

Publicacions Universitat Rovira i Virgili

Cuina, teatre i modernitat. Barcelona, 1888-1919

EVA SAUMELL I OLIVELLA



COLLECCIÓ PATRIMONI LITERARI

Direcció

Magí Sunyer Molné, Universitat Rovira i Virgili

Comitè editorial

Francesc Foguet Boreu, Universitat Autònoma de Barcelona

Mònica Güell, Sorbonne Université

Montserrat Palau Vergés, Universitat Rovira i Virgili

Emili Samper Prunera, Universitat Rovira i Virgili

Gabriel Sansano, Universitat d'Alacant

Joan Ramon Veny Mesquida, Universitat de Lleida



UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI
Càtedra Josep Anton Baixeras

CUINA, TEATRE I MODERNITAT BARCELONA, 1888–1919

Eva Saumell i Olivella



Tarragona, 2020

PUBLICACIONS DE LA UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

Av. Catalunya, 35 · 43002 Tarragona

Tel. 977 558 474 · publicacions@urv.cat

www.publicacions.urv.cat



1a edició: setembre de 2020

ISBN (paper): 978-84-8424-875-0

ISBN (PDF): 978-84-8424-876-7

DOI: 10.17345/978848424 8750

Dipòsit legal: T 701-2020



Cita el llibre.



Consulta el llibre a la nostra web.



Llibre sota una llicència Creative Commons BY-NC-SA.



Publicacions de la Universitat Rovira i Virgili és membre de la Unión de Editoriales Universitarias Españolas i de la Xarxa Vives d'Universitats, fet que garanteix la difusió i comercialització de les seves publicacions a l'Estat espanyol i arreu del món.

ÍNDIX

PRÒLEG	9
INTRODUCCIÓ	11
1. MENJAR I BEURE A BARCELONA (1888-1919).....	27
1.1 De les fondes als hotels i dels «becos» als restaurants	35
1.2 Cases d'hostes, tavernes i cerveseries especialitzades.....	51
1.3 La modificació dels usos i costums barcelonins en pro de les modes alimentàries: de les ostres de Bàrcino als còctels. 69	
1.3.1 De les ostres de Bàrcino als còctels.	73
1.4 Clubs gastronòmics i publicacions mengívoles	85
1.4.1 Clubs gastronòmics: entitats recreatives, tallers i colles heterogènies	86
1.4.2 Publicacions mengívoles: <i>L'Olla</i> i <i>La Perdiu ab Salsa</i> ..	91
1.5 Cuines i cuiners: cap a una cuina moderna.....	101
1.5.1 Els receptaris: una memòria del gust	102
<i>La cuynera catalana</i>	106
<i>Carmencita ó La buena cocinera</i>	110
<i>La Gastronomía</i>	111
1.5.2 Els alquimistes del foc	114
2. LA CUINA EN EL TEATRE CATALÀ: DEL VUIT-CENTS A LA MODERNITAT. . .	123
2.1 Pitarra i la influència francesa	125
2.2 Emili Vilanova i les baladresses	131
2.3 Juli Vallmitjana i els gaticides	140
3. SANTIAGO RUSIÑOL: PINTOR DE LA CUINA.....	153
3.1 <i>L'Escudellòmetro</i> (1905): una utopia del «menjar per a tothom».....	158
3.1.1 De la «sopa boba» conventual a la creació de les cuines econòmiques.....	161

3.1.2 A favor dels desemparats i dels treballadors: Max Bembo i Manuel Sales i Ferré.	168
3.1.3 L'escudella: un mitjà social per erradicar la fam i un símbol d'identitat	177
3.2 <i>La «merienda» fraternal</i> (1907): menjar i política	189
3.2.1 Alejandro Lerroux o el gormand del poble	195
3.2.2 De les fontades als berenars democràtics	201
3.3 <i>El triomf de la carn</i> (1912): en nom de l'«Ordre de la Verdura»	213
3.3.1 El doctor Falp i la Lliga Vegetariana de Catalunya.	218
3.3.2 Cuina vegetariana	231
3.4 <i>Souper-Tango</i> (1918): l'auge del cafè concert, la Barcelona de nit i la revifalla de la restauració.	241
CONCLUSIONS	273
FONTS DOCUMENTALS	279
Publicacions periòdiques consultades	279
BIBLIOGRAFIA	281
RESUM	300
ABSTRACT	301
SOBRE L'AUTORA	302

A totes les persones que, amb mel o metzines,
han fet d'aquest festí de paraules una realitat.

A Nubiana, l'antiga ciutat del gust i metròpolis *à la française*:
cap i casal de l'excés manducatori i de la misèria humana.

Al teatre, una metàfora del món que va més enllà dels escenaris.

I a la cuina, l'art de la paciència i del paladar, la pedra de toc que
ha ratllat bona part dels mots.

Per tot això, quan l'hora m'arribi —sota safates i piles de plats—,
només una curta inscripció:

*CI-GIT LA PREMIÈRE ACTRICE
MORTE D'UNE INDIGESTION*

PRÒLEG

Els que ens dediquem a investigar com funciona, sabem que en el menjar de les persones hi conviuen i s'hi interrelacionen diferents dimensions: la tecnològica, la bioquímica, la fisiològica, la psicològica, la social, la simbòlica... També analitzem els mecanismes de la seva dimensió estètica, tant a l'hora de cuinar-lo com d'assaborir-lo, la qual cosa —a més de fer-nos fixar en els gustos, aromes, textures i altres aspectes organolèptics o hedònics— ens du indefectiblement a preguntar-nos fins a quin punt la cuina pot pertànyer al món de l'art.

Força cops se li ha negat aquest dret —de manera intel·lectualment prou barroera, tot sigui dit— al·legant-ne la condició utilitària. Menjar serveix per nodrir-se, és cert, per fer passar la gana —més concretament, la «fam especialitzada» de Ramon Turró, que trobareu referenciada en aquest llibre—, però les cases també serveixen per aixoplugar-se i ningú no qüestiona que la Pedrera és una meravella, Gaudí un artista universal i el modernisme —període en el qual s'inscriu l'anàlisi d'aquest estudi— el moviment que més va desenvolupar les arts aplicades al nostre país.

Altres d'igualment poc aguts diuen que no pot ser art una cosa que no dura, que de seguida desapareix. Però, si bé és cert que per gaudir el menjar s'ha de consumir —i passar a formar part d'aquell que se l'ha menjat, d'aquí la famosa sentència «som el que mengem»—, hi ha disciplines inequívocament artístiques igualment immediates.

Com la cuina, el teatre s'ha de refer cada vegada. S'ha de re-presentar.

El teatre i la cuina, a més, no estan desconnectats de la realitat, el moment i la societat que els contextualitza, els fa i els gaudeix. De fet, també la representen.

Eva Saumell i Olivella, que fa teatre i és evident que sap cuinar, ha investigat precisament com es pot entendre millor la Barcelona de finals del segle XIX i començaments del XX; la població, les geografies, les economies, les ideologies, els patiments, les aspiracions, les modes, els desitjos, els vicis i el sentit de l'humor a través del teatre que parla del menjar i del beure, i les fondes i restaurants i cafès i cerveseries i mercats, i també les revistes i les seves circumstàncies. I amb tots aquests ingredients, ha cuinat una deliciosa sarsuela nostrada que ve de gust i és de bon pair. I amb ella ens escenifica les

diferents situacions, interessos, mentalitats i contradiccions d'una ciutat que creixia i abraçava la modernitat, el cosmopolitisme i les novetats mentre reivindicava orgullosament les essències tradicionals identitàries. D'una ciutat entregada a la moda gastronòmica que va veure en aquest període com n'apareixien les seccions dedicades en els diaris. D'una Barcelona en què els afavorits feien sopars de duro a la francesa amb ostres i els primers canelons mentre molts més desfavorits patien perquè s'apujava el pa, el bacallà o les patates. D'una ciutat en què la política també es feia als aplecs i a les tertúlies i als grans banquets de celebració. D'una Barcelona on mentre els uns somiaven amb la carn, d'altres feien proselitisme en contra, i encara uns tercers se'n fotien. D'un moment en què vam adoptar molts dels costums i pràctiques que avui tenim per ben propis —digues-li vermut, digues-li escumós, digues-li cervesa, digues-li còctel. D'una Barcelona alhora bulliciosa, perillosa, alegre, artística, conservadora, activa, esnob, culta, esbojarrada, marginal, oberta al món i amb ganes de passar-ho bé als cafès concert o escoltant flamenc, en la qual molts pobres i obrers sense feina esperaven un plat de sopa per caritat. I els restauradors, i els fondistes, i algun cuiner, i menys dones —invisibilitzades, usades o maltractades pel masclisme de l'època—, i els artistes i algun polític, i intel·lectuals i escriptors, i sobretot un Rusiñol vividor en el millor sentit de l'expressió, alhora observador clarivident i autor de peces que retraten tota aquesta vida, sense judici moral, amb molta conya, sempre intel·ligent. Rusiñol retratista, cronista i encara inventor en un monòleg genial de la millor solució a tots els mals i injustícies.

Tant de bo que la innovació, des d'aleshores, hagués anat en aquest sentit.

I la doctora, la xef, l'autora, l'Eva, posant-hi d'aquí i d'allà, amant-ho amb dades, citacions, notes i referències, però equilibrant alhora aquesta crònica dramaticogastronòmica de la Barcelona modernista fins aconseguir que la lectura sigui tan reconfortant com un bon plat d'escudella quan fa fred i hi ha gana.

I el lector que l'assaboreix aprèn i, a tot plegat, hi troba un regust ben actual.

Toni MASSANÉS
Director general de la Fundació Alícia

INTRODUCCIÓ

Si la Révolution a été funeste, en France, à la plupart des Arts, celui de la cuisine, loin d'en avoir souffert, lui a dû ses progrès rapides et sa mobile activité (Grimod de La Reynière 1803: XV).

La Barcelona del final del segle XIX era una ciutat que creixia i es desenvolupava emmirallant-se en les urbs europees de primera categoria, entre les quals París, que excel·lia sobre totes les altres capitals. L'augment del nombre d'habitants —molt relacionat amb la indústria—, les noves xarxes de comunicacions interurbanes, l'aparició del tramvia i l'arribada de l'electricitat van ser, entre d'altres, els factors que convertiren Barcelona en el model de ciutat moderna de la burgesia (Oliveras 1996: 186). Tanmateix, aquesta transformació urbana i industrial va comportar una sèrie de conseqüències que afectaren, sobretot, les classes populars, com els problemes d'insalubritat dels habitatges, molts dels quals —malgrat les modernes edificacions— no complien els preceptes higiènics que havien de fer-los habitables per allargar la vida «y demás circunstancias viológicas del ser racional» (García Faria 1890: 6).

Barcelona, tota ella, s'agegantava a gran velocitat i calia solucionar les mancances d'una ciutat autèntica que «a remolc de la febre i la moda de les exposicions universals que se celebraven arreu d'Europa» projectà una mostra que havia de convertir-la en capital cosmopolita de referència: l'Exposició Universal de 1888. La celebració del certamen, però, no estava exempta de polèmica, sobretot «entre els dos sectors més transcendents del catalanisme» (Anguera 1996: 190-191). Si bé des de *La Renaixensa* l'honor de Catalunya anava lligat a l'èxit de l'Exposició, des de les pàgines del *Butlletí del Centre Català* la veu de Valentí Almirall s'alçava alta i clara contra una iniciativa que portaria «á nostra ciutat á la ruina segura».¹ Enmig de les divergències ideològiques entre els catalanistes, al tombant de segle naixia un moviment que tenia com a estandard la construcció d'una cultura i

¹ Valentí Almirall: «Als nostres compatricis». *Butlletí del Centre Català* núm. 6 (21 de setembre de 1887): 28.

d'una literatura nacionals: el Modernisme. Els seus partidaris tenien el propòsit de modernitzar una cultura que «patia de dos mals bàsics: era, d'una banda, una cultura endarrerida respecte a les cultures nacionals modernes europees i, encara pitjor, una cultura tradicionalista que s'obstinava en aquest endarreriment; d'altra banda, era una cultura que no aspirava a la universalitat, sinó que era, per essència, localista» (Marfany 1975: 16).

Fos com a revulsiu o com a «exponent d'una nova realitat», els modernistes recolliren les flamants idees que s'insinuaven a Europa per somoure, desvetllar o, simplement, contribuir a fer de Catalunya un país modern. Així, doncs, iniciaven un procés de modernització que hauria de permetre la incorporació de la societat catalana al «gran excelsior del segle xx» (Castellanos 2000: 73). La Barcelona efervescent portava l'empremta del continent europeu en els seus nous fonaments i calia estendre les ales més enllà del panorama polític i econòmic. I de la mateixa manera que anà absorbint les novetats urbanístiques i recollí els fruits de la seva iniciativa exposicional, introduí gradualment aquelles modes que feien referència a altres sectors.

En el camp de l'alimentació, per exemple —com a part de la història social «enfocada des de la quotidianitat» i mostra de la constant combinació «entre continuïtat i canvi» (Pérez Samper 2002: 229-230)—, Barcelona es va sentir atreta —com s'escaigué en les exposicions universals que se celebraren a París en anys anteriors— per totes les menges que venien de la veïna França, així com per les tendències de la moda indumentària i els costums parisencs; per tant, allò que s'inicià en el vestit va anar guanyant-se un lloc «con distinto grado y rapidez» en el sector del gust (Lipovetsky 1991: 24). Al tombant de segle començaren a proliferar els restaurants de luxe —de nom francès o afrancesats per imperatiu de la moda—, de manera que els plats barcelonins, així com els que formaven part de la cuina catalana tradicional, van ser substituïts per tota mena de llepolies foranes. La societat benestant de Barcelona consumia amb delit, doncs, una cuina que era d'altri. A les Rambles, que es convertiren en l'artèria principal de la nova restauració, es van obrir els restaurants de més anomenada que formaven part del temple de l'art culinari barceloní de l'època: el Justin, Au Lyon d'Or, el Martin o el Suís, entre d'altres.

Totes aquestes flamants adquisicions de procedència gal·la, així mateix, es van veure reflectides en el teatre: «mirall de l'anima, catedra de les passions, obra mestre dels sigles» que amb el seu art presenta l'home «en tota sa complexa grandesa» pels escenaris de la vida (Yxart 1895: 214-215). La cursa vers la modernitat —en la mesura que forma part del procés històric— i la introducció de la nova *cuisine* —entesa com una microhistòria feta de moments, en la qual les llargues tendències es concreten i sintetitzen «en breus instants carregats de significat» (Pérez Samper 2002: 17)— són dos vèrtexs d'un mateix triangle en què el teatre és el tercer en concòrdia. De la mateixa manera que l'ideal de la Barcelona moderna va propiciar una modificació en els usos i costums gustatius dels barcelonins, el teatre va recollir aquests fets per reflectir-los sobre el paper i a l'escenari. Tal com desenvoluparem més endavant en parlar de la literatura gastronòmica, alguns dels autors dramàtics vuitcentistes i, sobretot, els del nou segle que trucava a la porta van introduir en les seves obres moltes de les qüestions que feien referència a la cuina —com a microcosmos quotidià indestriable del gran teatre que és el món— i establiren les bases, amb totes les reserves que calguin, d'una nova tendència artística que podríem convenir a anomenar «teatre gastronòmic».

El present treball pretén abordar l'anàlisi de la literatura dramàtica des del prisma de l'art culinari, atès que si prenem com a leitmotiv de la nostra recerca l'aforisme arxidifós que Brillat-Savarin (1842: 9) va establir com a base eternal de la ciència —*dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es*— i l'extrapolem més enllà de l'àmbit gastronòmic, en el qual s'ha divulgat a bastament, podríem assentar unes bases primàries en l'estudi teatral que fixarien la mirada sobre la cuina i, per extensió, sobre el fenomen alimentari, a imatge d'una nova història que fixa la mirada en tot tipus de documents i en «altres empremtes humanes possibles» a fi d'ampliar els seus paràmetres d'investigació entre disciplines molt diverses (Pérez Samper 2002: 18). A més a més, si seguim la petja de la literatura gastronòmica existent —la qual es podria classificar «selon la franchise de leur allusion alimentaire» i, més àmpliament, «de ce que mangent les personnages» (Barthes 1971: 128)—, podríem acostar-nos a la literatura dramàtica d'una manera transversal, amb la cuina com a eix vertebrador, ja que és un art polièdric «qui touche à des notions anthropologiques, psychologiques, philosophiques, sociologiques et esthétiques» (Stourna 2011: 12).

Sobre aquestes premisses hem iniciat la nostra recerca, fonamentada bàsicament en l'estudi de la literatura dramàtica d'una sèrie d'autors paradigmàtics —sense obviar la recepció de les obres que formen el corpus d'aquest treball a la premsa coetània— que tingueren en compte aitals qüestions. A través d'un triangle que té la cuina, el teatre i la modernitat com a vèrtexs, el nostre propòsit és fer visible la relació intrínseca que s'estableix entre aquests tres conceptes, en tant que les dramatúrgies produïdes pels autors escollits —sobre les quals hem articulat la nostra anàlisi— reflecteixen, a través de la cuina en totes les seves accepcions, el fenomen de la modernitat. Dit d'altra manera, i com a expressió de la commutativitat del nostre treball, per mitjà de l'estudi de les obres seleccionades des del prisma de l'art culinari podem comprovar l'evolució de la ciutat durant el període establert, això és: el reflex dels canvis ocorreguts en la Barcelona moderna, ja sigui, sobretot, en el camp històric, social o polític o, més tangencialment, en el camp antropològic o econòmic. Partim de la hipòtesi que el procés de modernitat endegat a Barcelona al tombant del segle XIX al XX repercutí substancialment en l'àmbit gastronòmic català, el qual experimentà una profunda transformació que, de retruc, incidí en la literatura dramàtica coetània.

Des d'aquest punt de vista, doncs, volem demostrar l'existència d'un teatre que s'alimenta de les circumstàncies històriques del moment —de les quals hem seleccionat les que estableixen una relació directa amb el fenomen gastronòmic vigent a l'època— per evidenciar l'eclosió d'una Barcelona que va arribar a ser considerada «la Nova York d'Espanya»,² així com els molts canvis ocorreguts en l'àmbit de l'alimentació durant el període cronològic en què se circumscriu el nostre treball. Tal com feia notar Claude Lévi-Strauss (2009: 14-17), la cuina —com el llenguatge— és una activitat que presenta diverses modalitats en funció de la cultura de cadascú i «constitue une forme d'activité humaine véritablement universelle» al voltant de la qual

2 Arran del projecte de l'Exposició Universal, els barcelonins i els catalans van començar a ser descrits pels autors de la ciutat i d'Europa com a «yankees de España». Vegeu, per exemple, Coroleu (1887: 49), L. Amici: «Lettre de Barcelone». *Les Matinées Espagnoles. Revue Internationale Européenne* (1888): 323, i els paràgrafs traduïts de la *Gazzetta Piemontese* del dia 4 de setembre de 1886 que van ser publicats a la secció de «Prensa Extranjera» de l'òrgan oficial de l'Exposició Universal: *La Exposición* núm. 2 (16 de setembre de 1886): 10.

podem desvelar, entre altres aspectes, les contradiccions d'una societat. A tall d'exemple, les menges i els establiments que apareixen citats en alguns dels quadres costumistes o de les peces dramàtiques d'Emili Vilanova mostren la paradoxa d'una societat que es movia entre les aigües de la tradició i de la modernitat; l'obra magna de l'escudellòleg rusiñolià va coincidir amb un període en el qual la carn de Barcelona era de pèssima qualitat i, en darrer lloc, el gastròlatra de Francesc Mas-Abril deu la seva ventruda forma als negocis deslleials que van néixer un cop acabada la Gran Guerra i que van provocar l'aparició dels *nouveaux riches*.

La importància de la cuina —i, per extensió, dels models alimentaris— es veu reflectida amb tota claredat en aquestes obres dramàtiques i demostra, en gran manera, que els fets mengívols que es van anar succeint a la ciutat en el marc cronològic establert foren prou importants per aparèixer sobre el paper i, posteriorment, sobre les taules: tant les de l'escenari com les dels diversos espais de restauració. Com suggereix Carles Carreras (2003: 183) a *La Barcelona literària*, «es podria fer un seguiment de l'evolució dels menjars, des del bacallà i la verdura bullida popular als menús sofisticats dels restaurants, amb la vigència del tortell dominical», a partir de les visions literàries escrites des de dins, és a dir, localistes.

Si ampliem el camp de visió més enllà del panorama barceloní, però, caldria destacar alguns autors que amb els seus treballs —relacionats amb la cuina i la gastronomia de Catalunya— van atorgar a l'art culinari un lloc privilegiat dins de la nostra cultura gastronòmica. En primer lloc, Josep Pla, el faedor de la literatura gastronòmica en català i l'autor que va convertir el fet d'escriure sobre cuina en una matèria cultural de primera línia. En la seva obra *El que hem menjat* —publicada per primer cop l'any 1971 i escrita amb la intenció de refer els senyals d'identitat d'una cuina familiar que s'acabava—, Pla (1981: 6) s'abona contra el tòpic que la qualitat de la cuina catalana prové de la proximitat amb França.³ A través d'un discurs basat en els plats idiosincràtics i en l'acte manducatori, l'autor relaciona la cuina catalana

3 Sobre aquest aspecte, Ferran Agulló i Vidal (1928: 12) explicava que havia començat un estudi en el qual podia situar l'origen de la cuina catalana a la Provença i el Llenguadoc, així com assegurava que la cuina francesa tenia els fonaments en aquests «antics reialmes catalans».

amb les matèries primeres, la geografia, la història, la tradició i la creació a fi d'alentir-ne la desaparició (Fàbrega 1997: 29). En segon lloc —i seguint l'estela planiana—, Manuel Vázquez Montalbán publicava *L'art de menjar a Catalunya* (1977), en el qual feia un esforç gairebé arqueològic per recuperar la cuina catalana —desculturalitzada pel petitburgès dominical amb fam de naturalesa— i «salvar una parcel·la d'identitat que mereix un racó dins la memòria col·lectiva del nostre poble» (Vázquez Montalbán 1977: 21-23). Anys més tard, el mateix autor escrivia un assaig intítulat *Contra los gourmets* (1990) en què reflexionava de manera desimbolta sobre la cuina —«una metàfora exemplar de la hipocresia de la cultura»—, reivindicava amb esperit lúdic el saber gratuït que és la gastronomia i alertava dels perills que corrien els gurmets, els quals havien d'evitar caure en sectarismes i dogmes per no convertir-se en àrbitres pedants del no-res (Vázquez Montalbán 1990: 15). Amb tot, la seva ferma voluntat era normalitzar el coneixement gastronòmic, ja que, tot i considerar-la una empresa menor, la gastronomia «tiene una lógica histórica y una estructura sociológica que refleja la sociedad que la contempla» i els experts en aquest art —els gastrònoms— són els cronistes «de un instante de la evolución del gusto» (Vázquez Montalbán 1990: 16). En darrer lloc, el treball escrit a quatre mans per Néstor Luján i Joan Perucho, *El libro de la cocina española* (1970), en el qual aquests dos gastrònoms excel·lents van resseguir les cuines dels diferents territoris peninsulars; és, però, en el capítol que dediquen a Catalunya on posen de manifest la diversitat i la idiosincràsia de la cuina catalana i li atorguen un geni inventiu particular, gràcies al qual «los mismos platos presentan infinidad de variaciones, no solo locales, sino incluso familiares» (Luján; Perucho 1970: 229).

Si bé aquests grans noms són una petita mostra dels molts autors que centraren els estudis en la gastronomia, en la cuina catalana i, de retruc, en la història de l'alimentació —amb el nom de literatura gastronòmica—, no n'hem trobat cap que analitzi de manera explícita el fenomen teatral des del paràmetre culinari. Tanmateix, un dels treballs que s'acosta més a aquest enfocament és el de Xavier Fàbregas, intítulat *De la cuina al menjador* (1982) i escrit amb la intenció «de passejar entre un seguit de taules, agafar les tovalleres per les puntes i desitjar bon profit a tothom». Malgrat la seva modèstia, una de les moltes hipòtesis que planteja aquesta obra és l'existència d'allò

que Fàbregas (1982: 10) anomena «la ciència de l'endrapar», a través de la qual podria dibuixar-se «una topografia dels hàbits de menjar tan exactament científica com la que el protagonista del *Pigmalió* de George Bernard Shaw és capaç d'establir a partir de la fonètica de cada personatge». No és estrany, doncs, que al llarg de les pàgines d'aquest llibre —en què incideix de manera recurrent en la comen-salitat «i com aquesta reflecteix, molt particularment, el ritual i la sociabilitat i també, com la seva absència reflecteix l'individualisme i l'anomia» (Contreras 1990: 86)— s'analitzin aquestes qüestions, entre d'altres, a través de testimoniatges que pertanyen a la literatura dra-màtica catalana. La introducció del xampany a casa nostra, per exem-ple —beguda estrella dels àpats de Nadal, classificats per Fàbregas com a «closos»—⁴ és verificada gràcies a *La guardiola* (1887), d'Edu-ard Vidal i Valenciano i Bartomeu Carcassona, i a la comèdia musi-cal de Josep Coll i Britapaja, *Robinson petit* (1871).⁵ Sobre la tipologia dels àpats de casament, el mateix autor n'acredita les semblances i dissemblances per mitjà de *L'auca del senyor Esteve* (1917), de Santia-go Rusiñol, i *Maria Rosa* (1895), d'Àngel Guimerà; un dinar burgès, el primer, que té lloc en una fonda i un sopar obrer, el segon, que es desenvolupa al menjador de casa de la núvia (Fàbregas 1982: 144).

En altres latituds, en canvi, sí que s'ha estudiat la relació entre el teatre i la cuina des d'enfocaments metodològics i conceptuals nous. N'és una bona mostra l'obra d'Athéna-Hélène Stourna, *La cuisine à la scène. Boire et manger au théâtre du xxe siècle* (2011), en què l'autora defensa la relació intrínseca entre ambdues disciplines. Un treball que ens ha servit de model i del qual hem extret alguns dels temes plantejats al llarg de la nostra recerca, com ara la idea del llenguat-

4 Xavier Fàbregas (1982: 116) proposava una estructura dels àpats en closos o oberts segons «que els participants pertanyin a la mateixa família, a diverses famílies o al clan multifamiliar». En el primer grup s'hi arrangeraven els àpats monofamiliars, com el dinar de Nadal, l'àpat per celebrar un naixement o l'àpat funerari; en el segon grup, podien situar-s'hi els àpats en els quals participaven dues famílies, com els de casa-ment, i el tercer grup era el que estava format per àpats «en els quals poden ésser-hi admesos membres de clans reputats amics», com els àpats de festa major.

5 El títol original d'aquesta obra és *Robinson petit: tiberi de spectacle comich-lírich-ballable en dos actes y en vers. Lletra d'un desconegut y música de varios coneguts y ben coneguts y per conèixer, vius y morts, catòlics y juheus, forasters y del país*. Barcelona: Imprenta de Salvador Manero. Vegeu Fàbregas (1982: 110-111).

ge gastronomitzat present en les publicacions que hem adjectivat com a «mengívoles». L'estudi d'Stourna (2011: 16) s'inicia a França —«pays qui a vu naître et a accueilli toutes les grandes évolutions du théâtre moderne et de la gastronomie»— durant les darreres dècades del segle XIX per estendre's a d'altres països europeus i al continent americà, fins arribar al primer decenni del segle XXI. D'una banda, l'autora analitza l'escriptura dramàtica i la posada en escena d'una sèrie d'obres, ja sigui de manera isolada o en paral·lel, a fi de demostrar l'interès d'una i altra envers el subjecte alimentari i el rol que hi pren l'alimentació —això és: el menjar i el beure— com a «métaphore au niveau artistique, social ou politique» i «accessoire lié à la vie par excellence». De l'altra, presenta una sèrie d'espectacles en els quals l'actor adopta la categoria de cuiner per compartir les seves creacions amb els espectadors, «qui deviennent à leur tour des participants, co-créateurs lorsqu'il s'agit de repas partagés entre la scène et la salle» (Stourna 2011: 17-18); un nou tipus de comensalitat que forma part de les creacions més actuals. El seu interès és posar llum —entre altres aspectes— sobre l'art de la direcció escènica i la seva evolució, sobretot durant el segle XX, des del prisma de l'art culinari.

No obstant aquest model francès, voldríem recuperar per a la nostra recerca l'«aproximació antropològica a l'estudi de l'alimentació» que Xavier Fàbregas presentà en la seva obra *De la cuina al menjador* (Contreras 1990: 85), atès que podria considerar-se un dels treballs pioners en el camp de la història de l'alimentació en termes generals i, particularment, en relació amb la literatura dramàtica. Aquest corrent historiogràfic modern s'ha centrat, sobretot, en l'època medieval; no obstant això, és al tombant del segle XX que s'amplia a altres períodes històrics. Tal com suggereix Maria dels Àngels Pérez Samper (2009: 42), caldria abordar el subjecte de l'alimentació «en el seu sentit més ampli, examinant des del fet estrictament material fins al purament cultural»; una tasca que els autors que hem apuntat van iniciar i que nosaltres, amb tota modèstia, volem continuar des dels estudis teatrals.

La decisió d'escollir aquest marc cronològic ha estat ponderada entre altres dates que abraçaven un període més extens; amb tot, la nostra opció final recull dos moments molt significatius en l'esdevenir de la ciutat. D'una part, l'any 1888 va suposar un abans i un després per a Barcelona, atès que la celebració de l'Exposició Universal

va convertir-la en paradigma de modernitat i peça clau de l'engranatge social.⁶ Tot i no tenir la capitalitat política de l'Estat, Barcelona va saber aprofitar aquest fet puntual i transcendent, que suposava una gran oportunitat per demostrar la maduresa d'una ciutat compromesa amb la revolució industrial i d'una societat capaç de fusionar la consciència cívica, la tradició i la modernitat (Duran 1988-1989: 67). A l'espera d'una arribada massiva de forasters, la ciutat es va transformar en una capital a l'alçada de les altres metròpolis europees, entre les quals caldria destacar París. Ara bé, el preu que van haver de pagar els ciutadans que no estaven inclosos en l'esfera elitista a què es dirigia el certamen va ser molt alt; la burgesia barcelonina vivia atemorida i obsessionada per l'amenaça dels proletaris i menestrals, però sobretot dels obrers, els quals eren considerats com a «seres moralmente inadecuados» que no mereixien un lloc dins de la seva urbs «ideal» (Ealham 2005: 49).

D'altra part, si bé l'any 1918 fou una data molt significativa en l'àmbit internacional —ja que suposà la fi de la Gran Guerra—, l'any 1919 Barcelona va ser la seu del Primer Congrés de Turisme de Catalunya, que semblava recollir tots els fruits del certamen dut a terme trenta anys abans. Impulsat per la Societat d'Atracció de Forasters —creada formalment l'1 d'abril de 1908—, els seus membres veieren com el període de pau suposava un moment idoni per atreure turistes del continent (Blasco 2009: 3 i 5). Tanmateix, entre ambdues dates se succeí una sèrie d'esdeveniments prou coneguts, com la pèrdua de les colònies l'any 1898 i la crisi que se'n va derivar, l'aparició del lerrouxisme —amb la consegüent configuració d'un nou mapa polític català— i l'esclat de la Primera Guerra Mundial: uns fets que van motivar moltes de les qüestions que Rusiñol recollí en la tetralogia analitzada.

L'estructura del present treball consta de tres capítols principals compresos *grosso modo* entre 1888 i 1919. En primer lloc, referenciem els espais de restauració de la Barcelona del tombant de segle i més enllà, així com els subjectes alimentaris importats de la veïna França, per evidenciar els canvis que va experimentar la ciutat en

6 Sobre l'Exposició Universal de 1888, vegeu Garrut (1976) i «L'Exposició de 1888 i la Barcelona de fi de segle». *Barcelona Metròpolis Mediterrània* núm. 10 (1988-1989). Quadern Central: 65-132, entre d'altres.

el seu deliri per la modernitat. La desaparició de les «fondes de sisos» en pro dels restaurants de luxe, la construcció d'establiments hotelers, la modificació dels costums barcelonins pel que fa a l'alimentació, la creació de nous espais de sociabilitat i la consolidació dels que ja existien, l'arribada —i posterior adopció— de productes estrangers o la deïficació de la figura del cuiner són alguns dels temes que desenvoluparem al llarg del capítol intítulat «Menjar i beure a Barcelona (1888-1919)».

En segon lloc, i a fi d'establir uns antecedents que puguin ajudar-nos a explicar el perquè del corpus rusiñolià, hem trobat pertinent elaborar un capítol que permetés la inclusió d'altres autors teatrals. Amb el títol «La cuina en el teatre català: del vuit-cents a la modernitat» presentarem, d'una banda, la figura de Serafí Pitarra, el comediògraf que —tot i desenvolupar la seva tasca d'escriptor i dramaturg amb anterioritat al marc cronològic del nostre treball, que s'inicia el 1888— va deixar-nos una sèrie de referents relacionats amb l'alimentació a través dels quals semblava voler combatre la invasió de la cuina francesa. De l'altra, Emili Vilanova, el sainetista que constata els hàbits alimentaris dels barcelonins, els subjectes portadors, transmissors o aniquiladors del fet nutricional i els espais emblemàtics de la ciutat vella. Finalment, Juli Vallmitjana, el retratista del lumpen que —a diferència dels anteriors i quan el segle xx ja havia entrat per la porta— centrà la seva obra en la figura dels gitanos, entre altres individus marginals que habitaven la Barcelona extraurbana i dels baixos fons. Les obres de tots tres autors són la radiografia d'una ciutat que, al llarg de tres dècades, va anar modificant la fesomia. Sigui per imperatiu de les modes estrangeres o per les ínfulas de grandesa de la burgesia emergent, la transformació de Barcelona s'anà fent més i més evident, i no només en l'aspecte urbanístic, sinó, sobretot, en l'àmbit alimentari —reflex d'un seguit de canvis a gran escala que van introduir-se en l'alimentació.

En tercer lloc, i configurant l'eix central del nostre treball, focalitzarem la nostra anàlisi en quatre obres dramàtiques —escrites i estrenades durant les dues primeres dècades del segle xx— de Santiago Rusiñol, al qual hem anomenat «pintor de la cuina», atès que a través d'aquesta tetralogia amb rerefons culinari l'autor representà, més enllà dels escenaris, la realitat de la Barcelona coetània. Sense eludir alguns dels títols més representatius del corpus rusiñolià

—que es publicaren entre 1888 i 1919 o en anys posteriors— *L'Escudellòmetro* (1905), *La «merienda» fraternal* (1907), *El triomf de la carn* (1912) i *Souper-Tango* (1918) són l'exemple d'un teatre que, a través dels fets alimentaris, dibuixava un panorama de rabiosa contemporaneïtat: la manca de treball i la dificultat per accedir als aliments bàsics, el nou model polític i els conflictes entre els diversos partits, l'aparició d'un règim alimentari que havia de salvar la humanitat del seu declivi i la reestructuració dels espais d'oci barceloní són, a grans trets, alguns dels temes principals d'aquestes peces. Menystingudes al llarg del temps —sigui per breus o per xarones— pels autors que han elaborat una extensa bibliografia de l'obra rusiñoliana,⁷ la seva anàlisi —des del prisma de la cuina— els atorga un nou valor dins de la literatura dramàtica catalana; potser pel fet que, tal com suggereix Stourna (2011: 284), Rusiñol forma part —de la mateixa manera que Emili Vilanova i tants altres autors que cal descobrir— dels dramaturgs gormands que van saber valorar la importància de l'alimentació i li donaren un lloc privilegiat a l'escenari, «contre ceux qui étaient des ascètes», els quals «privilégient un espace pur et austère, où la matière alimentaire est raréfiée».

A fi de demostrar la dimensió global que es desprèn de les obres dels autors tractats al llarg del nostre treball, hem revestit el seu corpus teatral tant amb autors coetanis com amb altres autors que, anys després, fixaren la mirada sobre aquella Barcelona pretèrita que anava desapareixent per donar pas a la moderna capital catalana: folkloristes, historiadors, cronistes i periodistes que retrataren la seva ciutat per descriure-la amb més o menys benvolença i llegaren, alhora, una extensa bibliografia sobre temàtica barcelonina. Noms amb majúscules com el de Joan Amades, el qual deixà escrita una guia explicativa de Barcelona, intitulada *Històries i llegendes de Barcelona* (1984), en què es proposà el repte de «reaspirar la suau olor del passat de Barcelona i reviure tota la seva perfumada poesia en passejar-se pels seus estrets i grisencs carrers»; una obra —publicada pòstumament en dos volums— en la qual descobria al lector, lluny del rigor històric, «la part pintoresca de narració popular» (Amades 1984a: 6). També Francesc Curet, l'historiador de la ciutat de Barce-

7 Sobre la figura i l'obra de Santiago Rusiñol, vegeu Casacuberta (1997, 1999) i Panyella (2000, 2003).

lona que deixà el testimoni de la vida social i els costums de la ciutat en els quatre volums que va escriure sota el títol de *Visions barcelonines* (1981-1983); sobretot, però, en el volum intítulat *Botigues, obradors i cases de menjar i beure* (1982), en el qual pretén entretenir el lector «en aquelles activitats que tenen una relació estreta amb l'individu i la llar, i la concurrència als establiments de menjar i beure» (Curet 1982: 14). I el de l'escriptor Lluís Almerich *El hostal, la fonda, la taberna y el café en la vida barcelonesa* (1945), en què podem resseguir els orígens dels hostals i les tavernes barcelonines i les seves pràctiques des del segle XIV, així com l'evolució dels costums de la ciutat: des de l'aparició del cafè fins a la invenció dels bars. Ultra això, no podem oblidar tampoc títols potser menys rellevants però de gran valor en el camp del que s'anomenà «barcelonisme», escrits amb la voluntat «de mantenir o recuperar la memòria col·lectiva catalana» i, en particular, de mostrar «la funció de Barcelona com a *cap i casal de Catalunya*» (Ainaud 1981: 6). Entre la reeixida bibliografia de temàtica barcelonina, voldríem destacar les *Memorias de un menestral de Barcelona (1792-1864)* publicades per Josep Coroleu el 1888, el llibre d'Artur Masriera *Los buenos barceloneses* (1924) o el de l'advocat i periodista Tomàs Caballé i Clos, *Evocaciones históricas barcelonesas. De cómo empezó en Barcelona... Lo que verá el curioso lector* (1941), un llibre de records sobre la Barcelona viscuda en el qual descobreix al lector, entre altres tresors, els entrellats exposicionistes, l'aparició del primer cafè restaurant de Barcelona el 1823 o la primera lleteria de la ciutat. Així mateix, cal remarcar la monografia històrica que Antoni R. Dalmau va escriure sobre «los héroes del vulgo», intitulada *Tipos populares de Barcelona. Siglos XIX-XX* (1945), en què l'autor biografia, sense pretensions, les figures de carrer que van merèixer l'atenció dels barcelonins de l'època: personatges populars, rars o extravagants entre els quals apareixen molts dels protagonistes de les obres que analitzarem en el nostre treball.

En paral·lel al testimoni directe o indirecte d'aquests escriptors, i d'altres que anirem desvelant, hem dut a terme un buidatge de les principals publicacions de l'època —sense obviar la premsa diària—, atès que recullen de primera mà dades contrastables de les dramàtiques seleccionades i del mosaic de temàtiques diverses de què tracten, amb un corpus extens i heterogeni a imatge dels temes que engloben la selecció teatral. Des de *L'Esquella de la Torratxa*, una de

les poques publicacions que abraça tot el marc cronològic de la nostra recerca, fins a publicacions de caràcter més específic, tant les que van aparèixer arran de manifestacions concretes com les que coincidiren cronològicament amb les obres analitzades: *La Exposición* (1886-1889) —l'òrgan oficial que es publicà arran del certamen—, *L'Olla* (1897-1898) o *La Perdiu ab Salsa* (1902), les revistes *Aurora Social* (1907-1908) o *Paracleto* (1908), els setmanaris satírics *Cu-Cut!* (1905-1912) i *Papitu* (1908-1918), la *Revista Vegetariana* (1908-1909) i, durant el període d'entreguerres, la revista francòfila *Iberia* (1916-1918).⁸

No cal dir que també hem tingut presents els estudis de l'època, així com els treballs contemporanis que s'han dut a terme sobre les temàtiques i els personatges, principals o secundaris, que des d'àmbits molt diversos —sociologia, pedagogia, biologia, medicina, antropologia, història i política— tenen relació amb l'anàlisi dramaturgica. Com hem apuntat, l'examen dels textos a través dels paràmetres culinaris obre les portes a un nou concepte d'investigació en el camp del teatre que comprèn vies molt diverses. Al llarg del període en el qual s'inscriu el nostre treball, i en el camp de la sociologia i la pedagogia, les obres de Manuel Sales i Ferré i *Max Bembo* (pseudònim de José Ruiz Rodríguez) denoten la preocupació d'un sector de la societat envers totes aquelles persones que, a diferència de la burgesia, no tenien accés a la instrucció i al benestar o, dit d'una altra manera, els individus als quals els eren vedats la llibertat i els drets personals i, per tant, estaven condemnats a la misèria i a la fam (Sales 1912: 419-420). En l'àmbit de la biologia, l'assaig de Ramon Turró —intitulat *Orígens del coneixement: La fam* (1912)— establia, a grans trets, els preceptes de les monomanies alimentàries, com la necessitat específica de les classes treballadores per menjar determinats aliments, entre els quals podia comptar-s'hi l'escudella (Turró 1912: 48). En un altre sentit, l'objectiu del Dr. Josep Falp i Plana, des del camp de la medicina, era introduir un nou règim alimentari —el vegetarià— que havia de reportar beneficis i millores palpables a la societat moderna de principis del segle xx. Els preceptes d'aquest metge higienista, així com el pensament dels autors que hem apuntat unes línies abans

⁸ Sobre aquestes i altres publicacions periòdiques consultades, vegeu «Fonts documentals».

i d'altres que en els segles xx i xxi han estudiat, en termes generals, l'alimentació com a fet cultural, es veuen reflectits en el corpus teatral sobre el qual hem articular la nostra anàlisi.⁹ Tots aquests treballs interdisciplinaris permeten la possibilitat d'obrir una nova via d'investigació dels estudis teatrals en què la cuina, amb totes les seves acepcions, ocuparia un espai central.

En la mesura que ha estat possible, hem consultat les primeres edicions de les obres i les publicacions ressenyades, alhora que n'hem mantingut la grafia original; així mateix, hem cercat els estudis que focalitzaven el seu interès en aquests títols, alguns dels quals ja han estat referenciats en parlar de les dues parts que analitzen les peces escollides de la literatura dramàtica del vuit-cents i de Santiago Rusiñol. Un altre dels aspectes que hem tingut en compte ha estat les referències que apareixen a les guies de Barcelona, en tant que «fonts turístiques» a través de les quals hem pogut verificar moltes de les novetats que aparegueren al tombant de segle i han permès també l'enumeració i la classificació d'algunes menes d'establiments, com ara les tavernes.

A més, hem consultat els llibres de cuina que es publicaren coetàniament a les dramatúrgies que configuren el nostre treball, atès que «formen part del patrimoni cultural d'un poble, i a través seu podem conèixer l'evolució i els canvis de la societat» (Bàguena 2006: 42). L'obra del cuiner manresà Ignasi Domènech és un dels pilars sobre els quals podem comprovar la darrera definició, però també per mitjà dels receptaris anònims o pseudonimitzats —com *La cuynera catalana* (1835-1838) o *La cuyna catalana* (1907) de *Joseph Cunill de Bosch*, pseudònim de Francesc Puig i Alfonso—, dels llibres de cuina escrits per mestresses de casa reconvertides en coquesses —*Carmencita ó La buena cocinera* (1895), obra d'Eladia Martorell— o per periodistes que aprofitaren el ressò de la cuina per ficar cullerada en un dels temes més *en vogue*.

Finalment, val a dir que inserirem una tria de documents gràfics, ja que, com a part de les fonts visuals consultades, contribueixen a

9 Una petita mostra d'aquests treballs són, entre d'altres, els que el sociòleg francès Claude Fischler (1985) i l'antropòleg Jesús Contreras (1990, 1999) han dut a terme en el camp de l'antropologia de l'alimentació, així com els de Maria dels Àngels Pérez Samper (2002, 2009) en el de la història de l'alimentació.

aclarir i a il·lustrar la nostra argumentació. Per mitjà dels menús que encara es conserven dels establiments citats al llarg de la nostra recerca —dipositats a l'Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona i al Museu Frederic Marès—, hem pogut constatar, a tall d'exemple, l'evolució de les menges i l'existència d'alguns dels clubs gastronòmics citats; ultra això, els acudits inserits en les publicacions periòdiques consultades són un reflex iconogràfic de les representacions teatrals, però també del clima social, polític i cultural de l'època.

Com deia Ramon Codina Laenglin (1882: 1) en l'opuscle intitulat *La escudella catalana*, «encare que de rampló sia tatxat lo assumpto qu'he pres per tema», no hi ha res que doni una idea més justa i perfecta dels costums d'un poble —i hi afegim d'una ciutat— que l'estudi dels materials que utilitza per restaurar l'organisme; per això cada país i cada nacionalitat té una preferència per determinats aliments i plats especials que li donen un segell típic i característic. L'opinió d'aquest químic i farmacèutic vuitcentista, el qual concedia a la cuina —tot i ser tinguda, majorment, com a subjecte insignificant i banal— un lloc privilegiat dins de la societat, és la inspiració d'una recerca que pretén suggerir una nova línia d'investigació basada en el binomi gastronomia i teatre. Per un costat, a través de l'anàlisi del tema suggerit per Ramon Codina Laenglin, que a primer cop d'ull pot semblar menor o marginal, podem assajar «de décrypter le “grand”», ja que la cuina és un art lligat a la cultura de cadascú i, per tant, «ce qu'on mange dépend tout aussi de la nature qui est autour de nous, que de notre religion, de notre classe sociale et de nos propres habitudes» (Stourna 2011: 285 i 14). Per l'altre, el teatre és l'art per mitjà del qual podem copsar aquesta universalitat.

En resum, el rol de torsimany modern que adoptaria la cuina permetria atorgar-li un nou espai dins l'àmbit de la recerca teatral contemporània, atès que, com afirmava Jean-François Revel (1979: 13) a *Un festin en paroles*, l'obra en què resseguia la història literària del gust gastronòmic: «il n'est guère de genre littéraire qui n'apporte des indications à cet égard»; per tant, «la poésie, le roman ou le théâtre nous livrent pour chaque société un reflet de la sensibilité gastronomique courante d'autant plus crédible qu'il est le plus souvent involontaire et marginal».

1. MENJAR I BEURE A BARCELONA (1888-1919)

*Un día, de trasantó,
s'obrirá la Exposició.
(Al fé aquesta profecía,
reparin, no fixo'l día.)
Llavoras aquí vindrán
gent y personas en gran.
La ciutat semblará aixís
una cosa cóm París.
Obsequiant als forasters
se guanyaran molts diners.
Sobretot los restaurants
y'ls que fan ballá'ls gegants.¹⁰*

L'Exposició Universal de 1888 va suposar per Barcelona un gran pas vers la modernitat que impel·lia a deixar enrere una manera de menjar i de beure per poder estar a l'alçada de les altres capitals europees, en les quals el prestigi de la gastronomia anava en augment. La voluntat d'emmirallar-se en les grans ciutats veïnes, i sobretot en París, va esdevenir penó de la ciutat:¹¹ el carrer del Marqués del Duero, demarcació aleshores coneguda amb el nom de «Paral·lel», era el «moderno *Montmartre Barcelonés*» (*Enciclopedia artística* 1908: 246); la ronda de Sant Antoni, centre del barri obrer i en la qual hi havia alguns squares, cafès excel·lents i cerveseries, era el *Faubourg Saint-Antoine* de Barcelona (Coroleu 1887: 73); als famosos magatzems El Siglo, muntats amb la mateixa esplendor i brillant disposició que caracteritzaven els *grands magasins* de París, se'ls anomenava «El Louvre» (Folch i Torres 1910: 102) i els jardins urbans a tocar del pas-

10 EGO: «Profecías per 1887». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 416 (1 de gener de 1887): 3.

11 «La proximidad de Francia y las asiduas relaciones que tiene con ella este gran centro mercantil, revélanse en la decoración de sus establecimientos públicos, en la afición cada día más desarrollada á los muebles de lujo y á los objetos artísticos y en lo muy enteradas que suelen estar en esta ciudad las personas medianamente ilustradas de las producciones dramáticas, de las obras literarias, de los descubrimientos científicos y los sucesos políticos de la nación vecina, no menos que en la fidelidad con que adopta sus modas y en la excesiva facilidad con que se amolda á sus ideas». Vegeu Coroleu (1887: 50-51).

seig de Gràcia, «un paseo deliciosísimo con juegos muy entretenidos y muy caros, donde uno puede pillar una indigestión en la fonda, ó coger una turca en el café por menos de 80 reales diarios», es van batejar com a «Camps Elisis» (Angelón 1854: 8).

Urbanísticament, la metròpolis s'anava transformant: l'Eixample burgès progressava mentre el paisatge urbà es desfigurava i es fragmentava com a conseqüència d'una lluita per la unificació municipal que va convertir Barcelona en una ciutat antropòfaga que s'anava menjant a poc a poc els pobles adjacents (Sala 2005: 40).

En paral·lel, l'arribada del progrés i l'indefectible afrancesament de la ciutat van propiciar un devesall de novetats, de les quals destaquem les que fan referència a l'alimentació des de tots els vessants. Entre altres singularitats, aquesta Barcelona creixent de fi de segle va ser artífex del canvi de nomenclatura que fins aleshores rebien els espais dedicats a la restauració. Així, trobem que les paraules «fonda» i «casa de menjar» van ser substituïdes pels gal·licismes «hotel» i «restaurant», que en desplaçaren no sols el nom, sinó també els destinataris, ja que amb les noves denominacions van desaparèixer, per exemple, les «fondes de sisos», de caire eminentment popular i en les quals per «sis quarts» —o sigui, 18 cèntims— es podia menjar bona part dels plats que figuraven a la seva carta diària (Caballé i Clos 1947: 11). La majoria d'aquesta classe d'establiments acostumaven a ser cambres amb alcova convertides en menjadors, més brutes que netes, amb una sèrie de característiques molt particulars:

Una petita estanteria ab forats que guardan los toballons dels parroquians; algunas taulas ab estovallas tacadas de vi; dos ó tres mossos ab mànigas de camisa, corrent de la taula á la cuyna, prenentse molta franquesa ab la concurrencia, cantant los plats que's demanan y sortint ab déu ó dotze raccions l'una sobre de l'altre que ni en Trewey las aguantaria, y finalmente uns perfums d'escudella de pobre que impregnan tota l'atmósfera.¹²

Les «fondes de sisos» aplegaven una concurrència d'allò més bigarrada i, malgrat la seva humilitat i senzillesa, la barator dels seus preus era un mitjà molt efectiu per satisfer la gana dels barcelonins

12 P. del O. [Josep Roca i Roca]: «Un plat d'estofat». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 84 (28 d'agost de 1880): 1.

més humils. Amb tot, la vanitat dels fondistes —cobejosos de progrés i modernitat— va destruir aquests establiments i, amb ells, una de les solucions del problema de l'alimentació (Caballé i Clos 1947: 13-14).

Un altre dels aspectes que va brollar en aquest fi de segle va ser el del comerç dels preparats a base de carn de porc i altres animals, com ara els embotits i els formatges en mosaic de llengua, cap i orelles. Així com a França les *charcuteries* ressonaven per arreu des de temps remotíssims —sota la forma d'embotits, pastissos d'au, de llebre, de porc senglar o de daina—, a Barcelona l'oferta d'aquests productes era minoritària (Almerich 1945a: 80); calia, doncs, obrir botigues que els oferissin al públic, i va ser el francès Jean Pince, tocat pel do de l'oportunitat, qui va inaugurar aquesta tendència en uns baixos del carrer de Raurich, 2.¹³

Endemés, en aquests anys de modernitat començaven a proliferar els restaurants de luxe, la major part a mans de francesos, que anaven substituint els restauradors italians que fins ara n'havien tingut el monopoli:¹⁴ «desde Zanotti a Zenatello, pasando por los Durio y los Maffioli y los Sterna» (Almerich 1945a: 56). Val a dir que Barcelona era la ciutat de l'Estat espanyol que tenia un major nombre d'habitants estrangers, entre els quals sobresortien els d'origen italià i francès, concentrats en gran part pel comerç que hi duïen a terme, tot i que, amb el temps, la ciutat aniria acollint habitants d'altres procedències, com alemanys, suïssos, anglesos i americans (figura 1).¹⁵

13 Entre els plats que va disposar Jean Pince per al menú que oferia a la seva clientela el 10 de febrer de 1902 figuren una sèrie de modernes *charcuteries*, com ara «Cabeza de jabalí», «Pastel de capón á la gelatina», «Queso de cerdo» i «Lengua á la escarlata». Vegeu Col·lecció de menús del Museu Frederic Marès de Barcelona i el capítol 1.1 De les fondes als hotels i dels «becos» als restaurants.

14 Sobre els hostalers italians que arribaren a Barcelona —fruit de l'emigració piemontesa— durant el segle XVI, vegeu Miguelsanz i Arnalot (2012).

15 Tal com mostren les xifres relatives a la població veïnal de Barcelona l'any 1882, segons la «professió o ocupació social» dels habitants de la ciutat s'hi registraven: 284 fondistes, 282 cafeters i cases d'hostes i 909 mossos de cafè i fondes, i segons «el país d'origen»: 3.254 francesos i 923 italians. Aquestes dades han estat manllevades d'un treball de D. Gumersindo Colomer i Codina publicat a *La Exposición* núm. 48 (20 d'abril de 1888): 2.

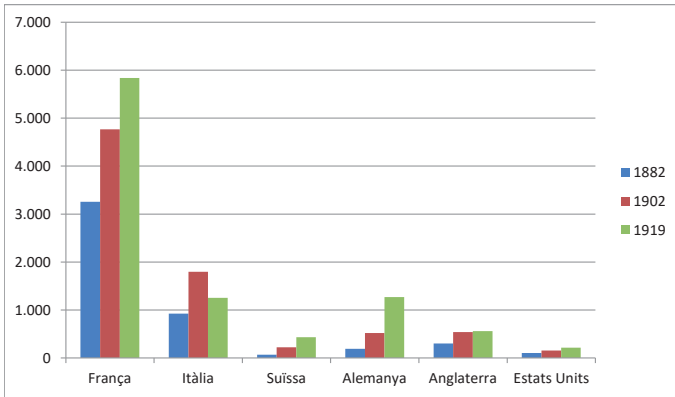


Fig. 1. Població estrangera domiciliada a Barcelona segons el país d'origen.
Font: elaboració pròpia a partir de Gumersindo Soler i Codina (1888), *Anuario* (1903: 136-141) i *Anuari* (1923: 140-141).

Així, doncs, podem veure que els trons ocupats pels «becos», paraula que designa tant una fonda com el fondista —el més famós dels quals va ser el Beco del Racó—¹⁶ eren reemplaçats pels Justin, Martin, Au Lyon d'Or, Duval i Maison Dorée, noms manlevats de locals que ja existien a França o, simplement, afrancesats per estar *à la page*.

La gran urbs onejava la bandera flordelisada, com si volgués recuperar al tombant de segle una actitud que ja havia adoptat en temps de la Guerra del Francès, quan la fesomia de la ciutat va començar a afrancesar-se a causa de la presència de les tropes napoleòniques i dels nobles que havien fugit de la Revolució. Allò que s'havia iniciat mitjançant la modificació del vestit —utilitzant el barret modern, els pantalons llargs i les botes per sota— no era altra cosa que el signe que revelava una transformació també en el camp de les idees (Coroleu 1888: 66). Els hotels i els restaurants es convertien en una mostra d'opulència, les cerveseries guanyaven terreny, la moda s'infiltrava en l'univers de l'alimentació i els gustos

16 Aquesta casa de menjars va obrir portes el 1815 sota la batuta de Joan Antoni Ardizzi, el més cèlebre i popular dels cuiners italians, ànima d'un «restaurant senzill i savi a la Plaça Nova. Els seus grans plats van ser l'aromàtic guisat de llebre, l'estofat de patates i l'escudella catalana amb sopa de mandonguilles, que des de llavors va considerar "el plat de les ensopegades", i el fricandó». Vegeu Luján (1993: 84).

es modificaven per donar pas a una nova manera de menjar i de beure que va originar, entre les altres novetats que hem anat esmentant, l'aparició al *Diario de Barcelona*, a partir de 1895, d'una secció intitolada «Fogones y cacerolas», a imatge de les que apareixien en diferents publicacions franceses contemporànies.¹⁷

Malgrat que Barcelona pretenia esdevenir la capital europea per excel·lència del tombant de segle, el seu ideal portava subscripta una paradoxa que no pot deixar-nos indiferents: l'apogeu dels espais de restauració i de la monomania gastronòmica convivia amb una forta crisi econòmica que evidenciava les diferències socials i abocava la població més desafavorida a l'atur i a la gana, un fenomen que esdevindrà reiteratiu al llarg del període analitzat. Mentre els uns es preocupaven per omplir les taules i els prestatges amb fruits que satisfessin els estòmacs més gormands, els altres havien de convocar vagues per denunciar la pujada de preus dels aliments bàsics dels obrers, entre els quals hi havia el bacallà, que, si bé de 1893 a 1903 va augmentar el 55%, a jutjar pels acudits gràfics que aparegueren en diverses publicacions locals (figures 2 i 3), va ser una tendència generalitzada al llarg dels anys provocada per l'aplicació excessiva d'impostos i, sobretot, per un reial decret de 1901 que dictava que els drets aranzelaris d'aquest aliment dels pobres havien de pagar-se amb or.¹⁸

17 En les seves memòries, Miquel Regàs (1960: 60) parla d'aquesta secció que va aparèixer, segons ell, entre 1895 i 1903; tanmateix, hem pogut constatar-ne la presència més enllà d'aquest període, en concret fins l'any 1915. Vegeu *Diario de Barcelona* (3 d'agost de 1915: 9829-9830; 13 d'agost de 1915: 10253-10255).

18 Un reial decret de 1901 dictava que els drets aranzelaris del bacallà havien de pagar-se amb or. Durant la sessió del Congrés dels Diputats del 10 de desembre de 1901 a Madrid, el senyor Elías de Molins va demanar a les Corts que s'abaratís el preu del bacallà, una opció que podria ser compensada amb la importació de tal producte, alhora que sol·licitava la supressió del pagament en or dels drets d'Aduanes. La resposta del ministre d'Hisenda va ser taxativa: «no piensa proponer á las Cortes la rebaja de la partida del Arancel relativa al bacalao. En cuanto á excluir dicho artículo del proyecto de pago en oro, nada puede hacer ya, pues el referido proyecto está pendiente del dictamen de la comisión parlamentaria». Vegeu *La Vanguardia* (11 de desembre de 1901): 5.



Fig. 2. Ramon Miró: «Conseqüències d'un decret». *La Campana de Gràcia* núm. 1699 (7 de desembre de 1901): 6.



Fig. 3. «Un peix aristocràtic». *L'Àpat* núm. 774 (16 de novembre de 1918): 1.

La importància del bacallà en l'alimentació diària va ser lloada fins i tot per Santiago Rusiñol a l'oda clàssica que li dedicà des del seu «Glosari»:

Peix auster! Peix ideal! Peix noucentista! / [...] ¿Què foren sense tu'l clàssic romesco, / les sobries esqueixades, / que són ànima y cos de les fontades? / [...] ¡Gloria al peix inactual, al peix que's troba / en les aigües d'Islandia y Terranova, / y, pescat y salat, emprèn el viatge / cap a tots els recons del gran formatge! / Tu sustentés igual al ric que al pobre, / tu ets l'amic del senyor y del manobre.¹⁹

Per fer-nos una idea de l'encariment dels preus dels productes de primera necessitat —que es va iniciar de resultes de l'Exposició Universal i s'estengué fins a la segona dècada del segle xx—, a banda del bacallà cal tenir present que l'any 1909 el pa costava més que a qualsevol país europeu, les patates el doble que a París i la carn era més cara que a Londres (Huertas 1994: 120). Aquestes i altres qüestions, però, relacionades totes elles amb les desigualtats socials que existien a Barcelona i que van infiltrar-se en el fet alimentari, les tractarem amb més detall en capítols posteriors.

La ciutat era un eixam d'obrers i benestants en el qual les diferències socials es feien més evidents a mesura que passaven els anys. La crisi colonial, la crisi fabril i la Primera Guerra Mundial van provocar la dissecció de Barcelona: mentre els burgesos desfilaven pels nuclis de l'àrea central —les quatre Rambles i l'entorn de la plaça de Catalunya—, exemple de la ciutat «ordenada políticament, professional i socialment estable», la massa proletària ocupava una àrea circumdant, amb moltes menys dosis de perspectiva d'estabilitat social però amb un fort component popular i obrer, fins al punt d'identificar-se sovint amb la presència activa i visible de la població treballadora de la ciutat (Gabriel 1998a: 103). Lluny de l'ideal d'urbs imaginada per Ildefons Cerdà (1867: 557-558), en la qual totes les famílies, fossin de qualsevulla classe, havien de tenir «casas ó habitaciones adecuadas á su manera de ser, de vivir y de funcionar, y proporcionadas sobre todo, á los medios y recursos con que cada uno cuenta para su subsistencia», els reformadors de Barcelona van establir una nova ciutat

19 Xarau [Santiago Rusiñol]: «Al bacallà». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1679 (3 de març de 1911): 138.

en què els diversos sectors de la població ocuparen districtes, barris o carrers separats i diferenciats per classes o categories.

El plànol detallat de la urbanització de Barcelona, que l'arquitecte i enginyer de camins Pere García Faria (1858-1927) va publicar en quatre làmines, pot ajudar a presentar millor els molts canvis ocorreguts i la nova aparició dels establiments citats, així com d'altres que cal incloure en aquest itinerari gastronòmic (figura 4).²⁰ Sobre el que va ésser, a l'inici, el centre neuràlgic de la restauració barcelonina, les Rambles, traçarem una sèrie de recorreguts per poder situar-hi de manera diacrònica tots aquells espais que, d'una banda, van contribuir —en major o menor mesura— a la celebritat de Barcelona durant el període en el qual s'inscriu el nostre treball —reflectint-ne els canvis sobrevinguts— i, de l'altra, van actuar com a referents directes o indirectes en les obres que configuren el nostre corpus teatral.

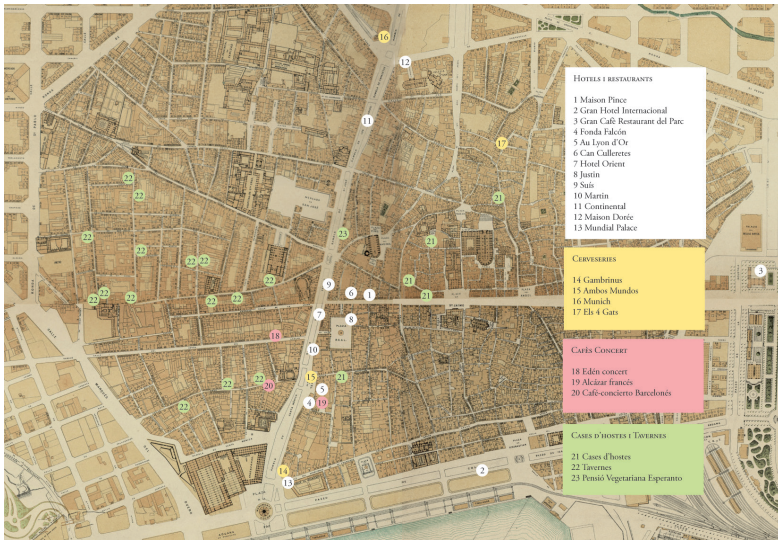


Fig. 4. Les quatre làmines que formen el plànol de García Faria (1893) han estat seleccionades i cosides a fi de centralitzar el focus de la restauració barcelonina.

²⁰ Vegeu García Faria (1893), «Láminas 26, 26a, 26b, 26c», i Artigas i Feiner (1888: 32).

Els restaurants que s'ubicaven en aquesta demarcació privilegiada de la Barcelona del tombant de segle —alguns dels quals apuntarem en el capítol següent— vertebraven els nous gustos d'una classe social elitista impel·lida a modernitzar-se per efecte de l'Exposició Universal. Al voltant seu, però, s'hi ubicava una sèrie d'establiments dissemblants en tot. Mentre els carrers bullangosos del Raval acollien locals destinats a les classes populars, amb un caràcter «mezcla de colmado andaluz, figón de bajos fondos y cafetín de Montmartre» (Paquer 1962: 19), el barri vell de la Ribera —«l'essència del poble»— bregava per mantenir el segell característic de la ciutat menestral i «la dignitat de la tradició» (Castellanos 2008: 84). Uns i altres formaven part del mapa gastronòmic d'una metròpolis mediterrània en la qual convivia el luxe i la misèria, això és: la Barcelona moderna.

1.1 De les fondes als hotels i dels «becos» als restaurants

Décorez cependant dans un goût convenable
L'asile où vous goûtez les douceurs de la table.
Que des groupes saillants de fruits et d'animaux
Offrent à vos regards d'intéressants tableaux (Berchoux 1819: 45).

Un dels principals problemes amb què va topar l'Exposició Universal de 1888 va ser la manca d'espais dignes per allotjar els forasters distingits, ja que el nombre d'hotels de primer ordre de què disposava la ciutat era del tot insuficient, una opinió compartida per alguns membres del Consell General que, com Josep Coroleu (1887: 272), pensaven que Barcelona no comptava amb prou allotjaments per cobrir les necessitats que requeria un certamen tan excel·lent. Per mitigar la incertesa que suposava aquest contratemps, el director general administratiu de la mostra —D. Eugenio R. Serrano— va presentar un projecte inspirat en el que va crear la ciutat d'Anvers arran de la celebració de l'Exposició Universal de 1885. Segons aquest projecte, calia constituir, d'entrada, un comitè o «Junta oficial d'allotjaments» que tingués com a únic interès el bé general i vetllés perquè la ciutat pogués mantenir la seva reputació d'hospitalària, aliena a qualsevol idea de lucre o benefici particular. Sota els auspicis d'aquesta premissa, la Junta va fer una crida a tots els habitants que tinguessin

habitacions disponibles a casa seva; un cop examinades escrupolosament i classificades segons la seva situació i grau de comoditat, luxe o confort, van ser reglamentades amb la tarifa corresponent.²¹

Així, doncs, i a fi de resoldre aquesta problemàtica, l'Ajuntament va prendre una sèrie de disposicions. En primer lloc, va obrir un registre en el qual les persones que disposessin d'habitacions lliures a casa seva poguessin oferir-les als forasters amb inscripció prèvia; en segon lloc, la comissió encarregada dels albergatges va suggerir la idea d'autoritzar la col·locació de 400 a 500 llits en uns quants edificis;²² en darrer lloc, cal destacar l'acord d'obrir un concurs públic que durant trenta dies admetria proposicions per tal de construir una o més grans fondes i hotels, en uns terrenys cedits pel consistori, que haurien d'allotjar els visitants de l'Exposició Universal.²³ La iniciativa de l'Ajuntament va culminar amb la construcció del Gran Hotel Internacional, màxim exemple de la proesa del caràcter català, ja que l'edifici es va bastir en poc menys de dos mesos, la qual cosa va obligar els 800 treballadors que van participar en el projecte a treballar dia i nit per poder tenir-lo enllestit abans de la cita inaugural, prevista per al 8 d'abril de 1888.²⁴

En agraïment a la seva tasca, les autoritats van disposar per als obrers un banquet que va tenir lloc al Gran Hotel Continental, amb un menú de caire popular servit per l'amo de la Fonda d'Estevet,²⁵ que diferia sobre manera dels abundants menús servits per un mo-

21 «Cuestion de alojamientos». *La Exposición* núm. 29 (31 d'agost de 1887): 2.

22 Al cap de poc de publicar-se la proposta, ja s'havien inscrit en el registre 240 cases particulars. Vegeu «Notas locales». *La Vanguardia* (3 de maig de 1888): 2.

23 *Diario de Barcelona* (13 d'agost de 1887): 9610.

24 «Desde hace algunos días se trabaja también durante la noche en la obra del Gran Hotel Internacional, empleándose 18 focos de luz eléctrica que facilita la Sociedad Española de Electricidad. Se ha regularizado el trabajo de las brigadas de obreros que se componen de 650 albañiles y peones, 100 carpinteros y 40 que confeccionan cielos rasos y molduras de yeso, de manera que empiezan el jornal á las seis y media de la mañana y terminan á las nueve de la noche». Vegeu *La Exposición* núm. 42 (31 de gener de 1888): 9.

25 «El menú estuvo a cargo del Sr. Estevet, y se componía de arroz, ternera guisada, merluza, asado, postres y café». Vegeu «Fiesta memorable». *La Exposición* núm. 43 (10 de febrer de 1888): 10.

tiu o altre al llarg de la durada de l'Exposició Universal i més enllà.²⁶ Aquest «dinar democràtic» era la mostra fefaent de les diferències que existien entre els treballadors, que havien d'agrair el fet de poder treballar, i els barcelonins de rang, desitjosos d'esdevenir europeus i d'adaptar-se a les modes gastronòmiques imperants.²⁷

Tot i estar situat al passeig de Colom, fora del recinte de l'Exposició, aquesta obra titànica projectada per Lluís Domènech i Muntaner podia competir amb els millors hotels de l'estranger, ja que oferia als seus hostes totes les novetats que en matèria de restauració estaven en voga: «el gran comedor para la mesa redonda, capaz para 250 cubiertos, la sala restaurant, capaz para 100 personas, y dos comedores para familias. El primer piso tiene los mismos salones de restaurant y comedor de mesa redonda que el piso de abajo» (Artigas i Feiner 1888: 265).

La direcció del Gran Hotel Internacional i de la seva cuina va anar a càrrec dels senyors Guillier i Michelin —empresaris de la restauració i propietaris de diversos hotels de França—, els quals asseguraven l'èxit de l'empresa que les autoritats havien escomès per tal de convertir la ciutat en un referent de la gastronomia europea.²⁸ Amb tot, la construcció de la gran cuina econòmica, situada a l'altell de l'edifici i amb una llargada de cinc metres, es va encarregar al senyor Cañameras, un empresari barceloní que va inventar les «grilladoras», sobre una de les quals podien coure's fins a 400 *beefsteaks* alhora.²⁹ La vida d'aquest edifici ciclopi, però, va ser efímera: allò que els obrers

26 La nit del 7 d'abril de 1888, els tres contractistes encarregats d'aquesta construcció titànica —els Srs. Miró, Torres i Feliu— van oferir a la premsa local, de Madrid i estrangera una «*comida de familia*» al mateix Hotel Internacional. «A las ocho y media tomaron asiento los comensales (unos 60), á quienes les fué servido el siguiente *Menú*. Potage: Consommé Régence. Veloutine. Relevés: Saumon crème gratin. Entrées: Filet de boeuf Renaissance. Légumes: Asperges en branche sauce hollandaise. Roti: Volaille de bresse. Salade de saison. Entremets: Parfaits Moka. Desserts. Vins: Jerez. Sauternes. Medoc. Champagne. Moët y Chandon». Vegeu *La Exposición* núm. 48 (20 d'abril de 1888): 3.

27 Tal com rememorava Caballé i Clos (1941: 94), «el elemento obrero estaba atravesando tiempos de enorme miseria y pudo trabajar, comer y hasta vivir con cierto decoro gracias, si no a la Exposición en sí, al resurgimiento de vida por ella determinado; que vino a tiempo de evitar el total descalabro del comercio».

28 *La Exposición* núm. 44 (25 de febrer de 1888): 12.

29 *La Exposición* núm. 57 (22 d'agost de 1888): 12.

barcelonins havien aconseguit erigir en cinquanta-tres dies va ser enderrocat gairebé en el mateix espai de temps, a causa de la urgència de la seva construcció i als materials utilitzats, que eren de qualitat inferior i aptes només —potser— per a una construcció que va néixer sota els auguris de la provisionalitat.³⁰

Si concentrem la mirada en la Rambla, centre neuràlgic de la ciutat, i tracem un recorregut ascendent, a la plaça del Teatre s'hi ubicava l'Hotel Falcon, un establiment de primer ordre fundat l'any 1777 i propietat del senyor Maffioli (*Enciclopedia artística* 1908: 344). La història de l'antiga Fonda Falcon, però, va lligada a un dels plats més famosos de la restauració barcelonina i de la gastronomia catalana: el llomillo amb mongetes, que se servia els dijous i els diumenges. La celebritat d'aquest plat va ésser tan gran que va aconseguir traspasar les fronteres, sobretot si fem cas de l'episodi que Emili Vilanova (1891: 137 i 164), en un dels seus quadres intítulat «La caricatura», dedica al senyor Janet: «una celebritat xata y de poca volada, amb una fama poch estesa però sòlida; tothom, grans y xichs, lo coneixian per lo senyor Janet de las mentidas». En una nota a peu de pàgina d'aquest quadre, el personatge narra l'origen i el viatge d'aquest plat: «Can Tano, antiga fonda del carrer dels Sombrerers que tenia mol crèdit y reputació per las rodanxas de llus fregit y més gran concepte per las mongetas ab llomillo qual secret passá vengut á Italia y torná á Catalunya revengut més car, á la fonda del Falcó ahont hi envían los metjes del extranger als malalts renunciats per apedassarlos y tornalshi la gana ab certas *tomas* diarias de aquestas famosas monjetas ab llomillo».

Amb tot, i segons la memòria dels barcelonins que van poder gaudir d'aquest plat, bona part de l'èxit era degut a un personatge molt singular: el «Batista», l'home encarregat de servir-lo amb tanta cerimònia que va esdevenir popularíssim fins a convertir-se en una institució ciutadana.³¹ Aquesta antiga fonda, però, reconvertida en hotel tal com marcaven les noves tendències, va sucumbir també a l'afrancesament de la ciutat, deixant de banda el seu plat idiosincràtic per

³⁰ *La Vanguardia* (20 d'abril de 1889): 2.

³¹ La popularitat del «Batista» era tan gran que, el dia que es va morir, la Fonda Falcon va tancar les seves portes i no va servir cap ració de llomillo amb mongetes. Vegeu Dalmau (1945: 19).

donar pas a uns menús més a la mode: «potage vert-pré», «roast-beef à l'anglaise», «escaloppes financière» i «glace à la groseille».³²

En el mateix emplaçament s'hi alçava el Lyon d'Or, fundat per Enric Vilalta, que va ésser un testimoni del romanticisme barceloní. L'establiment era una barreja de castell feudal i de serrall, seguint el gust berber de l'època, nascut de les guerres de l'Àfrica (Almerich 1945a: 79). Les seves tres sales, decorades amb gran opulència, eren el lloc de reunió dels artistes i literats de la Barcelona del tombant de segle, entre els quals hi van figurar Santiago Rusiñol, Maurici Vilomara i Pompeu Gener. Durant el primer decenni de 1910, però, va passar a convertir-se en la seu del grup del taller «El Guayaba», en el centre estratègic d'operacions d'Eugeni d'Ors i en el cor des del qual es va gestar l'Escola Mediterrània, amb artistes de la talla de Joaquim Sunyer i Enric Casanovas, tots representants del Noucentisme.³³ És la figura de Pompeu Gener, tanmateix, el filòsof ramblista a qui Vilalta havia concedit carta blanca en qüestió de menjar, la que volem detallar. Personatge de la bohèmia barcelonina, conegut amb l'hipocorístic de *Peius* i amic dels cuiners que van viure la guerra del 14 (Auguste Escoffier i Prosper Montagné), Pompeu Gener va retornar de París a la seva Barcelona natal amb una mà al davant i una altra al darrere, situació que Vilalta va saber compensar amb els sopars gargantuescs que li servia gratuïtament, tal com rememorava Mario Verdager (1957: 16): «Comía todo lo que se le presentaba y bebía todo lo que se le escanciaba: Borgoña, burdeos, marsala, oporto, jerez, manzanilla, coñac, ginebra, caña y hasta aguardiente. A la madrugada, acostumbraba a cenar en compañía de Vilalta, engullendo *Filets de sole Riche-lieu* y *Epaule d'agneau Boulangère*».

Malgrat que l'establiment va mantenir el nom francès fins a la fi dels seus dies, la vetlla del 28 d'abril de 1917, amb motiu de l'àpat que Antoni López va oferir als seus amics i col·laboradors per celebrar el «Segon Mileni de l'Esquella», els plats havien sofert una catalanització lloable: «Entreteniments variats que seràn molt estimats»; «Arroç a la catalana qu'ens farà passar la gana»; «Espàrrecs dels quals l'untat resta en plena llibertat»; «Llagosta a l'americana

32 Col·lecció de menús del Museu Frederic Marès de Barcelona.

33 Josep M. Junoy: «Nuestro "Lyon d'Or"». *Destino* núm. 913 (febrer de 1955): 3-6.

dèu dies cada semana!» i «Filets amb patates tendres... Som dissabte i no divendres».³⁴ Els comensals d'aquest «manà autonomista» —servit en una taula parada que era un altar de la pàtria— podrien considerar la cuina com una de les belles arts que havia de substituir els cops que rebia Catalunya per part d'una Espanya dura de tradicions dominadores.³⁵

Al carrer de Ferran cantonada amb Raurich s'hi trobava la Maison Pince o Casa Pinsa —que era com l'anomenaven els indígenes de la ciutat—, els propietaris de la qual eren el matrimoni Pince, format per una parella d'allò més peculiar que exageraven tant com podien el seu accent francès per tal de convèncer el client. Jean Pince, francès nat a la regió d'Arieja, va abandonar la casa paterna després d'una experiència traumàtica i es va plantar a Barcelona, on va començar a treballar de marmitó a l'hotel Ambos Mundos. Catarina Ros Masdemont provenia d'una família benestant empordanesa de Vilaür, poblet que va deixar enrere farta de les cruentes lluites carlistes.³⁶ L'inici de la seva gesta comuna, però, va tenir lloc en un soterrani llogat del carrer de Raurich, 2, en què van disposar una cuina senzilla a la vista del públic des de la qual el gran cuiner Jordi oferia les seves elaboracions, i que introduïa la novetat de poder endur-se el menjar a casa, tant als transeünts com a una clientela que fugia de l'etiqueta de *gourmet*: mestresses de casa que es trobaven amb dificultats el dia que havien de servir un convit de compromís o, simplement, que no disposaven d'una cuinera que conegués les noves modalitats de cuina que entraven pels Pirineus (Regàs 1952: 37). L'èxit de la seva iniciativa modesta va ser tan gran que poc temps després van comprar la casa que va catapultar-los a la fama, «logrant alsar al deu de la *manduca* un temple digne dels paladars més fins y els més sibarítichs gustos».³⁷ En el nou edifici hi van muntar un restaurant majestuós que podia servir fins a 150 coberts, on es podien degustar per encàrrec els seus banquets, d'entre els quals destacaven els que elaborava amb motiu d'un casament; va arribar a ésser un lloc de visita obligat

34 Col·lecció de menús de l'Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona.

35 Paradox [Màrius Aguilar Diana]: «Cronica». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 2084 (6 de desembre de 1918): 783.

36 Lluís Permanyer: «El àlbum». *La Vanguardia* (10 d'octubre de 1999): 6.

37 «Esquellots». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1408 (29 de desembre de 1905): 860.

per als nuvis o per als solters més reticents a passar per l'altar, com promocionava obertament *L'Esquella de la Torratxa*:

Ab el séu establiment, el Sr. Pince pren cartas en molts dels matrimonis que se celebrarán á Barcelona. No bastará que'ls contranyents, sempre en companyia del corteig de convidats passin per la iglesia y per l'inscripció civil: molts d'ells no's considerarán ben casats si no van á rematar l'agradable festa en el suntuós santuari que'l Sr. Pince á disposat á casa seva, perque'ls nuvis y sos acompanyants pugan pagar tribut als refinaments de la taula y als goigs de l'expansió en un local maravellosament rich, elegant y vistós, tot ell de color de festa... tot ell de color de boda. Vájin-lo á veure'ls solters mes empedernits, y estich més que segur de que no podrán resistir á las ganas de que'ls tirin trona avall.³⁸

Una de les mostres d'aquests banquets la trobem en el menú servit el 18 de gener de 1904 —amb motiu del casament de Ramon Nualart i Palet amb Josepha Salvans i Armengol—,³⁹ al llarg del qual Jean Pince va disposar els següents plats: «consommé, canalonis à la Rossini, côtelettes farçies à l'ariègeoise, suprêmes de soles à la Sévigné, filet de boeuf à la Mazarin, hure de sanglier à l'aspic, châpons de Bayonne à la broche, biscuit glacé parfumé, dessert, café et liqueurs»; tot ben regat amb vins de «Xérez, Médoc (grands crus), Sauternes et Champagne Château de Ligny».⁴⁰

La qualitat de la cuina de la Maison Pince era tan exquisida que va arribar a ésser reconeguda més enllà de la Ciutat Comtal: l'any 1906, el jurat de l'Exposició Internacional Culinària d'Higiene i d'Alimentació —celebrada a les Tulleries de París— li va concedir el diploma i la medalla d'or.⁴¹ En la memòria dels barcelonins, però, aquest restaurant serà recordat com a avantcambra mortuòria del doctor Robert, ja que el 10 d'abril de 1902 durant un banquet que s'oferí als metges municipals es va indisposar i va morir poc després a casa seva, com recollia *La Vanguardia*:

38 «Esquellots». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1158 (22 de març de 1901): 221.

39 D'una banda, Ramon Nualart i Palet era fill de Tomàs Nualart, un mestre d'obres de la Garriga, i de la terrassenca Maria Palet. De l'altra, Josepha Salvans i Armengol era membre d'una família de l'alta burgesia de Terrassa. Vegeu Rafel Comas, «El magatzem Pintado de Terrassa», *La Torre. Diari Terrassenc Independent i Català* (21 de març de 2014). <<https://naciodigital.cat/latorredelpalau/noticia/30992/magatzem/pintado/terrassa>> [data de consulta: setembre de 2019].

40 Col·lecció de menús del Museu Frederic Marès de Barcelona.

41 *Diario de Barcelona* (7 de juliol de 1906): 7994.

A las nueve y media salió de la casa en que habita Mosen Jacinto Verdager, donde había celebrado consulta sobre la enfermedad que aqueja al esclarecido poeta, trasladándose al restaurant Pince, sito en la calle de Raurich, para asociarse á la fiesta organizada por el cuerpo médico municipal para conmemorar la fundación de dicho instituto. El doctor Robert llegó al banquete á la hora de los postres, es decir, en el momento de iniciarse los brindis. Cuando apenas había tomado asiento, levantóse á expresar su satisfacción por el acto que se realizaba, pero después de pronunciar las primeras palabras, vióse obligado á manifestar, con voz apagada y con profunda sorpresa de los presentes, que se encontraba presa de un vértigo.⁴²

Molt a prop de Casa Pinsa, al carrer de Quintana, 5, s'hi va obrir el 1786 Can Culleretes, que va passar a ser propietat de Tito Regàs —pare de Miquel Regàs— pels volts de 1890. Sobre l'origen del nom d'aquest establiment, que començà despatxant matons de monja al carrer de Jaume I, n'existeixen dues versions. L'una conta que Can Culleretes va ser el primer establiment a introduir una sorollosa novetat: les culleretes de metall; l'altra versió fa referència a la quantitat de culleretes que es feien servir per cada servei, fossin matons, crema, orxata o cafè, motiu pel qual el client n'utilitzava tres o quatre. Els cambres, doncs, havien d'anar assíduament cap al mostrador per proveir-se'n de noves, des d'on es dirigien a les encarregades de la neteja al crit de «Noies! Culleretes!» (Almerich 1945a: 47).

A part de Can Culleretes, Miquel Regàs va ser el propietari del restaurant M. S. A. de l'estació de Barcelona-Terme —actual Estació de França—, entre molts altres, del qual en sobresortia «la cuina excel·lent; el decorat modern i suntuós; el servei acuradíssim; la carta selecta i módica; els coberts a cinc pessetes; les condicions especials per a banquets i festes; i les paneres per a viatges i excursions».⁴³ Un home —Miquel Regàs— que projectà la seva vida «al ritme de la vida hotelera i de la vida barcelonina i que va tenir entre les seves mans els millors observatoris físics i espirituals de què es podia disposar» (Nadal 1952: 13).

Un altre dels establiments de més ressò va ser l'Hôtel d'Orient, inaugurat com a Gran Fonda del Oriente el 21 d'abril de 1842 en un

42 «Muerte del doctor Robert». *La Vanguardia* (11 d'abril de 1902): 6-7.

43 Col·lecció de menús del Museu Frederic Marès de Barcelona.

dels emplaçaments més centrals de la ciutat: la rambla del Centre, entre els carrers de la Unió i del Conde del Asalto.⁴⁴ El luxe i les comoditats d'aquesta edificació propietat dels germans Durio eren envejables, tal com es descriu en una guia traduïda expressament al francès i oferta als hostes que el cataloga com l'hotel preferit dels visitants de Barcelona, a l'alçada dels millors d'Europa. Disposava d'una

salle à manger principale très vaste et bien ornée est à propos pour y donner des Banquets et des Fêtes de famille [...] salle-restaurant ou *Table d'Hôte* d'un service de premier choix et d'un personnel intelligent et dévoué; [...] ses *Menus* variés et abondants et ses spécialités culinaires a su mériter la préférence des *gourmets* les plus difficiles. [...] Un chef Cuisinier expérimenté et ayant à ses ordres un nombreux personnel dirige la Cuisine montée selon les procédés modernes. La plus scrupuleuse propreté et le bon goût le plus exquis règnent dans cette dépendance et il n'est pas exagéré de dire que l'on y rend un véritable culte à l'art culinaire.

El dinar, que se servia de les 11.30 h a les 14.00 h amb un «service par tables séparées», valia 4 pessetes i el sopar, servit de 19.00 h a 21.00 h, en valia 5. També disposava d'un «Service de Restaurant á la Carte» a qualsevol hora del dia, amb plats de cuina local i estrangera (Ossorio y Gallardo 1905a: 10-13).

A la plaça Reial, 12, i aprofitant la bona època de la restauració, s'obrí l'any 1861 el Grand Restaurant de France, més conegut per Can Justin, «temple de la gormanderia on el client es lliurava en absolut a l'Art del ben menjar sense distraccions de cap mena, ni música, ni balls, ni espectacles i, àdhuc, ni fumar durant el menjar» (Regàs 1952: 32). Tant Justin Auriol, fundador del restaurant juntament amb Mà-

44 Les pàgines del *Diario de Barcelona* (24 d'abril de 1842: 1576) es van fer ressò de la inauguració de l'establiment original: «El 21 del corriente se abrió la gran fonda colocada en el puesto mas hermoso y céntrico de la ciudad, como es en medio de la Rambla y calle de la Union, muy cerca la sorprendente del Conde del Asalto, y frente la espaciosa y magnífica del Duque de la Victoria: en la que, los señores viajeros que quieran honrar el establecimiento, tanto nacionales como extranjeros, serán hospedados en aposentos ricamente amueblados y servidos con toda limpieza y exactitud, teniendo la ventaja de estar á la vista de sus carruages y caballerías, pues en la casa hay cocheras y cuadras. Se administrarán comidas al estilo del país y estrangero á precios convencionales, avisando con anticipación, los que serán servidos por domésticos decentes que hablan algunos idiomas europeos. [...] y para mayor comodidad, todos los días se servirán dos mesas redondas, una á las dos y media y otra á las cinco y media».

rius Levens i Ramon Germà, com el maître Antoine van ensenyar la societat barcelonina a menjar i a beure a la francesa; la seva carta era rica i la bodega excel·lent, els jocs de taula eren de fil, la vaixel·la de Llemotges i la coberteria de plata. El mestre Justin va crear escola i deien, fins i tot, que per entrar-hi a treballar de marmitó o de cambrer es necessitaven tantes o més recomanacions que les d'un funcionari de Madrid per ocupar un lloc al Ministeri de Gràcia i Justícia. A més a més, un cop acceptats al servei del Justin, encara havien de pagar cinc-centes pessetes en concepte d'entrada, un fet realment insòlit.⁴⁵

Ara bé, la veritable càtedra de l'art culinari a Barcelona, tot i que la definició pugui semblar-nos ditiràmica, estava constituïda per cinc cafès restaurant, l'origen dels quals el trobem en els cafès francesos, que tenien el costum de servir-hi menjar quan a Barcelona només s'hi servien begudes.⁴⁶

El primer d'aquest petit grup era el Cafè Restaurant Suís, que només disposava de servei a la carta i al qual, en origen, només s'hi podia accedir des de la plaça Reial, 17. A partir de l'agost de 1880, però, aquest antic cafè —després d'eixamplar i reformar les instal·lacions— va inaugurar uns nous salons: amb parets «pintadas al óleo con bonitos dibujos en las orlas y en los fondos» que s'obrien a la rambla del Centre, 31.⁴⁷ Els propietaris d'aquest establiment eren els Srs. Maffioli i Sterna, els quals comptaven amb «un *chef* de cuyna y un francès que's diu Verdié, que entre grans plats y grans ostras ho farán d'alló més bè».⁴⁸

45 Picwick [Néstor Luján]: «La mesa en la Barcelona de Ramon Casas». *Destino* núm. 1655 (21 de juny de 1969): 75.

46 De la primera persona que va iniciar el costum de menjar en els cafès, aprofitant l'afrancesament de la ciutat, i va crear el primer cafè restaurant de Barcelona en sabem el que va aparèixer en un anunci: «Robert, fondista, tiene el honor de prevenir al público que ha establecido una fonda á la moda de Paris, en la misma habitacion del café francés al lado del teatro, casa núm. 4, y empieza hoy domingo, en cuya casa se encontrarán los manjares mas esquisitos: tambien tiene un surtimento de vinos estrangeros que vende por mayor y menor». *Vegeu Diario de Barcelona* (30 de novembre de 1823): 4065-4066.

47 *Diario de Barcelona* (23 d'agost de 1880): 10024-10025.

48 Arran de la inauguració el 1891 de la temporada d'hivern del Suís, Manuel Moliné va publicar un acudit gràfic intítulat «Campanya gastronómica», en el qual apareix M. Enrich Verdier envoltat de caps de oïstres de Marennes. *Vegeu L'Esquella de la Torratxa* núm. 666 (17 d'octubre de 1891): 669.

El Suís era el lloc predilecte de borsistes, homes de negocis i polítics, entre els quals destacà Alejandro Lerroux —que tenia una veritable afecció per la seva taula— i de qui deien que, en els primers anys del segle, a l'època de la Setmana Tràgica, «es feia fer les truites que posaven en un llonguet per participar a las *meriendas fraternales*».⁴⁹ La relació de Lerroux amb el Suís i les seves dèries gastronòmiques, però, les ampliarem més endavant en el capítol que analitza el teatre de Rusiñol.

No obstant això, aquest temple de la *gourmanderie* serà recordat en el temps per una creació del tot original: l'arròs Parellada, un plat idoni per a la gola mandrosa del Sr. Parellada, el qual a la sortida del Liceu encarregava invariablement un arròs a la valenciana sense ossos ni espines —un arròs sense entrebancs—, batejat pels cambriers amb el nom del client i que, des de llavors, traspassà els fogons del Suís per anar a raure a les altres cuines barcelonines.⁵⁰

El segon lloc l'ocupava el Restaurant Martin, ubicat a la rambla del Centre, 5; tot i que podia semblar un restaurant d'origen francès, ja que els clients en parlaven com de «Can Martèn», el seu propietari era barceloní.⁵¹ Una de les especialitats d'aquesta casa era el servei de

49 Tot i l'afirmació de Néstor Luján (1993: 121), el cert és que Miquel Regàs (1960: 154) també s'atorga el privilegi d'haver fet les truites amb llonguet a Can Culleretes perquè Lerroux anés a les «Meriendas Fraternales» i als mitings de la «Casa del Pueblo».

50 La veritable identitat del Sr. Parellada es mou entre dues aigües: si bé uns es refereixen a ell com a doctor, d'altres el titllen de *dandy* i gourmet sibarític de nom Juli. Vegeu Miguel del Puerto: «“Tête-a-tête” con el decano de un café». *Destino* núm. 610 (23 d'abril de 1919): 9 i Pickwick [Néstor Luján]: «La mesa en la Barcelona de Ramon Casas». *Destino* núm. 1655 (21 de juny de 1969): 75.

51 Sobre l'origen i el nom del propietari n'hem trobat diverses referències que no fan sinó generar confusió. Segons l'*Enciclopedia artística* (1908: 348), aquest establiment —que data de 1876— va ser «establecido por su propietario Don Martín Pagés, desde dicha época. Es así mismo propiedad del señor Martín, el “Hotel Martín”, en San Hilario de Sacalm, y tanto una casa como otra, están reconocidas como de primer rango». Miquel Regàs (1954: 32) parla d'en Muntaner, el qual «amb el seu casquet brodat i llargues patilles, s'esforça al parc de la Muntanya». Finalment, la descripció que en fa Josep M. de Sagarra (1954: 488) coincideix amb la de Regàs, però no pas el nom. Parla del vell Martin, «amb les seves patilletes blanques i el seu casquet de seda negra», com d'«un francès adaptat al nostre país, on professà, mentre tingué vida i salut, una de les càtedres gastronòmiques més edificants, a honra i glòria dels paladars que varen saber apreciar-la».

banquets, motiu pel qual es va fer càrrec d'alguns àpats que se serviren durant l'Exposició Universal i al llarg dels anys posteriors.⁵²

A banda, però, d'aquesta tasca, el Martin —tota una intel·ligència de les arts culinàries— es va adjudicar l'explotació del Gran Café Restaurant que es construï arran del certamen, ja que va ser el licitador que va presentar les millors propostes.⁵³ Aquest establiment, projectat per Lluís Domènech i Muntaner, es va instal·lar en una superfície de més de 3.200 metres a l'entrada del Parc, en el local que ocupava l'antic cafè a l'aire lliure. Comptava amb un saló principal en el qual podien oferir-se banquets de 500 coberts i disposava de diversos menjadors secundaris i grans terrasses annexes cobertes amb tendals.⁵⁴ La construcció del «Gran restaurant-fortalesa del Parque» —«un dels edificis de la Exposició que's van comensar primer y'l més atrassat de tots»— posà de manifest un tema que va ser recurrent durant tot el certamen: la gana que patien les classes obreres i proletàries, fruit de la manca de treball. Els arquitectes i constructors semblaven ignorar tal problemàtica, però C. Gumà (pseudònim de Juli Francesc Guibernau) ho denuncià des de la *Guía Cómica de la Exposición Universal de Barcelona*: «A la qüenta'ls mestres d'obras que'l construheixen, si bè están molt enterats de tot lo referent á obras, no saben las de misericordia, especialmente la primera, que diu: Donar menjar al que tè fam» (Gumà 1888: 15).

El Continental, un altre dels restaurants que formen part del quintet culinari barceloní, estava situat a la plaça de Catalunya, 23. Tot i haver passat per altres mans,⁵⁵ el ressò d'aquest establiment va arri-

52 El més important dels àpats oficials va ser el sopar que va oferir la nit del 8 de desembre de 1888 la *Comisaría Regia* a les autoritats i a les entitats de l'Exposició Universal amb motiu de la seva clausura. Vegeu *La Exposición* núm. 64 (31 de gener de 1889): 6.

53 *La Exposición* núm. 48 (20 d'abril de 1888): 12.

54 *La Exposición* núm. 28 (20 d'agost de 1887): 2.

55 «El día de Navidad abrió sus puertas al público en la casa de Rambla Canaletas, esquina á la plaza Cataluña, donde estuvieron instaladas las oficinas de la Sociedad Española de Electricidad. El local destinado á restaurant coge tambien la parte del piso principal que dicha sociedad no tenia. Ocupa el piso bajo el café, decorado bajo la entendida direccion del conocido artista Mariano Carrera, y produce un efecto brillante. [...] En el salon principal que da á la Rambla se pueden dar banquetes de 80 á 90 cubiertos. [...] Los señores Net y C.^a no se han arredrado en hacer cuantiosos desem-

bar, segons Miquel Regàs (1952: 34), gràcies al saber de Josep Ribas, «un gran cuiner nat a Cerdanya que respirava tota la gràcia de França»; coneixedor a consciència de la cuina francesa, «va fer que aquesta fos adaptada al nostre ambient, va donar-li una mica del nostre gust mediterrani. I això no vol dir millorar ni agreujar, vol dir encaixar-la més a la nostra manera d'ésser». Va començar la seva activitat al Gambrius —una cerveseria de la rambla de Santa Mònica de la qual parlarem més endavant—, però un matrimoni d'allò més encertat va fer que s'associés amb el seu sogre i decidís comprar el Cafè Continental, en el qual se servien plats solts, costum molt arrelat que Josep Ribas es va negar a acceptar. Així, doncs, va diferenciar dos espais, el del cafè i el del restaurant, «decorat pel pintor Junyent, el qual va donar a aquell saló una qualitat anglesa digníssima», concorregut pels gurmets més delicats i lloc de tertúlies (Regàs 1952: 35). De la seva carta, Ribas —fadedor dels «Ous Continental»— en destacava una «tête de veau», unes «bécasses», una «escudella catalana» o un «cassoulet», però era difícil trobar cap client que demanés un bistec, tret potser de Pompeu Gener.⁵⁶

Prop del Continental, a la plaça de Catalunya, 22 —fent cantonada amb el carrer de Rivadeneira i ocupant un dels llocs més centrals de la ciutat—, s'hi erigia la Maison Dorée, inaugurada el 1903 pels germans Pompidor.⁵⁷ Alguns en parlen com un establiment tot ell fet obra d'art, amb una decoració artística —mescla d'estil modern i Lluís de França— a càrrec de l'arquitecte August Font i Carreras (1846-1924), que va rebre el premi del concurs anual d'edificis i establiments urbans que

bolsos para montar un café-restaurant, digno de una gran capital, habiendo gastado para conseguirlo mas de 40.000 duros y para acreditar la parte culinaria se han proporcionado uno de los mejores cocineros del extranjero». Vegeu *Diario de Barcelona* (27 de desembre de 1884): 14899-14900.

56 «En las Ramblas el Continental con su buen restaurante, muy concurrido y en el que Pompeyo Gener pedía los bistés —el plato fin de siglo— sin *paisaje*, es decir, sin adornos de perejil». Vegeu Almerich (1945a: 80).

57 «El señor Pompidor, dueño de “La Maison Dorée”, en obsequio á las abonadas á las sesiones del “Teatre Intim”, inaugurará hoy lunes por la noche, el restaurant de su establecimiento, en donde, siguiendo la costumbre de los días de moda, un quinteto de distinguidos profesores amenizará las veladas». Vegeu «Notas locales». *La Vanguardia* (9 de novembre de 1903): 3.

convocava l'Ajuntament de Barcelona.⁵⁸ Però allò que ha perviscut en el temps han estat dos fets que van consolidar-ne la fama: d'una banda, els «sopars de duro»⁵⁹ i, de l'altra, la importació del costum anglès de prendre el te a les cinc de la tarda, «amb un rètol ben visible als vidres de les portes de la plaça de Catalunya que anunciava: *Five o'clock tea a las 7 de la tarde*» (Regàs 1952: 36).

Tal com havia succeït amb el Lyon d'Or, la Maison Dorée va catalanitzar el nom arran de l'àpat que retia homenatge al mestre Josep Lassalle (1876-1932), director dels notables concerts que la Filarmònica Barcelonesa va executar a Barcelona l'octubre de 1907.⁶⁰ Fruit, potser, de la recent victòria de la candidatura de Solidaritat Catalana, la Maison Dorée es va convertir en Maisó Daurada i els seus plats i beuratges francesos van bescanviar-se per altres de catalans, com l'escudella de pagès, la botifarra catalana, el vi negre Masia Tallada i el xampany Codorniu extra.⁶¹

El darrer restaurant de la càtedra culinària barcelonina és el Mundial Palace, a la Porta de la Pau. En els seus orígens fou arrendat per Enric Vilalta —fundador del Lyon d'Or, entre d'altres—, el qual va cedir-ne l'explotació poc després a Josep Serra, «el xicot del camp que ve a conquerir la ciutat, sol i sense recomanacions» (Regàs 1952: 39). Els seus inicis com a negociant i cuiner van tenir lloc a la Fonda Simon, al carrer de l'Esparteria, famosa per la seva sopa de rap, de la qual se servia el sobrant als pobres que s'hi presentaven cada dia, com era costum

58 «Notas locales». *La Vanguardia* (31 de maig de 1905): 3.

59 Sobre l'origen dels «sopars de duro» hi ha una divergència de criteris. Almerich (1945a: 79) rememora els banquetes del Justin, que «lograron una fama extraordinaria, pareja con la de los *sopars de duro*». Curet (1982: 316), per la seva banda, afirma que el primer de servir-los va ser el Cafè Restaurant de París, més conegut per Can Justin, «considerats com una troballa i que hom retreia com a exemple d'abundància i de qualitat. En aquests àpats es donaven entremesos variats, arròs, canelons o macarrons a la italiana, quatre plats a triar de la carta, gelat, dolços, fruita, pa i vi». En darrer lloc, Luján (1993: 127) parla «d'un cobert de quatre entrades —que costava un duro— realment pantagruèlic, amb els seus macarrons a la italiana aromatitzats de tòfones, tal com els exigia el compositor Rossini».

60 N. N. N.: «Teatros». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1505 (1 de novembre de 1907): 713.

61 «Àpat en honor del Mtre. J. Lassalle, celebrat a la Maisó Daurada'l 31 d'Octubre de 1907». Col·lecció de menús de l'Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona.

entre els fondistes.⁶² Aquest vessant filantròpic de Josep Serra, però, no va impedir-li arrendar el Mundial Palace, en el qual s'organitzaven concerts a diari i des d'on servia cada divendres una versió afrancesada de la sopa de rap autòctona: la *bouillabaisse*, a banda d'oferir un menú vegetarià els dissabtes (*Barcelona descrita por sus literatos* 1914: 126), fet que demostra el seu bon ull per introduir totes les novetats que arribaven a la ciutat.⁶³

La bona època dels restaurants barcelonins, iniciada durant la segona meitat del segle XIX, no deixa de ser una premonició de l'auge que haurien d'assolir durant l'Exposició Universal, que s'allargassaria fins ben entrat el segle XX. Tots aquests establiments que hem presentat s'ubicaven a les Rambles i, per mor del seu ressò, van convertir l'artèria principal de la ciutat en el centre neuràlgic de la restauració barcelonina. Les classes benestants necessitaven sadollar la seva gana en uns espais que els fessin oblidar les misèries amb les quals havien de conuiu a desgrat, com ara aquelles que sofrien els «altres» barcelonins —habitants, la major part, dels carrers contigus a les Rambles—, entre els quals podia comptar-s'hi el «poble» obrer: àvid de pa, de dignitat, d'amor i de justícia, i escarnit pels parracs i la misèria.⁶⁴ Al mateix temps, el seu desig de formar part del mapa de l'Europa moderna va enaltir la fama dels cuiners que introduïren les novetats alimentàries fins a convertir-los en figures imprescindibles d'un sector determinant de la societat. Tanmateix, aquest esclat de la restauració no estava exempt de complexitat i malentesos, sobretot, a causa dels molts canvis de mans que van patir les explotacions «restauranteres» i

62 «Ciertas fondas tenían establecida la buena costumbre de dar una sopa a los pobres. [...] Dicha sopa se suministraba a las tres de la tarde, o sea, después del servicio del medio día. Generalmente, ésta reflejaba el corazón del fondista, aunque, en términos generales, era reprochable. Los beneficiados hacían correr la especie de que todas las sobras iban a reunirse a un gran caldero, en donde se batían con agua y se les daba un hervor. Muchas veces se encontraban espinas de diferentes pescados, así como algunos huesos en su interior; cuando esto ocurría, si es que algún avisado se lo comunicaba al pinche de la fonda encargado de repartirla, éste contestaba: “es que avui es de rap” (hoy es sopa de rape)». Vegeu Juan Cabané: «Anécdota fondista». *Diario de Barcelona* (4 d'agost de 1950): 4.

63 Sobre l'arribada del moviment vegetarià i les diverses mostres de la seva introducció en les taules barcelonines, vegeu el capítol 3.3 *El triomf de la carn* (1912); en nom de l'«Ordre de la Verdura».

64 Donato Luben: «Ráfagas». *La Revista Blanca* núm. 109 (1 de gener de 1903): 408.

hoteleres durant el període analitzat. Uns i altres actuaven com a «ta-furs» de la cuina, amb la intenció, potser, d'arribar a esdevenir eterns —fet que podríem asseverar si tenim en compte el bon nombre d'autors, coetanis o moderns, que els citen en les seves obres—, però també si fem cas de l'acudit que es publicà a *L'Esquella de la Torratxa*, amb l'ansia d'enriquir-se (figura 5).



Fig. 5. La il·lustració que aparegué com a portada de *L'Esquella de la Torratxa* l'any 1918 és la prova fefaent d'un negoci que, malgrat les crisis i la guerra europea, no dequia. Mercès als banquetes municipals, als àpats lerrouxistes o als dinars solidaris, els restauradors barcelonins tenien feina segura. Vegeu «El fondista satisfet». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 2072 (13 de setembre de 1918): 585.

L'afany de modernitat conduïa la restauració cap a un terreny ambigu: si bé el contagi imitatiu de la cuina francesa situava els comensals i els artífexs dels àpats en un estrat social que els conferia honor i prestigi, aquesta nova moda culinària, així com d'altres que anirem presentant, trencava el valor immemorial de la cuina atàvica o tradicional. Malgrat que Lipovetsky (1991: 24 i 56) analitzés la moda, sobretot en el camp de la indumentària, aquest fenomen capriciós era una «formación esencialmente sociohistórica, circunscrita a un tipo de sociedad» que, més enllà del camp del vestir, es guanyava un lloc en el sector del gust. Bona mostra d'aquesta tendència és la desena de professionals parisencs que es dedicaven al vestit i que eren mencionats per Étienne Boileau a *Le livre des métiers* —publicat en el

segle XIII—, una obra que —a banda d'incloure els modistes— contenia un capítol dedicat a l'alimentació. A la primera part del llibre, s'hi establien els estatuts i la reglamentació de diversos gremis, com el de cervesers, forners, taverners, baladriers i, naturalment, el de cuiners. El primer article dels disset que feien referència a l'ofici d'«Oyers et cuisiniers» deia que tots els que volguessin tenir «estal ou fenestre a vendre cuisine» havien de saber combinar tota classe de carns comunes i aprofitables a fi de proveir els vilatans de productes en bones condicions (Boileau 1879: 145). Boileau iniciava així el llinatge d'uns cuiners que haurien de servir de model als mestres dels fogons autòctons i que —segles després— provocarien que *la grandeur de la France* passegés la seva supremacia pels carrers de Barcelona —sigui en el vestir o en el menjar—, convertint la ciutat en un «món de mo-nes» regit per «Sa Majestat La Moda»:

Avuy la Moda governa, / fent de la gent lo que vol; / y no brilla com el sol / pró, com el sol, enlluherna. / Tant el pobre com el rich / com el sabi, com l'idiota, / com la mes lletja marmota / tothom vol anar bonic; / y aquesta febre-manía / ha arribat á un grau tan alt, / que, per ma part, juraria / que tot l'any es Carnaval. / Hi ha modas per saludar / per courer carn á la brasa / [...] per menjarse el pa torrat / per ser cobard ó valent. / Donya Moda, fent sa via, / tot el món ha trasbalsat, / que la pobra humanitat / sembla una gran bojería...⁶⁵

1.2 Cases d'hostes, tavernes i cerveseries especialitzades

Els espais als quals hem fet referència suara, i d'altres que presentarem més endavant, satisfien les demandes de les classes socials més acabalades. A tall d'exemple, i en paraules de Regàs (1952: 43): «la Maison Dorée va moure els industrials benestants. El Refectòrium i el Lion d'Or, els intel·lectuals i els artistes; el Mundial, els menestrals». La seva ubicació geogràfica a les Rambles —«eje de la vida social barcelonesa ochocentista»— era el símbol d'una esplendor senyorívola que de mica en mica va anar adquirint «una fisonomia cosmopolita y abigarrada, interclasista» que es consolidà a partir de l'esclat de la Gran Guerra. A la Barcelona vella i ramblaire, així com

65 Manel Noel: «S. M. La Moda». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1583 (30 d'abril de 1909): 278-279.

a la plaça Reial i al carrer de Ferran, s'hi trobaven els millors restaurants, hotels i cafès, però al tombant de segle s'inicià «una cierta popularización y sobre todo la ascensión hacia Canaletas y la plaza de Cataluña» (Gabriel 1992: 67).

L'alternativa popular a aquests centres d'oci burgès eren les cases d'hostes i les tavernes, que s'adreçaven a les classes modestes i als treballadors —fossin nadius o estrangers— escampades per arreu i ubicades en bona part al Raval o Districte Cinquè, fora del nucli gastronòmic privilegiat i, per tant, sense la dignitat de la tradició: un barri de nouvinguts que recollí «ja des del final del segle XIX, tota la immigració de la Catalunya interior cap a Barcelona i, posteriorment, la de fora de Catalunya» (Castellanos 2008: 85).

Hem de tenir present que durant l'Exposició Universal algunes fondes es reservaren el dret d'augmentar el preu de les habitacions quan ho creguessin convenient; els abastadors de carn també estaven disposats a incrementar el preu de la seva mercaderia i, amb ells, diversos establiments de la ciutat.⁶⁶ L'amenaça d'un encariment general de tots els serveis, doncs, va dotar de major protagonisme les cases d'hostes i les tavernes que oferien els seus serveis a preus mòdics i, d'aquesta manera, satisfien les necessitats de tots aquells que no podien trepitjar els hotels o restaurants elitistes.

Si bé el preu regular d'un àpat en algun dels establiments que hem citat era de tres pessetes i el preu mitjà d'un hotel, en el qual s'hi comptaven dos coberts i llit, era de sis pessetes diàries —tot i que podia augmentar o disminuir segons la categoria—, a les cases d'hostes hom hi podia dormir per quaranta pessetes mensuals (Artigas i Feiner 1888: XIX). Tanmateix, hi havia forasters que estaven disposats a pagar fins a cent vint-i-cinc pessetes al mes per compartir la vida amb una família reduïda; els preus, però, continuaven sent molt més mòdics que els dels hotels.⁶⁷

Les cases d'hostes, que més tard passarien a anomenar-se pensions, fan la seva aparició a Barcelona durant la dècada de 1880 aprofitant l'augment de població —que en poc menys de quinze anys s'havia gairebé duplicat— i la massiva arribada de visitants amb motiu de

66 «Males que deben preverse». *La Vanguardia* (11 d'abril de 1888): 1.

67 Vegeu «Casa de huéspedes». *Diario de Barcelona* (5 d'octubre de 1890: 11820; 16 d'octubre de 1890: 12309), respectivament.

l'Exposició Universal.⁶⁸ A tall d'exemple, la Companyia dels Ferrocarrils de Tarragona a Barcelona i França va incrementar el nombre de passatgers un 11%; la línia del Nord, un 43%, i el port de la ciutat va rebre 33.964 passatgers.⁶⁹

El projecte, doncs, que va presentar el director general administratiu al Consell General, que hem comentat anteriorment, va donar fruits fins i tot abans d'inaugurar-se, tal com es reflecteix en les pàgines d'una guia datada l'any 1879, en la qual apareixen, com a novetat, les «casas de huéspedes» o «casas de pupilos», que fins aleshores no estaven presents en els serveis d'allotjament de la ciutat (Leon 1879: 439).

L'aparició d'aquestes dependències, la majoria de les quals se situaven en el nucli oposat al Districte Cinquè, divergia en alt grau de les «casas de dormir» ravaleres —comparades a l'època amb els patis de les presons— que els metges higienistes descrivien com a carrerons sense fons, «albuferas, lagunas pestilenciales contiguas al tormentoso golfo del mar moral» (Ronquillo 1888: 260-261). Les cases del carrer del Migdia i del Cid, per exemple, eren la manifestació clara d'un embrutiment físic i moral en què podien aplegar-se fins a cinquanta llits en un únic pis.

68 «Barcelona á principios del siglo actual contaba unos 100,000 habitantes; en 1863 llegó á 190,000; el censo de 1877 dió por resultado en la ciudad y pueblos vecinos 353,583 almas (Bcn 249,106; Sans 15,980; Las Corts 2,550; Sarriá 4,224; San Gervasio de Cassolas 5,141; Gracia 33,766; Horta 3,372; San Andrés de Palomar 14,615; San Martín de Provencials 24,829). Si agregamos á los anteriores datos los de las personas que, aunque avecidas en otras partes, residen en Barcelona, las tropas de la guarnición y el aumento de los últimos años, se calcula que la poblacion de Barcelona y pueblos de los alrededores pasaba de 400,000 habitantes. No hemos visto aún publicados los resultados del censo del año actual». Vegeu Artigas i Feiner (1888: XXVII).

69 El Comisari Regi de l'Exposició Universal, Manuel Girona, va publicar a l'òrgan oficial —*La Exposición*— les dades que feien referència al moviment de viatgers. Si bé des de l'1 de gener fins al 8 de desembre de 1887 van circular per les línies de Tarragona a Barcelona i França 2.964.314 viatgers, durant el mateix període de l'any 1888 van fer-ho 3.281.314. La línia del Nord també va veure augmentar amb escreix el nombre de viatgers, ja que l'any 1887 van comptabilitzar-se'n 387.614 i el 1888, 730.658. Aquests augments van ser motivats per l'Exposició Universal, perquè sense la celebració del certamen, i tenint en compte la paralització dels negocis arran de la crisi, amb tota probabilitat el trànsit hauria disminuït. Vegeu *La Exposición* núm. 71 (31 d'agost de 1889): 5.

Les noves cases d'hostes, però, entre les quals hauríem de diferenciar les que apareixen a les guies i les que ho fan a la premsa local, van créixer en proporció a la demanda del moment. En una guia editada tot just un any abans de l'Exposició Universal només s'hi comptaven tres adreces,⁷⁰ però el 1907 ja n'eren vint, d'entre les quals voldríem destacar la de *Madame Louis*, al carrer de la Unió⁷¹ i, anys més tard, una pensió alemanya al carrer de València⁷² i encara una de francesa al de Pelai.⁷³ Pel que fa a la premsa local, també hi podem localitzar la inserció d'una llista d'anuncis de particulars —autòctons i forans— que oferien o sol·licitaven habitacions el 1890.⁷⁴ Ambdues informacions feien palès el reiteratiu afrancesament de la ciutat i la consegüent pujada de preus que portava implícita la cursa vers la modernitat, apaivagada tan sols pels albergs nocturns municipals —en els quals els més desafavorits podien disposar d'un llit per 15 cèntims o bé gratuïtament, segons el sexe—⁷⁵ i pels restaurants obrers, una institució anàloga a l'anterior que l'Ajuntament va fundar a fi d'oferir menjar a preu econòmic i un llit per dormir.⁷⁶ Tanmateix, aquests organismes i d'altres que van aparèixer per donar resposta a la pobresa i la mendicitat els tractarem en un capítol a banda.

70 «*La Americana*, Rambla del Centro, 36. —*Simonetti* y C.^a, Plaza del Teatro, 3. —Rambla de Santa Mónica, 2. —Mendizábal, 17, 1.º y 4.º —Arco de San Agustín, 7, 1.º y 2.º —*La Aragonesa*, Conde del Asalto, 44». Vegeu Coroleu (1887: 15).

71 Vegeu *La ciudad de Barcelona* (1907: 122).

72 «Deutsche pension in modernem Hause, Valencia, 254, 2º, nahe Rbla. Catalª». Vegeu «Huéspedes». *La Vanguardia* (2 d'abril de 1910): 11.

73 «Pensión de famille française, Pelayo, 14, 3º 1ª, 6 pessetes pensió completa». Vegeu Folch i Torres (1915: 245).

74 «Un monsieur français désire trouver logement et pension dans une famille française, habitant l'Ensanche. S'adresser au Gérant des Brasseries de la Méditerranée. Diputación, 341» i «Habitaciones para uno ó dos caballeros con asistencia. Dou, 13, piso 2º». Vegeu *Diario de Barcelona* (5 d'octubre de 1890): 11819-11820.

75 *Diario de Barcelona* (10 d'octubre de 1907): 13325.

76 Els albergs nocturns comptaven amb «grandes dortoirs publics, répandus dans les différents quartiers de la ville, avec ses appartements spacieux, pleins d'air et de lumière et parfaitement conditionnés, n'ayant presque pas de coins, et recouverts de carreaux de faïence, avec de l'eau en abondance pour les laver. Les lits son fixes et pliables». Vegeu Ossorio y Gallardo (1905a: 204).

Un altre dels temes d'aquest apartat són les tavernes —un dels espais de sociabilitat més estesos a Barcelona—, que prestaven servei a les classes treballadores. Territoris eminentment masculins, malgrat que les dones també podien fer-hi acte de presència, destacaven per la racionalitat del seu espai i la seva adaptabilitat «a las necesidades de contacto interpersonal entre las capas populares». Les condicions deplorables dels habitatges obrers i la manca de llocs de reunió alternatius —exempts d'intencions polititzadores com els centres obrers o les cases del poble— feien de les tavernes espais insubstituïbles, atès que podien acollir al voltant de les seves taules grups més o menys nombrosos que realitzaven tota mena d'activitats: «desde la discusión política o el mitin, pasando por la lectura, la simple conversación o el juego de naipes» (Uría 2001: 107-108).

A més de vendre vi o altres begudes alcohòliques al detall des dels mostradors, les tavernes també cuinaven i servien menjars per restituir l'esperit, tot i que fos de manera excepcional. Si jutgem el reglament redactat per a la implantació de la llei sobre descans dominical —en el qual es decriu què havia de ser i què havia d'oferir una taverna en contraposició amb les cases de menjars—, devia ser una pràctica habitual de l'època el fet d'immiscir-se en territoris comercials aliens, motiu pel qual les autoritats havien d'inspeccionar que les tavernes o botigues de begudes no es disfressessin de cases de menjar o botigues d'ultramarins i a la inversa (*Almanaque* 1905: 155).

Les particularitats dels serveis oferts per les tavernes no s'especifiquen de manera clara en els documents consultats —com les ordres municipals—, tret potser de la informació que es desprèn del nomenclàtor que hi apareix —«bodegones o figones», per exemple— i de les referències que s'extreuen dels textos sobre els quals hem basat la nostra anàlisi.⁷⁷ Així, trobem diferenciats els noranta-vuit despatxos de vins generosos i licors i les cent seixanta-sis tavernes que figuren en una guia de 1859, que canviarien el nom pel d'«almacenes comercios de vinos aguardientes y licores» i «bodegones o figones», respectivament, l'any 1879.⁷⁸ Els uns dispensaven begudes i els altres es caracteritzaven per oferir viandes calentes o fredes —més aviat

77 La paraula «bodegón» podia referir-se a una taverna o vinateria i a un restaurant senzill; la paraula «figón», a una «fonda de sisos».

78 Vegeu J. A. S.; M. Ll. (1859: 106-108) i Leon (1879: 309-310 i 461).

ordinàries i de poca qualitat— com ara «talls de bacallà pintats amb mangra, arengades amb casaca afroses, i bunyols amb cara d'ésser mes vells que Matusalem, lluents d'oli amb el cap del noi Pella, estireganyosos com l'estopa». ⁷⁹ Lluny de la descripció literaturitzada d'aquestes menges, el metge higienista Pere Felip Monlau (1808-1871) ⁸⁰ ressenyava els aliments detestables que servien les tavernes, les quals els obrers, els indigents o els transeünts es veien obligats a sovintejar: «carne pasada, bacalao ó escabeche podrido, salazon pasada, pan adulterado, vino emponzoñado, fruta verde ó pasada, embutidos mal sanos, aceite rancio ó mezclado con sebo, chocolate sin cacao, agua de cualquiera sustancia mas ó menos inofensiva por café, carbón mojado, desaseo, inmundicia...» (Monlau 1856: 32).

L'any 1882, en el cens de la ciutat de Barcelona s'hi comptaven vuit-cents setanta-tres taverners, entre els quals caldria incloure com a mínim totes dues denominacions, tant les tavernes com els despatxos de vins generosos i licors. ⁸¹ Aquest fet en legitima el creixement, que anava en paral·lel a l'augment de la població i a un volgut canvi de registre per dignificar, potser, els espais d'esbarjo o de culte, segons com es miri, d'una part de la població que vivia en aquell pintoresc tros de Barcelona que tenia per fronteres intangibles el final de la Rambla, el carrer Nou, l'extrem del Paral·lel i els murs accidentats de les velles Drassanes. Alguns taverners equiparaven la seva funció a la dels capellans, perquè uns i altres administraven el sant sagrament del baptisme, i convertien el vi moro en cristià. ⁸²

Sobre la situació geogràfica de les tavernes, a banda de la zona portuària i dels barris fabrils, una bona part es concentrava al voltant dels mercats, així com els comerços de pesca salada —ubicats gairebé tots a la plaça de Sant Josep del mercat homònim. Així, doncs, la gran majoria de tavernes coincidien al raval; s'hi solia reunir la gent

79 Letta [Ramon Reventós i Bordoy]: «Passeig matinal». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1789 (11 d'abril de 1913): 254.

80 Sobre els metges higienistes —el pensament dels quals denunciava la manca d'higiene i salubritat en les ciutats que formaven part dels països més industrialitzats i urbanitzats—, vegeu Puigvert (1997) i Prats (1996).

81 Aquestes dades han estat manllevades d'un treball de D. Gumersindo Colomer i Codina publicat a *La Exposición* núm. 48 (20 d'abril de 1888): 2.

82 «Esquellots». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1354 (16 de desembre de 1904): 814.

de mala vida, de manera que després del toc de queda la Rambla es convertia en escenari d'escenes poc edificants i sovint dramàtiques (Coroleu 1887: 71).

Sobresurten en nombre les del carrer de les Carretes, de Sant Pau i de la Riereta, entre d'altres, i en qualsevulla d'elles podríem situar-hi l'obra de Juli Vallmitjana intitolada *La Tasca (La Taverna)*, ja que l'autor planteja l'acció a l'«interior d'una taverna dels barris baixos. Una porta a cada costat i dugues al fons. Les del fons l'una dona a la botiga, on s'hi veu la taula de begudes, i l'altra a la sala del "burro". Taules, cadires i un piano» (Vallmitjana 1911: 8). Al començament de l'obra, en Pau, l'amo del local —de qui se'ns diu que és «un banau que tot-hom l'entorba»—, interpel·la el Mosso:

PAU: Quí ha vingut?

MOSSO: No n'ha vingut poca de gent!

PAU: Ah, sí? Això va bé!

MOSSO: Sí! Han vingut a cobrar les gaseoses, el de la cervesa i el del vi.

PAU: Prou, noi, prou; no m'amoïnis! Sembla que tinguis gust amb amoïnar-me. Que ha vingut el Rana?

MOSSO: No.

PAU: Bé, doncs, veies aquells si fan gasto o què; perquè aquí hi ha molt mullader i poc calderu.

LA RONCA: Què sabs de les multes?

PAU: Les multes rai. Altres coses m'amoïnen més. Passo més mals de caps de lo que tu't penses.

LA RONCA: T'estessis més a casa. (*Canviant de to, dirigint-se al mosso.*)
Però, què fa aquell beneit! Vaia una manera de mesurar! Mira: al menos mitja copa a terra. Ai, aquesta casa!

[...]

PAU: Bé, veuràs; es que per una tonteria'm sabria greu que em fiquessin a la garjola. Ara si fos per haver fet una mort o per haver ferit algú, en fi, per una d'aquestes coses que a un home li donen importància, aleshores, encara s'hi va de gust a la presó (Vallmitjana 1911: 8-9).

La taverna que presenta Vallmitjana és una mostra clara d'aquest tipus d'establiments; en particular podríem classificar-la en dues categories, ja que tant s'hi despatxaven vins i licors a la menuda com se'n venien a doll, tal com es desprèn del diàleg entre Pau i el Mos-

so. A més a més, la presència d'una sala del burro evidencia la doble font d'ingressos de la qual gaudien els propietaris d'aquests espais ravalers, en què la figura del «papellona» —el que juga per compte de la casa— era indispensable: «en molts llocs que juguen al *burro* o al *julepe*, devegades, de vuit jugadors, tres són de la casa, i el *groupier* també té l'habilitat de preparar les cartes», segons descriu el mateix Vallmitjana (1910: 14) a *Criminalitat típica local*.

Un altre dels fets que voldríem destacar, però, era la pràctica habitual d'aigualir el vi o d'introduir-hi colorants per millorar-ne l'aspecte, un costum molt estès entre els taverners i que la «Comisión de Almotacenía» s'encarregava de controlar.⁸³ Tot i que Pau ho consideri una fotesa, era motiu de penalització i les multes que imposava el governador civil podien arribar a les 200 pessetes.⁸⁴ El mateix Vallmitjana, observador amatent «d'aquests carrers-clavegueres per on circula una gernació de detritus que riu, canta i balla quan els carrers aristocràtics cauen en llóbreg ensopiment»,⁸⁵ referencia un altre dels tipus de tavernes citats: aquelles en les quals se servia vi i viandes fredes, que en Patrachs —gitano barceloní de *De la raça que's perd* (1917)— visita per fer-se passar la set.

—Bah!... Deixa'm entrar a fer una copeta —va dir-se.

I escudrinyant per l'esclatxa de la porta, mirà què hi havia a dins. Uns homes jogaven a cartes. Un altre, assegut en un banc, menjava pa i targejava.

—Bona nit! Que'm donaríeu beure?

83 L'Ajuntament de Barcelona va crear una comissió de «mostassàs» que s'encarregava d'inspeccionar els productes líquids i sòlids que es venien en els diferents establiments de la ciutat. Segons hem pogut comprovar en un registre efectuat a la Taverna del Miró del carrer de les Magdalenes, l'enginyer industrial encarregat de la inspecció va comunicar a la Comissió que, després d'analitzar la mostra de vi que un particular va presentar als laboratoris, existia «una gran desproporció entre los elementos constitutivos de estos caldos y tambien que la materia colorante no es natural en su totalidad, aunque toda ella procede del vino vegetal, por lo que en concepto del infrascrito debe clasificarse de sofisticado no nocivo el vino de que procede la referida muestra». Arxiu Municipal Contemporani de Barcelona: R 14/6, p. 64.

84 «El presidente del gremio de taberneros pronunció un discurso en justificación y demanda de tolerancia para el aguado del vino». Vegeu «Notas locales». *La Vanguardia* (5 d'octubre de 1911): 12.

85 Prudenci Bertrana: «El femer urbà». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1879 (11 d'abril de 1913): 248.

—Què voleu? —digué el taverner, deixant de fregar una aixeta de llautó.
—Poseu-me'n cinc del negre.

I el moço posà mig got de vi, fent bombolletes que esclataven. [...] A l'altra part del taulell hi havia les bótes arrengrerades com una bateria, i al fons, de cara al carrer, hi havia un altre taulell amb una gabia d'ous i troços de cansalada. D'un montant de ferro penjaven botifarres i un pernil que de tant gratat ensenyava l'òs (Vallmitjana 1917: 178).

De la mateixa manera que l'Exposició Universal va propiciar la creació de cases d'hostes i la nova aparició de tavernes, també va procurar d'oferir, dins de les seves instal·lacions, un servei de restauració a preus mòdics. Així va ser com es va crear el Gran Cafè i Restaurant Econòmic, que, després de rebre moltes sol·licituds, va ser adjudicat als Senyors Pitarch i Companyia. Per recompensar la seva diligència, la Junta Directiva els va concedir també el dret d'obrir una cantina per als treballadors i el personal de l'Exposició, i estalviar-los les visites a les tavernes i altres locals de baixa estofa.⁸⁶

Amb tot, la voluntat d'emascarar l'afecció per la beguda de la classe obrera contrastava sobre manera amb els hàbits etílics de les classes benestants. Els primers eren motiu de preocupació per als pedagogs, metges higienistes i, fins i tot, dramaturgs —com Max Bembo, el doctor Josep Falp i Plana i Juli Vallmitjana, personatges sobre els quals reincidirem—, que veien com aquest vici era l'origen, en bona part, de tots els mals i calia erradicar-lo. Tanmateix, semblava com si volguessin obviar el consum d'alcohol de la burgesia. Així, doncs, la ingesta de cassalla, barreges o vi estava mal vista, ja que tenia lloc, majorment, en espais ubicats als baixos fons; en canvi, l'absorció de xampany, vermut, còctels, cúmel o cervesa en cafès i restaurants elitistes no era condemnada. La qüestió que es desprèn d'aquest fet és molt simple, ahora que, de moment, indesxifrabla: Què hauria succeït si el paper dels consumidors fos a la inversa? O, amb altres paraules: de què els hauria valgut a les classes benestants consumir begudes sibarítiques en establiments plebeus?

Paral·lelament a les tavernes —observatoris físics de les classes populars—, aparegueren les cerveseries especialitzades, amb l'objectiu de satisfer les necessitats d'una part de la població que convivía amb la societat barcelonina però que era *made in Europa*. Tot i que

86 «Café-restaurant económico». *La Exposición* núm. 9 (29 de desembre de 1886): 3.

Barcelona ja comptava amb un bon nombre d'habitants estrangers, concentrats la gran majoria en el negoci de la restauració, l'Exposició Universal va ser la porta d'entrada de turistes d'arreu del continent, motiu pel qual alguns restauradors van aprofitar l'avinentesa per crear cerveseries que donessin resposta a les demandes dels clients internacionals, a banda que la seva obertura gaudia d'una sèrie de privilegis dels quals calia beneficiar-se.⁸⁷

Una de les més importants va ser la Cerveseria i Restaurant Gambrinus, l'activitat de la qual estava en mans de Josep Ribas, propietari del Continental. Situada a l'origen a la rambla de Santa Mònica, 29, més tard es traslladà a la rambla de Sant Josep, 6, i al carrer del Cardenal Casañas, 7. Aquesta cerveseria amb restaurant oferia menús que oscil·laven entre les 3 i les 5 pessetes i bona part de la clientela era alemanya, ja que preferia el gust del seu país que el de la cuina autòctona. La presència dels ciutadans germànics —el nombre dels quals va augmentar considerablement durant la Gran Guerra— i dels turistes en general va ser prou important per generar la constitució d'escoles especialitzades, tal com recollia un reial decret de 1887, segons el qual la llengua alemanya —així com la francesa, l'anglesa i la italiana— havia de rebre regles per a l'ensenyament als instituts i a les escoles oficials, fossin o no professionals (*Almanaque* 1888: LXXIX); un precepte que trobem reflectit a les pàgines de la premsa barcelonina, en la qual apareixen de manera constant anuncis d'acadèmies de llengües estrangeres.⁸⁸

Entre la carta del Gambrinus s'hi comptaven especialitats de la casa que variaven segons el dia de la setmana. Així, els dilluns s'hi podia degustar el «caldo de gallina a la barcelonesa», que convivia amb el «ragout a la francesa», i deixava per als altres dies una sèrie de plats amb adjectius gentilicis: «chuleta de ternera escandinava», «ragout a la suïssa», «rosbif a la anglesa», «estofado húngaro con ma-

87 «En aquells temps (finals segle passat i principis d'aquest) per a vendre cervesa et regalaven serpentins i neveres, et donaven percentatges importants en relació amb el consum; podies deixar pendents de pagament les factures que volguessis i per a vendre cervesa varen donar tota mena de facilitats i crèdits». Vegeu Regàs (1952: 29).

88 «SPRECHEN SIE DEUTSCH? Si no, puede V. aprenderlo en poco tiempo y por poco dinero en The Berlitz School, Pelayo, 58, 1ª. Pida catálogo explicativo. El día 15 nuevas clases de inglés, francés, alemán, italiano, español, árabe, etc.» Vegeu *Diario de Barcelona* (11 de novembre de 1907): 13360.

carrones», «oca a la alemana» i «choucroute garnie internacional».⁸⁹ La cervesa no hi podia faltar: oferia tant una Pilsen o Munich Krug, a 0,60 i mig litre a 0,90, com una Pilsen especial, a 0,70 i el mig litre a 1 pesseta.⁹⁰

Un altre dels focus teutons va ser l'Ambos Mundos, al Pla de les Comèdies. Originàriament fou propietat de Pompidor, «conocido entre los gastrónomos por su competencia indisputable en el arte culinario. Ha introducido en la marcha del establecimiento notables reformas; entre ellas ha encargado la direccion de la cocina á un reputado *chef* de cuya habilidad y buen gusto hacen elogio los inteligentes».⁹¹ Un mestre en matèries culinàries i «doctor ab borlas» que va estar al capdavant de la cuina dels millors restaurants de Barcelona i va ser, alhora, amo del restaurant homònim de la plaça Reial i de la Maison Dorée, fet que evidenciava el continu canvi de mans a què eren sotmeses les empreses gastronòmiques.⁹²

Les cerveseries Gambrinus i Ambos Mundos ocupaven, al principi, una franja de les Rambles que podríem considerar com a focus cerveser,⁹³ potser perquè va ser en un punt d'aquest perímetre —davant del convent de Santa Mònica— on es va establir en els primers anys del segle XIX «la cerveseria de Felip Costa, amb fàbrica pròpia» (Curet 1952: 217).

A la rambla del Centre, 36-38, Enric Vilalta —fundador del Lyon d'Or i un enamorat de les cerveseries alemanyes— va imaginar-se un particularíssim Rat Keller i obrí el 1916 el Refectorium. Tots els barcelonins de pro aspiraven a ser clients d'una casa en la qual «el yantar será sin duda el de los mas nobles caballeros de los mejores

89 Col·lecció de menús del Museu Frederic Marès de Barcelona.

90 Sobre la marca de cerveses que se servia en aquest local, hom parla de la Pschorr-Bräu, tot i que els testimonis coincidien en el fet que unes i altres eren alemanyes. Vegeu *Enciclopedia artística* (1908: 350).

91 «Crònica local». *La Vanguardia* (29 de maig de 1881): 2440.

92 «Esquellots». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 125 (4 de juny de 1881): 3.

93 A la *Guía itineraria y descriptiva de Barcelona* (Artigas i Feiner 1888: XXII) ja s'enumeren un bon nombre de cerveseries repartides al llarg de les Rambles: «*Cambrinus*, Rambla de Santa Mònica, 4. —*Ansaldo*, Rambla de Santa Mònica, 11. —*Nacional*, Rambla de Santa Mònica, 15. —*Antigua de Cambrinus*, Rambla de Santa Madrona, 6. —*De Francia*, Rambla de Santa Madrona, 22. —*Antigua Alemana*, Rambla de Santa Madrona, 28».

tiempos» i el beure satisfarà tots els amants de Bacus.⁹⁴ Considerat per alguns com a cerveseria i per d'altres com a restaurant, aquest establiment s'ubicava en un soterrani immens en el qual Vilalta —«amb el seu geni d'adaptació i de creació» (Regàs 1952: 40)— va recrear una barreja d'abadia i de mansió senyorívola, amb les seves grans bodegues, les seves restes de capelles, els seus salons romànics, gòtics o renaixentistes i, sobretot, amb l'afegit d'estils intermedis que arribaven a l'època present «sin pasar por los retorcimientos biratescos del modernismo recientemente fenecido».⁹⁵

El cert, però, és que, malgrat la voluntat de Vilalta d'allunyar-se de l'estètica modernista, el Refectorium s'anunciava com a *brasserie*, una denominació que va aparèixer coetàniament a aquest moviment artístic. Tanmateix, el desig de conèixer el local —encara que els clients no es dignessin a prendre ni un *bock* de cervesa— va provocar una afluència tan massiva de gent que les autoritats van haver de posar una reserva de força pública que controlés l'accés al Refectorium.⁹⁶

Aquesta centralització, però, va anar-se expandint endalt fins arribar a la plaça de Catalunya, en la qual sobresortia la Munich, «propiedad de Don Esteban Coch. La especialidad lo constituye la cerveza y en particular la de marca Munich Spaten-Bräu». I també més amunt, al carrer de Muntaner, 2-4, i al carrer de Sepúlveda, 183, on l'alsacià Louis Moritz Traumann obrí la Cerveseria Moritz, la qual comptava amb una clientela bàsicament alemanya que degustava la «cerveza marca del mismo propietario», així com tota classe d'embotits alemanys i del país en els seus jardins i salonets particulars (*Enciclopedia artística* 1908: 349-350).

No podem cloure aquest capítol sense parlar d'Els Quatre Gats, un local que, tot i ser més conegut per haver estat el focus de l'activitat artística i literària del moviment modernista que per la seva activitat gastronòmica, és des d'aquest darrer vessant que volem tractar-lo.⁹⁷ Els Quatre Gats va obrir portes el dia 12 de juny de 1897

94 Col·lecció de menús de l'Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona.

95 Col·lecció de menús de l'Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona.

96 Pickwick [Néstor Luján]: «La mesa en la Barcelona de Ramon Casas». *Destino* núm. 1655 (21 de juny de 1969): 77.

97 Sobre Els Quatre Gats, vegeu Jardí (1972) i Villar (2013: 242-254).

sota la batuta de Pere Romeu i, malgrat la seva vida efímera, aquest cenacle va brillar per la seva originalitat:

Era quelcom volgudament refinat i «artístic», d'una ornamentació rebuscada, heteròclita, en la qual havien estat combinats elements propis d'un hostel tradicional de la nostra ruralia amb productes de la moderna indústria, però tot plegat dintre la tònica arqueologista i revaloradora de les tècniques artesanals pròpia del moviment decoratiu del final de segle català (Jardí 1972: 12-13).

Una descripció concorde amb les que es van publicar des de diversos mitjans dies després d'inaugurar-se, com la de *L'Esquella de la Torratxa*: «es cerceveria, es café, es cassino; pero ho es sense tenir ab aquests establiments cap punt de contacte. A *can Romeu* tot es original, nou, inesperat; mes que una casa ahont s'hi beu cerceza ó s'hi pren café, es un museo, un centre d'expansió, ahont, al pas que s'hi saborejan bonas begudas, s'hi respira un ayre modernista que aixampla'ls pulmons y porta l'esperit á regions mes serenas». ⁹⁸ El revers d'aquesta exhaltació de l'originalitat, tanmateix, la podem llegir a les xanxes que *Doys*, pseudònim de Daniel Ortiz Sánchez, va escriure a *La Publicidad* arran de la inauguració del temple felí; més preocupat, aparentment, per la levita de Pere Romeu —«amplia, larga, desahogada, inconmensurable y paradisiaca»— i per la seva cabellera que pel local estil *Chat Noir* de París, *Doys* el descrivia com un «centro de grandes alegrías y punto de partida para un nuevo *Gavilán*», això sí, muntat artísticament i amb un «guasón» al capdavant del negoci. ⁹⁹ Anys més tard, Lluís Almerich (1945a: 88) el rememorava amb aquestes paraules: «no era un taller y tenía ribetes de taller; no era un café, pero se servía en él buen café; no era cerceveria y sin embargo contaba con discreta cerceza y unas gaseosas explosivas muy agradables; no era el bar de ahora, pero contaba con bebidas exóticas».

Totes dues referències coincideixen amb la descripció que Enric Jardí (1972: 34) feu de l'establiment en la seva monografia sobre Els Quatre Gats, en què afirma que, ja des del principi, el local de Pere Romeu «tingué més acceptació com a cerceveria, café o establiment

98 Un de la reparadora: «A can Romeu (Marca “Quatre Gats”)». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 962 (18 de juny de 1897): 375.

99 *Doys* [Daniel Ortiz Sánchez]: «Chirigotas». *La Publicidad* (14 de juny de 1897): 1.

de begudes i refrescs que no com a restaurant». De fet, el motiu determinant de la seva fundació havia estat el de planejar un lloc de reunió, «un cau d'amistat y harmonia», com resava el text que Santiago Rusiñol havia escrit amb motiu de la inauguració del local (figura 6).

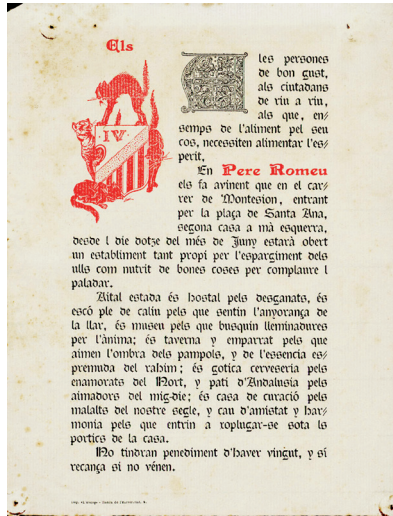


Fig. 6. La ploma de Rusiñol convidava els ciutadans a visitar Els Quatre Gats: l'hostal, taverna, cerveseria o casa de curació en la qual alimentar el cos i l'esperit (Col·lecció de menús de l'Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona).

En definitiva, Els Quatre Gats no podia categoritzar-se ni com a cerveseria ni com a restaurant. Aquest podria haver estat un dels motius pels quals —durant els pocs anys que va restar obert i des del punt de vista gastronòmic— se'l considerés ben poca cosa. Ara bé, si les quantitats de les racions que se servien en aquest restaurant —al qual Josep Pla (1942: 229) titllà d'escola elemental per a clients visitants esporàdics— eren o no tan miserioses, ingràvides i d'una lleugeresa extremada fins arribar a descriure-les com «una pura il·lusió de l'esperit», no hi podem posar la mà al foc. El que sí que podem constatar, però, és que servia plats del dia i oferia abonaments de menjar a preus mòdics, tal com es desprèn de la Menestra que va dissenyar Picasso i dels anuncis publicats a *La Vanguardia* al llarg

del seu funcionament.¹⁰⁰ Mario Verdaguer (1957: 80), recopilant els seus records de Barcelona, també li dedicava unes línies: «en la hosteria de Els Quatre Gats un gran tazón de chocolate, acompañado de dorada ensaimada, costaba treinta céntimos. Un embuchado al-saciano con pan moreno a discreción y doble de cerveza, cincuenta céntimos». Aquesta evocació fa palesa la voluntat de Pere Romeu de seguir d'una manera molt *sui generis* el corrent dels altres locals esmentats, combinant la cuina dels forans amb la cuina autòctona i convertint la ceba en protagonista.¹⁰¹ Amb tot, l'auge del modernisme imperant —representat pels assidus al temple romeuenc— semblava voler introduir-se en la cuina per aportar el seu gra de sorra en un àmbit que li era esquerp; el 17 de juny de 1898, *L'Esquella de la Torratxa* publicà un número gairebé monogràfic sobre els modernistes, en què incloïa *grosso modo* una «Crònica modernista», el «Manual del perfecte modernista» i uns «Esquellots modernistes».¹⁰² Embolcallat per iconografies cebàcies, la figura de Pere Romeu —però també les imatges dels seus col·laboradors— ocupaven les pàgines del setmanari humorístic, en una de les quals va descriure's una escena que tenia lloc en una cuina. La criada de la casa, «que mentres venta els fogons llegex al Ibsen y se'm entussiasma ab en Gual», dona el cop de gràcia

100 D'una banda, a la carta de la Menestra 4 Gats dissenyada per Picasso hi figuren una sèrie de plats molt heterogenis inclosos en els diferents apartats en els quals està subdividida: «sardines de Nantes» i «llengoniça de Vich» com a encurtits; «arroç a la valenciana» o «costillas Milanesa» com a entrants i rostits; «lluz frixít» o «molls al forn» com a peixos, i «alcarchofas Murciana» o «habas Catalana» com a llegums i enciams. De l'altra, els anuncis publicats a *La Vanguardia* durant la trajectòria d'Els Quatre Gats demostren també la voluntat de Pere Romeu per servir plats del dia que satisfessin tots els paladars, com ara «Bacallà ab patatas. Abonos talonarios de 30 comidas á 12 duros», «Gigôt bretonne. Abonos de 30 comidas á 60 pesetas» i «Llengua de badella. Abonos de 30 comidas á 60 pesetas». Vegeu Col·lecció de menús de l'Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona i *La Vanguardia* (27 de juny de 1900: 3; 8 de juliol de 1901: 3; 7 d'agost de 1902: 3).

101 Ja sigui com un dels ingredients imprescindibles dels seus plats del dia —«Anyell ab sebas» o «Bacalao á la viscaina»— o com a element decoratiu del local: «Romeu presidiendo la escena sobre un fondo de cebollas germinadas. A veces estas cebollas cuelgan de unas guirlandas». Vegeu *La Vanguardia* (28 d'agost de 1890: 3; 27 de setembre de 1901: 7) i Pla (1942: 230).

102 Vegeu el número sencer de *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1014 (17 de juny de 1898).

al sopar del seu amo quan li serveix unes mongetes bullides «que de tan dures botien sobre'l plat»:

- Marieta: —li he dit— ¿cóm me presentas uns fesols axí?
Y ella m ha respost: —Senyoret: els hi cuit al istil modernista.
—¿Al istil modernista? ¿Qué vols dir, Marieta?
—Ai, ai, es molt senzill: son modernistes porque ls hi falta un bull.¹⁰³

De fet, la mateixa publicació es feia ressò —amb escarni— de l'acord a què havia arribat el sindicat de propietaris de manicomis de Catalunya, el qual envià una nota «manifestant aver acordat fé una rebaxa de un deu per cent an-al preu de tarifa corresponent a la mesada de tot pensionista que al ingressar acreditat que al perdre la raó a sigut víctima del modernisme».¹⁰⁴ L'associació de la bogeria amb aquest moviment que, en resum i segons Marfany (1975: 41-42), era «una oposició radical a la més íntima manera de ser de la societat catalana», podria haver estat una de les raons que van conduir Pere Romeu a combinar les activitats que duia a terme al carrer de Montsió amb d'altres, com la instal·lació i la gerència del servei de «bar a la americana» que es va instal·lar al velòdrom de Barcelona —a la Bonanova— amb motiu de la inauguració el 2 de gener de 1898.¹⁰⁵

Si bé les arts culinàries de Pere Romeu jauen en l'oblit —a l'espera, potser, que algú es decideixi a vivificar-les—, una de les iniciatives més recordades d'Els Quatre Gats van ser les sessions d'ombres xineses —que iniciaren les seves representacions la nit del 29 de desembre de 1897—, a imatge dels deliciosos espectacles nord-americans i sobretot parisencs «envejats, de tot cor, per la majoria de concurrents a la gòtica cerveseria del carrer de Montsió» (Jardí 1972: 50). Malgrat l'èxit d'aquest espectacle de curtíssima durada —del desembre de 1897 a l'abril de 1898—,¹⁰⁶ la perseverança de Pere Romeu va fer que el mes de juny de 1898, «mentre retrunyien en les mars exòtiques els

103 P. del O. [Josep Roca i Roca]: «Crónica modernista». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1014 (17 de juny de 1898): 395.

104 «Esquellots modernistes». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1014 (17 de juny de 1898): 406.

105 *La Vanguardia* (31 de desembre de 1897): 7.

106 Per a més informació sobre els espectacles d'ombres xineses d'Els Quatre Gats i el seu origen, vegeu Artigas (2007: 1-20).

canons de les armades dels dos països en guerra», l'hostaler oferís a la seva clientela habitual sessions de putxinel·lis, les representacions dels quals es van perllongar fins a la clausura definitiva (Jardí 1972: 63). L'aventura, però, no s'acabava aquí: durant la segona setmana del mes de febrer de 1899 va deixar sortir al carrer quatre gats mansos i ben criats —«carregats de bones intencions, incapassos de treure las unglas, si no'ls maltracten»— sota la forma d'una revista de títol homònim al seu establiment. En el primer número de *Quatre Gats*, Pere Romeu manifestava la voluntat d'editar una revista purament artística i literària, sense cap mena de color polític, en què els col·laboradors havien de tenir cura d'alimentar els gats «setmanalment y ab regularitat».¹⁰⁷ A partir del segon número, l'hostaler signava «una mena de davantal o comentari editorial» amb el títol «Sobre la taula», en què explicava les activitats que havien tingut lloc a Els Quatre Gats durant la setmana anterior, una col·laboració que s'allargassà fins al darrer número, el 15, aparegut el 25 de maig de 1899.¹⁰⁸

Les iniciatives del propietari no van arribar a bon port. Malgrat els descomptes que oferia, la diversitat de manifestacions culturals programades i la publicació de la revista, Els Quatre Gats va haver de tancar les portes el juny de 1903, per sorpresa de molts barcelonins i dels mateixos fundadors, representats en l'acudit que va aparèixer a *L'Esquella de la Torratxa*, en el qual figuren «animalitzats» Pere Romeu, Santiago Rusiñol, Ramon Casas i Miquel Utrillo sota la pell de «quatre gats» (figura 7). Un dels aspectes que va fer famós aquest establiment «inclassificable» van ser —com hem anotat— els espectacles d'ombres xineses i els «putxinel·lis», una paraula, aquesta, que apareix, tot i estroncada, sota el cos desmanegat d'un dels actors de drap. Els gats, plorosos, s'eixuguen les llàgrimes amb sengles tovalles de quadres i enrivetades, emulant els antics mocadors de cotó. Les taules abocades jeuen al costat de les pipes —element indissociable a

107 Pere Romeu: «A tothom». *Quatre Gats* núm. 1 (febrer de 1899): 2.

108 L'edició de *Quatre Gats* havia de servir a Pere Romeu com a portaveu del seu local, ja que la projecció de la revista havia d'acomplir, d'una manera indirecta, una finalitat propagandística. Tal com puntualitza Jardí (1972: 109 i 115), calia difondre per Barcelona i per tot Catalunya les activitats que es duïen a terme a Els Quatre Gats, atès que era un mitjà per contrarestar les insistents campanyes de descrèdit —vers la casa i els seus parroquians— que es llançaven des de *La Publicidad* o *L'Esquella de la Torratxa*.

tot bon modernista— apagades. Només un dels gats en sosté una a la boca, però ja no fumeja, com tampoc balla el petit titella barbut: un possible Pere Romeu que és actor i observador alhora, únic espectador del darrer espectacle d’Els Quatre Gats.

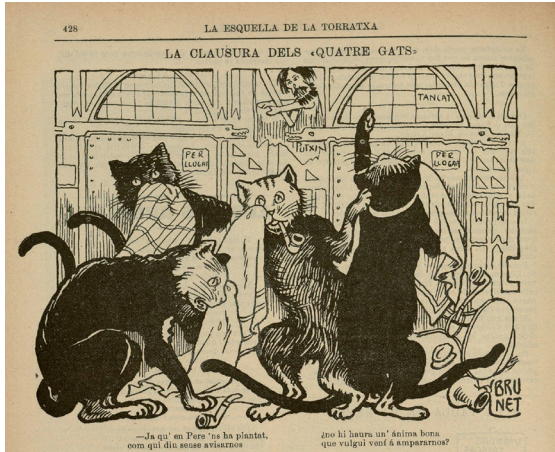


Fig. 7. Acudit de Bru-Net [Llorenç Brunet i Torroll] publicat arran del tancament d’Els Quatre Gats. Vegeu «La clausura dels “Quatre Gats”». *L’Esquella de la Torratxa* núm. 1278 (8 de juliol de 1903): 428.

Si bé la cerveseria de Pere Romeu —per anomenar-la d’alguna manera— no semblava estar relacionada intrínsecament amb la població germànica, la cervesa que dispensava era de la marca Moritz i costava 30 cèntims el doble.¹⁰⁹ Amb tot, foren les altres cerveseries que hem anat ressenyant les que s’alimentaren d’una clientela forastera que hi deixava els diners. Tanmateix, el preu d’aquesta beguda que servien els establiments especialitzats devia ser prou elevat per provocar la creació d’una recepta —feta a base de clofolles de pèsols i de sàlvia— a fi d’elaborar-la de manera casolana, amb la qual «*el resultado no se hará esperar, y en Moritz, en Damm, en Gambrinus y en München s’estirarán els cabells*».¹¹⁰

109 Col·lecció de menús de l’Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona.

110 «Del calaix d’un sabí. Cervesa casolana». *L’Esquella de la Torratxa* núm. 1119 (22 de juny de 1900): 398.

Per fer-nos una idea dels salaris que es pagaven al tombant de segle, l'any 1902 els oficials de forner cobraven un jornal de 4 pessetes, el sou mensual dels cambriers anava de les 20 a les 100 pessetes —o sigui, de les 0,66 a les 3,3 pessetes diàries— i el de les cuineres de 15 a 60 —és a dir que cobraven entre 0,50 a 2 pessetes per dia (*Anuario* 1903: 560-561); no és estrany, doncs, que el caprici de prendre's una copa de cervesa —que el mateix any a la Maison Pince costava 0,50 pessetes—¹¹¹ fos un luxe que només podien permetre's alguns sectors de la població, entre els quals la classe popular no hi tenia cabuda.¹¹²

A diferència de les tavernes —espais d'oci popular ubicats, en bona part, al Districte Cinquè—, les cerveseries especialitzades —entre les quals Els Quatre Gats, tal com hem apuntat, destacava per ser el cenacle dels modernistes més que per la seva activitat gastronòmica— ateniën una concurrència selecta formada, majoritàriament, per clients distingits i viatjants estrangers. La ciutat moderna, doncs, dividia els seus «habitants» en barcelonins miseriosos i barcelonins privilegiats. I mentre els primers havien d'acontentar-se amb begudes i menges de dubtosa qualitat —això sí, a preus assequibles—, els segons es delectaven amb *gourmanderies* europees a l'abast tan sols de les butxaques més plenes.

1.3 La modificació dels usos i costums barcelonins en pro de les modes alimentàries: de les ostres de Bàrcino als còctels

L'Exposició Universal de Barcelona va significar no només un pas important vers la modernitat sinó, com hem anat veient, un canvi en l'àmbit gastronòmic de la ciutat. Abans del certamen, hi havia un costumisme barceloní de caràcter exclusivista que fins aleshores ningú no havia posat en dubte, però és a partir de 1888 quan sembla que els axiomes estampats al cervell dels barcelonins comencen a experimentar canvis —un fet impensable fins aleshores—, ja que, com indicava Josep Coroleu (1888: 38) coetàniament: «pedirle á un barcelonés de aquellos tiempos que abdicase de estas convicciones hubiera sido tan audaz como proponerle que renegase de la religión de sus

111 Col·lecció de menús del Museu Frederic Marès de Barcelona.

112 Sobre els salaris i el preu dels productes de primera necessitat a Catalunya, vegeu Gabriel (1988: 61-91).

mayores. Eran ideas que estaban encarnadas en su sér, y de allí no las sacaran todos los PP (Predicadores del Principado, que por cierto no eran pocos ni mudos)».

Fins aleshores, les menges havien d'estar relacionades indefectiblement amb un comerç o un poble del terror: els panets i els tortells havien de ser del Forn de Sant Jaume, els confits d'Arenys de Mar, els borregos de Cardedeu o de Vilanova i la Geltrú, el vi ranci d'Allella o del Priorat, la malvasia de Sitges, els matons de Pedralbes, les coques de Vilafranca i la llonganissa de Vic (Coroleu 1888: 38); endemés, havien de menjar-se segons un calendari gastronòmic reglamentat per cada mes de l'any. Totes aquestes menges, però, van passar a con-viure amb les especialitats culinàries que arribaren en gran nombre de la veïna França, i en modificaren no només els ingredients i llur elaboració, sinó també els horaris. Aquest fet va provocar un canvi d'hàbits gastronòmics més enllà de l'àmbit alimentari i va accelerar la desaparició d'establiments genuïnament catalans en pro d'un luxe que envaïa els costums de la ciutat a qualsevol preu, com denunciava Josep Dern:

Aixis es lo mon, desapareix lo vell pera crear lo nou; foném las llumane-ras per fer ab lo mateix llautó metxeros y aparatos per gas.

¡Fora las xocolaterías de vehinat!

¿Perqué hem de anar pèls carrerons? ¡Ca, ca! —¡A la Rambla!... ¡A la Rambla!¹¹³

Tot i que el seu article feia referència a la desaparició de les xocolateries clàssiques substituïdes per les de luxe —en les quals tant podies trobar-hi un gelat com un «beafsteak»—, podríem fer extensiu el seu retret a altres tipus d'establiments que també es van veure afectats per aquest deler de modernitat i de centralització dels espais gastronòmics ciutadans.

D'una banda, si fins aleshores els barcelonins tenien per costum anar a les fondes per degustar-hi una cuina autènticament catalana que comptava amb una sèrie de plats singulars i econòmics,¹¹⁴ amb

113 Josep Dern: «Cosas que se'n van». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 125 (4 de juny de 1881): 2.

114 L'escriptor Artur Masriera (1924: 149) evocava una sèrie de fondes vuitcentistes i les seves especialitats culinàries, com ara: «El pollo asado de la Fonda del *Escudo de Francia*, de la calle Nueva de San Francisco; las tortillas de espínacas de la del *Cañón*

l'arribada dels cuiners francesos molts d'aquests establiments canviaren la sopa de rap per una «crème d'homard Nantua», l'estofat per uns «tronçons de filet Palestine» i la perdiu amb cols per uns «chapons du Mans à la broche», tot manifestant així la seva afecció per aquesta nova cuina versallesca.¹¹⁵

De l'altra, els horaris dels àpats també patiren una transformació, a despit de la diversitat existent fins aleshores.¹¹⁶ Així, doncs, podem observar que un dels factors en els quals coincidien els espais de restauració de què hem parlat és el d'oferir els menús en horaris molt amplis, que anaven des dels dinars servits entre les 11.30 i les 14.00 hores fins als sopars oferts de 19.00 a 21.00 hores, tot i que també disposaven d'un servei a la carta *non-stop*. Un altre dels espais que floreix en aquest fi de segle és el cafè cantant o cafè concert, que, simultàniament als espectacles de cant —espanyol i francès— i ball flamenc, disposaven de restaurant en el qual oferien sopars fins ben entrada la nit, com veurem més endavant.

Fet i fet, Barcelona era una ciutat llaminera en tots els sentits: de modernitat, de riquesa i de dolços, entre els quals, al costat dels tortells del Forn de Sant Jaume i de les coques de Vilafranca, figuren els bunyols que despatxava el Tio Nelo. Aquesta bunyoleria era propietat de Manuel Arnal, un valencià que va venir a Barcelona l'any

de Oro, de la de Escudillers; la langosta con salsa verde, de la de *Caballeros*, en la de la Boqueria; las chuletas a la brasa, de *Casa Antonet*, en la plaza Nueva; la *escudella* de pagés, en la del *Rincón*, de la calle de Capellanes; las rodajas de merluza frita y el buey a la *doba*, de la de *San Justo*, en la calle de Lladó: el estofado de *ca'l Beco del Racó*, plaza Nueva; el arroz con pescado, de la fonda del *Universo*, en la plaza de Palacio; las tripas con tomate, de *ca'n Cap de Creus*, en la calle del Hospital; la *sopa de rap* de *Casa Simón*, en la de la Vidrieria, y las perdices con coles, del *Hostal del Violí*, en la calle de los Baños Viejos».

115 Aquests plats formaven part del menú servit per la Maison Dorée el 17 d'abril de 1904. Vegeu Col·lecció de menús de l'Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona.

116 Manuel Angelón (1854: 16) satiritzava sobre els costums dels barcelonins, dels quals deia que «despues de levantados no guardan uniformidad en ninguna cosa; así unos almuerzan á las once y comen á las siete por echarla de gabachos; otros para darse mas tono almuerzan á las dos y comen á las siete, pudiendose decir de estos que yantan á la española, con sola la diferencia que guardan el puchero para la cena. [...] Otros, y son por lo comun los jornaleros, se desayunan al amanecer, almuerzan á las nueve, comen á las doce, meriendan á las cinco y cenan á las ocho, con *item mas*, hacen boca á cada media hora».

1835 i va establir el seu negoci un any després als pòrtics d'en Xifré, al passeig d'Isabel II, en els quals va disposar una terrassa des d'on, abillat amb un vestit de llaurador,¹¹⁷ servia refrescos a base d'orxata valenciana, xocolata a l'espanyola i xarop de sidra, a banda dels seus famosos bunyols (Dalmau 1945: 21). La popularitat d'aquest personatge va arribar a ser tan gran que, quan l'Ajuntament de Barcelona va dictar una ordenança que l'obligava a retirar les taules que tenia disposades des de feia més de quaranta-nou anys, el mateix Tio Nelo i els altres veïns van acudir a l'alcalde de la ciutat per tal de demanar-li que anul·lés la disposició.¹¹⁸

L'arribada de les llepolies franceses —entre les quals podríem citar els *petits fours*, que Emili Vilanova (1885: 51) descriu com unes «mandunguilletes d'ou y farina estarrufada, buydas de dins, que sembla que menjin vent ab crosta de sucre»— va ser una de les causes possibles del fet que la bunyoleria tanqués portes l'octubre de 1890, després de cinquanta-quatre anys d'existència. Amb tot, la seva memòria resta inscrita en el receptari d'Eladia Martorell, *Carmencita ó La buena cocinera* (1899), entre les pàgines del capítol que l'autora dedica als fregits, atès que, com a mostra de la seva popularitat, es va crear un estri de cuina que porta per nom «molde para buñuelos del Tío Nelo» (Martorell 1899: 195). I, ja en ple segle xx, Muntañola li dedicava una auca que publicitava un producte alimentari de nom idèntic, amb l'afany, potser, de rememorar una Barcelona que es perdia però també com a símbol d'autenticitat, tal com es desprèn d'alguns dels versos que configuren l'auca:

El «ché» viene de Valencia / a trabajar a conciencia / Se llama Manuel Arnal / y es bueno a carta cabal / Por la calle vende horchata / muy buena, fresca y barata / Después abre un barracón / que causa gran sensación / Su éxito va en aumento / y abre otro establecimiento / Va allí Barcelona toda / pués el «Tío» está de moda / Y en los «Pòrtics d'en Xifré» / hace

117 El nom de Tio Nelo devia ser un àlies prou corrent entre els valencians, de la mateixa manera que el costum de portar el vestit de llaurador, segons hem pogut constatar en la publicació valenciana homònima, *El Tio Nelo*, un «periòdic jocós-satíric y burlesco», que conté a la portada, a manca del vertader retrat del personatge principal, un «llauraoret, que si bé es veritat que li sembla com un òu á una castaña, podem assegurar qu'es de la mateixa encarnaura, es dir, parents de parents». Vegeu *El Tio Nelo* núm. 1 (15 de febrer de 1862): 4.

118 *Diario de Barcelona* (29 de juliol de 1881): 9027.

una fortuna el «ché» / Mas, henchido de bondad / hace obras de caridad / Y a los ancianos y ancianas / da «paellas» valencianas / Pasan años, pasan lustros / y el mundo tiene disgustos / Y surge otra vez el «Nelo» / dispuesto a traer consuelo / Prepara flanes, tortillas, / crema, sémola, papillas / Y a todos hace contentos / con sus sabrosos inventos / Y en la historia el «Tío Nelo» / servirá como modelo.¹¹⁹

Les modes alimentàries que provenien de França, doncs, anaven devorant la cuina local i condemnaven les menges idiosincràtiques a l'oblit. La ciutat es desnaturalitzava en pro d'unes novetats que traspasaren el camp de la indumentària per introduir-se en l'àmbit gastronòmic. Tanmateix, d'entre els molts canvis en el sector alimentari que es van generar amb motiu de l'Exposició Universal, bona part dels quals ja hem anat exposant, n'hi ha alguns que mereixen un tracte més extens, tant per la seva vàlua com pel relleu que van suposar en l'esdevenir de la ciutat: l'aparició de les ostres com a entrant —dins dels menús dels restaurants— i els còctels són la mostra del reiterat afrancesament de Barcelona i de la seva posterior americanització.

1.3.1 De les ostres de Bàrcino als còctels

Fétons ces «truffles de la mer»,
Qu'en son siècle exaltait Horace
Par d'immortels vers pleins de grâce (Dumas 1873: 646).

Les ostres són el punt d'inici d'un trajecte que avaluarà les diverses circumstàncies coetànies que van regular una nova manera de menjar i beure a la ciutat; des de la seva aparició a les taules barcelonines pels volts de 1888, que coincidí cronològicament amb els quioscos —uns establiments que s'introduïren a la ciutat per quedar-s'hi i evolucionar fins al *self-service*—, el nostre recorregut culminarà amb l'arribada dels combinats d'origen americà, els còctels.

Tots aquests fenòmens, exemples de les diferents modes alimentàries que van conuiu a Barcelona —a imatge i semblança de les que havien aparegut inicialment a França i, anys després, a ultramar—

119 Joaquim Muntañola (c. 1940): «Historia del “Tío Nelo” que es una historia modelo». Biblioteca de Catalunya: I Au BC-7.

són un exponent més de la voluntat d'innovació que regia els afers de la ciutat. Els paladars es transformaven al ritme de la seva geografia, dels seus costums i del seu comerç. La modernització que va patir Barcelona entorn de l'Exposició Universal donava pas a una vida urbanitzada en què sobresortia «el tan mitificat Eixample barceloní, emblema arquitectònic i decoratiu de la meitat del segle XIX i símbol de l'esplendor de la burgesia barcelonina» (Casacuberta 2008: 72).

Tanmateix, el canvi de fesomia no només s'esdevingué en els serveis urbans de la ciutat, sinó també en el vestit dels barcelonins. La febre apassionada per les novetats —font de valor mundà i marca d'excel·lència social— i les maneres esnobs per tot allò que era diferent, però sobretot estranger (Lipovetsy 1991: 35), es van immiscir en la cuina amb la voluntat de convertir-la, sota els auspicis de la moda, en cuina moderna.

El primer dels fets que volem referenciar són les ostres, un aperitiu històric que va omplir l'estómac d'emperadors, gastrònoms, il·lustrats i reis —com en deixen constància els molts episodis anecdòtics que apareixen a les cròniques de gormands reputats—,¹²⁰ les quals van creuar la frontera fins arribar a Barcelona anys abans de la inauguració de l'Exposició Universal, moment en què van esdevenir un dels plats estrella de tots els restaurants que bregaven per estar a *la page*. Impreses en francès amb el seu nom i lloc de procedència: «Huîtres vertes de Marennes» —com apareixen en un menú del restaurant regentat per Pedro Llibre el 15 d'abril de 1885— o formant part dels entremesos sota el títol d'«Hors d'Oeuvres Variés» i «Fruits de Mer».¹²¹ La seva presència es feia imprescindible en qualsevol dels

120 El geògraf grec Estrabó, que va viatjar per les costes de Barcelona i Tarragona en el segle I aC, subratllava la importància de les ostres; l'emperador Vitel·li posseïa el rècord d'empassar-se ostres, ja que deien que «sorbia en cada almuerzo 1.200 ostras, como puro adorno al sólido cuerpo de su minuta», i el gastrònom romà Marc Gavi Apici, a qui se li atribueix l'autoria de *De re coquinaria* —conformat per una compilació de deu receptaris intitolats en grec— presenta un truc per conservar les ostres tot netejant-les amb vinagre, una salsa de comí per acompanyar-les feta de «pebre, sèseli, julivert, menta seca, fulla de nard, malobatre, una mica més de comí, mel, vinagre i gàrum» i una fórmula per cuinar-les a base de «pebre, sèseli, rovell d'ou, vinagre, gàrum, oli i vi». Vegeu Luján (1993: 19; 2005: 31) i Apici (1990: 45, 48 i 127), respectivament.

121 Col·lecció de menús del Museu Frederic Marès de Barcelona.

àpats de l'època, seguint una tradició golafre que es va iniciar a França sota el regnat de Lluís XV i es perllongà fins ben entrat el segle xx a Barcelona.¹²²

La passió que sentien els gurmets moderns per les bivalves fou simbolitzada amb el gran aquàrium que l'Union Syndicale d'Ostreiculteurs du Bassin d'Arcachon va presentar a l'Exposició Universal. Segons l'òrgan oficial de la mostra, el públic podia estudiar-hi «el precioso molusco en todas sus fases de crecimiento y en sus más curiosas evoluciones». Ahora, mentre es duia a terme la construcció de l'aquàrium, i a fi que els barcelonins poguessin apreciar l'exquisit producte, es van establir sucursals per facilitar-ne l'obtenció «en la Fonda de España, en el Almacén de Pollería (Rambla de las Flores), y en otros puntos céntricos de la ciudad».¹²³

La iniciativa dels ostreïcultors francesos —adreçada als homes de ciència i als gastrònoms— va tenir una rèplica idèntica a mans de la Compañía Ostrícola de Santander, que mesos més tard va preparar la instal·lació d'un altre aquàrium amb característiques idèntiques.¹²⁴

Si bé el preu de les ostres que es despatxaven en aquests dipòsits durant l'Exposició Universal variava de dos a cinc rals la dotzena —i fins a set rals les de mida extra—, podem comprovar com n'augmentava el preu quan, en comptes de comprar-les directament al proveïdor, es passava a degustar-les en algun restaurant.¹²⁵ En un menú de la Maison Pince de l'any 1902 costaven 2,50 pessetes i en un altre

122 El gastrònom Grimod de La Reynière (1803: 84) atorgava a les ostres la virtut de ser «le préluce ordinaire, et en quelque sorte indispensable de tous les déjeuners d'hiver» i Brillat-Savarin (1842: 91) en rememorava les pantagruèliques ingestes que s'operaven en els esmorzars de temps passats: «On se souvient qu'autrefois un festin de quelque apparat commençait ordinairement par des huitres, et qu'il se trouvait toujours un bon nombre de convives qui ne s'arrêtaient pas sans en avoir avalé une grosse (douze-douzaines, cent quarante-quatre)».

123 *La Exposición* núm. 10 (8 de gener de 1887): 2.

124 *La Exposición* núm. 37 (10 de desembre de 1887): 12.

125 Les ostres de Marennes que servia Joan Mató —amo del restaurant Arca de Noé— en el seu establiment o a domicili costaven «de 3, 4, 6 y 8 reales vn. docena, siendo las de 8 reales de un tamaño desconocido en esta capital», i en els viviers del passatge del Crèdit, 8, les ostres costaven de 2 a 10 rals la dotzena. Vegeu *La Vanguardia* (28 de març de 1888: 4; 14 de febrer de 1889: 4).

menú de la Maison Dorée d'un any després, 3 pessetes.¹²⁶ L'increment del preu de les ostres és un dels factors que hauria de permetre'ns la llicència de considerar aquest mol·lusc com una menja de moda entre les altes esferes de la societat barcelonina, atès que ingerir-ne simbolitzava la recerca de l'elegància i de l'originalitat —ahora que esteticitava i individualitzava la vanitat humana— i convertia els consumidors en narcisistes distingits i «chics» (Lipovetsky 1991: 42). L'altre factor podria respondre a la necessitat d'estar al mateix nivell gastronòmic que la pàtria gal·la i, així com la Rambla s'afrancesava, també ho feien els àpats, en els quals les ostres tenien un paper indispensable com a entrant o, fins i tot, com a plat únic.

Els despatxos d'ostres, a mans gairebé dels dos únics ostreïcultors que van ser presents a l'Exposició Universal i que amb el temps es van convertir en «cases d'ostres», apareixen publicitats en èpoques assenyalades a la premsa diària, coincidint amb la temporada òptima del producte —que s'iniciava el mes d'octubre— i amb les festes nadalenques. La Ostrícola Marennaise, situada al carrer dels Banyes Nous, 9, i al carrer de la Boqueria, 27, disposava de servei a domicili i s'anunciava com l'únic dipòsit a l'engròs, al mateix temps que oferia capses per regalar amb cent ostres des de 5 pessetes, proveïa els millors hotels de la ciutat i tenia una cartera selecta de clients.¹²⁷

La Compañía Ostrícola de Santander, al carrer de Santa Anna, 24, també disposava de servei a domicili i, a banda de les ostres, venia altra mena de marisc del Cantàbric, tot i que no va arribar a obtenir el ressò dels mol·luscs procedents d'Arcachon i Marennes, que gaudien d'una enorme reputació.¹²⁸

Aquest manà aristocràtic, no apte per a totes les butxaques, anava dirigit als paladars delicats del gurmets sensibles a les seves qualitats, que les degustaven regades amb clars i daurats vins francesos, tal com ho descriu Vicenç Caldés i Arús en un article dedicat a aquesta mania gastronòmica.¹²⁹ Les ostres, que podien ser menjades o begudes —fins i tot en còctel— havien transformat Barcelona en una ciutat

126 Col·lecció de menús del Museu Frederic Marès.

127 *La Vanguardia* (24 de desembre de 1912): 4.

128 *La Vanguardia* (21 de desembre de 1911): 2.

129 Puck [Vicenç Caldés i Arús]: «Ostrimania». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 2285 (22 de desembre de 1922): 830-831.

conspícua i europea que anava desterrant el llomillo amb mongetes dels seus menús en pro de la «civilització».

Paral·lelament a l'aparició d'aquest mol·lusc, un altre dels canvis innovadors que experimentà la ciutat arran de la celebració del certamen fou la creació de quioscs, els quals havien de satisfer les necessitats sedegoses dels assistents. D'entre els molts concursos que es van convocar a fi d'adjudicar la gran diversitat de serveis que havia d'oferir l'Exposició Universal als seus visitants —alguns dels quals ja hem presentat, com el del Cafè Restaurant del Parc i el del Gran Hotel Internacional—, n'hi va haver un en concret que va suposar un abans i un després en qüestió de gustos i de serveis: «el concurs per la instal·lació d'establiments de venda d'efectes estancats», el primer dels quals s'havia de situar als voltants del Cafè Restaurant, el Palau de Belles Arts i el de les Ciències, a la porta d'entrada de l'Exposició Universal.¹³⁰

Els vuit quioscs que es van distribuir en diversos punts del recinte expedien refrescos, cerveses i, principalment, allò que s'anomenava «nèctar americà», que se servia tal com ho feien en el despatx que aquesta beguda tenia a Madrid: utilitzant petites partícules de gel cristal·litzat per refredar-lo.¹³¹ Malgrat el considerable nombre de quioscs, el que va atreure més l'atenció dels visitants va ser el d'estil egipci, construït sota la direcció de l'arquitecte Frederic Soler Catinéu i emplaçat als jardins del Parc. Estava tancat per parets de vidres que es movien sobre colisses i, al bell mig, s'hi alçava una font gegantina, a l'interior de la qual hi havia una sèrie de compartiments que servien de dipòsit per a tota mena de beuratges. La gran novetat d'aquest «kiosko pompeyà, hont se ven una beguda denominada *soda water*, inventada pèls nort-americans» —tal com el descriu Gumà (1888: 13) i gràcies al qual podem identificar el famosíssim «nèctar americà»— va ser el servei senzill, ràpid i pulcre que presentava: «al estilo yankee».¹³² En aquell quiosc, el públic es dirigia al despatx, demanava el que li venia de gust i pagava; immediatament, una jove uniformada li lliurava un bitllet que havia de presentar a una altra jove

130 *La Exposición* núm. 43 (10 de febrer de 1888): 6.

131 *La Exposición* núm. 53 (22 de juny de 1888): 12.

132 *La Exposición* núm. 53 (22 de juny de 1888): 12.

que, amb un simple gest sobre un dels ressorts, obtenia el producte demanat, sense que hagués de manipular-lo. Apareixia per primer cop un precedent avançat del *self-service* o, dit d'una altra manera, la fusió en una mateixa persona del rol de cambrer i de comensal (Fàbregas 1982: 59), que veuria la seva màxima expressió en el primer bar automàtic que es va muntar a la ciutat, l'American Bar del carrer de Pelai, 60. El 27 d'abril de 1912, Josep Mirabet inaugurava aquest establiment, del tot original, que ben aviat cridà l'atenció dels barcelonins. Un dels aspectes més innovadors fou el sistema de lliurament de les comandes, ja que «sin necesidad de camarero el consumidor puede servirse licores, fiambres ó pastelería á su elección mediante una admirable instalación mecánica de la casa Sielaff de Berlín».¹³³

Semblava que els barcelonins feien honor a les paraules dels escriptors que els anomenaven «ianquis d'Espanya»¹³⁴ i, fins i tot a París, es parlava de Barcelona com una de les capitals més destacades d'Europa, amb lloances com les que L. Amici va publicar a *Les Matinéés Espagnoles* amb motiu de la inauguració del certamen: «Il est juste d'ajouter que les Catalans sont les Yankees de l'Espagne!».¹³⁵ Aquesta etiqueta *ad hoc* evidenciava la influència d'un cosmopolitisme que portaria els catalans més «chics» a adoptar altres originalitats, com va ser el cas del còctel, paraula que definia tant la combinació de begudes alcohòliques com les reunions socials on se servien aitals barreges.

L'arribada del còctel i la seva conversió en moda, com havia succeït amb les ostres, es va anar imposant entre la societat barcelonina, tot i l'avversió que Josep M. de Sagarra confessava sentir pel combinat, al qual va jurar-li guerra eterna, ja fos com a beguda «desequilibrada, horripilant i vergonyant» o com a «imatge i comparació literària».¹³⁶ Tanmateix, un i altre aspecte de la paraula van ser recollits per Carles

133 *El Diluvio* (28 d'abril de 1912): 22-23.

134 Josep Coroleu (1887: 49) parla d'escriptors nacionals i estrangers que descriuen els barcelonins com «los yankees de España» i a *La ciudad de Barcelona* (1907: 13) es descriu el caràcter del ciutadà barceloní, el qual «por su tipo, su acometividad en las empresas y su excelente golpe de vista en toda clase de negocios se le ha llamado el yankee español».

135 L. Amici: «Lettre de Barcelone». *Les Matinéés Espagnoles. Revue Internationale Européene* (1888): 323.

136 Josep M. de Sagarra: «Cocktail». *Mirador* núm. 333 (4 de juliol de 1935): 2.

Soldevila dins *El cocktail dels acusats* (1955), una comèdia «burgesa» estrenada a Barcelona l'1 de desembre de 1954, amb la qual l'autor reprenia la seva producció després d'uns anys de silenci. La construcció d'aquesta mena de peces comicoburgeses, malgrat una aparent frivolitat, podria ésser considerada com a teatre de reflexió, atès que, segons Núria Santamaria (1994-1995: 69), «la visió coent» de Soldevila és capaç de treure «el tel d'innocència» que plana damunt d'aquestes comèdies, a priori, inofensives. Tot i no entrar dins els paràmetres cronològics del nostre treball, la inclusió d'aquesta obra respon a la voluntat de mostrar la invasió de tals begudes en les *soirées* que organitzaven les famílies burgeses, com la que té lloc a casa del matrimoni format per Olímpia i Manuel, protagonistes de la peça soldeviliana. A banda dels quefers extramatrimonials d'Olímpia i les seves sospites sobre les possibles infidelitats del seu marit, voldríem destacar algunes referències que l'autor presenta durant la celebració d'aquesta festa nocturna improvisada. El tema de les *soirées* forma part de *La dona ben educada*, el llibre que Soldevila va escriure el 1927 sota el pseudònim de *Myself*. Per a la realització d'aquesta «prova suprema», la mestressa de la casa havia de comptar amb un bufet organitzat en el qual «era indispensable que hi abundessin els refrescos: llimonada, taronja, aixarops, punch gelat, etc.» (*Myself* 1927a: 54-57). Unes regles que Olímpia segueix al peu de la lletra, sigui contractant un bàrman o els serveis d'un restaurant o hotel que s'encarregui de fer els emparedats. També quan, amb una llisteta i un llapis a la mà, revisa els prestatges plens d'ampolles del petit bar privat de casa seva mentre espera la imminent arribada del bàrman:

PEPET (*De fora estant.*): ¿Es pot entrar?

OLÍMPIA (*Girant-se.*) Endavant. (*Entra un barman de mitjana edat.*) Ah, ets tu, Pepet! Me n'alegro... El teu amo, quan li he telefonat, no estava segur que et pogués enviar...

PEPET: És que tenim un altre servei a Sant Gervasi, comprèn? M'havien designat per anar-hi, però a última hora, davant de la seva insistència... [...]

OLÍMPIA: La tisana... ja te'n recordes, oi? Una mica forteta.

PEPET: Descansi. Recordo perfectament el costum de la casa. A més a més, a igualar-la sempre s'hi és a temps (Soldevila 1955: 105-106).

Aquest parèntesi soldevilià vol ser el botó de mostra d'una tendència de nova adquisició que, en el marc cronològic del nostre tre-

ball, Rafael Putget rememorava en el llibre que li consagrà Josep Pla: *Un señor de Barcelona* (1945). Entre les moltes experiències viscudes dins de la història de la ciutat, el grup de *Juventut* seria recordat per servir el primer còctel de Barcelona a la redacció de la revista, situada a l'entresòl de la plaça del Teatre, 6, molt a prop del Suís. Com apuntava Josep Pla (1945: 219), «fué un còctel de champagne francés de la más alta calidad —año y cosecha insuperada— traído de Palafrugell por los hermanos Vergés. Este pequeño y trascendental hecho dió al grupo un prestigio legendario y en cierta manera lo rodeó de hermético dandismo».

Els còctels seguien l'estela del vermut, un aperitiu que es començà a propagar pels volts de 1870 com a beguda medicinal per alleugerir els dolors d'estómac o les indigestions, entre altres dolències (Curet 1982: 327-328). En origen es venia a les farmàcies, tal com anunciava el «Vermouth Catalan de Sallés» —el primer que s'elaborà a l'Estat espanyol—,¹³⁷ però l'obertura del Torino el 20 de setembre de 1902 va fer que l'amarg italià es distribuís pels cafès de la ciutat i modifiqués els hàbits de molts barcelonins, que van adoptar el costum de prendre l'aperitiu o «fer el vermut».¹³⁸ Aquest establiment era propietat de Flaminio Mezzalama —gerent a l'Estat espanyol de la fàbrica torinesa Martini & Rossi—, el qual va conjugar l'ànima d'un artista italià i el tremp d'un negociant ianqui per gosar obrir un palau del vermut «vraiment enchanté, fastueux, resplendissant de luxe, de délicatesse et de goût» (Ossorio y Gallardo 1905a: 166-167): el sùmmum de la perfecció i del progrés. Barcelona es desnaturalizava a marxes forçades. D'una banda, els seus teatres passaven mil i una penúries degut a l'aparició del cinematògraf; de l'altra, els botiguers del carrer de Ferran —ànima comercial de la ciutat— veien amb desesper la poca afluència de clients. Segons *L'Esquella de la Torratxa*, la causa n'era el vermut, però no pas «el such de rahims més ó menos castís perfumat ab herbas aromáticas, que serveix d'aperitiu» sinó «la

137 A la premsa diària s'anunciava el vermut Sallés —premiat amb la medalla de bronze a l'Exposició Marítima de 1872 i Vinícola de Madrid de 1873— i se n'especificaven les virtuts, així com els llocs en què es podia adquirir: «al por mayor dirigirse á la farmácia del Dr. Botta, calle de la Platería, nº 48, y al por menor en las principales farmácias de España». Vegeu *Diario de Barcelona* (22 d'agost de 1880): 9996.

138 *La Publicidad* (20 de setembre de 1902): 1.

funció que's dona en alguns teatros avants de l'hora de sopar y que's l'única que se sol veure algun tant concorreguda».¹³⁹

De fet, *M. Riusech* —pseudònim de Marià Escriu i Fortuny (1869-1902), poeta, autor teatral i col·laborador de *L'Esquella de la Torratxa*— va recollir la doble significació de la paraula a la joguina còmica en un acte i en vers *Vermouth matrimonial* (1901). Els personatges principals del divertimento epistolar de Riusech, que transcorre a Barcelona un vespre de Carnaval, són el matrimoni format per Enric i Emília. D'una banda, l'espòs avorrit de la seva vida de casat que decideix anar al ball de màscares del Liceu d'incògnit per recordar la seva vida de solter, tot empescant-se la idea d'escriure una carteta a la seva muller per convidar-la a la festa. De l'altra, Emília, rosegada per la gelosia a la qual l'aboca un marit calavera i amb molts antecedents, té la mateixa pensada i escriu un bitlletet amb la lletra desfigurada en què el cita al Liceu. El matrimoni es mostra les respectives cartes que han rebut d'un admirador secret i, amb la ignorància que són falses, assisteixen a la festa liceista cadascun per la seva banda i amagats rere una màscara. Tot i ballar plegats, són incapaços de reconèixer-se mútuament, però de retorn a casa l'engany és descobert i la malfiança desapareix:

LLUIS: Vaja's comprén
que tots dos á la vegada,
heu tingut igual pensada
enganyantvos mútuament.
ý estant desmenjats d'amor
per la gran monotonia
de l'amor de cada dia,
ab tot y estimar de cór,
heu donat un pas al mal
per torná á fer paus després.
¡Casi's pot dir, qu'havéu prés
un *vermouth matrimonial!*
Ara que tot ha passat,
confio qu'olvidareu
aquest rato, y us tindréu
un amor mes acendrat,

139 «Esquellots». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1364 (24 de febrer de 1905): 140-141.

pues si bé'l vermouth es bó
pels qu'ab gran precaució l'usan.
¡Pobres d'aquells que n'abusan!
No hi ha cap licor pitjó (Riusech 1901: 37-38).

El parlament de Lluís, germà d'Emília, en què el vermut pren la significació dual de beguda i aperitiu social, manifesta la importància d'un beuratge que, tot i néixer com a medicament, es va introduir amb el temps en el paisatge ociós dels barcelonins, com els còctels.

Sobre aquests darrers combinats, val a dir que adquiriren tal magnificència que, fins i tot, van destronar les ostres com a entrants dels àpats; el «Cocktail de naranja» que es va servir en un dinar a l'Hotel Ritz el 17 de març de 1923, el «Diana Cocktail» que formava part del menú de la «VII Comida de Lucullus Juniors» servit a l'Hotel Colon el 18 de juny de 1927 i el «Melón Cocktail» que obria un banquet de l'Hotel Ritz el 4 d'octubre de 1927 ho exemplifiquen a la clara.¹⁴⁰

Si bé això va ocórrer durant el primer lustre del segle xx, caldria remarcar que va ser només una lleu premonició del que hauria d'esdevenir-se en anys posteriors quan, en plena guerra de 1914 i enllaçades amb els còctels, van començar a estilar-se noves begudes com els *Gin-wiskies*, *Brandy-Colt* i *Sherry-Flip*, servides en els locals que poblaven el nou Paral·lel: uns anys d'uropeïtzació i modernitat —a mig camí de París i Amèrica— en què els *dancings*, els tangos i, posteriorment, el jazz o els cabarets, van provocar que la nova Barcelona arribés al Paral·lel (Gabriel 1992: 69). No obstant aquesta irrupció alcohòlica d'origen estranger, els clàssics bevedors van continuar devotament amb els seus conyac, cassalles, mançanilles, anisets i vermuts; fidels, doncs, a una tradició que malgrat les modes imperants va restar incòlume (Verdaguer 1957: 353).

Una de les persones que va saber treure un bon profit dels còctels fou el cuiner manresà Ignasi Domènech, que va publicar l'any 1911 el primer llibre que versava sobre aquesta temàtica: *El arte del coktelero europeo*, del qual, gràcies a l'èxit obtingut, es va fer una segona edició en poc menys de nou mesos. Aquesta obra naixia amb la voluntat

140 El «Cocktail de naranja» és el primer que hem pogut verificar de tots els menús consultats. En menús anteriors, la presència constant de les ostres es veu inalterada. Vegeu Col·lecció de menús de l'Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona i del Museu Frederic Marès.

d'explicar una feina molt especial que fins aleshores era inexistent a l'Estat espanyol, però que Domènech (1912: XV-XVII) —«amante de todo lo que pueda significar un progreso auténtico»— va compilar a partir de les receptes que es componien diàriament als bars d'Amèrica del Nord, d'Anglaterra, d'Alemanya i de França. Un total de més de tres-cents combinacions dirigides especialment als amos dels bars i als cambriers de l'Estat espanyol, els quals, a banda de complaure les demandes de la seva clientela, podien comptar «con un nuevo ali-ciente de ingreso, en despachar más licores y otros ingredientes, que se renuevan muy pocas veces al año». L'obra d'aquest cuiner polifa-cètic es va anticipar a la que va presentar Georges-Gabriel Thenon —sota el pseudònim de *RIP*—, *Cocktails de Paris*, amb il·lustracions del cartellista Paul Colin i apareguda a París el 1929; un recull de fórmu-les escrit, segons Josep M. de Sagarra, «en col·laboració amb totes les persones més importants que remenen la cua per París i que poden afalagar l'esnobisme del públic. Les grans *vedettes*, els domadors de milionàries i els que es moren de gana amb les llàgrimes de la lluna penjades dels cabells» signaven receptes d'un llibre que ben aviat es va convertir en vademècum alcohòlic de bevedors i aficionats.¹⁴¹

Semblava que l'americanització de la ciutat volia substituir el seu afrancesament; amb la introducció de productes i hàbits d'ultramar, els barcelonins no feien sinó constatar les ganes de continuar essent amos i senyors d'una fesomia pròpia que els allunyava dels requisits més tradicionals. De la mateixa manera que Anglaterra era envaïda per productes americans, que provocaven un canvi en les seves pràc-tiques habituals —com l'esmorzar dels nens a base de farinetes de civada The Quaker i el consum de còctels o vins de Califòrnia—,¹⁴² Barcelona també va sucumbir als seus gustos més extravagants, com els còctels d'ostres, l'origen dels quals el trobem en els que se servien al bar del vagó restaurant dels trens americans, formats per aquests mol·luscs, pebre vermell, ginebra, un parell de rodanxes de llimona,

141 Josep M. de Sagarra: «Bibliografia de l'alcohol». *Mirador* núm. 68 (15 de maig de 1930): 2.

142 Aquestes són algunes de les dades aparegudes en un estudi comparatiu, publicat en una revista anglesa, en el qual McKenzie avalua la competència que els Estats Units i Alemanya feien al govern anglès. Vegeu «La crisi industrial anglesa». *La Van-guardia* (22 d'octubre de 1903): 4.

una fulla d'eucaliptus, menta i gel triturat; a anys llum dels còctels que fins llavors s'havien servit a la ciutat, considerats les beceroles de l'art de les mescles.¹⁴³ A més a més, i potser per situar els còctels europeus a l'alçada dels còctels americans, apareix l'amarg d'angostura, creat pel doctor Siebert; un preparat agradable i beneficiós que, a banda de ser una beguda plaent, tenia propietats estimulants, estomacals i mentals, atès que aclaria l'intel·lecte. Es prenia en còctels, vermuts, te, cafè, anís, absenta, xerès, sifó i altres begudes carbòniques; un concentrat de què fins i tot els anglesos —tan reticents als productes americans i alemanys— alabaven l'ús.¹⁴⁴

Les ostres, els quioscs i els còctels, en tant que «accessoris» i «elements decoratius» de la lògica de la modernitat, eren algunes de les representacions del mimetisme de la moda —en part mecànic i, en part, selectiu i controlat—, gràcies a les quals la burgesia manifestava la seva superioritat social. A través de les modes alimentàries, doncs, els barcelonins privilegiats reafirmaven la seva unitat de classe, atès que eren un instrument que, tot i una aparent superficialitat, portava inscrites la diferència i la llibertat individuals (Lipovetsky 1991: 45 i 48). Tanmateix, l'adopció d'aquestes novetats va suposar, com hem indicat, la modificació dels usos i els costums ciutadans i l'anihilament de bona part dels valors tradicionals, sobretot en el terreny de la cuina.

143 Luis Barzini: «Trenes americanos». *La Vanguardia* (9 de juny de 1907): 6.

144 «Mr. Mc. Carthy, analizador del gobierno inglés y miembro del Instituto de Química de Londres dice: "Como carminativo y aperitivo no puede ser el Amargo de Angostura más excelente". Yo considero que el Amargo de Angostura ó Angostura Bitters es superior á todos los otros amargos que existen en el comercio. *El vermouth, cocktail, absenta, té, café, jerez, champagne, refrescos, etc.* ¿qué son sin Amargo de Angostura ó Bitters? Bebidas incompletas y deficientes». *La Vanguardia* (16 de desembre de 1906): 11.

1.4 Clubs gastronòmics i publicacions mengívoles

Les plaisirs qu'on doit à la cuisine sont les premiers que l'on éprouve, les derniers que l'on quitte, et ceux que l'on peut goûter le plus souvent (Grimod de La Reynière 1803: III).

Com hem posat de manifest, l'acte de menjar i beure —o la cuina amb totes les seves accepcions— era una constant en certs sectors de la societat barcelonina. No seria forassenyat, doncs, suposar que tots aquells que gaudien, amb més o menys mesura, dels plaers destinats a l'estómac constituïssin agrupacions per poder fruir-ne amb companyia o, dit amb altres paraules, «compartir el pa» entre tots els seus membres. De fet, Grimod de La Reynière —considerat el pare de la crítica gastronòmica— va inaugurar aquesta tendència pels volts de 1784 quan va fundar un club gastronòmic privat que ell mateix va anomenar «Les déjeuners philosophiques». Aquestes trobades tenien lloc dues vegades a la setmana (dimecres i dissabte) i comptaven amb l'assistència ordinària d'«Andrieux, qui n'avait pas encore fait ses *Étourdis*; Palissot, la bête noir des encyclopédistes, Beaumarchais et quelques comédiens de mérite» (Monselet 1874: 72).

En la mesura que menjar i beure és un acte social que crea llaços fraternals i agrupa els comensals entorn d'un aliment nutritiu i segons llurs gustos, hem decidit presentar alguns clubs gastronòmics d'índole diversa que hem trobat ressenyats en menús o citats per aquelles persones que en van formar part, entre altres orígens, durant el període analitzat. Malgrat la manca de referents directes sobre la seva constitució —en què la informació obtinguda prové, majorment, de l'anecdolari personal— i la seva temporalitat —més o menys extensa—, el sol fet d'existir ja és una mostra més d'aquesta passió per tot allò que tenia a veure amb el plaer de l'estómac.

Les seus principals en les quals s'aplegaven aquests clubs gastronòmics eren molts dels cafès i restaurants que hem anat apuntant, així com altres establiments que, a principis del segle xx, van ser protagonistes d'una renovació que propicià l'abandonament de les Rambles —fins aleshores l'eix de la vida social barcelonina de la burgesia vuitcentista— per iniciar la popularització de la plaça de Catalunya i dels seus entorns (Gabriel 1992: 67). El Continental, l'Hotel Colón o el Cafè Alhambra s'ubicaven en un centre burgès i modern que tenia

com a illes contigües el passeig de Gràcia i la rambla de Catalunya, vies principals de l'Eixample. Paral·lelament, la importància de la cuina en una Barcelona finisecular va generar, fins i tot, la publicació de periòdics que hem convingut a adjectivar com a «mengívols», no tant pel fet que tractessin temes que versaven sobre l'alimentació, sinó per l'ús i l'abús d'un llenguatge gastronomitxat. A través de metàfores culinàries, doncs, els redactors al·ludien als usos i costums que —en matèria gastronòmica— practicava la societat barcelonina de l'època i, per extensió, els catalans.

1.4.1 Clubs gastronòmics: entitats recreatives, tallers i colles heterogènies

La Barcelona vuitcentista comptava amb moltes entitats recreatives que tenien una forta presència a la ciutat; la «Colla de l'Arròs», per exemple, va ser fundada el 1856 i en el seu estendard les armories foren substituïdes per una cassola d'arròs (Pablo 2013: 77). Tot i les poques referències d'aquesta colla, que anys més tard va afegir al seu nom el de «Societat Balaguer», les memòries de Mario Verdaguer aporten una mica de llum sobre algunes de les seves pràctiques culinàries. Tal com rememorava l'autor, la «Colla de l'Arròs» —presidida a l'època per Josep Griera i Dolcet (1854-1936), que havia estat alcalde de la ciutat entre 1898 i 1899— es reunia un diumenge de cada mes al local de les Escoles del Bosc de Montjuïc. El restaurant Martin de la rambla del Centre ofería el seu cuiner perquè s'encarregués d'elaborar la base del banquet, que no era altra menja que una paella descomunat (Verdaguer 1957: 253-254).

Una altra de les societats recreatives més importants fou Lo Niu Guerrer, que era també una societat filantròpica, «a cavall entre el segle XIX i XX, de gran incidència ciutadana» i testimoni d'uns costums i una manera de fer en la Barcelona de la preguerra (Vélez 2013: 16). Amb un marcat caràcter festiu —en què els tiberis i les fontades eren manifestacions molt rellevants—, Lo Niu Guerrer tenia com a imatge de la societat un personatge homònim farcit de símbols culinàris —forcs d'alls, olles, una graella, ganivets, un càntir i pinces per a la vianda— i d'elements casolans, atès que eren la seva indumentària (Pablo 2013: 68).

En paral·lel a aquestes dues societats recreatives que hem apuntat —al costat de les quals hauríem de citar la Societat del Born—,¹⁴⁵ una altra de les agrupacions que voldríem esmentar són els «tallers», espais característics de la Barcelona vuitcentista en què els artistes, a banda de treballar, manifestaven el seu bon sentit de l'humor. El taller del carrer de Muntaner, en el qual concorrien Santiago Rusiñol, Ramon Casas, Josep Yxart i Pompeu Gener, entre d'altres, va ser un dels més notables; s'hi reunien els dissabtes i les seves trobades consistien a prendre cafè i parlar «de todo lo divino y lo humano». Tanmateix, una de les característiques principals d'aquest grup era la de celebrar-ho tot: «celebraban fiestas en el taller, hacían *caragolades* en los merenderos de Montjuich o comían un Arroz de pescado a la orilla del mar. Comían y bebían copiosamente y la agudeza saltaba» (Pla 1942: 87).

Els actes festius de les societats i del taller que hem plomejat breument, així com les activitats que es duïen a terme en els «pisos» o les tertúlies de les rebotigues —en tant que manifestacions de la vida del vuit-cents— es van desenvolupar a la Barcelona pretèrita i constituïrien, per si sols, un motiu d'estudi exhaustiu. Tanmateix, en el marc cronològic del nostre treball n'existiren d'altres que semblaven néixer amb la voluntat de preservar l'esperit d'aquests clubs gastronòmics primigenis.

Un dels primers que voldríem ressenyar és «La Colla de los Ocho», que trobem citada a *Un señor de Barcelona* (1945), l'obra en la qual Josep Pla va aplegar les vivències de Rafael Putget. Segons Pla (1945: 224), aquesta colla estava formada per una sèrie de personatges que coincidien al Continental —un dels restaurants que formaven part de la càtedra de l'art culinari de Barcelona i propietat de Josep Ribas— per fer petar la xerrada de bon matí. La iniciativa va néixer amb una finalitat estrictament sibarítica i, a fi de poder gaudir enterament de la seva cuina, Josep Ribas va organitzar-los-hi un menjador *ex professo*, en el qual es reunien setmanalment per degustar plats deliciosos i d'una qualitat excel·lent, com la sopa de tortuga. A banda dels membres que configuraven «La Colla de los Ocho», hi havia molts altres personatges de la societat barcelonina i de la resta

145 Sobre Lo Niu Guerrer i la Societat del Born, vegeu Cadena *et alii* (2013).

d'Europa o del món que es delien per assistir a aquestes menjades, «que llegaron a hacerse famosas y hasta en algunos momentos estuvieron rodeadas de un cierto misterio».¹⁴⁶ La presència de comensals il·lustres que pertanyien a l'àmbit polític —com el governador civil Àngel Ossorio y Gallardo, el general Julio Argentino Roca, expressident d'Argentina, i l'alcalde Josep Roig i Bergadà— o a l'àmbit cultural —com l'erudit Marcelino Menéndez i Pelayo, els dramaturgs Joaquín i Serafín Álvarez Quintero i l'actor Ermete Zacconi— permeten datar les trobades durant la primera dècada del segle xx.¹⁴⁷

La «Colla de los Ocho» i la tertúlia del Restaurant Carbó —en què assistien Josep Planàs, gendre de Santiago Rusiñol; el Dr. Vilumara, i Joan Marsans, empresari del Teatre Novetats, entre d'altres (Verdaguer 1957: 256)— eren l'expressió màxima d'aquelles penyes que s'havien originat al voltant de les taules dels cafès barcelonins, els quals, com fets a posta, propiciaven la unió de persones amb afinitats polítiques, professionals o amb vocacions artístiques i literàries, tal com hem apuntat.¹⁴⁸

Una altra mena de clubs gastronòmics són els que hem anomenat «colles de menú», ja que la seva existència es verifica a través dels menús, entesos no com un seguit de plats que s'han d'escollir, sinó com a petits trossos de cartolina o seda, segons la sofisticació de l'amfitrió, en els quals es decriuen els plats, o sigui: els menús escrits.¹⁴⁹

146 «Esta *colla* de los Ocho estuvo formada por M.S. Oliver, P.G. Maristany, conde de Lavern, B. Bassegoda, el arquitecto Amargós, Luis Ferrer Barbará, José Boada, José Ribas y yo. Algunas veces nos acompañaron a la mesa Pompeyo Gener, Artigas, el pintor Galofré, el doctor Secanella y Trinidad Monegal». Vegeu Pla (1945: 223).

147 Josep Roig i Bergadà fou alcalde de Barcelona del 17 de febrer al 6 de desembre de 1910; Ermete Zacconi era *commendatore* i artista de la Companyia Dramàtica Italiana, i visitava la ciutat assíduament; Ossorio y Gallardo va ser governador civil de Barcelona entre el 29 de gener de 1907 i el 26 de juliol de 1909, i el segon mandat del general Roca va finalitzar el novembre de 1904, tal com s'anunciava a la premsa local: «Ha tenido efecto en Buenos Aires la toma de posesión del nuevo presidente doctor Quintana, que reemplaza al general Roca». Vegeu «Política extranjera». *La Vanguardia* (5 de novembre de 1904): 4.

148 Vegeu els capítols 1.1 De les fondes als hotels i dels «becos» als restaurants i 1.2 Cases d'hostes, tavernes i cerveseries especialitzades.

149 «Los menús varían según el carácter de los países y de las personas. Diríamos también según las épocas, si no se tratase de cosa relativamente moderna. [...] El uso de ellos no se generalizó hasta fines del siglo XVIII, cuando se implantó en la corte de

Així, doncs, hem pogut documentar el menú d'un àpat organitzat per la colla «Lucullus Juniors» que va tenir lloc a l'Hotel Colón el dissabte 18 de juny de 1927, un establiment situat a la plaça de Catalunya —que s'inaugurà el 1902— i sovintejat per prínceps, clients escollits del món elegant o «reis republicans».¹⁵⁰ Malgrat que la data no entra dins dels paràmetres cronològics del nostre treball, hem decidit incloure'l per diverses raons: com que es tracta de la «VII Comida», és de suposar que el primer dinar va tenir lloc vers el 1920, com a mínim. Segons es desprèn del menú, la colla era capitanejada per Augusto Ramoneda, un senyor que es relacionava amb comtes i arxiducs i era present en les reunions de societat de Barcelona,¹⁵¹ i un dels seus membres —el nom del qual està imprès en el menú— era el tenista Eduard Flaquer. Pel que fa als plats, cal destacar la presència d'un «Diane cocktail», que evidencia la desaparició de les ostres com a entrant en pro dels còctels. La resta de plats, tot i continuar essent redactats en francès, són un viatge a través del món: des del «Bortsch Froid», una sopa de l'Europa de l'Est, fins a la «salade Japonaise» o la «Suprême de Volaille Maryland».¹⁵²

L'altra cara de la moneda d'aquesta colla i d'aquest menú internacional la podem verificar a l'àpat de la «Colla Casulana», que en el seu «Sopá núm. 6» proposava uns plats molt particulars dins el que varen anomenar «Menú de'n Clave»: «Carn de Burro prensada», «Vi del Ni-not», «Un Llonguet del Forn» i de postres «Llombrijo del Temps», que deixen constància inequívoca del seu caire burlesc, a imatge dels

Francia. [...] Teniendo, sin duda, presente que la “gourmandise et la coquetterie sont d'origine française”, quiere el uso que el menú se escriba en francés». Vegeu «De Re Gastronómica. El menú en la historia». *Alrededor del Mundo* núm. 603 (21 de desembre de 1910): 496-498.

150 L'any 1904 la portada del *Cu-Cut!* era protagonitzada per un acudit en què podem observar Nicolás Salmerón al restaurant de l'Hotel Colón endrapant un àpat opulent mentre una colla d'obers famolencs observa l'espectacle, a l'altra banda de la vidriera, amb la llengua fora. Dos cambres que estan a punt de servir-li un altre plat, parlen de Salmerón com el «rey dels republicans» que morirà ferit, però no en alguna barricada, sinó d'un tip. Vegeu NET [Romà Bonet i Sintes]: «Els apats den Salmeron al restaurant del Colon». *Cu-Cut!* núm. 144 (29 de setembre de 1904).

151 Fernán Téllez: «De sociedad: presentación de la señorita Erminia Conde y Garri-ga». *La Vanguardia* (25 d'octubre de 1929): 10.

152 Col·lecció de menús de l'Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona.

àpats que organitzava Lo Niu Guerrer —en què podien figurar uns «tascons de badella ab cargols de cap de frare»— i, posteriorment, els de la «Penya Mortuorium», amb plats que anaven des d'una «Titoleta de Tòful amb Sebes» a unes «Galtes de Xino Serio».¹⁵³ Sobre la data d'aquest àpat organitzat per la «Colla Casulana» no en tenim cap certesa, però sembla que podríem situar-lo vers el tombant de segle, ja sigui per la grafia de la redacció o per la impremta que hi apareix: La Borsa, propietat de Pacià Torras i ubicada a Girona. Si fos així, aquest sopar seria un escarni dels «àpats de germanor» organitzats pels catalanistes que, juntament amb el cant coral, eren dos dels ingredients habituals del moviment (Marfany 1996: 310). Aquest assumpte, però, així com la fundació de la colla «Àpats i Lletres» —embrió de la revista *L'Olla* (1897-1898)—, els desenvoluparem en el capítol següent, centrat en les publicacions mengívoles.

Fossin banquets elitistes, com els que protagonitzaven els membres de «La Colla de los Ocho» al Continental, o menjades jocoses com les que hem presentat suara, l'agrupació de persones entorn de l'altar manducatori era una mostra de la importància dels àpats en tant que expressió de la societat. Amb altres paraules, i tal com sintetitzava Xavier Fàbregas (1982: 9) en el seu llibre *De la cuina al menjador*, l'àpat era un dels actes socials més complexos i constituïa, per tant, un espectacle que definia en ell mateix «una cultura, unes creences, una concepció del món». Sota els noms de societat, colla o penya, doncs, s'hi aplegaven comensals amb més o menys possibles però amb un únic objectiu: menjar plegats, perquè —més enllà de la seva funció biològica— «menjar és, sobretot, un fenomen cultural i social» (Contreras 1990: 85).

153 El 18 de juliol de 1897, Lo Niu Guerrer organitzava un «Dinar de Cuberta» i, per la seva banda, la «Penya Mortuorium» ofería un menú «esquelètic» el 15 d'abril de 1925. Vegeu Col·lecció de menús de l'Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona i del Museu Frederic Marès, respectivament.

1.4.2 Publicacions mengívoles: L'Olla i La Perdiu ab Salsa

A imatge dels personatges que Abdó Terrades va imaginar en *Lo rey Micomicó* (1838) —Baró de la Forquilla; Baronet de Nabo, Col i Tortilla; Duc de la Carmanyola i Marquès de l'Escarola—¹⁵⁴ i fora del període cronològic de la nostra recerca, però que en podria ser una derivació, l'any 1868 es publicà el calendari *La Xanfayna* —«un de tants almanachs humorístics i satírics com es publicaven en aquells temps» (Givanel Mas 1931: 93)—, que els cuiners artífexs d'aquesta publicació definien amb les paraules següents: «La xanfayna es una barreja de mil dimonis. Nosaltres haviam pensat donarvos tant solament lo such; pero alguns amichs nos han regalat un trosset de carn y ho hem cuyt tot plegat. Vegin vostès mateixos que'ls agrada més, lo such ó la carn?» (*La Xanfayna* 1867: 7).

El calendari de *La Xanfayna* (1867: 10-14) comptava amb dues seccions principals —«Such y Salsa», amb signatures pseudonimitzades i «Carn», signades amb autònims— en les quals aparegueren articles sota el nom de «Receptas», «Tucinada» o «Carbassas y carbassons». Alguns dels autors que deixaren la seva rúbrica en les moltes subseccions que conformaven el calendari van ser: *Xaretlo*, *L'Apotecari d'Olot*, *L'Italià* —dels quals no hem pogut esbrinar el seu nom real—, Josep Roca i Roca o Antoni Careta i Vidal.

Per bé que l'almanac de *La Xanfayna* s'edità el 1868, entre les pàgines de *L'Esquella de la Torratxa* —que inicià la seva llarga vida el 1872—¹⁵⁵ ja apareixien articles signats amb els noms de *Valentí Julivert* (pseudònim de Francesc d'A. Marull i Savalls), *Policarpi Moscatell* o *Mero Col* (el nom real dels quals ignorem). Amb tot, és a *L'Olla* i a *La Perdiu ab Salsa* que aquestes signatures són omnipresents, ja sigui com un estendard de catalanitat o com un atac a les altres publicacions de l'època, com veurem tot seguit.

154 D'una banda, els personatges de la paròdia antimonàrquica de Terrades (1838: 33 i 35) es basen en l'imaginari culinari —naps, cols, truites o escaroles— o en alguns dels accessoris que formen part de l'einam d'una cuina —forquilla— per pintar els blasons del seu llinatge. De l'altra, la comèdia terradiana «és una de les mostres més reeixides de l'ús de l'escena com espai d'acció proselitista per a difondre, *au grand public*, les noves idees polítiques, democràticament revolucionàries» (Foguet 2012: 62-64).

155 Sobre la història d'aquest setmanari humorístic, vegeu Capdevila (2013).

L'Olla

L'embrió d'aquesta publicació fou la colla «Àpats i Lletres», la qual sintetitzava les aficions d'un nombrós grup d'escriptors festius que celebraven alegres sopars cada 31 de desembre per acomiadar l'any que moria a L'Alhambra,¹⁵⁶ un cafè situat al passeig de Gràcia, 5, en el qual s'organitzaven banquetes, com el que va tenir lloc el 16 d'agost de 1893 en el marc del Certamen Literari de la Vila de Gràcia, amb un menú íntegrament francès i redactat en francès.¹⁵⁷

De la colla «Àpats i Lletres» —que va arribar a crear penyes sorolloses d'escriptors que s'hi reunien els dies festius—¹⁵⁸ en va sorgir *L'Olla*, amb un primer número que aparegué a Barcelona el 23 de desembre de 1897 i el darrer, núm. 12, el 10 de març de 1898. *L'Olla* portava com a subtítol «periódich satírich ilustrat: bullirà cada dijous» i s'autodefinia com «el periódich de més humor, el més barato y el més alimentici dels escrits en catalá», oferint les seves planes a «tots els que dibuixin en catalá ó escriguin ab el pincell».

El seu director fou *Japet de l'Orga*, pseudònim d'Antoni Ferrer i Ferrer, i el seu director artístic Sebastià Junyent, el pintor que decorà el restaurant Continental de Josep Ribas. Entre els seus redactors literaris hi figuraven *Jeph de Jესpus*, *Mayet* i *Ego Sum* —pseudonimitzats doblement per a l'avinentesa en *Salvi Pebre*, *Amaniel Brókil* i *Serafí d'Ayguera*—, darrere dels quals s'amagaven Joan Serra i Constansó, Josep Burgas i Burgas i Francesc Rossell, respectivament.

Abans de l'aparició del primer número, els redactors citats anteriorment —i tants d'altres que formaven part de la publicació—¹⁵⁹ van

156 Jeph de Jესpus [Joan Serra i Constansó]: «La colla d'Àpats y Lletres». *La Campana de Gràcia* núm. 2000 (7 de setembre de 1907): 16.

157 Col·lecció de menús de l'Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona.

158 Sobre la vida d'aquesta colla, podem afirmar que, com a mínim, va existir fins el 1929, gràcies a la informació consignada per un dels seus membres amb motiu d'un dinar: «Els versos aquí continguts són d'En Mayet, el qual els llegí després del dinar que la COLLA APATS i LLETRES va celebrar el diumenge 7 d'Abril de 1929, en el lloc conegut per la Torre de les Escales, de Vallvidrera». Vegeu Mayet (1929).

159 Alguns dels noms que van aparèixer en el prospecte que es va publicar per presentar *L'Olla* foren: *Aguileta*, *Antón del Singlot*, *Antonet del Corral* [Francesc Martí i Aguilar, Antoni Portabella i Antoni Gibert, respectivament], Rafael Alonso, Salvador Bonavia, Joseph Bover Casellas, Salvador Borrut i Soler, Francesc Comas, Antón Cortina Rivera, Rossendo Pons, Joseph Pujadas, Casimiro Ribó, Angel Rius Vidal i Valeri Serra Boldú, entre d'altres. Vegeu «Prospecte». *L'Olla* (desembre de 1897): 4.

llençar un prospecte en què declaraven: «Som catalans de llengua y de cor y en conseqüència catalans serán nostres fets, nostres dits y tot lo demés del nostre cos. [...] En *política*, apesar d'esser de *L'OLLA*, com sempre, com a bons espanyols, contraris dels de l'olla, mani qui mani y tant si ho fan be com malament».¹⁶⁰

A través de la utilització d'un llenguatge gastronomitjat que feia honor a la tradició culinària de Catalunya —entre la qual sobresortia el gloriós bullit nostre— tota la colla de redactors feien catalanisme, atès que deixaven impreses paraules i frases fetes que formaven part de la llengua catalana i que alhora maldaven per mantenir l'esperit ben alt. A més a més, la presència de l'actualitat gastronòmica barcelonina també era un recurs força utilitzat, ja que al costat d'expressions com ara: «gallina vella fa bon caldo», «tirar un bon tros a l'olla», «no entendre-hi pilota», «ser una bleada», «ficar la cullerada», «fer salat» o «beure oli», hi trobem referències als espais de restauració de l'època, tant els que sovintejaven les classes benestants —amb menes eminentment franceses— com els que freqüentaven les classes populars.

Del restaurant del Liceu, per exemple, Francesc Rosell conta que servien «una pila de plats extrany, dels quals jo apenas si vaig tastarne d'algun qu'altre»,¹⁶¹ que molt bé podrien ser a base d'«ostras, *jamón* y xampany», com enumera Francesc Comas uns dies més tard.¹⁶² Però no només hi eren representats els restaurants de la burgesia, també hi havia espai per parlar de les fondes i dels seus plats humils que havien d'omplir el ventre dels més desafavorits.¹⁶³

Al acabarse'l ball, deixan la sala / ab els peus plens de pols y el cap de febre / se'n ván al restaurant (alias la fonda) / de cala Grataesquenas. / Un cop allí s'entaulan / de bróquil ab mongetas, / patatas, ous ferrats y butifarra / y bacallá passat... per la escaleta. / Un cop estan ben tips, si es que aixó atipa, / ell creu que aquell sopá ha de fer l'efecte, / y si bé alguna *dos-tres* hi ha á la taula, / l'honor del mateix modo se conserva.¹⁶⁴

160 Salvi Pebre [Joan Serra Constansó]: «Prospecte». *L'Olla* (desembre de 1897): 1-2.

161 Serafí d'Ayguera [Francesc Rosell]: «Al ball del Liceo». *L'Olla* núm. 6 (3 de febrer de 1898): 5.

162 Francesc Comas: «Una aventura al Liceu». *L'Olla* núm. 9 (24 de febrer de 1898): 6.

163 Vegeu els capítols 1.1 De les fondes als hotels i dels «becos» als restaurants i 1.2 Cases d'hostes, tavernes i cerveseries especialitzades.

164 J. Staramsa [Josep Asmarats]: «Xarada». *L'Olla* núm. 8 (17 de febrer de 1898): 15.

Un sector de la població que veia amb horror com el preu dels articles de primera necessitat —sobretot el del pa— creixia a passos gegantins; no només de resultes de l'augment del preu de la farina i de la mala organització en la seva cadena productiva,¹⁶⁵ sinó també com a efecte de la guerra hispanoamericana que, entre 1897 i 1898, va provocar el reclutament de soldats per anar a l'Havana, ja fos per «morir com els valents... ó com els que tenen gana».¹⁶⁶ Uns anys en què el dolor mut del conflicte colonial amagà a Barcelona de fet dues crisis: una de política, que va trasbalsar ben aviat el sistema polític de la ciutat, i una de social amb efectes retardats, en què el món popular començà a prendre consciència de l'egoisme de les classes benestants i rebutjà l'exèrcit i el seu discurs militarista.¹⁶⁷ De fet, el joc de paraules que fa l'autor amb l'expressió «ser de l'olla» podria voler demostrar aquesta voluntat confessa de ser una publicació apolítica, atès que el mateix Jeph de Jespus —signant del manifest aparegut el 1897— donava la definició anys més tard del significat de «ser de l'olla», que no era cap altra que «pogué robá al comú».¹⁶⁸

Ben mirat, no únicament de paraules se servia *L'Olla* per aconseguir els seus objectius, sinó també d'il·lustracions, com la que encapçalava invariablement els ranxos setmanals d'Amaniel Brókil (figura 8), el qual confessava: «ab una fé extraordinaria, comenso'l foch á ventá, y'm propono secundá, ab un vers cada setmana; com fá en Gumá á *La Campana*, pró... millor que'l d'en Gumá. [...] perque jo

165 «Si los panaderos no pueden producir el pan á menos precio que el actual, se debe principalmente á que por el número excesivo de panaderías cada una de ellas ha de limitar su producción y por consiguiente los gastos generales sobrecargan el precio del producto de una manera escesiva. Variando los procedimientos de panificación se podría abaratar el producto, puesto que se podría fabricar el pan con máquina». José Zulueta: «El precio del pan». *La Vanguardia* (19 de novembre de 1897): 4.

166 Amaniel Brókil [Josep Burgas i Burgas]: «Rifades». *L'Olla* (23 de desembre de 1897): 3.

167 Al llarg de 1898 i 1899 l'arribada de vaixells amb repatriats i soldats malferits, mal alimentats i malalts era contínua. Tanmateix, aquesta situació es veuria agreujada, tal com indica Pere Gabriel (1998b: 45 i 48), per «la intensa denúncia feta per l'esquerra del sistema de reclutament militar que havia permès als fills de casa bona no anar a la guerra a través de fórmules com ara la redempció en metàl·lic o les substitucions».

168 Jeph de Jespus [Joan Serra i Constansó]: «Al doctor Alcover». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1197 (20 de desembre de 1901): 840.

soch molt bon *cook*; com tinch elements y puch tirar *sal y pebre* enlayre, tots els *ranxos* tindrán *flayre*, tindrán *such* y tindrán *bruch*». ¹⁶⁹

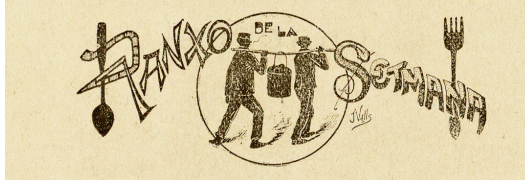


Fig. 8. Dos homes, que són alhora bèsties de càrrega i traginers, s'encarreguen de portar el ranxo, o sigui, les novetats setmanals, als lectors àvids de gana en tots els sentits. Vegeu *L'Olla* núm. 1 (23 de desembre de 1897): 3.

Així com algunes «olles» que, segons el bullir general, encapçalaven les cròniques de Salvi Pebre (figura 9).



Fig. 9. Mr. Grosogion, director de la *Revue des Âmes Neuves*, anuncia els seus propòsits: «suprimir tot lo que no siga absolutament bo ó absolutament bell», desterrant el llenguatge a la categoria d'excrement, ja que pel mateix conducte que hi entra l'aliment no poden sortir-ne impressions sensorials. El senyor Cebagrassa, valent-se de la impremta per obtenir els seus fins —i contradient els seus principis—, bullirà dins l'olla, metàfora visual de la societat. Vegeu Salvi Pebre [Joan Serra i Constansó]: «Crònica». *L'Olla* núm. 1 (23 de desembre de 1897): 2.

169 Amaniël Brókil [Josep Burgas i Burgas]: «Sinfonía». Vegeu «Prospecte». *L'Olla* (desembre de 1897): 3.

L'Olla va deixar de bullir el 10 de març de 1898, després de «las peripecias de sa publicació i la *verola negra* que va passar durant sa curta existència»; tanmateix, la seva defunció i els seus funerals es van fer en forma de «xamós *Almanach*». Aquesta petita col·lecció va ser «per un llegidor que vegi més enllà de lo que llegeix, més interessant que la colecció de *La Ilustración Española y Americana*».¹⁷⁰ I de tot allò que la colla «Àpats i Lletres» havia preconitzat en donava raó Joan Serra i Constansó des de *La Campana de Gràcia* temps després de la mort de *L'Olla*, el 1907, any en què la candidatura de Solidaritat Catalana va guanyar les eleccions provincials i generals celebrades el mes de juliol:

Aixó del catalanisme / ha obert els ulls á la gent / y la corda patrióitica / es tocada en tots indrets. / Sobretot en cosas dolsas / y en sustancias d'aliment / hi ha una varietat inmensa / de reclams per cassá aucells. / Hi ha *neulas* CATALANISTAS, / *bunyols del* CONCELL DE CENT, / *xampany* FALS, rom CATALONIA, / *pollastres* DOCTOR ROBERT, / *turró de las* QUATRE BARRAS, / anís PI, *Vi del* PAGÉS, / *bonas festas* REY EN PERE / y *saludos* FIVALLER. / ;Sempre l'un ull á la patria / y l'altre ull als centimets!¹⁷¹

Malgrat el cessament de *L'Olla*, l'activitat sorneguera de la colla «Àpats i Lletres» no s'aturà: el 31 de desembre de 1900 —amb motiu del començament del nou segle— aparegué *La Bugadera*, un «periòdich escandalós» promogut per l'«Orga (de Rahóns) de la colla “Àpats y Lletres”» que havia de sortir «al menos un cop cada si-gle». Aquesta publicació va repartir-se durant el sopar celebrat per aquesta colla i fou una broma que Salvador Bonavia dedicà als seus companys de batalla, «entre els quals hi havia *En Llimoner, Staramsa, Maïet, Pepet del Carril, Jep de Jespus, J. Ximeno Planas, Martí Giol* i alguns més» (Givanel Mas 1931: 255-256).

170 L'any 1918, Martí Revoltós publicà un poema a *L'Esquella de la Torratxa* intitulat *L'olla* com a «recordança d'una colla / que fa vint anys feiem “L'Olla”». Vegeu Jeph de Jespus [Joan Serra i Constansó]: «La colla d'Àpats y Lletres». *La Campana de Gràcia* núm. 2000 (7 de setembre de 1907): 16 i Martí Revoltós: «L'olla». *Almanac de L'Esquella de la Torratxa per a 1918*: 31.

171 Jeph de Jespus [Joan Serra i Constansó]: «Reclams». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1198 (27 de desembre de 1901): 856 i 859.

La Perdiu ab Salsa

El primer número d'aquest «periodich substancios, literari y culinari, ab ninots picants» va sortir el primer dia de l'any 1902, i ho va fer amb un anunci en el qual esgrimia públicament la seva masculinitat i legitimitat, confirmada per dues marques veritables: «l'escut de Catalunya á la capsalera y la firma de l'autor á cada treball».¹⁷²

Com assenyalen Torrent; Tasis (1966a: 425): «de bell antuvi, *La Perdiu* era el mot que se li donava a *La Veu de Catalunya* i, per extensió, a la Lliga Regionalista, a causa de la forma que tenia el dibuix de Domènech i Muntaner que representava l'escut de Catalunya, a la capçalera del diari de l'esmentat partit». Per bé que aquesta publicació atacava igualment *La Veu de Catalunya*, *L'Esquella de la Torratxa*, *La Renaixensa*, *La Publicidad* i *El Liberal*, tal com il·lustra el dibuix de la perdiu que a cops de falç segava els fulls d'aquestes publicacions (figura 10), no s'estava de carregar, també, contra *La Campana de Gràcia*, *El Diluvio*, *El Diario de Barcelona*, *Joventut*, *Cu-Cut!* i *La Tomasa*.¹⁷³

El director de *La Perdiu ab Salsa* era Salvador Bonavia i entre els seus col·laboradors hi havia Rossend Pons, Jeph de Jespus, Japet de l'Orga, L'Avi Riera i altres escriptors amagats en pseudònims (Torrent; Tasis 1966a: 425). Molts d'aquests noms, entre els quals caldria afegir l'Ego Sum, ja figuraven com a redactors de *L'Olla* i tot sembla indicar que van continuar la seva tasca mengívola un cop desapareguda la publicació.

172 L'Empresa: «Al lector». *La Perdiu ab Salsa* núm. 1 (1 de gener de 1902): 2.

173 Els redactors de *La Perdiu ab Salsa* deien de *La Veu de Catalunya* que era «un insult á n'en Lerroux, unas absoltas d'en Llanas y una carta de Paris parlant de quatre bandarras»; de la popular *Esquella* només en queda «la cabecera, la *Maschine Ausburg Fabriken*, la página dels anuncis, la impresió y el paper»; *La Renaixensa* «és un clam de: ¡Alabada siga la Verge de Montserrat!»; *El Liberal* és «la hidalgués de la raza catalana»; *La Campana* són «frases, capelláns y monjas fets al ast continuament, quatre castanyas al bisbe, tres piropos al obrer»; *El Diluvio*, «deu ó dotze grolleradas en titulars de mitj pam»; *El Diario de Barcelona*, «una raspallada als rics y un tiro als treballadors»; *Joventut*, «uns quants duros que ab gust va perdenhi el víctima»; *Cu-Cut!*, «quatre retruecanos mansos dels ilustres perdigots, y una olor de sacristía que perjudica als pulmons», i *La Tomasa*, «quatre ninots sense gracia y un anunci de las décimas pels serenos y escombriayres». Vegeu «La premsa barcelonina». *La Perdiu ab Salsa* núm. 1 (1 de gener de 1902): 6.



Fig. 10. Capçalera de *La Perdiu ab Salsa* (1902).

Algunes seccions de *La Perdiu ab Salsa*, que hom podia tastar pel mòdic preu de deu cèntims però que a la fonda, el mateix plat, costava cinc pessetes¹⁷⁴ —com «Salsa Picant», «Plats Trencats» o «Sense such»— emulaven el «Ranxo de la setmana», les «Culleradas» o el «Trenca Ollas» de *L'Olla*. Tal com havia fet aquesta publicació —en què les referències als espectacles d'ombres xineses d'Els Quatre Gats i als «intrincats boscos del cap d'en Pere Romeu» eren una constant—,¹⁷⁵ *La Perdiu ab Salsa* continuava envestint els modernistes i els seus dominis emblemàtics, ja fos la Sala Parés o Els Quatre Gats (figura 11).

174 En referència a «la perdiu a la vinagreta», un plat emblemàtic que es cuinava a les fondes barcelonines.

175 Amb motiu d'una de les ombres que s'exhibiren a Els Quatre Gats, i que *L'Olla* intitolà «Expedició cinegètica pels intrincats boscos del cap d'en Pere Romeu», el redactor de la secció escrigué uns versos que feien referència a la cabellera dels clients del cenacle felí: «Els que van á la cassera / en lloch de dur carrabinas / van armats fins á las dents / de pintas». Vegeu «Culleradas». *L'Olla* núm. 3 (6 de gener de 1898): 7.



Fig. 11. Acudit aparegut a *La Perdiu ab Salsa* núm. 6 (26 de gener de 1902): 5.

El signe d'interrogació que acompanya el títol de l'acudit —«Als IV Gats (?)»— podria voler qüestionar la capacitat de Pere Romeu per servir plats comparables amb els d'altres restaurants de l'època, com ja hem vist anteriorment, però la seva gràcia rau en el contrasentit que es genera a través del personatge del burgès, símbol de riquesa i de bon gust. D'una banda, Els Quatre Gats era un establiment que espantava els burgesos i menestrals de l'època; la presència al local, doncs, d'un representant d'una d'aquestes dues classes socials ja és prou paradoxal. De l'altra, quan el cambrer canta l'opípar menú — entre els quals figuren «badella ab pessois», «ous ferrats» o «perdiu ab salsa»—, el client es decanta per la «perdiu» a seques, menja idiòsincràtica barcelonina i, sobretot, símbol de *La Veu de Catalunya*, portaveu de la Lliga Regionalista.¹⁷⁶

176 A la Menestra d'Els Quatre Gats dissenyada per Picasso, hi apareixen com a plats la vedella amb pèsols i els ous guisats de diverses maneres, tal com enumera el cambrer

Les crítiques dirigides a Els Quatre Gats, però, no feien sinó revestir de gràcia el local, atès que Salvador Bonavia —redactor de *L'Olla* i director de *La Perdiu ab Salsa*— permetia la inclusió d'acudits que escometien contra el temple modernista. Tanmateix, no s'estava de brandar la llança contra el felí Pere Romeu des d'altres mitjans, tal com es desprèn del «Sonet acróstich» que va publicar a *La Publicidad* —i que hem transcrit tal com aparegué— coincidint amb la inauguració del local, en el qual podem resseguir les inicials de cada vers i llegir «EN PERE ROMEU ¡MEU!»:

En lloch mol amagat de Barcelona
N'hi ha un Café modern qu'es de *primera*,
Puig l'han volgut montar de tal manera
En forma modernista, que impresiona.
Romeu, amo de tot, llarga persona,
Ensenya als concurrents sa cabellera,
Rodant allí distreu al que s'espera
O bé fa pó als petits ab sa *carona*.
Mireu; un cuadro aquí, pintat d'en Caças,
Es veuhen *redolins* d'un tal Utrillo,
Un *tàndem* que fa pó, y, a pocas paças,
¡Manoy... ¡la llar! pintada ab molt poch brillo.
En fi, es això (y dispensin els artistas)
!Una *olla* y no un Café de modernistas.¹⁷⁷

Sembla que el darrer número de *La Perdiu ab Salsa* fou el 13, publicat el 22 de març de 1902, tot i que, un cop morta la publicació, els redactors van demanar permís per editar un periòdic que havia de ser-ne successor: *El Perdigot*, «que ja va sortir, per endavant, però amb un número únic, l'1 de febrer de 1902. Tenia vuit pàgines a dues columnes, era imprès segurament a la impremta de Salvador Bonavia i venut a deu cèntims el número. Tot fa creure que només en va sortir el primer» (Torrent; Tasis 1966a: 426). Aquest mateix any, però, els redactors de *La Perdiu ab Salsa* encara van escotxegar els darrers acudits, ja que publicaren dos quaderns intitolats *Sabis y Sebas*, en què recollien les biografies satíriques de tots els artistes i literats catalans, «dels mes sabis als mes sebas»:

de l'acudit (figura 11). Vegeu Col·lecció de menús de l'Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona.

177 Salvador Bonavia: «Sonet acróstich». *La Publicidad* (23 de juny de 1897): 1.

Veurás, lector amable, retratada,
á tota aquesta gent que fan carrera
ab forma mes ó menos aceptada
d'alguns que van davant y altres radera.
De sabis trobarás una enfilada
que analisats tots ells á sa manera
veuràs com sebas son, sebas... grilladas,
que crien seballots á carretadas (*La Perdiu ab Salsa* 1902: 3).

L'Olla i *La Perdiu ab Salsa*, més enllà de la seva voluntat de denúncia política i social —passada pel tamís de la comicitat o de la sornegueria— pretenien, potser, frenar la progressiva internacionalització d'una cuina que es veia engolida per les modes franceses. A través d'un llenguatge gastronomitjat —que es fornía dels plats més autòctons per crear metàfores culinàries—, les dues publicacions aportaven el seu petit gra de sorra a fi d'alentir una tendència nihilista que rebutjava la cuina local a favor de les novetats que venien de l'estranger. Mitjançant la interacció de les menges catalanes —com l'olla, la perdiu, el bròquil amb mongetes i la botifarra— amb les franceses —les ostres i el xampany com a paradigma gal—, els redactors de *L'Olla* i de *La Perdiu ab Salsa* eren membres d'un petit grup capaç de prendre consciència «d'una forma específica de menjar i uns gustos propis» que els diferenciava dels «altres» (Contreras 1999: 133). Per consegüent, i a despit dels hàbits alimentaris de la veïna França, es van convertir en ambaixadors d'una cuina catalana i, també, nacional: «ço que vol dir que empra, per a sos plats, elements propis, tant en els aliments com en els condiments» (Agulló 1928: 11). Així, doncs, les dues publicacions —però també alguns dels clubs gastronòmics de caire burlesc que hem apuntat— emprenien la seva croada particular contra les modes alimentàries que s'apropriaven de les cuines i els menjadors de Barcelona.

1.5 Cuines i cuiners: cap a una cuina moderna

Els receptaris de cuina són un testimoni dels temps i de la vida dels seus autors a través dels quals podem construir una «identitat culinària». Alhora, preserven un patrimoni culinari que tant pot pertànyer a la gastronomia domèstica —d'arrel familiar i mostra de la cuina casolana més ancestral— com a la gastronomia moderna: «burgesa,

complicada, de mestissatge, feta de detalls, de petites coses, que deixa entreveure el gust que tenia la petita burgesia i les classes benestants catalanes per la bona cuina» (Vila 2007: 193).

De l'ampli repertori que s'inscriu en el període de la nostra recerca, n'hem destriat els receptaris que van ser escrits per professionals i per als professionals, però també d'altres que anaven destinats al gran públic i que eren, a banda d'un recull de receptes, un manual d'economia domèstica. Per excés o per defecte, molts d'aquests llibres presenten diverses fórmules magistrals que lliguen amb els referents alimentaris que hem anat desgranant —així com d'altres que presentarem més endavant— i reflecteixen, alhora, una manera de menjar i de beure particular. Estretament lligats al camp de la literatura gastronòmica, hem de parlar també dels cuiners que, com alquimistes del foc, van deixar empremta en el món de la restauració i conferiren a la seva cuina la virtut de la immortalitat.

Sigui a través dels receptaris o dels cuiners que van possibilitar l'execució dels seus preceptes, l'anàlisi d'aquestes fonts és una mostra més que l'art culinari va envair uns paràmetres que, d'antuvi, no li corresponien. La repercussió de la tasca duta a terme pels cuiners en els aspectes socials o polítics de la ciutat —en tant que artífexs dels àpats que se celebraren durant el període de la nostra recerca— i de les receptes que s'inclouen en els manuals de cuina —algunes de les quals s'immisciren en el terreny moral— són el botó de mostra d'una Barcelona resplendent que, en nom de la modernitat, vivia de cara a la galeria.

1.5.1 Els receptaris: una memòria del gust

Els nombrosos llibres de cuina apareguts al llarg de tot aquest període mostren la diversitat i la modernitat de la cuina catalana, que va saber adoptar productes que no li eren propis per adaptar-los als paladars més heterogenis. L'anàlisi de les seves receptes i de les notes que s'hi insereixen posa de manifest els molts canvis que es van operar a les cuines i a les taules, forces motrius d'una transformació palatal que arribaria a metamorfosejar un sector privilegiat de la societat barcelonina.

Si bé hem centrat la nostra atenció en tres receptaris que, per la singularitat de les seves fórmules magistrals i el seus nomenclàtors,

poden ajudar a demostrar l'evolució de la cuina i la seva modificació per efecte de les modes imperants —a les quals hem al·ludit en anteriors capítols—, voldríem apuntar alguns títols escrits fora o dins del període en què se circumscriu el nostre treball. Sigui per la seva poca extensió, que sovint menysté el veritable contingut de l'obra, o per una autoria desconeguda o espanyolista —com és el cas del periodista madrileny Carlos Ossorio y Gallardo o l'escriptor andalús Rafael Chichón—,¹⁷⁸ el cert és que no formen part del corpus de receptaris difosos a l'època. Amb tot, la troballa és prou significativa, atès que amalgamen aspectes de la cuina catalana, dels gustos dels barcelonins i de la seva vida quotidiana.

En primer lloc, voldríem referenciar *Lo cuyner dels desganats*, un opuscle d'autoria anònima publicat el 1875 i en el qual són contingudes 22 receptes variades, «més aviat de preparacions bàsiques de la cuina catalana en general, espigolades de molts manuals de l'època» (Vila 2000: 369). El llibret presenta, com bé indica el subtítol, una sèrie de «reglas molt minuciosas per lo mes principal de la gastro-nomia, mediant las cuales, hasta la persona mes ignorant en lo art de cuynar pot apendrer sens mestre tot lo que mes li importa saber». Algunes de les receptes expliquen la manera de fer la «salsa rossa» i la salsa blanca, la perdiu a la vinagreta, les mandonguilles, els rostits, els estofats, la «retassía» —o sigui, la ratafia— i, fins i tot, el mode de fer tinta (*Lo cuyner* 1875: 3-9 i 14-16).

En segon lloc, el treball que Rafael Chichón publicà el 1898, el primer volum d'una sèrie en què pretenia tractar l'alimentació dels ciutadans de Barcelona.¹⁷⁹ Amb el títol de *La Vida en Barcelona* —dedicat a Luis Moreno y Gil de Borja, intendent de la Casa Reial i Patrimoni—, l'autor de naturalesa castellana «y por ende andaluza» presentava una obra escrita en format epistolar i sense pretensions literàries que descrivia indrets, costums i tipus catalans. La tasca que es proposà Chichón (1898: IX-X), tal com confessava ell mateix, era

178 Rafael Chichón havia estat director literari i artístic de la revista dominical il·lustrada *Album de la Mujer* i redactor de la revista *Hispania*. Vegeu *Album de la Mujer* núm. 1 (19 de juny de 1898): 2 i Rafael Chichón: «Amores ciegos». *Hispania* núm. 37 (30 d'agost de 1900): 291-293; «Cinco cuartillas». *Hispania* núm. 59 (de juliol de 1901): 266-267.

179 «Notas bibliográficas». *La Vanguardia* (23 de desembre de 1898): 4.

difícil i complexa, atès que «la vida de una tan grande població que —en relación á la crisis general que el país sufre— se muestra hoy en período de apogeo y marcha, casi siempre, en el camino del progreso, á la cabeza de cuantas forman la nacionalidad española». De fet, alguns periodistes criticaren la pretensió de Chichón de descobrir Barcelona als lectors, potser perquè entre les trenta-nou cartes que configuren el volum n'hi havia tres que feien referència a la neteja i la higiene dels mercats, als preus i a les mesures, però sobretot a les adulteracions i als fraus. A més a més, l'autor denunciava la cobdícia sense aturador dels taverners que aigualien el vi, l'elevat preu dels aliments de primera necessitat i la mala qualitat dels caps de bestiar (Chichón 1898: 239-240), tal com veurem en el capítol que analitza *L'Escudellòmetro* rusiñolià. Ara bé, malgrat aquests atacs contra la blanor d'una administració municipal que tolerava les pràctiques sòrdides d'uns i altres és admirable l'elogi que Rafael Chichón (1898: 37) fa de l'escudella: «el plato más genuinamente catalán, y para mi gusto, superior á la soupe au suc francesa, y á la sopa amarillita que devoran al mediodía los albañiles madrileños». Entre les seves múltiples varietats, l'autor consigna la recepta de l'escudella verda —copiada íntegrament de *La cuynera catalana* (1839a: 21)—, que té com a base la carn de moltó; a banda de ser «más gustosa que la de ternera y de vaca ó de buey», el preu és inferior al de la resta i, per tant, «más al alcance de las minguadas faltriqueras de modestos mercaderes, menstrales, obreros y proletarios» (Chichón 1898: 39).

En tercer lloc, i a l'inici del segle xx, l'escriptor i periodista Carlos Ossorio y Gallardo, germà del governador civil Àngel Ossorio y Gallardo —el qual havia estat present en algun dels àpats de «La Colla de los Ocho» que hem esmentat anteriorment— publicava *El arte de bien comer* (1905): «una obra atractiva, garbosamente trazada, con mucho ingenio y de verdadera utilidad para muchas gentes que presumiendo de acomodadas y de cultas, ignoran por completo bastantes de las menudencias, detalles y quisicosas» que requereix l'art de menjar bé.¹⁸⁰ Sota el lema «Conferencias culinarias», l'autor parlava dels vins, dels coberts i la vaixel·la, dels ornaments, de les postres i, com no podia ser d'altra manera, del gaspatxo: «alimento del pobre

180 Raimundus [Ramon Pomés i Soler]: «El arte de bien comer». *La Vanguardia* (18 de març de 1905): 4.

y recreo del rico» (Ossorio y Gallardo 1905b: 105). Amb tot, i entre els apartats que configuren la seva obra, n'hem destriat els que fan referència a alguns temes que hem exposat al llarg del nostre treball, així com d'altres que presentarem a mesura que anem introduint-nos en diferents camps. De les ostres, per exemple, Ossorio y Gallardo (1905b: 73-75) contava que Nova York era la ciutat del món amb un major consum, seguida de París —«que en ciertos días notables llega a engullir la friolera de 8 á 10.000.000 de estos bichitos tan amados de los boulevardiers»— i Barcelona, la ciutat de l'Estat espanyol que demostrava una afició més desmesurada per aquests mol·luscs. Malgrat la transcripció d'una recepta d'ostres que l'autor considerava d'allò més saborosa —«á lo Felipe IV»—, el cert és que no n'hem trobat cap referència en els menús consultats. La Barcelona ostraire del tombant de segle semblava fer cas omís d'un apel·latiu que transportava el menjador a la revolta social agrària de 1640 —coneguda com la Guerra dels Segadors— i condemnava la recepta a l'ostracisme. Un altre dels capítols que voldríem referenciar és el que Ossorio y Gallardo (1905b: 32-38) centra en la figura del cuiner, el qual personificava una època de luxe i malbaratament, de sibaritisme en els costums i una daurada lluor aparent que, oblidant els antics artífexs de la cuina, bregava per introduir —a imatge de les modes exòtiques— «salsas que atrofian el gusto y excitantes que destrozan el estómago». El cuiner modern, doncs, era l'home que havia fomentat el vici de la gola fins aristocratitzar-lo —«transformando la *glotonería* criticada y repugnante en gastronomía»—, que havia inspirat literats i artistes i, sobretot, l'amo i senyor del nostre avenir.

L'últim dels receptoris que voldríem esmentar és *La cuyna catalana* (1907), de *Joseph Cunill de Bosch* —pseudònim de Francesc Puig i Alfonso—, en el qual es recullen grans plats que pertanyen a la cuina burgesa i popular (Fàbrega 2002: 26). L'autor iniciava el seu treball amb un «aperitiu» dedicat a les cuineres, les quals han de posseir un llibre «que les ajudi en la feyna transcendental de preparar y adobar y presentar els plats de manera que resultin agradosos al odorat, atractius a la vista, y sobretot saborosos al paladar» (Cunill de Bosch 1907: 5). La importància de les menges que són la base dels àpats dels habitants d'un país —com és el cas de l'escudella i la carn d'olla catalanes— no impedièn la inclusió de les ostres, «pròlech ordinari y quasi indispensable dels bons dinars d'hivern», en el receptari. Tot i fer

notar que havien de menjar-se vives, aquestes bivalves omnipresents també podien degustar-se fregides o escabetxades, això és: servides «ab una salsa de vinagre, oli, pebre, escalunyes ben picades, rovells d'ous durs, herbes fines y les clares dels ous picades ben petites pera formarhi petits munts que's barregen ab el conjunt» (Cunill de Bosch 1907: 188).

La publicació d'aquest curt enfilall de receptaris —algun dels quals coincidí amb els que exposarem tot seguit—, així com els que recull i transcriu Pep Vila en el seu estudi «Tractats de cuina i de rebosteria catalans» (2000) o les més de cinc mil referències que apareixen a la *Bibliografía de la gastronomía y la alimentación en España* (2003), de la historiadora, investigadora i bibliògrafa María del Carmen Simón Palmer,¹⁸¹ són una petita mostra de la complexitat que envolta l'anàlisi de la cuina d'una època, atès que l'art culinari «no és uniforme, sinó que engloba tendències, estils i maneres de fer diferents» (Bàguena 2006: 42).

La cuynera catalana

Publicat per primera vegada en quaderns entre 1835 i 1838, *La cuynera catalana* —o *La cuínera catalana* segons les edicions— és un conjunt de «reglas útiles, fáciles, seguras y económicas per cuynar bé, escullidas dels Autors que millor han escrit sobre aquesta materia», com explicita el seu subtítol.¹⁸² En l'inventari que va confeccionar sobre

181 D'una banda, l'inventari de Vila (2000: 267-388) recull manuscrits i obretes de cuina i rebosteria dels segles XVIII, XIX i XX a fi de divulgar uns receptaris de gran riquesa que mostren l'evolució de la cuina catalana en diferents contextos històrics. De l'altra, podeu consultar la bibliografia dels llibres més representatius de la cuina catalana que la Fundació Lluís Carulla publicà a la Nadala de l'any 2006, en la qual inserí una llista amb gairebé sis-cents títols. Vegeu Bàguena (2006: 88-97).

182 Tal com deia l'anunci que es publicà arran de l'aparició de *La cuynera catalana*: «La dificultad que ofrecen á cada paso las voces propias del arte en los manuales de cocina hasta aqui publicados en castellano, obligando al lector catalan á recurrir sin cesar á los diccionarios de aquel idioma, ha sugerido la idea de dar á luz el presente redactado en nuestro language vulgar á fin de hacerlo de una utilidad comun en nuestra provincia». Pocs mesos després, apareixia el tercer quadern, «particularment destinat al ram de la pesca». L'obra va tenir una acollida tan gran, però, que en paral·lel a la segona edició van haver de publicar un quart quadern intítulat *Suplement á la cuynera catalana, ó sia tractat de rebosteria*, en què recopilaven «las sustancias mas esquisitas y

tractats de cuina i rebosteria catalans, Pep Vila afirma que moltes de les receptes d'aquest «tractat de cuina moderna catalana» —que és el primer llibre de cuina de la nostra renaixença— van ser transcrites d'un manuscrit del segle XVIII intitulat *Avisos e instrucció per lo principiant cuiner, compost per un home vingut del altre mon*. En bona part, doncs, es tracta d'un llibre reconstruït a partir de receptaris catalans i castellans traduïts al català que un o diversos autors van compilar amb l'afany de donar-los una aparent unitat (Vila 2000: 277).

Deixant de banda aquestes disquisicions, volem centrar la nostra atenció sobre les quatre parts que componen *La cuynera catalana*. Una primera part dedicada als caldos, les sopes, les escudelles i els guisats de carn; una segona que continua amb les receptes dels guisats de carn; una tercera que porta per títol «Tractat de la pesca fresca y salada y varios modos de guisar en dia de peix», en què aplega una introducció a base d'arrossos i pastes per continuar amb els peixos i, finalment, una quarta part que és un tractat de rebosteria, en el qual hi ha incloses diverses receptes de xarops, melmelades o licors.

És interessant fer notar les advertències i les instruccions que s'introdueixen entre les diferents parts del llibre, ja que constitueixen una guia de bons usos i maneres. D'una banda, parla de les virtuts i les propietats de les espècies que venen d'Orient i d'Amèrica i de les «plantas aromáticas indígenas ó que s'crian en nostre país», que s'usen per «excitar lo gust en nostres menjars y donar acció als òrgans de appetit». De l'altra, alerta dels perills que se'n deriven si s'utilitzen en excés. És el cas del llorer: tot i donar gust a diferents guisats, «es necessari usarlo ab bastant mida y sobrietat» (*La cuynera catalana* 1839a: 7 i 9). Els seus efectes negatius, per exemple, van ser tinguts en compte per Santiago Rusiñol a *L'auca del senyor Esteve* (1917) quan posà en boca del personatge de l'Avi —un dels quinze convidats al banquet del casament entre l'Esteve i la Tomasa que té lloc a l'Hostal de Ribera— una sentència que confirmava els preceptes de *La cuynera catalana*. Davant l'aparició del fondista amb la cassola de l'estofat, alguns comensals flairen el llorer a la distància i manifesten el seu desgrat. Amb tot, és l'Avi qui s'expressa amb més contundència: «No

agradables». Vegeu *Diario de Barcelona* (23 d'abril de 1835: 902; 9 de setembre de 1835: 2026; 1 de gener de 1838: 7).

agrada a ningú el llorer. No estem per llorer a la Ribera. Es una fulla que exalta i que no alimenta. Tregui el llorer» (Rusiñol 1917: 52).

De l'altra, i com explicita el títol «Del bon orde y limpieza de la cuyna», s'esmenta la importància de l'ordre i de la netedat que ha de regnar en una cuina, així com la dels utensilis corresponents (*La cuynera catalana* 1838: 3-6). I encara un altre capítol en el qual s'instueix l'amo de la casa «per fer los honors en la taula segons etiqueta», amb una sèrie de pautes que transcrivim tot seguit:

Lo número de convidats, regularment no deu passar de nou á deu si s' vol evitar la confusió y desorde que son casi inseparables de una gran reunió. Segons la opinió dels gastrònoms mes práctichs, un dinar ben servit deu ser una pesa en tres actes en los quals se deu emplear amb sagasitat la graduació dels gustos ó sabors y ahont las viandas deuen ser diferents á fi de compláurer totes les aficions y contentar à tots los paladars: lo primer servey deu ser suau ó llauger y poch carregat de especias, lo segon mes delicat y un tant mes assahonat, y lo tercer que es l'últim cubert, deu ser molt fi y delicat (*La cuynera catalana* 1839b: s. p.).

Aquest amo de la casa és el que ha de vetllar pels convidats, servir els plats i els vins, tallar la carn i promoure la conversa que millor convingui, «apartant tota qüestio política que puga causar divisions entre ells y turbar la armonia». Una regla que Carles Soldevila va recollir gairebé un segle després a *L'home ben educat* (1927), en el qual l'autor catalogava l'art de conversar com un art difícil, ja que «per exercir-lo s'han d'aplegar un seguit de virtuts i de qualitats que, dissortadament, no abunden» (Myself 1927b: 22). Calia mantenir una conversa discreta «on res no desdigni de la bona educació més refinada» i evitar «el xerroteig», que «mena de dret a la maldicència». Per contra, a *La cuynera catalana* (1839b: s. p.) el paper de la senyora de la casa estava reservat únicament a les postres, tot i que en cas de necessitat també podia servir els intermedis. El mateix Soldevila (Myself 1927a: 39) definia aquest paper com el més complex de la casa, ja que «no sols comporta una pila d'obligacions envers els que hi viuen, sinó envers els que hi vénen de visita o els que s'hi estan com invitats o com a servidors».

La inclusió del tractat soldevilià, tot i l'anacronia existent, respon a altres raons que se sumen a les que ja hem presentat. D'una banda, parla de les cuineres que llogaven les llars folgades, figura cabdal de l'economia domèstica, marmessores dels interesos i, fins i tot, de la

salut familiar. En l'època de *La cuynera catalana*, la mestressa de la casa era la reina absoluta dels dominis familiars i podia reprendre la seva cuinera —sia per malbaratar i fer mal ús de les matèries bàsiques per coure viandes o per la pèssima elaboració que en feia—, tal com es desprèn del gravat que encapçala el llibre (figura 12).



Fig. 12. Il·lustració apareguda al revers de la portadella de *La cuynera catalana* (1839a: 3).

Amb el temps, però, i dins els límits del nostre treball, la societat va anar adoptant costums moderns, com anar al restaurant per fer l'àpat del migdia i simplificar la cuina. Aquests dos canvis, i d'altres que encara havien d'ocórrer, conduïen la societat de dret a l'americanització i convertien la mestressa de la casa en un «rei constituïcio-

nal» que podria esdevenir «patró entre obrers sindicats», en paraules de Carles Soldevila (Myself 1927a: 39-40).

De l'altra, *La cuynera catalana* comprèn una pluralitat de receptes entre les quals voldríem destacar la que porta per nom «pastissos, ostras ab anxovas y cuas de cranch», ja que evidencia una tradició ostraire perdurable i anuncia, d'alguna manera, el seu adveniment com a menja estrella durant l'Exposició Universal i en anys posteriors, tal com hem exposat. A jutjar per la fórmula d'aquest plat, però, la seva elaboració era molt més complexa que les meres safates d'ostreres que se servien als restaurants del tombant de segle:

Pendrás ostras de las mes frescas que trobarás, las tirarás al aygua mentres bull, (procurant que nos perda la de las ostras) anyadirás julivert, cebeta, sal, pebre y vi blanch. Quant las ostras hajan donat dos bulls, tot lo mes, las traurás del foch y passarás á la escorredora: en seguida pendrás lloms de anxovas, cuas de cranchs, ó de llagostins, ho mitj courás ab aygua condimentada del modo dit en lo pastis precedent. Quant te aparega, que estan ja be, anyadirás á la matexa aygua salmò per salmo-nejarla, robellons y cebetas blancas. Preparat que tot axo estiga, y que los lloms y pexos estigan escorreguts, los aniras col·locant ab elegancia; farás una salsa blanca ab mantega, de las millors herbas finas trinxadas ben menudet ab criadillas, ço es tófonas, y such de llimona, y feta que sia esta salsa, la tirarás sobre del pex, que estará ja sobre de la pasta, y la borejarás ab cebetas, rovellons, y criadillas (*La cuynera catalana* c. 1838: 22-23).

Carmencita ó La buena cocinera

Escrit per Eladia Martorell i editat per primer cop el 1895, *Carmencita ó La buena cocinera* és un compendi de fórmules culinàries que l'autora va anar escrivint i col·leccionant al llarg dels anys amb la finalitat que fossin d'utilitat per a la seva filla; la claredat de les explicacions, però, la bona combinació dels guisats i el càlcul exacte de les quantitats van fer que les amigues de l'autora l'animessin a publicar-les. El resultat va ser un recull de receptes de cuina espanyola, catalana, cubana, americana, francesa i italiana escrit amb la voluntat de «satisfacer todos los gustos y llenar todas las necesidades», com sosté l'autora en el pròleg del llibre (Martorell 1899: 5).

Bona mostra de la internacionalització que regia les cuines de la ciutat, i com a resposta a la multiculturalitat de la societat, la trobem

en alguns dels noms de les receptes de *Carmencita* ó *La buena cocinera*. Sobre el gust pel continent americà, Martorell (1899: 169-170) presenta uns «Macarrones á la New York» i uns «Huevos High-life», plat molt luxós i menja de gurmet capaç de deixar records afables als paladars més exigents. En referència al continent europeu, podem llegir-hi «Tripa á la alemana», «Arroz á la milanesa» o «Gazpacho á la francesa», que, si atenem a l'explicació, és el que a França s'anomena *rouille*. La ciutat de Barcelona també hi és representada amb l'«Arroz barcelonés», els famosos «Buñuelos del Tío Nelo» i el «Mató de monja» o de Pedralbes, plats idiosincràtics de la cuina barcelonina, alguns dels quals hem tractat en un capítol anterior.¹⁸³

El contrapunt d'aquesta adjectivació cosmopolita el descobrim en receptes que podrien pertànyer a estrats socials més marginals, com ara el «Manjar Negrero», l'«Arroz Jíbaro», els «Callos á la gitana» i el «Pescado á lo gitano»; dos plats, els darrers, que analitzarem en parlar del teatre de Juli Vallmitjana.

També, com a *La cuynera catalana*, hi són presents les ostres, ja siguin en salsa, acompanyant un lluç o com a protagonistes absolutes de les «Ostras de salsa Mela»:

Se pican unas cebollas muy menuditas, luego langosta, almejas, jamón, un poquito de pimienta, nuez moscada y sal; todo eso se pica por separado. Se coje la cebolla y se sofríe con manteca de cerdo y un poco de vaca, cuando está dorada se le echa dos cucharadas de harina, cuando está dorada se echa la langosta y las almejas, se deja freir un poco y se le pone leche, luego el jamón y perejil y un poco de pan tostado; cuando está hecho esto se pone en las conchas y se raya pan por encima y se pone al horno (Martorell 1899: 107).

La Gastronomía

Obra del cuiner manresà Ignasi Domènech (1874-1956), *La Gastronomía* es va editar a Madrid l'any 1899 i va ser el primer de la llarga sèrie de vint-i-nou títols que l'autor va escriure al llarg de la seva vida, ja fos sota el rol de cuiner, de gastrònom o de docent.¹⁸⁴ Aquest

183 Vegeu el capítol 1.3 La modificació dels usos i costums barcelonins en pro de les modes alimentàries: de les ostres de Bàrcino als còctels.

184 Sobre la figura d'Ignasi Domènech, vegeu Lladonosa (2000) i Blasi (2005).

«modestíssim treball» va néixer amb el desig de «prestar un pequeño servicio á mis queridos colegas en el arte culinario ó á las personas que por gusto ó por necesidad quieran poseer multitud de recetas escritas con gran sencillez y claridad para que estén al alcance de todos». A diferència dels dos volums reportats anteriorment, el tema central de l'obra de Domènech són els plats a base de peix, ja que al seu entendre, «lo que está menos extensamente tratado es lo referente al modo de condimentar aquéllos» (Domènech 1899: 5-6).

La Gastronomía, doncs, consta de set capítols ordenats amb els títols següents: «I. Sopas de pescado; II. Huevos; III. Salsas; IV. Asados; V. Platos curiosos; VI. Pastelería y helados; VII. Noticias curiosas». Tanmateix, si espigolem entre les receptes que s'hi enuncien, veurem que Domènech hi consigna dos plats que, semblantment a les dues obres anteriors, tenen com a ingredient principal les ostres: «Sopa de ostras», la recepta de la qual mereix ser transcrita, i «Tortilla con ostras» (Domènech 1899: 14-15 i 28).

Se escogen tres ó cuatro docenas de ostras bien frescas, se abren y se recoge el agua que contiene cada ostra. Se ponen 50 gramos de mantequilla en una cacerola que esté sobre el fuego; con esta mantequilla se rehoga una cebolleta cortada fina, luego dos cucharadas de fécula de patata, se agrega en seguida el agua de las ostras, dos copas de vino de Jerez y medio litro de agua. Después de media hora de cocción, se retira y se pasa por un colador muy fino. Vuelta la sopa otra vez á la cacerola se pone al baño maría, en donde se le aumentan seis yemas de huevo, mantequilla, medio cuartillo de nata, las ostras y la sal correspondiente; se mueve bien la sopa y se sirve muy caliente.

A banda d'aquestes dues menges que reflecteixen la idiosincràcia d'una societat lliurada al progrés, un altre dels aspectes que voldríem destacar —lligat a la modernitat que porta implícita aquesta actitud— és la importància que dona Domènech (1899: 6) al «sabor de la cocina moderna, la cual no solo requiere hoy que las comidas sean escogidas y perfectamente confeccionadas, sino que además han de presentar en todos los platos de que se compongan cierto sello artístico ó pintoresco que les hace más agradables». L'ús de l'adjectiu «moderna» apareix per primer cop en aquesta obra i defineix una nova manera d'entendre la cuina: no només són importants els components dels plats, sinó també la seva aparença, tal com puntualitza Domènech en algunes receptes. A tall d'exemple, per servir el postre «Huevos á

la nieve», un cop elaborats «se colocan en forma caprichosa en una fuente y se sazonan con una crema de café ó de fresa. Encima de cada huevo se coloca una guinda confitada», i per presentar el postre «Reina Amelia» cal fer-ho «encima de una servilleta rizada y planchada» (Domènech 1899: 28 i 74).

La hipotètica creació d'una cuina «moderna» per part de Domènech podria respondre al propòsit de modernitzar la cultura catalana emmirallant-se en les cultures europees i d'ultramar, amb totes les conseqüències que se'n van derivar; però també, potser, a la voluntat de recatalanitzar una Catalunya colonitzada pel *género chico* i el «flamenquisme», entre altres afeccions folklòriques.¹⁸⁵ De fet, l'autor inicia amb *La Gastronomía* la tendència d'intitular els plats amb epítets manllevats del panorama cultural català, sense oblidar els topònims i personatges cèlebres de la història, com era el costum habitual de l'època. La «Salsa á la Robert», la «Salsa Víctor Balaguer», els «Salmonetes Víctor Balaguer» o el gelat «Enrique Granados» eren les beceroles de l'obra amb la qual Domènech (1899: 37, 38, 61 i 84) començà a substituir els omnipresents plats de nom francès —que havien envaït autocràticament les cuines de la metròpolis— per uns de més nostrats.¹⁸⁶

Aquestes qüestions, així com les fórmules culinàries que apareixen en els receptaris que hem presentat suara, palesaven la importància de la cuina en la Barcelona del tombant de segle. Uns fets que les dramaturgies de l'època van recollir per posar-los damunt les taules de l'escenari. Tal com veurem al llarg dels capítols següents, la relació que s'establí entre el teatre i la cuina era indestruïble dels fenòmens que se succeïren en la societat convulsa del període analitzat, subjecte en bona part a la modernitat vigent.

185 Un any abans que Ignasi Domènech publicés *La Gastronomía* —el 1898—, Santiago Rusiñol participava activament «en la campanya regeneracionista contra el género chico i el “flamenquisme”» amb la intenció d'implantar un teatre líric català. Vegeu Casacuberta (1997: 265-266) i el capítol 3.4 *Souper-Tango* (1918): l'auge del cafè concert, la Barcelona de nit i la revifalla de la restauració.

186 Segons conta Ossorio y Gallardo (1905b: 43-44), el cèlebre gastrònom *Doctor Thebussem* —pseudònim de Mariano Pardo de Figueroa (1828-1918)— proposava que els menús deixessin de redactar-se en francès per fer-ho en l'idioma propi de cada país, i es reservessin els estrangerismes per a les tècniques culinàries o per als «manjares admitidos por el buen uso».

1.5.2 Els alquimistes del foc

Un cuisinier, quand je dîne,
Me semble un être divin
Qui, du fond de sa cuisine,
Gouverne le genre humain.
Qu'ici-bas on le contemple
Comme un ministre du ciel,
Car sa cuisine est un temple
Dont les fourneaux sont l'autel! (Désaugiers 1848: 9).

Sobre els cuiners que van dirigir els fogons dels restaurants més emblemàtics de la ciutat durant el tombant de segle se'n sap ben poca cosa —tret de les informacions que hem pogut recollir a través de les cròniques locals publicades a la premsa i les biografies dels seus coetanis— potser perquè, tal com afirmava Rusiñol, «el gran sacerdot de la cuina d'un bon restaurant és un home misteriós; un home que viu en una cova, voltat de fogons i de caçoles, com un químic o com un nigromàntic; un home que ningú ha vist mai».¹⁸⁷ Els protagonistes enigmàtics de les grans cuines de Barcelona, tanmateix, eren els restaurants, alguns dels quals compaginaven la seva tasca com a empresaris i cocs, tal com hem constatat en anteriors capítols, però també hi havia un bon nombre de cuiners, la majoria francesos o afrancesats per interès, dels quals només coneixem el cognom.

Uns personatges contractats majorment a propòsit, atès que el fet de comptar amb un «chef Paul», un «chef de París» o un concís «chef de cuisine» atorgava més categoria a l'establiment, i demostrava aquesta filia estrangera que governava els focs engabiats de la ciutat i provocava, entre altres assumptes, que la paraula «cuiner» fos substituïda per la de «xef». La supeditació a la moda i als costums francesos va ser tan extrema que, fins i tot, s'havia de consultar el diccionari francès «en busca de palabras como *hotel, menú, confort, etc.*», per tal com «un menú redactado en español resulta hoy cursi; la moda exige que lo sea en francés, por más que aquellos que deben utilizarlo

187 Xarau [Santiago Rusiñol]: «El Lyon d'Or o elogi de la carn d'olla». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1941 (10 de març de 1916): 183.

desconozcan por completo este idioma». ¹⁸⁸ Però no només aquestes paraules sinó també totes les que donaven nom als plats; un aspecte que Eduard Vidal i Valenciano i Bartomeu Carcassona testimoniaran al llarg del primer acte de la sarsuela *La Guardiola* (1874), un «apariment del francès» que s'estrenà «ab aplauso» al Teatre Tívoli durant el mes de setembre de 1878. ¹⁸⁹ En aquesta «adaptació maldestre i no confessada de *La Cagnotte*, d'Eugène Labiche» (Fàbregas 1982: 83), els autors presenten una sèrie de personatges provincians i acolorits que venen a Barcelona per gaudir del ball de disfresses, entre altres aspectes d'indole amatòria. Temptats per la gana i la xerinxola s'asseuen a esmorzar en un restaurant de les Rambles, des del qual Lluís, el cambrer, els ofereix la «carta» perquè vagin triant el que els ve de gust. Precisament la primera sorpresa rau en aquesta paraula, que March no acaba d'entendre:

MARCH: La carta, si'ns voldran enviar l'esmorzar pel corrèu. Ey! Parlém clar: jo vull esmorçar aquí.

CORRONS: Si home, aquí esmorçarèu.

MARCH: Com que aquet xicot parla de cartes.

CORRONS: Com se coneix que no estèu fet á la moderna. Carta vol dir... aixís... com si diguéssim lo programa del esmorzar (Vidal; Carcassona 1874: 16-17).

Després d'aclarir l'assumpte de la carta arriba la segona sorpresa, ja que tot llegint-la s'adonen que posa «carte de jour», una expressió que els esmorzadors desconeixen. Tot seguit, Fernando comença a llegir els plats que componen la carta, d'entre els quals escullen «vermicelles, purée d'haricots, homelettes souffles, galantine de din don truffée i creme au rhum» i rebutjen les «cotelletes á la Papillote», perquè de segur que amb aquest nom «Pa pillot» deuen fer mal de ventre. Tan bon punt el cambrer comença a servir els plats en March ja rondina, perquè es pensava que menjarien guisats i, de moment, només mengen fideus; quan arriben les «homelettes soufflées», però, la ignorància dels personatges respecte a la nova cuina francesa fa que les confonguin amb croquetes (Vidal; Carcassona 1874: 17-21 i 42-45). No sabem del cert quin era el restaurant de les Rambles en el qual

188 J. R. C.: «Cocineros y cocinas». *El Gorro Blanco* núm. 60 (1 d'agost de 1911): 251.

189 «Novas». *Lo Gay Saber* núm. 19 (1 d'octubre de 1878): 304.

se succeïen aquestes escenes —tret que ensenyava un peix que deia «papa»—, però podria molt ben ser qualsevol dels establiments que hem enumerat, els quals oferien menús francesos i en francès com el que mostra el cambrer als comensals.

En definitiva, un hotel o un restaurant que no comptés amb un xef francès entre les seves files podia veure's abocat al fracàs o relegat a un segon pla. Sabem, mercès a Luján (1993: 132), que el mestre Blancher era l'encarregat de cuina de la Maison Dorée, que el vell Martin era el «catedràtic gastronòmic» del Restaurant Martin, que el cuiner de la Maison Pince era un tal Jordi i que Josep Ribas, Miquel Regàs i Josep Serra —la tasca dels quals hem vist amb anterioritat— monopolitzaven bona part de la restauració barcelonina. Què en sabem, però, dels cuiners que governaven les cuines de tants altres establiments de la ciutat? El cafè restaurant Trocadero, inaugurat el 12 de setembre de 1903, era propietat de l'«ex-chef del cèlebre restaurant Latuille de París», que oferia una cuina *bien rendû* i ultraselecta. La seva especialitat era el «Roastbeef a l'anglesa», que servia «cut from the joint, delante el cliente y con dos legumbres» i l'art de la *broche*; disposava també d'un «American Bar» amb «all kind of american drintes» i d'un «Quick Lunch bar».¹⁹⁰ França i els Estats Units, doncs, s'aplegaven sota un mateix sostre del carrer de Quintana, 8, davant per davant de Can Culleretes, el restaurant propietat de Miquel Regàs.

I gràcies al tercer certamen d'un concurs culinari obert als cuiners de Barcelona i de la seva rogalia —que organitzava l'Agrupació Artística Culinària «La Modelo»— coneixem altres noms.¹⁹¹ Juan Murillo, cuiner de l'Hotel d'Anglaterra, va obtenir la medalla d'or;

190 *La Vanguardia* (11 de setembre de 1903): 8.

191 El 15 d'abril de 1903 aparegué el primer número de la revista *La Unión de Cocineros y Camareros* —òrgan oficial de la Societat Artística Culinària i La Alianza—, que naixia amb la voluntat d'unir els membres del gremi de cuiners i de cambrers. Aquesta associació havia de reportar «á nuestra clase un gran bien, contribuyendo poderosamente á aminorar las contrariedades de nuestra vida y á evitar que por ellas y por la falta de amparo y protección, nos veamos expuestos, cocineros y camareros, á lavar platos ó á cambiar de oficio á fin de ganar el mísero sustento con que se remunera el trabajo del obrero». Sembla que el darrer número, el 200, va sortir publicat el 15 de juliol de 1915. Vegeu Emilio Curto: «Por fin llegó». *La Unión de Cocineros y Camareros* núm. 2 (15 de maig de 1903): 1.

Ramón Sol i Luis Michel, cuiners de la Cerveseria Restaurant Gambrius i de l'Hotel Ambos Mundos respectivament, obtingueren la de plata, i Miguel Morlá, cuiner del cafè restaurant Au Lyon d'Or, aconseguí un diploma distingit.¹⁹² A un dels mestres cuiners que més tard va governar els fogons d'aquest darrer establiment, Rusiñol li feu una lloança en el seu «Glosari», mitjançant la qual sabem que es deia Enric Auguet, un benemèrit ciutadà que des d'aquest «cenobi dels aliments» que era el Lyon d'Or «podria cuinarvos els plats més rics i substanciosos que hagués pogut somniar Gargantúa i que hauria firmat Brillat Savarin; aquell Enigma del Soterrani hauria atipat an en Sanxo Panza en aquelles bodes memorables; aquest home que donem a llum sab lo que's cou i sab com se cou, sab fer les salces i sab fer els rostits, els dos secrets de tot bon cuiner».¹⁹³

Arran de la publicació d'aquesta glosa, en la qual Rusiñol trenca-va una llança a favor dels alquimistes del foc, *L'Esquella de la Torratxa* va rebre missives de gurmets i gormands en què els sotasignats demanaven la composició d'un dels plats que enumerava l'autor, la carn d'olla, ja que en època d'encariment de subsistències aquesta recepta era essencial. Per manca d'espai, però, només va publicar-se la carta del cuiner Antonio Solé, que, des de Valls, regraciava l'encert de fer justícia «a los artistas invisibles o clandestinos del arte culinario». A parer seu, «unos mártires del trabajo, que se queman los ojos, el estómago, trabajando de cara al fuego, y absorviendo los gases de los carbonos minerales se estropean el organismo, y se gastan el cerebro pensando en la grandísima variación de platos de la ciencia de su arte, dentro de aquellas cuevas que se llaman cocinas».¹⁹⁴

Si bé el panorama culinari excel·lent estava protagonitzat per homes, existia una altra figura rellevant dins d'aquesta mestria: la de les cuineres a domicili, que formaven part del servei habitual de les cases benestants i, si no era així, eren contractades per a ocasions especials, ja que les cuineres que fins llavors remenaven les cassoles

192 «Notas locales». *La Vanguardia* (15 de desembre de 1899): 3.

193 Xarau [Santiago Rusiñol]: «El Lyon d'Or o elogi de la carn d'olla». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1941 (10 de març de 1916): 183-184.

194 «Carta al director de *L'Esquella de la Torratxa* des del Gran Hotel París de Buena-ventura Caminal amb data 12 de març de 1916». Vegeu *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1942 (17 de març de 1916): 204.

no coneixien prou bé, potser, les noves modalitats de la cuina que entrava pels Pirineus. Calia, doncs, incorporar aquesta gran cuina d'origen francès, que es practicava en fraccions molt limitades de la classe benestant, ja fossin hotels o restaurants, a la cuina quotidiana o domèstica de les cases senyoriales i menestrals, tenint en compte que els recursos econòmics eren molt diferents dels de què disposaven els xefs.

Malgrat que les referències sobre aquesta categoria culinària són escasses, podem documentar algun nom masculí entre els directors i els actors de les *soirées* que es concertaven a les cases senyoriales, com les reunions literàries que organitzava la Comtessa de Castellà,¹⁹⁵ en les quals Manuel —l'artista cuiner— regalava els paladars més exquisits amb les seves preparacions: «Sole à la Bercy» o «Faisan farci à la Princesse Orloff», motiu pel qual aquestes cites eren qualificades com a «oasis de la neuroastenia» (Verdaguer 1957: 33).

És, però, Emili Vilanova qui conta a *Escenas barceloninas* (1886) una anècdota protagonitzada pel cuiner del marquès de Sentmenat, un «mussiú» que, després de menjar diversos plats d'arròs a la milanesa, començà a plorar com una criatura i, mig en francès mig en català, digué:

—¡So retut, havéu guanyat dos cops la *France!* ¡*Les malheureses!* Dos cops emportat la victoria sur la *grande France*, Mussiú Nyerri! ¿Qué dirán á París quan los hi *parviendrá* la nouvelle? *Duas defaites en l'environ* d'un siècle! Estich *acablat* de dolor. ¡Oh!s espanyols, oh la *redoutable* Catalogne! *Duas* vegadas, sí; *deux fois*: l'altre la darrera *sur* los fogons, y fan dos desastres. Sou vos l'espanyol mes *vallant* que so conegut...

En assabentar-se que el cuiner era una dona i, a més a més, catalana, el xef francès no va poder articular gaires paraules, tret d'un profètic: «—Sou la Nació més poderosa: ella engolirà les demés Potències del Continent: la vostra Espanya; cal no mes las ganas, justament» (Vilanova 1886: 117-126).

195 Pseudònim d'Isabel M. del Carme Castellví i Gordon (1867-1949), poetessa i conferenciant. Nascuda a Madrid, es traslladà a Barcelona després de casar-se amb Salvador Armet, comte de Carlet, i des d'aleshores començà a escriure alguns textos en català. L'any 1907 va guanyar la Flor Natural als Jocs Florals de Sant Martí de Provençals. Col·laborà amb la revista *Femina!*, entre d'altres. Vegeu <<http://www.dbd.cat/>> [data de consulta: setembre de 2019].

Com és, però, que d'entre les eminències culinàries de l'època no hi figura cap dona si tenim en compte que per cada cuiner hi havia mil dones cuineres? Cal creure, com deia el Baron Brisse,¹⁹⁶ citat a *La Vanguardia* per Juan Buscón, «que la mujer no pasa nunca de cocinera apreciable y jamás se remonta á las altas concepciones?».¹⁹⁷ Deixem la resposta d'aquestes interpel·lacions *en l'air*, tot i que l'evidència d'aquest fet la trobem en els anuncis que apareixien a la premsa local de l'època: «Se desea una camarera y cocinera. Inutil presentarse sin buenas referencias. Razón: Pasaje de la Concepción, 11, torre», per exemple.¹⁹⁸

A banda d'aquestes disquisicions de gènere, un dels professionals de la cuina més importants i internacionals de l'època va ser, com hem vist, el manresà Ignasi Domènech, que va deixar-nos un llegat culinari de gran valor, ja que va reflectir en els seus llibres la cuina de les cases amb més nivell econòmic i la del món rural. Un home que va divulgar la cuina catalana, al costat de l'espanyola, la francesa i l'americana, com cap altre, ja fos a través de la seva extensa obra o d'*El Gorro Blanco*, la revista que va fundar el 1906.¹⁹⁹

Ignasi Domènech va arribar a Barcelona de la seva Manresa natal l'any 1888, quan la ciutat estava immersa en el brogit de l'Exposició Universal. Treballà a la Fonda Imperial del carrer de Sant Pau i a la Fonda Española del carrer de la Boqueria, ingressà a la Societat de cuiners l'Artística Culinaria i, dos anys després, es traslladà a l'Hotel

196 Léon Brisse, anomenat Baron Brisse, va ser un dels primers periodistes gastronòmics de la història, al costat de Charles Monselet i Grimod de La Reynière. Arran de la seva col·laboració amb el diari *La Liberté*, i fruit de les signatures gastronòmiques que va publicar-hi, s'edità *Le calendrier gastronomique pour l'année 1867. Les 365 menus du Baron Brisse. Un menu par jour*. París: Bureau de *La Liberté*.

197 Juan Buscón [Ezequiel Busquet i Castells]: «Busca buscando». *La Vanguardia* (3 d'agost de 1894): 1.

198 *La Vanguardia* (29 de novembre de 1899): 1.

199 Fou precisament Ignasi Domènech (1928: 38-39) qui va retre homenatge als cuiners i cambres dels restaurants econòmics coneguts com a «fondes de sisos». Lluny del mapa gastronòmic elitista de Barcelona, aquests establiments de caire popular comptaven amb notables cuiners —«alguns de veritable fama, tals com En Francesc Santacana, En Joan Malaca, En Francesc Alias Pachicha, Pere Alias Cara Tallat, En Joan Castells i En Guineldo Cap de Fusta»—, però també amb cambres «dotats de condicions especialíssimes» que s'aprenien de memòria els trenta o quaranta noms dels plats que se servien diàriament.

Europa de Puigcerdà, quan la capital de la Cerdanya vivia un primer esclat del turisme barceloní benestant. Els canvis constants de lloc de treball van portar-lo a instal·lar-se a París i a Londres per anar a raure finalment a Madrid on, paral·lelament a la seva tasca de cuiner, decidí exercir professionalment de gastrònom. A principis de la dècada dels anys vint, però, retornà a Barcelona i es dedicà enterament a escriure o a fer treballs per a les indústries relacionades amb el món de la cuina i la seva maquinària (Redó 1984: 47-48).

Figura imprescindible dins del panorama culinari de Catalunya, la seva vàlua —més enllà de l'àmbit gastronòmic— es veurà augmentada amb la relació que s'estableix entre la seva obra i el teatre de Santiago Rusiñol, ja que les obres d'un i altre autor són una mostra fefaent del fet que la cuina, en totes les accepcions, va lligada a les circumstàncies històriques del moment. La Barcelona canviant i paradoxal del tombant de segle rebia la visita d'individus forasters i autòctons que es delien per tastar els fruits del progrés o, simplement, anaven a cercar fortuna. Sobre aquesta darrera quimera, i des de les pàgines de *L'Esquella de la Torratxa*, Víctor Rahola glosava la vida d'una noia anònima que, com tantes altres pobletanes, arribà a una Barcelona que bullia de modernitat —però alhora de misèria— tot cercant la falsa terra promesa:

T'he vista alegre, aixirida, / y sabionda, trista ó maula / davant la taula arrupida, / y dich sens que sigui faula, / que la historia de ta taula / es la historia de ta vida. / L'any que't coneguí, menjavas / (era l'any setanta nou) / guixas, monjetas ó favas / bacallá sech, algùn ou / y naps, cols, bróquil y raves. / [...] Per aná'á servi'á ciutát / va entabanarte una amiga / y vás fe'aquest disbarat; / després vas posar botiga / després... no sé que ha passat. / Tant sols ser que com princesa / plena de joyas y ufana / buscant la delicadesa / de la gran cuina italiana / ó'ls primors de la francesa / has corregut constantment / las grans fondas una á una / donant mostres de talent, / y has gastat una fortuna / entre'l Suís y'l Martín. / ¡Cóm mudan las posicions! / ¡y qué poch dura la gloria! / al cap de cinch anys rodóns / ja't vaig veure'á la Victoria / que menjavas á raccións. / Després menjares las sobras / de ca'n Fuentes, ca'l Badó / del restaurant dels manobres / de ca'l Beco del recó / y de ca l'afarta pobres. / Y avuy, seca com un pal, / pots donar gracias que'l cel / calmi ta fam de xacal / ab lo ranxo del quartel / y engrunas del hospital.²⁰⁰

200 Víctor Rahola: «L'àpat de la vida». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1000 (11 de març de 1898): 166.

Els espais que cita l'autor —entre els quals podríem incloure la fonda-taverna del Pla de Palau, 14, on treballà Ignasi Domènech d'ençà de la seva arribada a Barcelona (Redó 1984: 47)— representen la diferència de classes que existia entre els establiments barcelonins. D'una banda, el Suís o el Martin eren dos dels símbols emblemàtics de l'opulència burgesa del tombant de segle, atès que s'ubicaven en un sector de les Rambles —entre la plaça del Teatre i el carrer de l'Hospital, a la rambla del Centre— que era l'eix neuràlgic de la vida barcelonina del vuit-cents i l'aglutinador dels millors hotels i els millors restaurants de la ciutat (Gabriel 1992: 67), tal com hem evidenciat. De l'altra, des de la Victòria fins a «ca l'Afarta pobres» —que era el nom amb el qual es coneixia la Fonda Simó del carrer de l'Esparteria, 6, famosa per les seves escudelles i per les quantitats que servien— eren establiments de caire popular (Bàguena 2007: 83). Víctor Rahola, doncs, relaciona una llista d'institucions que omplien l'estómac de les classes benestants i, també, restauraven la gana de la massa proletària. L'últim esglaó, però, d'aquesta escala d'institucions «reparadores de la gana» era el ranxo del quarter i les engrunes de l'hospital, dues menges reservades als més desafavorits que podríem aplegar sota la denominació de «sopa boba».

Totes aquestes qüestions, així com l'anàlisi de les fórmules culinàries que apareixen en alguns receptaris que hem apuntat anteriorment i la relació que podem establir-hi amb el teatre coetani —tant de Santiago Rusiñol com d'altres autors— les tractarem en profunditat al llarg dels capítols següents. No debades, la Barcelona moderna del període analitzat adoptava les modes gastronòmiques foranes i les assimilava fins al punt de convertir-se en un simulacre de París, amb restaurants com ara els que cita Víctor Rahola, entre els quals podríem afegir el Lyon d'Or o la Maison Dorée. Tanmateix, i a imatge de la capital francesa, una part de la població barcelonina havia d'aconcentrar-se amb la ingesta de plats senzills i populars, com ara els que se servien a les «fondes de sisos».

La metamorfosi de la ciutat, doncs, va provocar que un bon nombre de dramaturgs recollissin aquests afers per posar-los damunt les taules. I és a través del seu testimoni que podem evidenciar el lligam que s'establí entre la cuina, el teatre i la modernitat. A risc de perdre els seus costums inveterats, la voluntat d'esdevenir una capital moderna arribà a regir els paladars dels barcelonins amb tan alt grau que ultrapassà els fogons de la ciutat i s'introduí en les dramàturgies d'autors molt diversos.

2. LA CUINA EN EL TEATRE CATALÀ: DEL VUIT-CENTS A LA MODERNITAT

Si bé Santiago Rusiñol va ser un dels autors que va difondre amb la seva obra els ambients locals i els hàbits quotidians de Barcelona a la primeria del segle xx —fins al punt de poder retratar els costums de la ciutat moderna a través del seu testimoni teatral—, hi va haver altres dramaturgs que ja ho havien fet abans. La introducció de les maneres de menjar i beure i dels hàbits socials de la ciutat van ser motius força utilitzats en el teatre de Frederic Soler —*Serafi Pitarra*— (1839-1895), Emili Vilanova (1840-1905) i Juli Vallmitjana (1873-1937). Dins l'obra de tots tres, i a l'empara de la premsa coetània i els cronistes o biògrafs que han centrat els estudis en la seva figura, s'hi albira un tímid teatre de ressons gastronòmics que hauria de veure la màxima exponència en el corpus rusiñolià. La tria dels títols que componen aquest capítol, entre els quals hem inclòs tant la literatura en prosa com la dramàtica, pretén donar un xic de llum sobre algunes qüestions que s'esdevingueren al voltant del fet alimentari i presentar, alhora, la importància de la cuina en tant que mostra de les diverses evolucions ocorregudes durant l'època en la qual s'inscriuen els autors citats anteriorment.

L'ús de referències culinàries per tractar temes d'actualitat era un recurs força constant en la premsa barcelonina, tal com hem pogut veure en parlar de *L'Olla* i *La Perdiu ab Salsa*;²⁰¹ tanmateix, no era només patrimoni d'aquestes dues publicacions. Els «esquellots» publicats quotidianament a *L'Esquella de la Torratxa* també materialitzaven els esdeveniments que succeïen arreu del país i feien incís en la realitat més immediata a través del lèxic culinari. Així, trobem que, arran del conflicte entre Espanya i Alemanya per la possessió de les illes Carolines l'any 1885, la ciutat estava envaïda per un corrent antialemanys extrem que exhortava a no menjar arengades, ja que «venen dintre de *cascos*».²⁰² Sense abandonar les conteses bèl·liques i en plena Gran Guerra, va aparèixer entre les seves pàgines un poema

201 Vegeu el capítol 1.4.2 Publicacions mengívoles: *L'Olla* i *La Perdiu ab Salsa*.

202 «Esquellots». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 347 (5 de setembre de 1885): 3.

de Josep Barbany (membre de la colla “Àpats i Lletres” sota el pseudònim de *Pepet del Carril*) protagonitzat per un home al qual, d’ençà que s’ha quedat vidu i ha de portar la casa, la mesada no li arriba ni al dia quinze. L’encariment del preu de les subsistències feia que no es pogués viure ni seguint per dinar la regla vella de fer tot l’any escudella i t’havies d’acontentar amb un menjar casolà com el que descriu:

Per sopar fem fesolets, / o mongetes fregidetes, / sopes del mateix lleugum / o una truita de mongetes. / Es dir, truita! Es de les truites / que ho són sols de nom i prou; / una truita que *no lliga...* / Com que hi posem tot un ou! / Cols, bledes, molta verdura! / o bé, bròquil quan s’escau; / per talls: menuts de tripaire; / molt bacallà, molt peix blau. / Els diumenges, arroj fem / o fideus, quan no cargols: / l’arroç es... un arroç sec; / els fideus son... fideus sols. / A la nit, fem un *platillo* / amb poca carn i tant suc / que vull pescà amb la forquilla / un tall que neda... i no puc.²⁰³

La mateixa publicació ironitzava sobre la fórmula exacta perquè els germanòfils barcelonins —la presència dels quals tractarem més endavant— que volien abandonar la seva dèria poguessin fer un primer pas traient-se l’idioma alemany del cap:

S’agafa un doble de cervesa del de câ’n Gambrinus, però sense cervesa; s’envia a cercar mig litre de llet de dida alemanya i es tira dintre del doble; després s’hi fiquen tres o quatre sangoneres acabades de néixer i, tot plegat, se posa 42 dies a sol i serena. [...] En poques hores, les sangoneres germanitzades vos xuclen tot l’alemany que dueu dins del cervell.²⁰⁴

L’aparició del Gambrinus, seu de la població alemanya i dels amants d’aquesta cultura al tombant de segle —com hem vist en parlar de les cerveseries especialitzades—²⁰⁵ comparteix protagonisme amb un dels altres espais de restauració citats, El Suís, però aquest cop per denunciar els tiberis que protagonitzaven els alcaldes i la gent benestant, que contrastaven amb les dificultats que tenia la població de Barcelona per poder alimentar-se correctament:

203 Pepet del Carril [Josep Barbany]: «Les subsistències? Als nuvols». *Almanac de L’Esquella de la Torratxa per a 1918*: 53.

204 «Coses del Magí: procediment infal·libre per a extreure’s, un mateix, del cervell, l’idioma alemany». *L’Esquella de la Torratxa* núm. 2002 (11 de maig de 1917): 378.

205 Vegeu el capítol 1.2 Cases d’hostes, tavernes i cerveseries especialitzades.

L'arcalde de Barcelona, assíduo parroquià del Restaurant del Café Suís desde fa molts anys, no pot comprendre per propia experiència un dels problemes mes vitals per la ciutat: el problema de l'alimentació. Al *Café Suís* serveixen bé... aixó ho sab tothom. Es á dir tothom que, com l'arcalde, te medis per menjarhi. En cambi, á Barcelona, en general se menja péssimament.²⁰⁶

Més enllà, però, d'aquests exemples recollits a *L'Esquella de la Torratxa*, volem presentar una petita mostra dels testimonis gastronòmics que hem pogut aplegar en algunes obres de Serafí Pitarra, Emili Vilanova i Juli Vallmitjana, protagonistes d'aquest capítol. A través del seu deixant culinari podem resseguir els costums manducatoris de la Barcelona vuitcentista i la del nou segle, a imatge del treball sobre la diferència dels àpats que va dur a terme Xavier Fàbregas en el seu llibre *De la cuina al menjador* (1982). Sense menystenir els altres gèneres literaris, el teatre d'aquests dramaturgs aporta dades fidedignes sobre els hàbits alimentaris dels diferents sectors de la societat, entre els quals podem documentar els que pertanyen tant al món rural com al burgès i tant al menestral com al marginal.

2.1 Pitarra i la influència francesa

Lo teatro es, á mon veurer, una illusió de la realitat: de conseqüent, com més aprop estigue de aquesta, més bon efecte deu produhir aquella (Pitarra 1866: 8).

L'extensa producció de Serafí Pitarra, així com la tensió existent entre el seu grup i el dels Jocs Florals, han estat temes analitzats amb escreix per diversos estudiosos contemporanis.²⁰⁷ El que volem destacar, però, d'aquest autor «acusat injustament de ser un nou Rabelais i un adversari de la llengua catalana» —en tant que «dialecte que entrebanca la llengua nacional» (Fradera 1992: 172)— són els seus hàbits alimentaris i les referències culinàries que apareixen en algunes de les peces analitzades, ja que a través del «català que ara es parla» semblava voler denunciar al seu públic potencial la creixent immer-

206 «Esquellots». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1000 (11 de març de 1898): 180.

207 Sobre el teatre de Serafí Pitarra i la Barcelona històrica dels seus dies, vegeu Pobleu (1979) i Morell (1995).

sió de la cultura catalana en la cultura francesa o, tal com afirma Josep M. Fradera (1992: 205), reaccionar «davant l'excessiu pes de la cultura francesa», que assoliria límits insospitats al tombant de segle.

Dels hàbits alimentaris de Pitarra en trobem referències anecdòtiques dins algunes obres dedicades a la restauració barcelonina o al comediògraf. Lluís Almerich (1945a: 81) conta que Antoni Altadill, company de rebotiga de Soler, «era un hombre culto y de ingenio agudísimo, pero que sentía positiva fobia por el trabajo», motiu pel qual rebia el sobrenom d'*el Gandul*.²⁰⁸ Com que no era ric, havia de viure a costa dels amics, gràcies als quals sovintejava els restaurants més aristocràtics. A l'estiu, però, quan totes les persones acabades marxaven fora de la ciutat per gaudir de les seves torretes al camp, es veia obligat a vagarejar pels carrers de Barcelona amb l'estómac buit. Un dia, Pitarra el va trobar de molt mal humor —possiblement a causa de la gana que passava— i el va convidar a casa seva a dinar; li va oferir la possibilitat de visitar-lo cada dia a la una del migdia, hora en la qual tindria un cobert posat a taula. Altadill va acceptar la seva invitació, però no per gaire temps, ja que després de deu dies va deixar d'anar-hi. Quan, mesos després, va trobar-se amb un amic comú que li va recriminar el seu desaire envers Pitarra, Altadill va confessar-li que, durant els dies que va dinar amb ell, l'únic que menjà va ser escudella (Almerich 1945a: 81-82).

La relació de Pitarra amb el gloriós bullit català, però, no s'acaba aquí. Conten també que una vegada que a la seva rebotiga «s'estava arreglant "l'Espanya", Frederic Soler, que havia romàs callat en tant que els seus amics avalotaven discutint uns amb altres, s'aixecà de prompte, i donant un fort cop de puny a la taula, cridà: —Prou! A Espanya no hi han altres qüestions ni altres problemes que els que tots tenim per a trobar un pretext per a menjar l'escudella freda» (*Vida anecdòtica* c. 1910: 11). L'afecció escudellaire de Pitarra, ja sigui real o imaginada, imprimeix certa aura de catalanitat en la figura d'un

208 Arran de la mort sobtada d'Emili Vilanova, Pompeu Gener redactà un article en què feia la distinció entre «l'Altadill escriptor i l'Altadill *El Gandul*», i Josep Roca i Roca també diferenciava entre «l'Antón Altadill, germà de'n Carlos, el Gandul, y com a tal treballador com dos». Vegeu, respectivament, Pompeu Gener: «L'amich Vilanova». *Juventut* núm. 289 (24 d'agost de 1905): 542 i P. del O. [Josep Roca i Roca]: «Crònica». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1506 (8 de novembre de 1907): 722.

autor que, malgrat els seus orígens francesos i la seva admiració per l'il·lustrat príncep Williams Bonaparte Wyse, veia representats en aquesta menja «els records d'infantesa i de la família, els costums dels seus passats, el caràcter de la seva pàtria i l'esperit català» (Cordina 1882: 3).

Deixant de banda aquestes disquisicions sopalleres, que tractarem extensament en un capítol a part, volem apuntar una sèrie de referències culinàries que apareixen a *Las joyas de la Roser* (1866), una obra que suposa un abans i un després en la producció de Frederic Soler. L'autor deixa enrere les gatades per submergir-se en aquest drama, «estrenat y rebut ab gran aplauso en la inauguració del Teatro Catalá la nit del 6 de abril de 1866» i dedicat a Williams Bonaparte Wyse, coneixedor i amant de la llengua i de la literatura catalanes de qui, d'ençà de la mútua coneixença, guardava el nom «com un escut contra'l qual s'espuntassen las enmatzinadas sagetas que ja fá temps se'm disparen tan per mon poch mérit, com per haver comés lo crim de no pertányer á la societat de mútuas alabansas, fundada per alguns entusiastas de la renaixent literatura catalana» (Pitarra 1866: 7).

Ambientat a la vila d'Hostalric durant la Primera Guerra Carlina —o l'última guerra civil, tal com fa notar l'autor—, aquest referent històric no deixa de ser anecdòtic, ja que està al servei dels cops d'efecte dramàtics, i el més rellevant de l'obra és la necessitat d'unió i de fraternitat per damunt de les diverses tendències polítiques (Morell 1995: 302). El tema de l'obra és el matrimoni i els obstacles que s'oposen a la seva consecució, que en aquest cas són els diners que Mateu, pare adoptiu de Roser, ha d'obtenir per poder alliberar el seu fill Rafael dels carlistes. La pubilla pobra, a qui els francesos van matar els pares i van robar els diners, està enamorada de Melcior, el fill gran de Mateu, però accedeix a casar-se amb Miquel, un *muixú* de Perpinyà que parla un català afrancesat, per tal d'obtenir els diners que han de deslliurar Rafael del seu captiveri. Quan Roser està a punt de marxar amb Miquel, Bernat, el vell mosso de cent set anys de Mateu, troba els diners de la seva família que son pare havia amagat i es desfà el compromís. Roser esdevé ara una pubilla rica que pot casar-se amb aquell a qui realment estima, Melcior, i pagar el rescat del seu futur cunyat.

Entre els diàlegs que configuren el drama, hem destriat el passatge que mostra la discussió gastronomitxada entre Bernat i Miquel, ja

que els insults que s'adrecen a tort i a dret tenen com a protagonistes les menges de llurs països. Un i altre representen la paradoxa latent que existia entre la puïxança de la industrialització, «que es concretà en una manifesta aversió a la ciutat industrial», i «una idealització i mitificació del món rural lligada a la cultura pagesa tradicional» (Fradera 1992: 132).

Sabem de Bernat que va lluitar a la Guerra del Francès i va participar en la batalla del Bruc. Tot i vèncer les tropes franceses, però, encara cova dintre seu un gran odi envers els compatriotes de Miquel, els quals només fan que «insultá o aná ab la mona», acusació que el muixú rebut amb un reguitzell d'afirmacions xovinistes:

MIQUEL: Sempre diheu mal de la França,
y sino sigués per ella
no tindriau sino orella.
[...]
No tindriau estisoras,
ni gorros per las senyoras,
ni indianas forasteras,
ni vestits á la pamelá,
ni modas, ni figurins,
ni esmolets, ni bombons fins,
ni l'ast per rustí, ni tela...

MATEU: Y bé, y què?

MIQUEL: Ni fondas bonas.

[...]

BERNAT: Qué vols que sia una gent
que fregeixen ab mantega?
[...]
Lo que dich, aixó no ment;
no cregueu res d'una gent
que's fan fer las truitas cruas (Pitarra 1866: 11-14).

Les «fondes bones» d'origen francès a les quals fa referència Miquel ja les hem tractades a bastament en un capítol anterior.²⁰⁹ Ara bé, què en sabem, de les altres referències que apareixen al diàleg? L'ast, o la *broche*, era un utensili tan conegut a França que no calia

209 Vegeu el capítol 1.1 De les fondes als hotels i dels «becos» als restaurants.

ni descriure'; en canvi, a Espanya era totalment ignorat. Alexandre Dumas (1873: 305-306) diu que «excepté dans le dictionnaire, je n'ai pas trouvé une seule broche dans toutes les Espagnes; il en résulte qu'on y fait d'exécrables rôtis, attendu qu'il n'y a des vrais rôtis qu'à la broche et au feu de bois ou, à la rigueur, au feu de charbon de terre». L'afirmació de Dumas, però, deixaria de ser efectiva vers 1885, quan a la ciutat de Barcelona es van introduir els rostits a l'ast.²¹⁰ Sobre el costum de coure amb mantega i de menjar truites, el mateix Dumas (1873: 754) dona informacions prou clares al respecte en l'extens capítol que dedica als ous, tot i que no hem trobat consignat el punt de cruesa de les truites: «battez bien vos oeufs; mettez un quarteron de bon beurre dans une poêle, faites-en une omelette; quand elle est cuite, roulez-la dans le plat que vous devez servir».

El revers de la moneda el podem fixar en un altre moment del drama, quan Mateu parla de la celebració del futur casament de Roser amb el seu fill Melcior i expressa la seva joia a través d'una sèrie de menges tradicionals catalanes que contrasten amb les que venien de França:

- MATEU: Tots nos hi hem de divertí:
y lo dia de la boda
vull ferho tot á la moda:
ja veurás cóm m'haig de lluhí.
- MELCIOR: Vejam donchs lo que faréu.
- MATEU: ¿Qué faré? Tot lo que puga:
confits de matafaluga,
borregos de Cardedeu
y hasta xocolate y tot (Pitarra 1866: 26).

Uns dolços que Soler ja havia introduït a *Ous del dia!* (1864), la gatada que va escriure parodiant el melodrama de costums de Francesc Camprodon intitulat *Flor de un día!* (Morell 1995: 207), en la qual són citats per Onofre els productes que han de compondre el piscolabis ofert als assistents a la processó: secalls del Forn de Sant Jaume, xocolata i orxata (Pitarra 1864: 3). Sense abandonar el món de la rebosteria i la confiteria barcelonina, pels volts de 1865 es po-

210 Aquesta novetat, i d'altres, la trobem reflectida en els quadres d'Emili Vilanova, tal com veurem en el capítol 2.2 Emili Vilanova i les baladresses.

saren de moda uns caramels o confits anomenats «cargolillos», atès que duïen embolicats uns paperets amb versos satírics (Curet 1982: 277). Aquests acudits mengívols van ser introduïts per Pitarra a *Un barret de rialles* (1890), el quadre de costums en què l'autor —tot i situar l'escenari en una casa de pagès des de la qual retratava el món rural— inclogué al·lusions a la vida quotidiana de la ciutat de Barcelona (Morell 1995: 275). Són els personatges de Peret i Silvestre els que, amb una escarpa i un martell, destapen els caixons en els quals guarden els confits bons i fins:

SILVESTRE: ¿Y qué son

PERET: Re; cargolillos.
 ¿no saps un xich de llegí?
 A dintre hi ha un vers.

SILVESTRE (*Mirantlo*): Oy, sí.
[...]

PERET: ¡Au, aixerit!

(*Silvestre agafa'ls caixòns y'ls entra á la casa. Peret mentrestán ha menjat un cargolillo y mirant'l paperet, diu:*)

 ¡Home, bravo! ¡Aquest m'agrada!
(*Llegintlo*) «Es Perico socialista,
 Porque es pobre y es artista» (Pitarra 1890: 23-24).

Tant amb els «cargolillos» com amb la «moda» que el Mateu de *Las joyas de la Roser* crea *ex professo* per mitjà dels borregos, els confits i la xocolata —llamins que eren axiomes de dret pels barcelonins— sembla com si Pitarra volgués estrafer totes aquelles altres menges modernes que, al tombant de segle i a redós de la moda imperant francesa, usurparien el lloc a les postres.²¹¹ A favor d'un progrés que portava implícit, entre altres fets, el delit per la cuina gal·la, com ja hem anat exposant, es desterrava la cuina tradicional als cercles més íntims o a les viles rurals, lluny de la capital, i es feia palès el dictamen que Pitarra (1867: 9) confessava anys abans: «Som amichs del progres y de la tradició, sens convenir en que la una dega enderrocá á l'altra, y solament creyem que's deu sacrificar la tradició quan

211 Vegeu el capítol 1.3 La modificació dels usos i costums barcelonins en pro de les modes alimentàries: de les ostres de Bàrcino als còctels.

aquesta es un destorb social ó un embolum que obstrueix lo pas al carro del progres».

Malgrat les paraules de Frederic Soler, voldríem acabar aquest capítol exposant la hipòtesi que plantejava Josep M. Poblet (1967: 99) a la seva biografia sobre l'autor, en la qual es qüestionava què li haurien valgut *Les joies de la Roser*, com a retrat de la moderna literatura catalana, «d'ésser escrites en francès i representades a França (espanyolitzant el marxant de galons, s'entén, és a dir, posant-li calanyès i sevillana)»? La resposta roman *en l'air* i, tanmateix, podríem apuntar que la figura del *muixú* Miquel tenia a Catalunya un «regust de sang» —sobretot per l'odi covat al llarg dels anys degut al record de la Guerra del Francès— que perdria valor si es convertís en *señorito* Miguel.

2.2 Emili Vilanova i les baladreses

Mes ara penso altres cosas; que vols que't digue, no se m'havia acudit que hi hagués tenders que fessen paperinas; no hi havia pensat ab las llegums en ramull. ¡Pobre de mi! valga que no'm fico may per la cuyna y no tindré ocasió de veure la *meva obra* mutilada, després d'haver servit de bossa de cigrons, sucarrimar cuartos de gallina.

Amb aquestes paraules que encapçalen el capítol, Emili Vilanova (1879: 7) es curava en salut davant la imminent publicació del seu primer llibre, *Del meu tros. Escenas casulanas de carrer y de mes enfora*, després dels quadros que havia anat escrivint a *La Renaixensa* des del 1876. Malgrat confessar que no trepitjava la cuina, fos perquè disposava de cuinera o de mestressa de casa, Emili Vilanova era un «amador de les bones menges i dels plats saborosos, un devot de la gastronomia que s'enorgullia de la seva autoritat de *gourmet*» que va combinar les seves visites tant als restaurants de l'edat d'or de la cuina tradicional catalana, vers 1852, com al Justin o al Suís, exponents del màxim esclat de la cuina francesa del tombant de segle (Vilanova i Andreu 2001: 109).

Diversos testimonis, com el d'Artur Masriera (1924: 148), confirmen i evoquen el delit que Emili Vilanova i Teodor Baró, «dos verda-deros *connaiseurs*», sentien pel llomillo amb mongetes del Falcó, del qual afirmaven que tant el llom com les mongetes eren d'una qualitat immillorable:

El primero procedía de ganado vicense, bien cebado y muy tierno, y las segundas, sino eran recibidas directamente del Barco de Avila, merecían serlo. Una vez hervidas éstas, pero no excesivamente, eran doradas en el horno, a fuego lento, con abundancia de manteca y una poca cantidad de chicharrones, y una espolvoración de pan rallado, perejil, clavo, azafrán, pimienta roja y unas gotas de Madera, cuando el lomo y las judías estaban a medio asar. Cuando uno y otros iban a tomar el color dorado, una cantidad escasísima de polvos de mostaza completaba el condimento.

Francesc Curet (1982: 308), per la seva part, ratifica la passió de Vilanova i Baró per aquesta menja i, alhora, revela la fruïció amb la qual parlaven d'alguns plats que es guisaven en altres fondes barcelonines, com ara perdius a la vinagreta, faves ofegades amb menta i botifarra negra, llom agredolç amb suc rosat de llard i moixernons dels Pirineus i cap i peus de porc amb naps de Peguera.

És a través dels textos d'Emili Vilanova, però, que el dramaturg i narrador arriba a crear «una autèntica mitologia popular», ja que, com apunta Antoni Vilanova i Andreu (2001: 117), «mitjançant el contacte constant amb el poble i la menestralia barcelonines del seu temps, assoleix la prodigiosa familiaritat amb la seva arrel més íntima, el seu extraordinari coneixement dels més ínfims detalls de la seva vida quotidiana».

D'una banda, els personatges de Vilanova són testimonis literaris que al·ludeixen als problemes contemporanis amb un humorisme omnipresent, motiu pel qual és considerat com un escriptor modern (Cassany 2011: 149); de l'altra, els seus quadres són el viu reflex dels usos i els costums de la ciutat —sobretot del barri de la Ribera—, ja que a través d'ells copsa els hàbits alimentaris d'una part de la població i recull, alhora, detalls «d'aquella bona gent, nascuda en un medi provincial y casolà, qu'entra, poch a poch y sens adonàrsen en un medi cosmopolita».²¹²

La Barcelona d'Emili Vilanova era una capital que al tombant de segle s'agegantava a favor de la industrialització i del cosmopolitisme emergents, una ciutat abocada al progrés que exigia prendre's totes les noves de grat, «ja que'l temps ho porta y no per imposició d'extranjeria; cedim-li aquest sacrifici á la *moda* que si'ns prén la barreti-

212 Miquel S. Oliver: «Emili Vilanova». *Il·lustració catalana* núm. 117 (27 d'agost de 1905): 547.

na, la *ciència* més obligada nos dona camins de ferro que cuytan molt i telégrafo que de tan ràpit ni té temps de cuytar» (Vilanova 1885: 142). Però, al mateix temps, era «una ciutat orgullosa carregada de fantasias de llinatge» que minvava a l'encalç «del despotisme y dels bándols científichs», amb un «*Ensanxe* que'ls capitalistes poruchs aixecaren després d'aquell desfalch de las caixas» (Vilanova 1887: 119). La mateixa Barcelona, curulla d'hotels, de restaurants i de cafès amb noms tan aparatosos com «*Cambrinus*, que m'han dit que era una especie de Carnestoltas;²¹³ *Pelayo*, *Falcó*, *Orient*, es dir una conxorxa de reys y de becos, ab Inglesos, Suissos, Europeus, y Universals. *Tutti li mundi* hi firma» (Vilanova 1886: 46).

Una internacionalització dels espais del menjar i beure, i també de les menges, que l'escrivent que Vilanova (1881: 121-132) retrata en un dels seus quadres —de títol homònim— amb cinc mil rals de sou a l'any encara pot permetre's el luxe de trepitjar, ja sigui anant als billars o regalant-se un sopar d'upa al Cafè Nou a base d'«ostras, esparrechs, aucellets y flam; es dir que hi estavan representats los quatre elements, com deyan los clàssichs: l'aygua, la terra, 'l vent y'l foch y, com á fill del sigle hi afegeixo després lo vapor baix lo pseudonim d'unas quantas copetas de *Málaga seco*». Aquest Cafè Nou que esmenta Vilanova no és altre que el «café Nuevo de la Rambla», ubicat a la rambla dels Caputxins, 32, seu de la penya homònima i en el qual es reunien tots els polítics i els intel·lectuals de Barcelona, on formaven diverses colles. Ja fos a les taules laterals, anomenades «capelles», a les taules del mig i a les saletes de davant o al «salonet árabe del final, *crème* de l'intellectualisme barcelonès», tal com recordava Pompeu Gener en l'article que va redactar arran de la mort d'Emili Vilanova:

Allí hi assistíem sense distincions d'edats ni d'opinions, tots els que valien alguna cosa a més de la política. En general tots erem republicans i federals. No'n recordo pas cap de monàrquich. Allí s'hi veyen en *Pitarra*, en Clavé, en Monturiol, en Robert Robert, en Sardà (el de l'Ensanche),

213 Vilanova fa referència a Cambrinus, o Gambrinus, rei de la cervesa i Bacus del llúpol. Segons conta Deulin (1868: 3-29), va néixer a Fresnes i, tot i que treballava com a aprenent de vidrier, es va convertir en músic per força, a causa dels avatars amorosos i, més tard, en l'inventor d'aquesta beguda espumosa, gràcies als consells de Belzebú, que s'empassava la cervesa amb entusiasme. La seva popularitat va arribar a ser tan gran que, fins i tot, en van fer un ninot gegant de mimbres que passejaven pels carrers de la ciutat de Cambrai, fundada per ell.

l'Altadill escriptor, y l'Altadill *El Gandúl*, en López editor, tots ja gent de certa edat. Després hi venien en Pellicer (quan tornava de Roma), en Llanas, en Planella, en Màs y Fontdevila, en Simó y l'Enrich Gomez pintor l'un y grabador l'altre y entr'ells en Vilanova. Y'ls mes joves erem en Bartrina, en Labarta, l'Ixart y jo.²¹⁴

De la mateixa manera que el funcionari Crisoles —protagonista d'un altre dels quadres de Vilanova intítulat «Cessant»— habita una «casa de *huéspedes* del carrer d'en Robador» després de ser deposat de la feina via telègraf o Virolant del Pastim, des del cafè del Falcó, «hont hi solém reunirnos alguns subjectes del art de la *petadora*», denuncia les adulteracions a les quals eren sotmesos la majoria de productes de l'Alemanya de Bismarck però, sobretot, els alcohols (Vilanova 1885: 82-84 i 152). Una mostra d'aquesta pràctica es reflectí a les pàgines de *La Vanguardia* el mateix any que Emili Vilanova publicava *Entre família* (1885): «las fábricas de cerveza, las bodegas de vino del país y los almacenes de vinos extranjeros, no son más que laboratorios de farmacia en los cuales se fabrican las famosas cervezas y los más preciados vinos con todos los productos de la química moderna usando, desde la inocente glicerina hasta los venenos más peligrosos».²¹⁵

Aquests exercicis de falsificació, que atemptaven contra la higiene i la salut pública, afavorien els negocis dels alemanys, ja que amb l'adulteració dels alcohols, però també de les farines i dels formatges, evitaven la concurrència internacional i s'alçaven com a pseudoproductors de vins espanyols, els quals eren, segons *La Vanguardia*, «el enemigo mayor que tienen nuestros ricos vinos; enemigo mayor que la filoxera y el mildew y que concluirá por desacreditar nuestros productos si los viticultores y los vinicultores no se ponen de acuerdo y no evitan por todos los medios el uso del alcohol alemán».²¹⁶ Les conseqüències de tal recomanació i la guerra declarada als productes alemanys són sintetitzades per Emili Vilanova (1885: 153) amb l'exclamació proferida per Virolant del Pastim en el quadre homònim: «—¡Que digan lo que vullgan; lo dia que aboleixin lo beure á Espanya,

214 Pompeu Gener: «L'amich Vilanova». *Juventut* núm. 289 (24 d'agost de 1905): 542.

215 «Los productos de Alemania». *La Vanguardia* (11 de setembre de 1885): 5883.

216 «Los productos de Alemania». *La Vanguardia* (11 de setembre de 1885): 5883.

tindrém la guerra civil y no hi haurá cap nació d'Europa que tinga pau á casa seva. Bé prou que ho sab en *Mismarck*, que té *fassina* d'ayguardent y n'embarca per tot lo globo!».

En darrer lloc, volem consignar el narrador del quadre intítulat «Competència», el qual anuncia la introducció dels pollastres a l'ast en un establiment del carrer de l'Argenteria que, entre vuit i nou del vespre, «apaga'ls tions de la llar; tanca la porta, deixa enastada la virám, glassada la mantega ab que unta las víctimas socarrimadas, atura la maquineta que fa rodar la burxa del ast, y paran los ferés-techs torments y s'exhalan las bonas olors apetitoses que han fet decandir los desitxos dels pobres que mengen verdura y peix salat» (Vilanova 1885: 74).

Més enllà d'aquests espais de restauració innovadors i elitistes —descrits amb escreix pels autors que hem tractat i pels que encara resten—, dels conflictes internacionals generats pel comerç d'importació i exportació i de les novetats «pollastraires» d'influència gal·la, Vilanova presenta altres realitats, com els alentorns dels diferents mercats amb què comptava la ciutat. Uns espais populars i llocs de comunió interclassista en els quals es movien les marmanyeres i les baladreres que proveïen els moderns restaurants i les dispeseres de la matèria primera.

Fossin Sises o Rosses —noms amb els que es coneixien algunes d'aquestes comerciantes que encapçalen el capítol vilanoví—, les baladreres eren personatges populars que traficaven amb les seves mercaderies a peu de carrer. Un dels mercats més emblemàtics era el de Sant Josep o de la Boqueria —lloc pintoresc de la Barcelona de final segle XIX—, situat en un dels punts més centrícs de la ciutat, que a l'època era conegut com el «rovell de l'ou». Abans, però, que Emili Vilanova traspassés el tipisme d'aquests personatges al teatre, Serafí Pitarra —en col·laboració amb Josep Serra— estrenava el 1869 *Lo Plá de la Boquería ó Lo Rovell del Ou*, en la qual concorrien mistaires, emblanquinadors, venedors de diaris o enllustradors. El subtítol de la peça té lògica si tenim en compte el que les veus barcelonines en deien: «Ai Pla de la Boqueria! / Massa bé que té raó / Qui parlant de Barcelona / Et diu el Rovell de l'Ou» (Capmany 1946: 51-52).

Aquest espai barceloní també era conegut com el Pla de la Calma, atès que tots els baladrers que esperaven que la feina els caigués a les mans o que algú els comprés alguna cosa havien de menester molta

paciència (Capmany 1946: 52-53). La Boqueria era, doncs, una àgora d'anar i venir en la qual les peixateres ocupaven un pavelló circular al bell mig de l'edifici, una mena de gàbia gegant que provocava en els compradors la sensació d'estar presoners. A l'altra banda de la Rambla —a la Barcelona vella del barri de la Ribera— hi havia el mercat del Born, una república de taules de carnisser i de parades de verdura que comptava amb una peixateria construïda segons els darrers avenços de la ciència, i el polifacètic mercat de Santa Caterina, que als matins era mercat i a les tardes sala de ball (Angelón 1854: 4).

Fossin acróbates i dentistes pitarrescos o maduixaires i venedores d'herbes remeieres vilanovianes, tals figures estrofolàries passejaven pels voltants dels mercats i formaven part de l'estol de baladrers que, amb els seus cants, oferien serveis o mercaderies. D'antuvi, la Sisa maduixaire, un dels personatges populars més coneguts d'Emili Vilanova retratada en el sainet *¿Qui... compra maduxes?* (1906), tot i que l'origen d'aquesta peça la trobem en un quadre aparegut anteriorment a *Entre família*.²¹⁷ Sota aquest àlies s'hi amagava, segons Dalmau (1945: 47), la Narcisa Muñoz: «picada de viruelas, regordeta, de pequeña estatura. Su voz era aguda, lo que los barceloneses llamaban “un espinguet”. Vendía fresas y fresones, con los típicos cestos alargados y las balanzas, siempre desequilibradas, al brazo». Al crit de: «Noyas qui vol maruixetas / cullidas est dematí, / veniumen a comprá a mí / que las trobareu fresquetas» (Caballé i Clos 1947: 53), la Sisa i altres marmanyerotes vilanovianes brindaven els seus «corals i clavells» a tots aquells que els volguessin comprar: ja fos a les patrones, «per ferlas olorar als senyors de la dispesa», o als amos de les fondes de sisos, que «las tenen quinze días al aparador porque s'hi refresquin la vista'ls badochs» (Vilanova 1885: 107). Una fruita que, malgrat les picabaralles que es generaven entre les venedores i els compradors pel preu, les maduixaires lloaven com a postres, per sobre del «requisidet de monjetes» o dels «borreguets de pa» (Vilanova 1885: 105 i 108) —que no són altra menja que els matons de Pedralbes i els borregos del Forn de Sant Jaume—, dos dels dolços idiosincràtics dels barcelonins, com hem apuntat en capítols anteriors. La presència d'aquestes baladreres vuitcentistes, però, es perllonga en

217 Vegeu Vilanova (1885: 105-115).

el temps. L'any 1919 *El llibre del cuplet català* publicava una antologia de «les populars cançonetes que han creat els nostres coblejadors», entre les quals hi havia un cuplet que portava per títol «Qui... Maduixes!...» —escrit per Tomàs Biscamps i musicat pel Mestre Sagarra—, amb uns versos que semblaven haver absorbit tota l'essència dels personatges de carrer vilanovians: «La maduixaire s'ha presentat / amb sa vermella mercaderia, / quin fruit dolcíssim i delicat / el millor postre n'és avui dia. / [...] Son a vuitanta, perquè en mengi / qui les butxaques tingui fluixes. / Son vermelletes! / Son senceretes / i ensucrades! / Qui... maduixes!» (*El llibre del cuplet* 1919: 35).

Un altre dels testimonis perdurables que fan referència als baladriers és el que deixà Josep M. de Sagarra a *L'Hostal de la Glòria* (1932). L'acció d'aquest poema dramàtic té lloc a Ripoll, en «un hostal pintoresc i abigarrat» que allotja marxants, traginers, militars i senyors de província: «tots en una barreja casolana i sense pretensions» (Sagarra 1932: 5). Entre els molts personatges de l'obra, però, voldríem destacar el Rupit i l'Angeleta, dos joves que alternen l'ofici de mendicants amb el de baladriers i els quals —com les figures d'Emili Vilanova— ofereixen els fruits que guarden als seus cistells tot cridant:

RUPIT: Qui vol prunes?...

ANGELETA: Qui vol nous...

RUPIT: Collides amb badoquera!...

ANGELETA: D'allò més dolç i madur!... (Sagarra 1932: 25)

Al costat de les maduixaires —vilanovianes o cupletístiques— i dels baladriers sagarrians, una altra de les figures que formaven part d'aquest «gremi» eren les venedores d'herbes remeieres o alimentoses, les quals vociferaven els productes sembrats i collits amb les seves mans i els expenien al crit de: «Romaní i mata, dones, / *la pagesa diu per cert*, / Espigol i farigola, / espàrrecs, créixens també!». Pel que fa a aquestes herbes, n'hi havia de dos tipus: unes de remeieres —que s'empraven per guarir certes malalties— i unes altres d'alimentoses, «tiernos retoños de variadas especies de plantas silvestres, recolectadas en los prados, al borde de hondonadas o arroyuelos» (Capmany 1946: 41 i 102). Solien menjar-se tallades a bocins i cuites a la sopa o cruces en forma d'amanida, tal com explica «La Rossa» que descriu Vilanova (1891: 61-62 i 65) en el quadre de títol homònim:

venia herbetas pera amanir; creixems, rucas, cuscunillas, ensiamet de la Mare de Deu, etc., requisits tendres dels marges, vinyas ó regarots d'aygua que'ns feyan aixeribir la gana ensopida y quan la trobavan desperta y en exercici corrent sens necessitar adops ó reparos ni fer la contra al llatí de las receptas. [...] Després la moda ha ensenyorit los creixems y ja surten en los grans convits que s'hi beu Champagne y vins ab ampollas polsosas, deixats y poch curosos de tan vells. Los diputats y'ls generals y primceps y gent d'upa que solen menjar mes sovint fora de casa, saludan ab respecte la garbeta de creixems que adorna la boca del nero poderós ó del llus acreditat, llarch com un navio, estés com una víctima ilustre sobre una plata elíptica ab vions d'or [...] ¡Quí li havia de dir á la Rossa que tals augments haguessin de tenir sas herbetas senzillas; si's pensava que no mes los aucells y ella'n coneixian los mérits!

Podem constatar aquesta darrera reflexió de Vilanova gràcies als diversos menús servits al llarg del període estudiat, en els quals els creixems, convertits en *créssons* per imperatiu de la moda, són els protagonistes d'alguns plats. Per exemple, en el sopar de cloenda de l'Exposició Universal del 8 de desembre de 1888 hi figuren uns «Chapons du Mans au cresson»; el Restaurant Grand Continental va cuinar un «Dinde au cresson» el 22 d'abril de 1891; la Maison Dorée un «poulet au cresson» el 4 d'octubre de 1903; l'Hotel Falcón, un «Dindon rôti Cresson» el 21 de febrer 1903,²¹⁸ i, per acabar, el «Poulet de grain rôti Crésson» que es va servir al Gran Café Restaurant del Parque el 12 de desembre de 1916 en un banquet d'honor que l'«Asociación de Fondistas i Similares de Cataluña dedica a los Señores Asambleistas de la Región Catalana».²¹⁹

Sota la figura d'aquestes dues baladreres i dels personatges que protagonitzen els quadres costumistes de Vilanova —«en tant que expressions de cultura urbana»—, l'autor sembla «voler deixar enrere o donar per clausurat tot un cicle històric»: el de la Barcelona «estreta i vigilada, la ciutat de les bullangues, l'urbs revolucionària» que esdevindrà tan sols un mer record simpàtic. Els escenaris vilanovians i la seva diversitat de pobladors, doncs, mostren «una consciència de canvi social i de canvi moral, metabolitzats a través d'un humor transfigurador i idealitzador» (Cassany 2011: 147 i 149).

218 Col·lecció de menús del Museu Frederic Marès de Barcelona.

219 Col·lecció de menús de l'Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona.

Emili Vilanova era el psicòleg, el literat, el poeta, l'home de cultura i de bé que estimava els seus personatges profundament, «ab aquella estimació que dona'l tracte d'anys y'l vehinatge comú». ²²⁰ El cronista d'una Barcelona finisecular i gegantina que deixava enrere un període tranquil de tradicions sarauistes, «d'arrossayres y organissadors de costellades», per exaltar una golafreria moderna que va convertir «el tiberi grosser en excursionisme redentor y elevat». El filòsof que esperava amatent que després dels vestits i les modes vingués la «ideología y la moda del pensament». ²²¹

Tal com ressenyà un autor anònim a *La Renaixensa* —arran de la publicació del primer llibre d'Emili Vilanova, *Del meu tros* (1879)—, algunes de les «pinturas de costums y bocetos de tipos, unas y altres essencialment barcelonins» podrien situar-se al mateix nivell «dels millors modelos que en aquest género tenen los francesos». Tanmateix, l'observació més al·lusiva a la transformació de Barcelona és la que fa referència a un barri d'antany, el de la Ribera, en el qual els veïns i les veïnes o els menestrals —personatges de carn i ossos—, «en artística síntessis compendian tota una clase que el cosmopolitisme de las costums va barrant del mapa, ó *descharacterisant* per lo menos». ²²²

Així, doncs, el «microcosmos vilanovià» —amb el qual ofereix al lector una realitat poetitzada— presenta una sèrie de personatges extrets del seu entorn que testimonien els canvis de la societat urbana del tombant de segle, com «els signes de despersonalització dels costums —les modes estrangeritzants i castellanitzadores— i l'arraconament o desvirtuació dels bons costums menestrals». Uns símptomes moderns que l'autor va combatre mitjançant el seu costumisme, talment com si es tractés del medicament ideal per desacelerar l'imminent canvi de fesomia de Barcelona «i l'ordre moral i social de la ciutat vella» (Cassany 1992: 146-147), a mans d'una burgesia en plena eferescència que menystenien les tradicions, entre les quals caldria incloure les que formaven part de l'univers culinari.

220 J. Morató: «Els saynets de'n Vilanova». *Il·lustració Catalana* núm. 117 (27 d'agost de 1905): 557.

221 Miquel S. Oliver: «Emili Vilanova». *Il·lustració catalana* núm. 117 (27 d'agost de 1905): 547.

222 «Bibliografia». *La Renaixensa* núm. 1 (31 de març de 1879): 49.

2.3 Juli Vallmitjana i els gaticides

Si a l'home ben alimentat li costa de defensarse de les passions que a cada moment l'escometen, ¿què té d'estranyar que hagi sers que cayguin a tota mena d'embrutiments y a voltes per una precisa necessitat?

Podríem aventurar-nos a afirmar que aquests éssers a qui fa referència Juli Vallmitjana sota el criptònim de J. V. Colominas (1908: 81) fossin els gitanos i, per extensió, tots els individus marginals que habitaven el Districte Cinquè —la mònada de Barcelona, l'element últim de la realitat—, atès que es tractava d'un espai de la ciutat antiga que aglutinava totes les contradiccions modernes. El Barri Xino era, doncs, un territori de rebuig —en el qual convivia proletaris, nouvinguts, conflictes obrers i tensions— que des del final del segle XIX concentrà «els detritus de la societat». Tanmateix, era també un territori atractiu per a alguns autors que hi van veure l'altra cara de Barcelona: «la taca, el punt negre, que representa la misèria enmig de l'eufòria d'una ciutat que ha enderrocat les muralles, que ha viscut una Exposició Universal i que mira cap a la modernitat i el cosmopolitisme» (Castellanos 2008: 83 i 85-86).

Juli Vallmitjana s'interessà per aquesta altra ciutat —en la qual coexistia una fauna humana molt desigual que s'espavilava per viure sense treballar— i inicià una nova manera de tractar el barri: talment com si desafiés l'ordre burgès que amagava les misèries, la violència i la degradació, la ploma vallmitjanenca convertí el Barri Xino «en bandera i signe d'una altra mena de cultura, popularitzant, més pròxima a la societat, sense cursives ni falsificacions» (Castellanos 2008: 87).

En aquesta Barcelona amagada —protagonista gairebé absoluta de tota la producció literària de Juli Vallmitjana—, la misèria física, provocada bàsicament per la gana, era la conseqüència de malalties com l'alcoholisme i el tabaquisme, dos dels vicis més estesos entre la població marginal de Barcelona, en què sobresortia la gitana; tal ètnia va ser motiu d'estudi per part de Max Bembo, bon amic de Vallmitjana, com es desprèn del capítol que li dedica en la seva obra *La mala vida en Barcelona: anormalidad, miseria y vicio* (1912), la publicació

de la qual va coincidir amb els primers estudis de pedagogia criminal que edità la casa Maucci.²²³

L'interès de Vallmitjana per retratar els explotats, els marginals i els tarats que habiten «fora del nucli social», així com l'ús dels diferents registres lingüístics —entre els quals sobresurt l'argot gitano o caló—, fan que les seves obres i els seus personatges siguin «irremissiblement i rotundament contemporanis» i es percebin com a modernitat (Foguet; Mestres 2006: 8 i 10-11). De l'extensa obra de Vallmitjana, doncs, n'hem recollit algunes peces de teatre i narracions que tenen els gitanos com a protagonistes, així com l'estudi que va presentar en forma de conferència, intitulat *Criminalitat típica local* (1910), en què l'autor s'endinsà en l'univers de la «gent de mal viure» —dels malalts «que ensenyen les seves nafres a la societat»— per descobrir al públic «el misteri de lo ignorat» (Vallmitjana 1910: 5-6). Entre les pàgines d'aquests llibres s'hi recull un gruix considerable de referències alimentàries molt particulars que contrasten amb les que hem anat exposant, lluny de les menges populars i tradicionals catalanes o de les de nova adquisició.

Qüestionant l'origen d'aquesta població flotant present a Barcelona, Max Bembo la situava sobretot als barris propers al Llobregat, especialment a Hostafrancs, però també en alguns punts del Poble nou i en carrers del barri de Sant Bertran.²²⁴ La seva ubicació perifèrica va provocar una mena de colonització regressiva que va propiciar el naixement d'una generació zingara reformada, la del «gitano blanco, es decir, gitano con cruce de vecino, con cruce barcelonés» (Bembo 1912: 104 i 109). Coneguts amb el nom de «zin-calós» —que va popularitzar Vallmitjana a la seva obra homònima—, parlaven català i pensaven en català, tal com es desprèn de l'acudit de *Picarol*, pseudònim de Josep Costa Ferrer, que va aparèixer a *L'Esquella de la Torratxa* amb motiu de les representacions que es duïen a terme, amb gran èxit, al Teatre Principal el gener de 1911 (figura 13):

223 Sobre aquesta editorial fundada a Barcelona el 1892 per un italià, vegeu Llanas (2002: 11-16) i Bembo (1912: 13).

224 Sobre la història dels gitanos barcelonins, que s'inicià des de la seva arribada al Principat de Catalunya en el primer terç del segle xv, vegeu Garriga (2000).



Fig. 13. Els dos gitanos que apareixen a primer terme manifesten el seu agraïment a Juli Vallmitjana, transformat per art del caló en «don Culió», a qui deuen la seva popularitat. Vegeu Picarol [Josep Costa i Ferrer]: «Els Payets». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1674 (27 de gener de 1911): 52.

Les dones «con su peinado echado al cogote» i els homes «con pantalones hechurados, peinado chulapo, gorra de seda, pañuelo de seda al cuello, botas altas y bastón», obliden el caló i es lliuren a la llengua catalana quan es troben en societat. Uns gitanos blancs, o entreveçats, que es barrejaven amb la població gràcies als matrimonis entre veïns i que, a més a més, prosperaven socialment fins a esdevenir amos «efimers» de Barcelona, motiu pel qual tenien mala fama, ja que els seus negocis a gran escala eren titllats de deslleials (Bembo 1912: 110-111). A banda dels cavalls, també es dedicaven a «la venta de perros morunos por nuestras Ramblas, que son el encanto de las señoras y los artistas».²²⁵

El negoci caní dels gitanos apareix reflectit en el diàleg que mantenen el dependent de l'armeria més ben assortida de Barcelona i un membre del noble gremi de caçadors que, amb la intenció de procurar-se tots els estris necessaris per sortir de caça, li demana, en primer lloc, un gos intel·ligent:

225 *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1674 (27 de gener de 1911): 111.

—Per gossos ha d'anar més avall: al plà de la Boqueria ó davant el Liceo...

—¿Vol dir aquells gossets menuts que venen els gitanos? Es massa petit alló...

—Deixiho corre: els petits se fan grans. ¡Quí sab si un d'aquests animals, avuy mansos y débils, será demá un *setter* invencible ó un perdiguer capás de cassar sense necessitat d'escopeta!²²⁶

El mateix Emili Vilanova (1885: 135) també va descriure aquests afers que duia a terme la gitanalla barcelonina, la qual «ab la industria de xollar gossos y amagrint someras se la campan ab molt regalo; y adoban, per ofici, burros coixos, ab lo mérit d'estalbiar crossas y altras finesas que reguardan de secret per fer bons los caballs dels toros y'ls apanyan que'ls podrian retratar».

Més enllà, però, de les seves trafiques i del seu art en l'ús de la nauva quan es tractava de cometre atracaments, què en sabem, de les seves pràctiques culinàries? Alguns autors parlen d'una cuina simple al voltant d'una marmita sostinguda per pedres, dins la qual coïen tot allò que havien anat rapinyant dels camps, dels horts, del bestiar mal guardat i, sovint, afegint-hi restes immundes d'animals morts per malaltia o abandonats als barrancs que arplegaven durant els seus viatges (J. M. 1832: 29-30). Fins i tot se'ls atribuïen pràctiques de canibalisme, una acusació absurda i, tanmateix, molt generalitzada a Europa fins al final del segle XVII, ja que calia sostenir ben viu l'esperit acusatori envers els gitanos a fi que s'anessin renovant les lleis d'opressió i persecució que els convertien en el blanc perfecte de l'odi públic (Mayo 1869: 26). Uns i altres van deixar «un sens nombre de notes bibliogràfiques» sobre molts aspectes d'aquesta raça misteriosa, però Vallmitjana (1917: 5), «amb tot el respecte», va deixar de banda aquestes opinions per formar-se una convicció purament seva: «anant pel món de aquesta exòtica raça» va presentar «els resultats de les seves excursions tenebroses».

Sobre el costum que tenien els gitanos de menjar animals morts, per exemple, en trobem una al·lusió directa al llibre de Vallmitjana *De la raça que's perd* (1917), en el capítol intítulat «La festa del porc»:

226 A. March [Juli Francesc Guibernau]: «Un cassador». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1464 (18 de gener de 1907): 34.

Feia pocs dies que en un femer dels suburbis de la ciutat, prop de la muntanya, on hi ha un castell, s'havia mort un porc dels molts que allí criaven, aprofitant les escombraries que de la ciutat recollien. Es va escaure que la Gaspatxa rondava per aquells horts, voltats d'estores mig podrides, esperant poguer estirar alguna col o lo que fós. La dona de les escombraries, veient a la gitana, li digué si volia comprar aquell porc que havia mort de desgracia. Ràpidament la gitana va pressentir un negoci, però va fer-se la *pata*, dient que li faria escúpol menjar d'una bestia morta d'enfermetat. Com que no duia cap diner, ni ella s'hauria pogut endur tant de pes, va dir a la dona que ja hi tornaria. [...] Amb uns quants troços de fusta que van recollir, la Gaspatxa va fer foc, emmatllevant una caçola al Borni de les borilles, hi posaren aigua i una mica d'oli i un bon troçot de carn. Era un troç deforme, de gairebé un pam quadrat, però una mica llargarut. L'aspecte blanquinós de la carn, feia dubtar de si era de goç, mes els pèls de la pell que, tot i la humitat del suc, restaven encastats a la bruticia, delataven la veritable qualitat (Vallmitjana 1917: 63 i 66).

Sigui un festí a base de porc pestilent o de gos, el tràfec amb animals era constant entre els gitanos —ja fos per menjar-se'ls, per vendre'ls i revendre'ls o per esquilar-los—, perquè aquell ofici de venda de gossos que tenia lloc a les rambles del Centre i de les Flors va transformar-se, com a conseqüència del tracte constant amb altres tipus de pells, en esquila de gossos: allixonats per grans mestres «del ram de l'estisora, campaven pels seus dominis esquilant *Lindas, Dianas i Sultans*».²²⁷

Segons veus populars, però, la pràctica més comuna era la de matadors de gats, tot i que podria molt ben ser, prenent com a referència els exemples citats, que també en fossin menjadors.²²⁸ Amb tot, si aquest hàbit alimentari fos cert, l'hauríem de deixar de vincular únicament als gitanos per fer-lo extensible a altres sectors de la població i, fins i tot, del continent. D'una banda, l'expressió «donar gat per llebre», per exemple, que en l'actualitat ha perdut el seu valor intrínsec

227 A. March [Juli Francesc Guibernau]: «Els oficis del Nando». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1789 (11 d'abril de 1913): 247.

228 La fama de menjadors de gat que requeia sobre els gitanos podria ser un elogi si tenim en compte la recepta de gat rostit que oferia el mestre Robert —cuiner del rei Ferran I de Nàpols— en el seu *Llibre del Coch*. L'únic advertiment, però, que feia el cuiner era que havies de llevar-li el cap perquè ningú pogués menjar-se'l: «car per ventura tornaria orat». Vegeu Nola (1520: XXIX).

i s'ha vist substituïda pel generalisme d'enganyar,²²⁹ era fruit d'una pràctica habitual que es donava en certs hostals de Barcelona durant el segle XVIII i que es va anar mantenint en el temps, com era el de servir gat en comptes de llebre.²³⁰ De l'altra, els veïns teutons tenien en llur país uns gustos molt especials i diferents, en tot, dels que practicaven a les cerveseries barcelonines: el consum de carn de gos, que en el transcurs d'un sol any havia augmentat considerablement.²³¹

Gaticides o canicides, el cert és que els gitanos eren el terror dels gats. Conta la veu popular que quan els nens veien un gitano —a qui anomenaven «guilla»— pel carrer, entonaven aquesta cançó: «Amagueu els gats / que les guilles passen. / Amagueu-los bé / que ja són al carrer» (Amades 1984a: 377).

Juli Vallmitjana també deixà constància de l'ofici de pelagats o matagats que exercien els personatges d'algunes de les seves obres. Bona mostra d'aquesta pràctica s'exemplifica tot just iniciar-se *A l'ombra de Montjuïc* (1922), mentre la Purona remena uns drapots davant la porta de la seva barraca feta de fustotes i veu com arriba el Vell, el qual —tot i l'estat d'embriaguesa en què es troba— li conta el seu darrer negoci felí, gràcies al qual «hi fet una pell»:

VELL: Com cridava aquella somera; sort que me les hi pirat de seguida.
Hi ha gent ben estranya al món... Dignes tu si n'hi ha per a moure tant d'escàndol per un gat... Què tinc obligació de saber els gats que tenen amo?

229 Sobre aquest aspecte, el diccionari Alcover Moll recull dos exemples de l'ús d'aquesta expressió com a sinònim de donar una cosa per una altra. El primer, aparegué citat en *El procés ó disputa de viudes y donzelles* (1561), reproduït i inclòs dins el *Cançoner Sàtrich Valencià* d'en R. Miquel i Planes; el segon, al setmanari mallorquí *LAurora* (1905-1916).

230 Arran de l'estrena al Teatre Romea de l'obreta *Gat per llebra*, el cronista ressenyà que era «una cosa que donan sovint al públich certs cuyners». Vegeu L. L. L. [Josep Burgas i Burgas]: «Teatros». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1566 (31 de desembre de 1908): 861.

231 «Aumenta en proporcions extraordinaries en Alemanya el consum de la carn de caball. En l'any 1904 foren sacrificats 120.000 caballs quina xifra va creixe fins 180.000 que en conjunt importa la matansa feta durant l'any 1905. També aumenta el consum de la carn de gos. En 1905 va expandirse carn de 9.000 gossos y en 1904 la de 7.000, lo que acusa que es molt important el consum de la carn canina i molt especial el gust dels alemanys». Vegeu «Caballs y... gossos?». *Aurora Social* núm. 10 (6 de juliol de 1907): 4.

PURONA: Quant dius que te n'han donat de la pell?

VELL: Deixa'm estar; el cap em volta.

PURONA: El mam, home; el mam (Vallmitjana 1922: 1-2).

No obstant això, és en el monòleg d'en Tarregada que l'autor dona una informació més clara sobre el protagonista i l'escenari en el qual transcorre l'acció, així com del llenguatge amb què s'expressa i els seus hàbits alimentaris:

Es un carrer de fora ciutat y com qu'es de nit no hi passa ningú. Se senten lladruchs y apareix en Tarregada tot indignat. Porta un sach plè de papiers y un bastó gros per matar gats. S'exclama de la següent manera:

Aixís te caiguessin les barres que sou la desgracia de tots els pobres. No hi hà cap més mena de bestia, més dolent qu'els juquels... Y encara'ls peixan... Ni la pell val cap diner... Quan ne veig algun a la platja reganyant les dents y inflat que les mosques vironeras hi fan tiberi n'estich content (Vallmitjana 1912: 9).

D'una banda, el sac i el «bastó gros per matar gats» expliciten la praxi del gaticida, el qual «posant els gats dins d'un sac, els copejava nombroses vegades a terra fins que comprenia que la bèstia era morta. Aleshores la pelava i venia la seva pell a pellaires especialitzats, pel preu de dos rals, i la carn, a les fondes i als hostals, també especialitzats, igualment pel preu de dos rals» (Amades 1984b: 771). De l'altra, «el carrer de fora ciutat» situa el personatge en un espai de marginalitat, lluny dels llocs cèntrics de Barcelona: al Poblenou o a la falda de Montjuïc —com és també el cas de la Purona i el Vell—, marge sense nom i barraca sense número. Hem de tenir en compte que, paral·lelament a l'eix social de la Barcelona ramblaire i del centre burgès del passeig de Gràcia, existia tot un submón delictiu i de pobresa —en part extraurbà— molt relacionat amb la «púrria» (Gabriel 1992: 68). A més a més, voldríem destacar que en Tarregada és la viva imatge del gitano negre —una de les tres categories que, al costat dels gitanos blancs i dels hongaresos, Max Bembo va establir per classificar la població gitana. Aclaparat per les dificultats i els obstacles de la seva obscuritat, el gitano negre vivia «abrazado a la Naturaleza, mal comido, bien bebido y bien fumado» (Bembo 1912: 111). Aquesta definició coincideix amb les explicacions que Vallmitjana (1912: 7) fa notar en el preàmbul del monòleg quan, entre les particularitats que descriuen el personatge, detalla que: «el Tarregada camina apesarat

per totes les conseqüències dels seus vicis. Es alcoholíclh, và mal alimentat i dorm més a la serena que dessota cobert»; la viva imatge d'un «tipo ben marcat y de l'ampa», tal com feia notar la crítica arran de la seva estrena.²³² Considerat com un personatge que «és una mena de síntesi essencialitzada del teatre vallmitjanià», el monòleg d'*En Tarregada* desprèn una gran modernitat; d'una banda, perquè «el personatge entra i surt sense motiu visible i explica una sèrie de vicissituds també sense aparent justificació», i, de l'altra, perquè ho fa a través d'un «text molt expressiu i d'una intuïció o saviesa dramàtica extraordinàries» (Foguet; Mestres 2006: 10). Caldria afegir que Vallmitjana (1912: 17) inclou en el monòleg dues referències alimentàries que coexistien en aquesta Barcelona moderna. En primer lloc, el Tarregada fa esment de les moltes vegades que «la fam em fà menjar lo que'ls demés han trepitjat, lo que sols rosegan els gos-sos!» —unes observacions que remetien a les pràctiques necròfagues apuntades amb anterioritat— i, en segon lloc, cita la seva estada «als Italians, esperant l' hora del ranxo perquè aquella tarda havia fet una mica de tou, unes tres perretes», que transporten el lector als restaurants d'elit regentats per estrangers.

Com a «únic psicòleg de l'hampa barcelonina», Vallmitjana estrenà també una peça curta intitolada *El casament d'en Tarregada* (1913), dirigida per Joaquim Montero i amb «uns numerets de musica molt apropiada deguts al mestre Montserrat».²³³ L'acció té lloc «en un pis qualsevolga del carrer d'en Cirés» i, tal com explicità Vallmitjana (1913: 9), els actors havien d'anar vestits segons s'estilava pels barris baixos, això és: «en robes estropellades, però de forma rufianesca». En Tarregada, personatge principal d'aquest sainet, és un home que —a imatge del protagonista del monòleg homònim— habita en carrers ubicats en «espais exclosos de tota concepció burgesa de la vida i la societat» (Foguet; Mestres 2006: 10), com el d'en Cirés. A l'època, aquest antic viaró era anomenat el carrer de les Baralles, ja que la jovenalla i els murrís barcelonins anaven a resoldre-hi «a garrotada seca» les diferències del joc o amoroses, entre d'altres (Amades 1984b: 361). Una de les xacres d'en Tarregada —a banda de les timbes— és la seva afició, sens mesura, a la beguda:

232 «Teatres». *De Tots Colors* núm. 179 (9 de juny de 1911): 362.

233 «Teló enlaire». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1818 (30 d'octubre de 1913): 732.

TARREGADA (*pren un bon got de vi i se'l beu*): Aquest per fer pas. Ara un altre per trobar-hi el gust, i una mica més per fer-lo passar. *Bien*. Que's posa bé el *mosto!*... Amics i companys. [...] Brindo pels homes castigos! [...] Nosaltres som com els pentinats de les dònnes. Som de moda. I elles, què necessiten per lluir? Un home! (Vallmitjana 1913: 54-55)

El vi converteix el seu «casament» en una brega etílica d'upa, ja que, com exclama en Tarregada, «l'home que no té respecte a la beguda és un blanc!». Per sort, la seva alcoholèmia —que el fa quedar adormit— el salva d'un mal major: matar a trets l'home que festejava amb la Lola, la seva recent muller (Vallmitjana 1913: 62 i 64).

Sense abandonar els hàbits d'aquesta població suburbial —en què podríem incloure-hi alguns personatges d'*El casament d'en Tarregada*—, i pel que fa a la seva alimentació, a banda de les menges a base de sobres o de caire necròfag Vallmitjana (1910: 52; 1917: 47-48) referencia una sèrie de plats grossers i de poc preu, com la «perdiu de bè amb patates» —que no és altra cosa que la freixura—, el «conill, bacallà amb moltes espècies, i coses que excitin el beure» o que «feien bullir les caçoles, on hi tiraven cebes, patates, escarxofes, mongetes, cigrons, talls de cansalada i de bacallà, molt d'oli i molt pebre vermell». Gràcies a altres autors, també sabem que les dones gitanes elaboraven i fregien botifarres de sang a les tavernes, torraven castanyes i feien bunyols (Mayo 1869: 37-38).

Si bé el receptari anònim *La cuynera catalana* (1839a: 10) advertia als encarregats en la preparació dels aliments «que no fassan abus dels estimulants coneguts ab lo nom de especias», com el pebre vermell, el seu ús entre els membres de la comunitat gitana pot respondre a diverses raons. En primer lloc, i tal com apuntava Juli Vallmitjana, l'excés d'espècies estimularia el ventrell i provocaria una sensació de set que seria apaivagada amb la ingesta d'alcohol; en segon lloc, les espècies podrien tenir la funció d'emascarar la mala qualitat de les carns —trobades o robades— que consumien; en darrer lloc, la pràctica alimentària dels gitanos —elaborada i transmesa culturalment—, en què sobresurtien «les combinacions d'aromes característiques d'una cuina determinada», podrien «caracteritzar-la, identificar-la i donar-li continuïtat a través del temps perquè són els elements que més es resisteixen a desaparèixer». I així com el gingebre o la salsa de soja remetien a un plat xinès i el curri a un plat hindú, el pebre vermell «pel seu sabor distintiu i ús reiterat jugaria una funció im-

portant en la *identificació* de qualsevol “plat” com a propi d’una cuina particular» (Contreras 1999: 131), que en aquest cas podria conduir-nos a la cuina zíngara.

Altrament, l’interès per aquesta comunitat consisteix en saber si els seus costums alimentaris van ser rebuts en els llibres de cuina de l’època, ja que tot i trobar diverses receptes amb els nomenclàtors «a la gitana», «zincalós» o «gitana», no podem afirmar que aquesta raça suburbial fos capaç d’inspirar fórmules culinàries que s’adiguessin amb el seu *modus vivendi*.

Si donem un cop d’ull, però, als «callos á la gitana» que presenta Eladia Martorell (1899: 98) a *Carmencita ó La buena cocinera* —en l’elaboració dels quals són de menester llard, pernil, xoriç, alls, gotes de llimona, cigrons, safrà i «culantro»—, podrem comprovar la presència d’un seguit d’ingredients que formen part de la cuina gitana, entre els quals el safrà o «colorant», els alls i els cigrons són indistinguibles de les seves pràctiques culinàries.²³⁴ De la mateixa manera que a la recepta de «pescado á lo gitano», un guisat a base de lluç, alls, cebes, tomàquets, llorer, pebre i julivert picat en el morter.²³⁵ Tanmateix, un altre dels motius pels quals l’autora utilitza aquest gentilici podria ser, simplement, com a metàfora d’Andalusia, regió que aplegava el nombre de gitanos més gran de l’Estat espanyol, concentrats, en bona part, a la ciutat de Granada (Bembo 1912: 103).

Ignasi Domènech, per la seva banda, no consigna cap recepta amb un nomenclàtor semblant dins dels llibres publicats durant el període estudiat però, en canvi, sí que ho fa a *La teca* (1924), *sancta*

234 Una de les particularitats de la cuina gitana —segons veus contemporànies— és l’ús habitual de colorant o safrà per condimentar els plats però, sobretot, per donar «color» al menjar i allunyar-lo del menjar «descolorit» dels paios. Amb tot, l’any 1894 el safrà es comercialitzava al mercat de València entre 54,5 i 63 pessetes el quilo i l’any 1904, tot i que la demanda va ser reduïda, es venia entre 77,5 i 88,75 pessetes. Tenint en compte que els gitanos més afortunats de l’època podien guanyar 1 pesseta al dia amb els seus negocis felins, no és forassenyat pensar que no es gastarien el sou d’un jornal amb un gram d’aquesta espècia. Vegeu «Mercado de Valencia». *La Vanguardia* (24 de juny de 1894): 5; «Mercados nacionales». *La Vanguardia* (22 de desembre de 1904): 3 i Clavé (1996: 14).

235 Una altra de les característiques de la cuina gitana és el predomini dels plats guisats —siguin de peix o de carn— per sobre dels fregits, ja que constitueixen un plat únic, econòmic i equilibrat, així com la utilització del morter per picar alls, julivert o pebrots secs. Vegeu Martorell (1899: 107), Clavé (1996: 14) i Amaya; Celada (2002: 18).

sanctorum de la cuina catalana i reeditat unes quantes vegades.²³⁶ En el capítol V, intitulat «Sopes de diverses classes», s’hi comprenen unes «sopetes del “zincalós”» fetes a base d’aigua, sal, all trinxat, oli cru, vinagre, pebre blanc en pols, ous debatuts i unes llesquetes de pa (Domènech 1924: 37). Una recepta, senzilla i humil, amb el pa com un dels ingredients principals que, al costat d’altres sopes de caire rural —com la «sopa de pá a la pagesa»— reflecteix els hàbits alimentaris d’una tribu que quan era tota reunida passava comptes «de lo recullit, tirant el pa sec a una banda i el tou a un altre: el primer per vendre-l a parroquianes de temps, quines el donaven a les llocades, i del segon ne feien sopes» (Salom 1911: 69).

Sembla, doncs, que tant Ignasi Domènech com Eladia Martorell volien recordar al lector que, a part d’una cuina burgesa i moderna —que pugnava per estar a l’alçada de la *cuisine française*—, n’existia una altra que era patrimoni dels més desafavorits, tot i que també deixava clar que els gitanos eren una raça exòtica que no mereixia gaires atencions, llevat de les que va consagrar-los Juli Vallmitjana —«nou Colom d’aqueixes amèriques dels invertits, etaries, alcohòlics i murriots», segons Prudenci Bertrana—²³⁷ o Max Bembo. La realitat, però, és que, d’entre els molts receptaris editats durant el període del nostre treball, alguns dels quals hem vist en un capítol anterior, ni l’ètnia gitana ni la seva suposada cuina formaven part de la societat, talment com si fos un poble oblidat o maleït. L’única referència que surava en l’imaginari de les classes privilegiades que podien permetre’s el luxe de comprar postres era el «braç de gitano». Sobre aquest pastís tradicional arreu dels Països Catalans i amb un nom del qual s’ignora, en veritat, l’origen (Fàbrega 2005: 189), *L’Esquella de la Torratxa* publicà alguns esquellots en què s’al·ludia a la seva presència dins de l’àmbit reboster de la ciutat, com ara el que recollia un diàleg dominical entre pare i fill:

236 *La teca* va ser editada per primer cop l’any 1924 a Barcelona per l’editorial Quintilla i Cardona, quan tenia la seu al carrer del Parlament. Des de llavors, se n’han fet fins a vint-i-una edicions, la darrera de les quals l’any 2020 per Cossetània.

237 Prudenci Bertrana: «El femer urbà». *L’Esquella de la Torratxa* núm. 1789 (11 d’abril de 1913): 248.

- Papa, ¿no hem de comprar postres?
—Es que no sé que comprar...
—Jo vuy un *bras de gitano*,
que m'agradan molt, ja ho sab.
—No, fill méu... nó. De «gitanos»
no n'has de volguer res, may.²³⁸

El rebuig patern envers la població gitana era la cara esquerpa d'un sector de la població que, malgrat el progrés, estava desposseïda de sentiments altruistes. Les crítiques dirigides, sobretot, a uns «desgraciats que amb el seu mal infecten els pobles» convertien els gitanos en víctimes expiatòries d'una societat que oblidava el seu horrible sofriment (Vallmitjana 1910: 55). L'altre esquellot era un acudit protagonitzat per un individu anònim i Àngel Guimerà, el qual «parlava de fer un regalo an en Vallmitjana ab motiu de l'exit del *Zin-calós*»:

- Ja sé què li regalaria— va dir en Guimerà.
—Què, don Angel?
—Un bras de gitano.²³⁹

La història d'aquestes postres i la seva relació amb els gitanos físics, més enllà de la locució nominal de caràcter popular, fou figurada per Muntañola l'any 1958 a la *Guía del Goloso*, un llibre promogut pel Gremi Provincial de Confiteria i Pastisseria, en què el dibuixant —tal com havia fet amb els bunyols del Tio Nelo— immortalitzava, d'una manera molt *sui generis*, el dolç català (figura 14).²⁴⁰

238 «Esquellots». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1542 (17 de juliol de 1908): 476.

239 «Esquellots». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1674 (27 de gener de 1911): 59.

240 Vegeu Fuenmayor; Florit; Aumasqué (1958: 87).



Fig. 14. El gitano que despatxa a la pastisseria de Muntaniola presenta una imatge totalment allunyada de la dels gitanos que protagonitzaven les obres de Juli Vallmitjana.

L'interès de Juli Vallmitjana per la gitanalla, així com les referències gastronòmiques que hem pogut espigolar d'entre les seves obres i les dels autors que hem anat apuntant, venen a confirmar allò que Manuel Vázquez Montalbán (2002: 51) va escriure un segle més tard: l'adjectiu «gitano» o «gitana» apareix en algunes receptes —generalment andaluses— i la seva cuina —feta a base de «potaje de habichuelas e hinojo, arenques asados o andrajós», entre altres plats— és l'expressió de la pobresa d'una població marginada.²⁴¹

241 La tasca escomesa per Vallmitjana en l'àmbit culinari gitano —al qual podríem considerar com a iniciador d'un «cens» dels hàbits alimentaris d'aquesta comunitat— es veuria ampliada anys després amb dos receptaris escrits per dones gitanes, en els quals es posen de manifest les característiques d'una cuina substanciosa, econòmica i, per damunt de tot, desconeguda: *Cocina gitana* (1996) i *La cocina gitana de Matilde Amaya* (2002), als quals hem fet referència en notes anteriors. Més recentment, la Fundació Alicia ha publicat un recull de trenta-quatre receptes fet amb la participació activa del poble gitano de Catalunya: *Halar: cuina gitana a Catalunya* (2017).

3. SANTIAGO RUSIÑOL: PINTOR DE LA CUINA

El que critica els homes, als qui el beure els fa mal, és senyal que a ells els fa mal el menjar. En vici, els extrems es toquen. Per cada un que es mor de delírium trèmens, se'n moren deu mil de gastràlgies. La llei seca *del beure* hauria d'ésser per als pobres, i la llei seca *del menjar*, per als rics (Rusiñol 1927: 68).

En tots els retrats que s'han fet de Santiago Rusiñol —el caminant de la terra esdevingut mite— hi manca, a parer nostre, un traç que dibuixi la figura d'un artista que també fou un bon coc. Si centrem la nostra anàlisi en tots els aspectes de la seva extensa producció que fan referència a la cuina i a l'alimentació, comprovarem que va iniciar el camí cap al que avui coneixem com a «literatura gastronòmica», a imatge dels autors francesos de la primeria del segle XIX que hem anat apuntant. A *Chez Rusiñol* el menjar tenia una importància cabdal i el seu testimoniatge literari —que deixà imprès en alguns volums de prosa narrativa o d'articles periodístics— és un clar exponent del *savoir faire* d'un home que, en qualitat també de glosador, va llegar-nos «veritables quadres de costums» o comentaris melancòlics «sobre persones, indrets i hàbits que es perden», entre altres impressions (Casacuberta 1997: 497).

A tall d'exemple, *Las cartas desde El Molino* (1894), les cròniques celebèrrimes amb les quals Rusiñol va fer arribar al públic català, i sobretot barceloní, «una visió molt personal de la vida parisenca de la fi de segle, especialment de Montmartre» (Casacuberta 1997: 45), contenen la descripció d'una casa de menjars —a tocar del seu estudi— sovintejada per conductors de cotxes fúnebres i enterradors. Malgrat les «tètriques» circumstàncies, Rusiñol confessava que no s'hi menjava del tot malament:

Sardinas con manteca ó caldo para romper el fuego; cebolla en conserva ó en estado de mómia; luego carne cocida con patatas en calidad de estofado; rosbif con macarrones; carne, de lo que sea, á lo Chateaubriand, con más patatas y queso por punto final, con café el que lo desea, ya que allí no se fuerza la voluntad de los muertos ni los vivos (Rusiñol 1894: 20).

En el recull *Anant pel món* (1896) —escrit «seguint el camí de la vida» i «caminant sempre»—, recordava els anys d'estudi a casa

del seu mestre, el senyor Quim, el qual premiava els exàmens dels alumnes amb menges diverses: «xocolata amb enciamada per les notes sobresalients, am secalls pels notables, i am llonguet pels buenos i passadors, a fi de que tot-hom pugués fer beguda segons el talent que demostrés en aquell acte» (Rusiñol 1896: IV i 16). I, finalment, a través d'*El poble gris* (1902), retratava «El Beco» d'una fonda acabat d'enviudar que té al seu càrrec una prole de vuit criatures, sense comptar la parròquia de parents; un home «de cinquanta anys, d'aquells cama-prims, però durs» i amb «aires de carreter retirat que ha plantat fonda pera plantar-ne, pera seure i pera no anar més per les carreteres». Durant el sojorn de la seva convalescència, el personatge masculí del relat es veu obligat a menjar uns plats «trastornadors» que més li valdria oblidar «pera no acumular rancúnies»:

La sopa era una aigua que havia rastrejat la carn-d'olla, sense encomanar-se'n substància; el bullit eren les sòbres de la sopa; de costelles (condemna diària) ne menjava més el foc que jo, de tant cremades que les duien; el pa'l devien fer de nits: mai era del dia; i en quant al vi, era d'aquell que deia'l Beco: «Ja'l podeu beure en confiança, perquè no més és fet de raims», però que un s'hauria estimat més que mai hagués vist la vinya (Rusiñol 1902: 25 i 31).

Ultra aquest tast de testimonis gastronòmics —que pertanyen *grosso modo* al camp de la narrativa—, les seves dramaturgies podran establir uns precedents teatrals que permetran, amb escreix, l'estudi de la seva obra des del prisma de l'art culinari. Al llarg del capítol que examina la tetralogia rusiñoliana —el qual constitueix el corpus central del nostre treball—, anirem desxifrant, doncs, la relació entre la cuina i la figura d'un Rusiñol pelegrí del món que va contribuir a mostrar la ràpida evolució d'una societat i d'un món abocats al progrés, així com les diverses transformacions de caràcter històric, social, polític i econòmic que experimentà.

La seva afició al menjar i al beure, però, també fou plasmada per coneguts i amics —catalans o francesos— i familiars, entre els records dels quals trobem diferents anècdotes que poden ajudar-nos a compondre la imatge d'un Rusiñol gastrònom. A les *Memòries d'un cafeter de noranta sis anys*, que Ramon Ratés va escriure engrescat per la seva amiga Teresa Pàmies, l'autor explica que Rusiñol, «quan a la tarda després de llevar-se, de cinc a sis, venia sol, el cambrer mai no

li preguntava el que volia; invariablement li servia el sabut Pernod [...] i tot seguit cap al “Lion d’Or” a engolir el segon Pernod de tanda» (Ratés 1980: 62).

Josep Pla, per la seva banda, descriu Rusiñol com «un dionís ab-sentístic» que de ben jove ja mostrava signes de *bon vivant*, com va deixar palès en alguns paràgrafs de la biografia que va escriure sobre l’autor. A Barcelona, per exemple, amb el grup del taller del carrer de Muntaner —que hem apuntat en parlar dels clubs gastronòmics— menjava i bevia amb fruïció i, anys més tard, a París, amb la penya del cafè Weber, compartint companyonia amb Curnonsky —el cèlebre gastrònom— i tants altres personatges.²⁴² Segons Pla (1942: 133), els membres del grup es reunien al local de la Rue Royale «a la hora del aperitivo nocturno. Se deliberaba donde se comía mejor. Se cenaba a banda y luego vuelta al café». El mateix home que, durant la seva estada parisenca, vivia al *Moulin de la Galette*, s’atipava de conill a la taverna *La Ville des Assassins au Lapin Agile* o oficiava de xef espontani a casa de Léon Daudet tot elaborant una escudella. Perquè Rusiñol era el «prince des Catalans»: pintor, dramaturg i, segons Daudet (1920: 386-387), un excel·lent cuiner «que réussit comme personne l’escourelia, plat national catalan, analogue à notre pot-au-feu, et le riz à la majorcaine, c’est-à-dire au poisson et au poulet».

Maria Rusiñol i Denís, amb una «incondicional devoció a l’obra i a la figura del seu pare», va escriure *Santiago Rusiñol vist per la seva filla* (1950), un llibre que és un mosaic d’anècdotes —còmiques o sentimentals—, alhora que l’evocació d’una societat i d’una època que pertanyen al passat (Sagarra 1950: 13). Lluny de les biografies sobre l’autor, es proposà encarar-se a la persona del seu pare, que, com qui diu, acabava de tancar els ulls, i convidava els lectors a seguir-la per camins modestos però segurs, per paisatges casolans i per secrets «no gaire transcendents, però de font pura». Malgrat que Santiago

242 El veritable nom de Curnonsky —príncep dels gastrònoms— era Maurice Edmond Saillant (1872-1956). A la fi del segle XIX abandonà Angers per marxar a la conquesta de París; calia, però, procurar-se un pseudònim —tal com feien els homes de lletres i els periodistes de l’època. *Cur non?* (Per què no?), es demanà. I amb aquesta breu pregunta i l’última síl·laba del cognom dels autors russos que suraven en l’aire —Dostoievski o Txaikovski—, trobà la solució al seu dilema: «Pourquoi pas “Sky”? *Cur non sky?*». Vegeu Simon Arbellot: «La vie de Paris. Les quatre-vingts ans de Curnonsky». *Revue des Deux Mondes* núm. 21 (novembre 1952): 6-9.

Rusiñol sigui descrit per la seva filla com un home poc casolà però assidu als cafès, en els quals «davant un pernod, quan encara en podia prendre, o d'un vas de llet, quan ja li era vedat l'alcohol, es pot dir que va passar mitja vida» (Rusiñol i Denís 1950: 20-21 i 202), una de les moltes vivències que rememora en el seu modest llibre és la que ha originat l'apel·latiu que acompanya el nom de l'autor en aquest capítol, «pintor de la cuina». L'acció té lloc a Mallorca —l'illa que el va acollir i que va propiciar l'escriptura de *L'illa de la calma* (1913)— i, més concretament, al «Terreno», descrit per l'autor com «el Vallcarca, el Putxet o el Tibidabo de Palma» i «un cigne blanc, del que cada casa ve a esser una ploma» (Rusiñol 1913: 58-62). És en aquest indret on, al costat de Joaquim Mir, deixà la seva empremta pictòrica, avui ja desapareguda sota les capes de calç, dibuixant al carbó les parets blanques del «Terreno» amb temes tradicionals, a l'estil de les seves gloses: «per Nadal, el gall. Viu i mort. La cassola de l'arròs. El tortell dels diumenges. L'ensiamada del Sant» (Rusiñol i Denís 1950: 110).

La imatge del Rusiñol «pintor de la cuina», juganer i amic del riure —«un dels pilars mestres del *Glosari* de Xarau» i «l'antídote perfecte contra el dogmatisme i els prejudicis de tot tipus» (Casacuberta 1996: 494)— el conduí a donar suport l'any 1927 a la proposta del crític Joaquim Ciervo, que no era altra que constituir l'associació de l'Arca de Noé, amb la intenció de rememorar un banquet «que va tenir lloc vers 1870 on tots els comensals tenien cognoms d'animals i que va passar a l'anecdolari barceloní amb la denominació de “Dinar de les bèsties”». ²⁴³ Aquells homes del darrer terç del vuitcentisme es van aplegar al voltant d'una taula rodona de l'Hotel Falcó i, com era de consuetud, assaboriren el famós plat de mongetes amb llomillo. La irracionalitat dels seus cognoms i el ressò d'aquell dinar van animar un Rusiñol malalt a tirar endavant la fundació de la penya que li proposà Joaquim Ciervo i, amb el seu humorisme prodigiós, sentencià: «I tal vegada jo, seré l'animal més petit de ploma, però també el més vell» (La Gran Miloca 1935: 6).

El 27 de febrer de 1927 l'Arca de Noé —a imatge de les societats recreatives pretèrites i dels clubs gastronòmics— fou batejada oficialment amb un sopar al Restaurant del Parc de la Ciutadella, un

243 Sobre la història de la Penya Arca de Noè, vegeu La Gran Miloca (1935) i Nasalis Lavartus (2002). Sobre la cita, vegeu Panyella (2003: 578).

indret en què els assistents al banquet estaven a prop dels seus confreres, els animals engabiats del Zoo. Aquest va ser l'establiment on s'iniciaren els àpats animalístics —anunciats a *La Gatzara*, la revista de caràcter anual que editava aquesta entitat—,²⁴⁴ al darrere del qual vindrien Can Riera, el Restaurant Catalunya i el Restaurant Regàs, M. S. A., de l'Estació de França (La Gran Miloca 1935: 15). Temples de la gormanderia que Rusiñol hauria volgut conservar, potser, en el seu museu particular dels records, tal com manifestà a *Fulls de la Vida* (1898):

Avui que està tant de moda colleccionar-ho tot; [...] avui també, si podia, faria una col·lecció: la col·lecció de records. Tindria a casa, per exemple, aquells tacats cartipaços plens de ditades de tinta, que tant m'havien fet sofrir i costat tantes palmetades i estalviat tants postres. [...] Més enllà, moltes receptes i una xinxeta de nit, i vistes de fondes, d'hostals i de carreteres (Rusiñol 1898: 11-12).

És a través de la figura d'un Rusiñol gormand i gourmet —en definitiva, *bon vivant*— que es posa en relleu l'autor messiànic que, amb *L'Escudellòmetro*, vetllava pels desfavorits; l'escriptor que malgrat la seva indiferència envers els assumptes polítics atacava satíricament la praxi dels lerrouxistes a *La «merienda» fraternal*; l'home que bregava per mantenir un règim alimentari omnívor a despit de les teories modernes del vegetarianisme presents a *El triomf de la carn* i el «matinàmbul» empedreït que per mitjà de *Souper-Tango* denunciava els vicis nocturns dels barcelonins. Facetes, totes elles, d'un poliedre rusiñolià que, des de la perspectiva de la cuina, configuren una tetralogia gastronòmica sobre la qual desenvoluparem els apartats següents de la nostra recerca.

244 El primer número sortí el 12 de febrer de 1929 i anunciava el Gran Ball de Màscara al Teatre del Bosc, en el qual s'atorgaren premis a les màscares amb disfresses que imitessin els animals. L'acte va comptar amb la col·laboració de Salvador Alarma, el qual va cedir tots els animals decoratius que ambientaren el local. A més a més, i com no podia ser d'altra manera, els membres de l'Arca de Noè tenien un xef, el Sr. Riera, que va disposar «lindas mesitas para servir a los comensales con gran esmero y economía». Vegeu Torrent; Tasis (1966a: 676) i *La Gatzara* núm. 1 (12 de febrer de 1929): 4.

3.1 L'Escudellòmetro (1905): una utopia del «menjar per a tothom»

Estrenat al Teatre Català la nit del 6 de març de 1905 per Joaquim Vinyas, en una sessió d'homenatge a Santiago Rusiñol i Enric Morena, *L'Escudellòmetro* forma part dels tretze monòlegs que l'autor va escriure entre 1890 i 1920. Aquesta mena de discurs va suposar la irrupció de Rusiñol en el medi teatral i fou el punt intermedi «entre una prosa amb tocs de prosa poètica i el text per ser interpretat des de dalt d'un escenari» (Panyella 2011: 19).

La trajectòria monològuista de Rusiñol s'inicià el novembre de 1890 amb l'estrena al Teatre Novetats de *L'home de l'orgue*,²⁴⁵ interpretat per Lleó Fontova, el mateix actor que representava *Lo sarauis-ta*, el «xispejant monólech» escrit per Emili Vilanova.²⁴⁶ Ambdós monòlegs van propiciar la redacció d'un article signat per Josep Yxart, en el qual exposava les dificultats implícites d'un tipus de discurs dramàtic que de mica en mica s'anava introduint en els teatres de la ciutat: «en el monólogo el actor no *representa* sino que se *presenta*; [...] no se *declama* sino que se *dice*; [...] y requiere una profunda observación y más profundo conocimiento de la técnica del arte».²⁴⁷ Tot i que el monòleg era considerat per Yxart un entreacte o un fi de festa, és a dir: l'entremès o les postres però no pas el menjar principal, el crític aplaudia la iniciativa dels autors i dels actors que s'enfrontaven a l'ardua tasca d'escriure'ls i d'interpretar-los. El monòleg semblava néixer com un dels símbols del teatre modern, ja que durant el tombant de segle s'abusà «relativament de posar monólechs en escena»; es van representar «á desdíd» i l'excés relatiu d'aquesta mena de discurs va portar Conrad Roure a parlar d'una «*moda* profitosa ó desfavorable als autors i als actors», que podia suposar un perill per a uns i altres.²⁴⁸

245 *L'home de l'orgue* es va publicar per primera vegada a *L'Avens* núm. 12 (31 de desembre de 1890): 269-274.

246 «Noticias de Barcelona». *Diari Català* núm. 283 (7 de març de 1880): 494.

247 J. Yxart: «El monólogo». *La Vanguardia* (16 d'abril de 1891): 4.

248 Conrad Roure: «Los monólechs». *Lo Teatro Regional* núm. 30 (3 de setembre de 1892): 1-2.

En paral·lel a la moda monològista, Barcelona rebia la influència de la moda «estrangerista» —aquest cop, però, en el terreny de l'alimentació—, tal com Francesc de Sojo, metge i amic de Josep Yxart, denunciava aquell mateix any des de la secció «Errores y preocupaciones médico-populares» de *La Vanguardia*. Així, doncs, els corrents francesos, anglesos i alemanys que es van seguir a través de la imitació «del traje, las costumbres, las diversiones y aun las leyes civiles, políticas y sociales», es van introduir als carrers, a les places i a les cases, des de les quals van arribar a infiltrar-se en el menjar.²⁴⁹ La tupina i l'escudella van ser substituïdes per uns plats forts i per un règim vigoritzant que responia a les exigències hipernutritives de l'època: els menús, els *bocks*, els bars, les cerveseries i els restaurants s'estilaven per tota la ciutat i els ciutadans prescindien dels preceptes mèdics.

A l'altra banda d'aquesta tendència golafre i gastròlatra, que semblava voler competir per arribar a ser insígnia dels bons barcelonins, existia una massa proletària que vivia explotada i en la misèria. El contrast horrorós entre una burgesia opulent, curulla de béns, i un proletariat incapaç de satisfer les seves necessitats bàsiques era una de les conseqüències de la cursa cap al progrés, tal com denunciaven les pàgines de la revista *Acracia*: «¿Por qué nuestra época, que es el siglo de los perfeccionamientos y de los grandes inventos, es tambien la del hambre y de la miseria? ¿Por qué de esta magnífica florecencia de las ciencias, de las letras y de las artes no sale nada que haga avanzar la solución de la cuestión social?». ²⁵⁰

Santiago Rusiñol semblava recollir la qüestió de fons plantejada en aquest article de l'any 1888 quan es va decidir a escriure *L'Escudellòmetro*, en el qual presenta una solució molt particular per fer front al gran problema de l'alimentació: la construcció de l'invent que dona títol al monòleg, gràcies al qual els diners dels burgesos no serviran per a res; els cortesans no s'entendran de raons i les minyones no es casaran per una renda ni aguantaran manies a tota hora (Rusiñol 1905: 8-9). No obstant això, voldríem esmentar un text que va aparèixer al setmanari satíric *Cu-Cut!* poc temps abans de la representació

249 Francesc de Sojo Batlle: «La debilidad». *La Vanguardia* (15 de gener de 1891): 4-5.

250 «Los productos de la tierra». *Acracia* núm. 26 (febrer de 1888): 484.

i posterior publicació de *L'Escudellòmetro*, intitulat «Un invent prodigiós». Si bé el monòleg rusiñolià era la dramatització del conte «El somni de l'inventor», tal com veurem més endavant, el conte al qual fem referència narrava el periple de D. Marcelino Ponsolleda y Morriones, «aficionado de ingeniería, mecánico instructivo é inventor de nacimiento», el qual havia de presentar a la societat barcelonina «su última creación, que ha de producir una revolución culinaria universal», tot redimint el problema de l'alimentació i de la feina. A imatge de l'escudellòmetre, aquest «repartidor alimenticio» havia de distribuir als seus abonats, per l'acció d'un timbre, escudella i carn d'olla des d'un emplaçament idoni: «A la plassa d'armas els grans fogons, al seu demunt les ollas, y tan bon punt la Seu senyali mitg-día, las válvulas dejarán pasar la sopa als dipòsits repartidores y comensará la distribució; má a la aixeta y a parar el plat. Calentó, nutritiu y variadet: tothom, per poca cosa, tindrà els fogons nets y el ventre plé».²⁵¹

El fet, però, és que l'únic invent socialitzador que va pujar dalt de l'escenari va ser *L'Escudellòmetro*, que la crítica titllà, lacònicament, d'«humorada sense pretensions»²⁵² o de monòleg «escrito con toda la viveza, con toda la gracia y la ironía de estilo originalísimo».²⁵³ Malgrat aquestes opinions, que tendien a considerar l'obra com a menor, *L'Escudellòmetro* és, a parer nostre, la pedra filosofal, el desllorigador que ha de mostrar-nos l'entrellat d'una Barcelona paradoxal que en la seva cursa cap a la modernitat substituïa la «sopa boba» per les cuines econòmiques, prohibia la mendicitat en pro de la bona imatge, s'afartava de valent mentre els carrers eren plens de trinxeraires que rebien bocins de pa enverinat —pastat «con lágrimas de humillación y con levadura de vergüenza y de crimen» (Albó; Puig 1911: 17)— i desterrava les menges populars a favor dels plats estrangers.

251 KEMP: «Un invent prodigiós». *Cu-Cut! Calendari de 1905*: 85-86 i 88.

252 *El Poble Català* (11 de març de 1905): 4.

253 M. Sarmiento: «L'escudellómetro». *La Tribuna* núm. 672 (7 de març de 1905): 1.

3.1.1 De la «sopa boba» conventual a la creació de les cuines econòmiques

A la primeria del segle XIX, Barcelona estava immersa en una crisi industrial «motivada per la guerra que'ns feyan els inglesos, irritats per l'aliança que'l govern de Carlos IV havia contret ab Napoleón. Els corsaris britànichs interceptavan el camí de América, y obstruït el mercat de las colonias, els magatzems dels industrials estavan abarroats de géneros».²⁵⁴ La misèria provocada per la manca de feina va fer que s'iniciés el dramàtic període de la «sopa boba» o, com se la coneixia a la ciutat, «olla dels pobres», en la qual bullien tot allò que es generava dels subsidis que rebien els treballadors a l'atur. Aquesta praxi es va veure reflectida en el teatre, tal com es pot llegir en un sàinet —batejat amb un títol ditiràmbic— que es va representar a Barcelona: *La rifa de la Olla de la ciudad de Barcelona, que para sustento de un gran número de pobres ha dispuesto la junta destinada á este fin. Saynete nuevo para representarse en el Teatro de la Ciudad de Barcelona*. Aquesta peça breu i anònima —de la qual *L'Esquella de la Torratxa* en reproduí la portada l'any 1901—²⁵⁵ està protagonitzada per una sèrie de personatges populars que es mouen per la plaça de la Boqueria:²⁵⁶ una minyona, un pintor d'indianes a l'atur, una aigüadera, un «mestre tites», un industrial, un prestamista i una munió de venedors. Tots ells esperen —entre embolics de casoris i de venda i revenda d'una capa— que se celebri la rifa de l'olla, creada «para sustentar los pobres, / artesanos que se hallan, / sin tener que mantenerse / pues el trabajo les falta» (*La rifa de la Olla* 1802: 18). L'afortunada «de la suerte primera» —o sigui, del primer número— és l'aigüadera Lucrècia, una vídua que ha invertit en el sorteig la mitja pesseta guanyada al llarg de la setmana traginant càntirs i gràcies al qual veurà com s'alleugen els seus maldecaps (*La rifa de la Olla* 1802: 19 i 33). La

254 P. del O. [Josep Roca i Roca]: «Crónica». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1147 (4 de gener de 1901): 2.

255 P. del O. [Josep Roca i Roca]: «Crónica». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1147 (4 de gener de 1901): 2.

256 La plaça de la Boqueria era coneguda també amb el nom de «rovell de l'ou», pla de la Calma, pla dels Comediants i pla de la Sopa o de l'Olla, ja que en temps calamitosos s'havia instal·lat en aquest punt l'olla per repartir la sopa als pobres. Vegeu Amades (1984a: 76).

darrera escena del sainet recull els vïctors que uns i altres adrecen a totes les personalitats que han fet possible «aquesta idea del dia»:

Nuestro monarca glorioso,
con su regia esposa digna.
[...] nuestro General
que nos consuela y alivia.
[...] los Ministros sabios,
que á nuestro favor se aplican.
[...] tantos Ciudadanos
que nos sostienen y estiman.
Y en fin, Barcelona
por eternidades» (*La rifa de la Olla* 1802: 40).

No obstant la salva d'agraïments amb regust demagògic que conclou el sainet, el cert és que la Casa de la Caritat era la institució que s'encarregava de proveir d'aliment més de mil cinc-centes persones en una ciutat que no arribava a cent cinquanta mil habitants, entre els quals es comptaven «una infinidat de desheredados de la fortuna y obreros vïctimas de la crisi industrial» (Almerich 1945b: 51), com els que apareixen al sainet que hem mencionat suara.

Al tombant de segle xx, però, la realitat no diferia gaire de la que vivien els barcelonins de 1802. L'Estat espanyol patia una situació calamitosa arran de la crisi en el sector de l'agricultura i en altres camps de la producció nacional, amb «numerosas fàbricas cerradas ó parcialmente paradas en Cataluña; la desaparición casi completa de la fabricación sedera; la paralización de los negocios mercantiles; la dificultad de los cambios y las suspensiones de pago», segons reconeixia el Foment del Treball Nacional (Pujol 1887: 4). Tots aquests factors van provocar una disminució de llocs de treball que abocaren la població a una terrible misèria, agreujada per una guerra colonial que Josep Roca i Roca resumia com «una suma de catàstrofes, una resta d'esquadras, una multiplicació de tributs y una divisió de territori».²⁵⁷

La gana s'anava apoderant de la ciutat i es tornava a iniciar el període de la «sopa boba» o «olla dels pobres», aquest cop, però, amb un altre nom: el de «cuines econòmiques», la majoria de les quals estaven ubicades en convents o locals que pertanyien a diferents

257 P. del O. [Josep Roca i Roca]: «Cronica». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1018 (15 de juliol de 1898): 458.

ordes religiosos, tal com havia succeït un segle enrere. Una mostra d'aquest retorn a la Barcelona vuitcentista podem verificar-lo gràcies a *La Sopa Boba*, una publicació satírica en castellà editada a Barcelona (figura 15).



Fig. 15. Capçalera de *La Sopa Boba* (1881).

La Sopa Boba va tenir una vida efímera; el primer número va veure la llum el 7 de maig de 1881 i el darrer, el número 6, l'11 de juny del mateix any. Sobre l'origen d'aquest setmanari en sabem ben poca cosa, tret de la nota de premsa que va publicar el *Diari Català* arran de la seva aparició: «lo dissapte pròxim veurá la llum pública en aquesta ciutat un nou setmanari satírich é ilustrat ab grans láminas litografiadas y escrit en castellá, portant per títol *La Sopa Boba*. A pesar del luxo ab que's presentará no costará mes que dos quartos lo número».²⁵⁸ En l'article de presentació, intítulat «Sinfonia», hi llegim:

No vamos á agotar nuestras fuerzas en paporar á don fulano de tal el triunfo de sus ideas, ni á organizar almuerzos para que entre la tarmudez que produce el hipo, y la elocuencia que engendra el Champagne de á 10 duros el cubierto, desarrolle su programa y se atraiga los favores de la opinión. [...] *La Sopa Boba* trae al mundo de las letras y de la publicidad

²⁵⁸ *Diari Català* núm. 628 (4 de maig de 1881): 312.

una mision mas elevada. Venimos á pedir mas obesidad para nuestros presbíteros; mas sosiego para nuestras clases pasivas; que se aumenten los jornales y las horas de siesta; que salga el sol á las 10 de la mañana y que se ponga á las 3 de la tarde.²⁵⁹

Amb un marcat accent anticlerical, tal com es desprèn de la capçalera del diari i d'un discurs irònic ple de referències eclesiàstiques —com ara el foment dels hàbits per tota vestimenta, el llatí a l'abast de tothom i una «*mijita de inquisición*»—, *La Sopa Boba* es confessava apolítica i, tanmateix, bregava per conservar els costums rancis espanyolistes i no s'estava de carregar contra el treball nacional, una «patarata» que havia de deixar pas al lliurecanvisme, gràcies al qual «los ingleses nos vestirán de balde; los franceses nos enviarán alimentos de fantasía y los norteamericanos nos surtirán de jamones trinchinados».²⁶⁰

Cal destacar una secció intitolada «Menestra», a imatge de les altres publicacions mengívoles ressenyades, que es feia ressò de notícies de tot l'Estat espanyol i del món en general, amb sotasignants com ara l'escriptor i erudit autodidacte Francesc Fayós i Antoni (1848-1901), sota el pseudònim de *F. F.* i, possiblement, el poeta i militar murcià Carlos Cano i Nuñez (1846-1922), entre d'altres.²⁶¹ En el darrer número, advertien tant del desig de «dar otro giro á nuestro periódico» com de la seva suspensió temporal per poder reaparèixer «con notables mejoras».²⁶²

La Sopa Boba de paper, amb unes idees sanes que engreixaven tant o més que els aliments, va deixar d'existir i es va veure substituïda per una altra sopa feta d'escudella: la «sopa boba» conventual,

259 *La Sopa Boba* núm. 1 (7 de maig de 1881): 1.

260 *La Sopa Boba* núm. 1 (7 de maig de 1881): 1.

261 D'una banda, Francesc Fayós i Antoni formà part de la redacció de *Lo Gai Saber* i col·laborà en *La Renaixensa*, *La Il·lustració Catalana*, *La Federació* i altres publicacions barcelonines. De l'altra, en el darrer número de *La Sopa Boba*, apareix publicada una falla signada per Carlos Cano, que coincideix amb la del poema intitolat «¡Lágrimas!» que va aparèixer a *La Ilustración*. La grafia amb la qual signa l'autor, així com la referència local «Murcia, noviembre 1881», ens han conduït al poeta i militar murcià Carlos Cano i Nuñez. Vegeu *La Sopa Boba* núm. 6 (11 de juny de 1881): 4 i *La Ilustración* núm. 56 (27 de novembre de 1881): 35, respectivament. Sobre aquest darrer escriptor, vegeu Encabo (2013).

262 *La Sopa Boba* núm. 6 (11 de juny de 1881): 1.

ja que la situació que vivien els obrers barcelonins —a causa d'una crisi que s'allargassava en el temps— va propiciar que el juliol de 1898 l'Ajuntament de Barcelona creés la Comissió Executiva de la Junta Local d'Auxilis, a través de la qual es van organitzar cuines econòmiques en gairebé tots els deu districtes en què es dividia la ciutat. La primera que es va endegar va ser la del Poble Nou, instal·lada al convent de les Germanes Franciscanes, a la rambla del Triomf, la qual va iniciar la seva activitat benèfica el divendres 8 de juliol de 1898 amb «el reparto de 300 raciones de sopa, carne y pan y de 100 raciones de sopa y pan. Las primeras serán para los obreros y las segundas para los pobres, y unas y otras se entregarán mediante bonos, repartiéndose 300 raciones completas y además 100 sopas».²⁶³ El dilluns següent estava previst que entrés en funcionament la cuina econòmica d'Hostafrancs, que havia de lliurar «200 raciones de sopa, carne y pan para los obreros y 300 raciones de sopa y pan para los pobres», els bons de les quals serien distribuïts per les Juntes Benèfiques dels districtes «del Hospital y Atarazanas, de la Universidad y de Sans y Hostafranchs».²⁶⁴

La creació de les cuines econòmiques, tanmateix, estava envoltada de conflictes: d'una banda, semblava que la iniciativa de l'Ajuntament barceloní volgués emmascarar l'antiga «olla dels pobres» sota un nom menys denigrant per als receptors de la caritat municipal, que tant podia ser el de «restaurán» —un nomenclàtor grotesc si tenim en compte els àpats que oferien i els seus beneficiaris— com el de «cocina económica». De l'altra, els obrers a l'atur i els pobres tenien l'obligació de recollir els bons de restaurant per poder tenir accés al servei, però el fet d'aplegar uns i altres sota un mateix sostre generava en els obrers una sensació d'indignitat. Aquests van ser, probablement, els principals motius dels aldarulls que van tenir lloc el mateix dia que s'inaugurava la cuina econòmica de la barriada del Poble Nou de Sant Martí de Provençals, provocats per un grup de dones i homes que, reunits a la plaça del Clot, onejaven una pancarta en la qual es llegia «Fuera las cocinas económicas» i arrabassaven els

263 *Diario de Barcelona* (1 de juliol de 1898): 7442.

264 *Diario de Barcelona* (6 de juliol de 1898): 7624.

plats de tots aquells que feien ús del servei benèfic per llançar-los a terra tot seguit.²⁶⁵

Arran d'aquest incident, que les autoritats van rebre com «una tentativa socialista ó anarquista contra la libertad de la caridad», alguns membres de l'associació van proposar que es repartissin bons en espècies, com ja s'havia assajat amb anterioritat, en comptes de bons de restaurant. Aquesta opció, però, tenia, dos enemics: els taverners i els caps de les associacions obreres. Els uns es queixaven del fet que els obrers que menjaven a les cuines econòmiques no consumien el seu vi; els altres, que eren els encarregats de distribuir els bons en espècies, els repartien a qui volien i, fins i tot, els venien a meitat de preu als proveïdors saberuts. A més a més, amb el que costaven cent bons en espècies es podien socórrer dues-centes persones als restaurants.²⁶⁶ Tot i aquests inconvenients, la iniciativa va continuar endavant i el 25 de juliol de 1898 s'inaugurava la cuina econòmica de la Barceloneta, muntada pel polític i banquer Manuel Girona, en la qual estava previst donar «200 raciones completas y 100 raciones de sopa, sufragando el gasto con las 4.000 pesetas mensuales ofrecidas por dicho señor».²⁶⁷ Les donacions altruistes i les subscripcions d'adinerats capitalistes de la ciutat augmentaven paral·lelament a la xifra d'obrers i d'obreres que estaven sense feina i que no disposaven de mitjans de subsistència. A tall d'exemple, les set-centes famílies que es van quedar sense pa degut a l'aturada dels treballs al moll, motiu pel qual la Comissió va veure's forçada a ampliar el nombre de bons en espècies de pa, carn i arròs fins a 1.900 de cada classe, així com el de bons de restaurant de la cuina de la Barceloneta i del Poble Nou.²⁶⁸

L'ennobliment de la «sopa boba» per mitjà de la creació de les «cuines econòmiques» va funcionar fins a la primera dècada del segle xx, tal com es desprèn de l'article publicat a la revista *Aurora Social*, en el qual el cronista demana a tots aquells que tenen la sort de «poguer fer a mans plenes la caritat» es recordin «al repartir-la, de les Cuynes Econòmiques de Gracia». Ubicades al carrer de Santa Llú-

265 *Diario de Barcelona* (9 de juliol de 1898): 7738.

266 *Diario de Barcelona* (10 de juliol de 1898): 7776-7777.

267 *Diario de Barcelona* (15 de juliol de 1898): 7968.

268 *Diario de Barcelona* (19 de juliol de 1898): 8096-8097.

cia, s'hi reunia cada dia «una veritable multitud de pobres, de totes menes, sexes y edats, afanyosos d'esser afavorits ab un abundós plat d'escudella, bona y nodridora com la clàssica de les nostres pageses». Donaven diàriament 400 racions gratuïtes a les «víctimes forçades de la crisi de treball que flagela nostra ciutat»: noies de deu a dotze anys, dones que portaven escrit a la cara els hàbits del treball i la virtut de mare, vells i velles que encarnaven la pobresa honrada i obrers.²⁶⁹

No obstant això, la caritat no deixava de ser, segons l'opinió de Max Bembo (1907: 10), «la tonta pedanteria de una mor al prójimo pregonado en una opípara mesa y con una copa de champagne en la mano, la falsa virtud que organiza asilos y abre casas de salud por *honor y dignidad*»; al costat de les quals caldria afegir, també, les cuines econòmiques. Aquesta paradoxa burgesa, però, no era altra cosa que el fruit del pànic moral que sentien les elits cap a les «classes criminals». La por a les revoltes urbanes —protagonitzades per grups de gent estranya— i a les activitats il·legals dels trinxeraires, entre altres aspectes, es va anar infiltrant en la consciència burgesa fins a convertir Barcelona en una distòpia, terme contrari a la utopia que Chris Ealham (2005: 45-48) utilitza per referir-se a una ciutat en la qual «res és com hauria de ser». El ferm desig de pacificar i de reconquistar una Barcelona creixent, assetjada per una massa de proletaris «bàrbars», va provocar que tot l'àmbit polític —«desde la derecha católica fundamentalista y los conservadores filántropos burgueses hasta los ilustrados reformadores liberales»— posés en funcionament un entramat de discursos moralitzadors per transformar les normes i la cultura de la classe obrera, en què la creació de les cuines econòmiques havia de ser la primera baula d'una cadena de mesures preventives. Tanmateix, aquest afany de «recivilitzar» la ciutat a costa de l'estigmatització del proletariat va provocar que sorgissin disciplines com la sociologia; i és en aquest punt que l'obra de Manuel Sales i Ferré o Max Bembo jugarien un paper fonamental en la defensa dels més desafavorits.

269 Marian Bordas i Flaquer: «Les cuines econòmiques de Gracia». *Aurora Social* núm. 52 (25 d'abril de 1908): 2.

3.1.2 A favor dels desemparats i dels treballadors: Max Bembo i Manuel Sales i Ferré

El problema de la mendicitat, en tant que «la expresion mas tangible y plástica de la miseria social, la última forma que puede revestir el pauperismo», era una de les xacres que patia la ciutat de Barcelona al tombant de segle (Feu 1862: 8). Així i tot, el seu desenvolupament havia començat a manifestar-se a Catalunya durant els segles XI i XII, però va ser durant els segles XIII i XIV que va créixer sobre manera i va provocar que Barcelona «más que una ciudad con vida propia, laboriosa, morigerada y sencilla» semblés «un centro de gandería, un refugio de gente tullida, paralítica, encorvada, manca y ciega, venida de lejanas tierras»:

No pocos tendían sus manos suplicantes, perjudicando en gran manera á los vecinos menesterosos que de la caridad vivían. Tal estado de cosas determinó que los Consellers y Prohombres de 1323 que, por lo visto, participaban del criterio sostenido por la Iglesia de que «cada ciudad con oportunos alimentos sustentase los pobres para que no anduviesen vagabundeando», mandasen publicar un Bando (González 1903: 2-3).

En el segle XIX, però, l'erradicació de la mendicitat i el combat contra la plaga del pauperisme es van convertir en dos dels objectius principals de l'Ajuntament de Barcelona, raó per la qual Francesc de P. Rius i Taulet —l'alcalde constitucional de la ciutat— va publicar un edicte el 18 de maig de 1886 a fi d'allunyar de la vista del públic «espectáculos repugnantes, y en ocasiones asquerosidades estudiadamente exhibidas» que maculaven el paisatge d'una Barcelona culta que iniciava la cursa cap a l'Exposició Universal. Malgrat que la ciutat disposava d'asil·ls i d'associacions benèfiques per atendre les necessitats dels que hi residien, l'arribada de captaires forasters i l'augment dels captaires barcelonins va obligar l'Ajuntament a prendre mesures urgents, una de les quals va ser la instal·lació i la consegüent obertura d'un asil provisional per als pobres a l'edifici de darrere el parc de la Ciutadella. L'«Asilo del Parque», tal com se'l coneixia popularment, havia d'emparar de manera transitòria, segons l'edicte esmentat, «cuantas personas sean halladas implorando la caridad pública dentro del término municipal» i a «todos los pordioseros que se encuentren por las calles, plazas, paseos y demás vias públicas de la localidad». Un cop resolt el seu destí, els captaires fills de Barcelona

havien de ser conduïts als establiments de beneficència que els correspongués i els captaires forasters havien de ser traslladats als seus pobles o províncies d'origen.²⁷⁰ A banda de comptar amb una secció que atenia els mendicants i els «menesterosos sin hogar», aquest dipòsit municipal també disposava d'una secció per a impossibilitats —creada el 1896—, una de possibles dements i una altra de nens que —a partir de 1902— se subdividí en dues: una per als nens abandonats i orfes i una de nova en la qual recollien «trinxerayres» (*Anuario* 1903: 339). Per fer-nos una idea del problema que suposaven —per a l'Ajuntament de Barcelona— totes aquelles persones que eren recollides a la via pública, l'any 1902 l'Asil del Parc va donar servei a 187 persones adultes i 104 «párvulos», però l'any 1909 la xifra de serveis va incrementar considerablement, ja que el mateix edifici va acollir 51.478 adults i 2.905 nens.²⁷¹ L'augment desorbitat del nombre d'individus que eren atesos en aquest servei, doncs, feia palesa la tasca titànica que havia d'afrontar el consistori barceloní.

Amb tot, la prohibició de la mendicitat no va fer desaparèixer la pobresa ni «las deplorables exigencias de la miseria, que con frecuencia obliga á los inquilinos de muchas casas á realquilar gran parte de su reducidísima vivienda», i, mentre la ciutat bregava per ser un exemple de modernitat, s'oblidava del benestar dels ciutadans i condemnava els més desafavorits a una mort segura: les malalties endèmiques i epidèmiques, com l'anèmia o l'escròfula, les malalties contagioses i transmissibles, totes en general, s'acarnissaven en les persones mal alimentades (García Faria 1890: 15 i 17).

Barcelona es vantava de ser una societat abocada al progrés i pretesament avançada, però, parafrasejant Manuel Sales i Ferré (1912: 416): era capaç de garantir fermament «los derechos de la persona y el libre desenvolvimiento de su actividad, dentro de los ideales sociales, aunque no se distinga en las artes ni en las letras» per esdevenir una societat civilitzada? El nombre d'habitants de la ciutat anava creixent i les diferències socials es feien cada vegada més evidents. No obstant això, i a parer de Sales i Ferré (1912: 419-420), una societat només podia considerar-se plenament avançada «cuanto mayores

270 Les normes de l'edicta estan recollides dins González (1903: 354-355).

271 Aquestes dades han estat extretes dels anuaris estadístics de Barcelona corresponents als anys 1902 i 1910. Vegeu *Anuario* (1903: 340; 1912: 323).

sean la instrucción y el bienestar de los ciudadanos, cuanto más se respeten los unos á los otros, cuanto más se amen y más coopere cada uno al bien de los demás. Las fuerzas económicas, morales y políticas son, por tanto, las bases fundamentales de una buena organización social».

La realitat de la Barcelona finisecular, però, era a anys llum d'aquest pensament. En moltes cases dels barris baixos, tal com constatà el metge higienista García Faria (1890: 18), podien viure en un mateix pis de cinc habitacions fins a tres famílies diferents, les quals dormien, cuinaven, treballaven i defecaven en un sol espai. L'aire enrarit que respiraven els habitants d'aquests immobles matava en comptes de donar vida i l'individu es veia degradat a la categoria dels animals zoòfits, això és: «con una sola abertura destinada á la absorción y á la expulsión de los alimentos». Els problemes d'insalubritat que patien no solament la gran majoria dels habitacles del barri antic de la ciutat, sinó també les sumptuoses construccions modernes de l'Eixample, eren deguts, sobretot, a l'incomplet sistema d'aprovisionament d'aigua; aquesta circumstància va motivar la realització d'un Congrés Internacional de Ciències Mèdiques el setembre de 1888, a imatge del Congrés Internacional de París de 1878.²⁷²

Entre els molts aspectes desenvolupats en l'estudi *Insalubridad de las viviendas de Barcelona* (1890), de García Faria, voldríem destacar també l'exposició de dues situacions que s'esdevenien alhora en aquests habitatges insans en què la convivència es feia del tot insostenible, tal com es pot desprendre d'un dels molts casos particulars descrits per l'autor: «Uno de los inquilinos, que era un andaluz cesante, pasaba gran parte del día en la cama mientras su hijo mayor trabajaba de zapatero en la misma pieza, y su querida guisaba en un fogón portátil, dentro asimismo del cuarto, el pescado averiado que el menor de los hijos había recogido de limosna en la plaza» (García Faria 1890: 15).

La mendicitat i el fognonet portàtil, així com altres referents que lliguen amb les novetats i les modes alimentàries de l'època, són conjugats per Manuel Folch i Torres en el monòleg intítulat *En Miseria*,

272 El problema de la insalubritat dels habitatges de Barcelona va ser el tema desenvolupat durant el Congrés Internacional de Ciències Mèdiques pel metge higienista García Faria, fundador de la Societat Espanyola d'Higiene.

el protagonista del qual és un mendicant de professió que, malgrat fingir estar atacat d'«atàxia locomotriu», el que pateix realment és una «droperia crònica» que el lliura de la santa llei de treballar. Aquest monòleg va ser reproduït al calendari de la revista *Cu-Cut!* de l'any 1912 i la seva publicació demostra que el problema de la mendicitat tenia un caràcter reiteratiu o potser, tal com explica en Misèria, simplement es tractava d'«una mania dels alcaldes de Barcelona, una anarquia a l'inrevés, com si diguéssim».²⁷³

El fet és que els edictes que prohibien aquesta pràctica, «que cada día toma mayores vuelos y se extiende con creciente vigor por nuestras vías, brindando á la curiosidad de los extranjeros, tipos y escenas que á ellos les parecen muy raros y dignos de atención»,²⁷⁴ es van anar succeint en el temps: el 20 de novembre de 1906, Domènec Sanllehy i Alrich (alcalde de la ciutat entre 1906 i 1908) va dictar un ban —tal com havia fet Francesc de P. Rius i Tauler el 1886— a fi d'extingir la mendicitat que es va posar en circulació el 30 de desembre del mateix any i va comptar amb la col·laboració econòmica dels gremis de la ciutat per constituir un dipòsit destinat a aquest servei municipal.²⁷⁵

El personatge d'en Misèria és la viva imatge del mendicant aparent que amaga els dos braços sota el gec per simular ser manc, porta els pantalons arremangats per mostrar les cames embenades i es desplaça sobre un carretonet; a més a més, s'autodefineix com un gran coneixedor de l'art de la llàstima, de la ciència de la compassió i dels secrets per entendre el cor dels més rebecs, alhora que afirma, «sense immodestia», ser «un *imán* de la *calderilla*, un sugestionador de les pesses de cinch i un *tirano* dels cors sensibles». Un personatge que, tot i habitar els baixos d'una casa pobra, en una cambra que «fa'l serviment de cuina, de menjador y de dormitori», pot permetre's el luxe d'escalfar-se la vianda que té «apariada en un plat negre» i de recordar la menestra que serveix el «beco» de la Fonda dels Peixos: un espai de restauració que transporta el lector a la Fonda España del carrer de Sant Pau, 11, i que exemplifica la paradoxa entre el luxe re-

273 Manuel Folch i Torres: «En Miseria». *Cu-Cut! Calendari de 1912*: 103 i 107.

274 Juan Buscón [Ezequiel Boixet i Castells]: «Busca, buscando». *La Vanguardia* (20 de maig de 1905): 4.

275 «Notas locales». *La Vanguardia* (25 de març de 1906): 3.

servat a la classe benestant i la pobresa de les persones condemnades a viure, amb sort, en una casa cuina.²⁷⁶

Aquest establiment hotel·ler, inaugurat pels volts de 1850 i propietat dels germans Riu,²⁷⁷ va ser modernitzat l'any 1903 pel prolífic arquitecte Lluís Domènech i Montaner, el qual va projectar per al menjador dels hostes una escenografia excepcional que sembla inspirar el nom amb què el rebateja en Misèria, Fonda dels Peixos, ja que a la paret més gran —i encara avui en dia— hi ha una pintura mural amb tres sirenes que es mouen en cercle i envoltades per peixos típics de la Mediterrània que es distribueixen sobre un fons d'ones marines en relleu (García-Martín 1991: 65).

El personatge oportunista de Folch i Torres —que ha d'extrafer la seva persona per poder anar coix amb tota legalitat i arribar a ser un veritable «saldo social»— és un assidu del «*chalet* del Parque» però, a diferència dels molts altres mendicants de la ciutat —com l'obrer sense feina que truca a la porta de casa seva amb tan «poch *despejo*» que se li coneix que és un pidolaire real—, en Misèria té un sostre al qual anar a raure quan li'n treuen al cap de dos dies i un plat a taula amb pa i porronet de vi inclòs.²⁷⁸

El problema de la mendicitat a Barcelona portava implícita una plaga que afectava no només els adults, com és el cas del penques del Misèria, sinó sobretot els nens, els quals eren anomenats gràficament «gorriones del delito» o trinxeraires —tal com hem vist a l'inici del capítol—, atès que es tractava d'orfes, amb o sense pares, que delinquen pels carrers i a qui la societat girava l'esquena mentre els llançava trossos de pa enverinat. La solució de la delinqüència infantil, doncs, era una tasca molt àrdua, en tant que l'origen d'aquesta problemàtica, fruit de la vida industrial moderna, es trobava al si de les famílies ancorades en la misèria o el vici. Amb tot, l'any 1908 es va crear la Junta Provincial de Protecció a la Infància, la qual proposava, entre altres demandes, la construcció o l'habilitació urgent «de un local en donde puedan ser colocados de momento estos niños al ser

276 Manuel Folch i Torres: «En Miseria». *Cu-Cut! Calendari de 1912*: 103-105.

277 La Fonda de España apareix a l'apartat «Fondas y Posadas» en una guia de la ciutat de 1859, però haurem d'esperar fins a 1879 per saber que els seus propietaris eren els germans Riu, els quals en van esdevenir copropietaris, juntament amb el Sr. Marty, el 1909. Vegeu J. A. S.; M. Ll. (1859: 105) i Leon (1879: 352; 1909: 686).

278 Manuel Folch i Torres: «En Miseria». *Cu-Cut! Calendari de 1912*: 107.

recogidos de la calle, al objeto de que puedan permanecer en él hasta que la Junta les dé el correspondiente destino, en lo cual se pasarán unos días». Així, doncs, sota el nom de «Casa de Família», es va crear un espai amb la missió de substituir «el calor y cariño de ésta, y dónde los jóvenes abandonados encuentren desde su hospedaje material hasta el más decidido apoyo y protección moral» (Albó; Puig 1911: 17-19 i 27). Aquesta iniciativa de caràcter públic semblava emmirallar-se en l'«Obra de Max Bembo a favor dels desemparats», creada el mateix any, amb la qual s'establí a Barcelona una institució benèfica que proposava la reforma moral del desemparat, tal com figura en els estatuts publicats a la revista *Paracleto* (1908).²⁷⁹

Max Bembo —del qual hem parlat en el capítol que analitzava els personatges vallmitjanians dels baixos fons barcelonins— es definia a si mateix com «un pobre individuo de la clase media, que es maestro y no le contenta la actual vida». Tot i tenir una posició modesta que l'impossibilitava relacionar-se amb homes influents a qui «la suerte de los pobres no preocupa», ell tot sol es va alçar en peu de guerra per manifestar el seu «ideal», que no era altre que l'auxili dels desemparats i la solució al problema de la caritat, tal com recull la crida apareguda a *La Vanguardia* el 1907:

Una persona de buena voluntad, Max Bembo, escritor poco conocido, deseando aliviar la suerte de los que, en virtud de una ley de nuestra alcaldía, van á ser recogidos, ha proyectado fundar una «Escuela de desemparados para la educación de los pobrecitos de la ciudad», dándoles mesa, cama, libros, cariño y tranquilidad. [...] Su ideal es hacer de los pobrecitos, niños buenos y felices, vivir con ellos el mayor tiempo posible. Establece en su Escuela dos secciones: la primera (Filantropín), donde se admitirán los niños desde su más tierna edad, y saldrán á los 12 ó 14 años. Su método lo funda: 1.º, no hay más libro que la naturaleza para el niño; 2.º, despertar en el niño el gusto y amor á ser enseñado; 3.º, hacerle olvidar sus penas. La segunda sección (Campos de trabajo) continúa la labor del Filantropín, instalándose, si es posible, en la montaña, y hará del niño pobre un buen agricultor, un buen artista, un buen obrero.²⁸⁰

279 Aquest periòdic bilingüe «a favor dels desemparats» i portaveu de l'obra benèfica de Max Bembo sortí per primera vegada el gener de 1908. Tanmateix, la publicació va desaparèixer quan aquesta obra fracassà. Vegeu *Paracleto* núm. 1 (gener de 1908): 2 i Torrent; Tasis (1966a: 461).

280 «Notas locales». *La Vanguardia* (10 de gener de 1907): 2.

La seva proclama va ser recollida en un opuscle intítulat *Miseria y filantropía: a favor de los desamparados* (1907), en el qual Max Bembo confessava enrojolar-se quan pensava en la doble fam que passava una part de la humanitat: la fam de cultura i la fam de menjar, mentre ningú no feia res per aplacar-la. La indiferència de les autoritats i l'apatia dels homes influents enfront d'aquest problema eren la mostra d'un egoisme que tancava les portes a qualsevol idea noble, com la d'allunyar de «la Escuela la idea de Asilo, apartarla de la fría y dura esclavitud de estos establecimientos. Hasta ahora todo lo resuelve el Asilo: el Asilo es la puerta que se abre á todo desamparado. Pero, el Asilo es lo que más se opone a la caridad que no espera premio ni recompensa alguna por el bien hecho» (Bembo 1907: 6 i 14). A canvi d'un llit i d'un plat de sopa, els pobres obeïen l'ordre de l'alcaldia i desfilaven amb disciplina cap a l'Asil del Parc, lluny de la vista d'aquells als quals la seva presència els desplaïa, però la solució era molt més complexa, ja que, tal com es qüestionava Max Bembo (1907: 15):

Si yo á un pobre le doy mesa y cama, le alivio grandemente, pues le quito su hambre y le brindo descanso. Pero la mesa y la cama, ¿qué serían sin el cariño y la tranquilidad? Esto no lo habéis pensado: ni los concejales han hablado del amor, que debe ser lo fundamental en la educación. Que todo se haga por amor y con amor; que la mesa no levante la idea de agradecimiento; que la cama no lleve consigo la gratitud; que no se piense en remediar la suerte de los pobres alejándolos de nosotros, y comprar este alejamiento con un catre y un puchero.

A banda d'exposar el pensament i la realització d'una obra veritablement filantròpica, Max Bembo (1907: 20-22) va incloure en l'opuscle *Miseria y filantropía* un tema més pragmàtic: el pressupost general de les despeses necessàries per iniciar la seva escola, que havia de comptar amb subvencions del Govern civil, de l'Ajuntament i de la Diputació Provincial, així com donatius o subscripcions de tots aquells que s'adonaven de la injustícia compresa entre les paraules «ric» i «pobre». D'entre les persones que cooperaven en aquesta iniciativa hi havia Ramon Albó i Martí, que va ser vocal delegat pel president de la Diputació i un dels col·laboradors que van gestar la constitució de la Junta de Protecció a la Infància l'any 1908, el qual va presentar, juntament amb Francesc Puig i Alfonso, la ponència en

què sol·licitaven la creació d'una Casa de Família, a imatge de l'Escola de Desemparats de Max Bembo (Santolaria Sierra 2009: 80).

Totes dues iniciatives filantròpiques posaven de manifest l'extrema situació de pobresa en la qual vivia una part de la població barcelonina del tombant de segle, condemnada a vagar pels carrers i a exercir una mendicitat veritable o falsa —lligada als tolits o a la droperia, respectivament. Aitals activitats condemnables, però, eren les que havien de donar-los el pa per sadollar la gana o els cèntims per comprar el vi que calmés la set. Considerada per alguns com una «professió» que no feia altra cosa que explotar la caritat del pròxim, aquesta mena d'estafa encoberta es proveïa d'infants i criatures de pit, sovint llogats, per aconseguir els seus propòsits; calia, doncs, trobar un remei per poder «dar de comer al que tiene hambre y poner coto á la explotación indigna de los profesionales vergonzantes».²⁸¹

I mentre uns demanaven l'ajuda dels ciutadans per fer possible les gestions municipals, altres ideaven tota mena de projectes utòpics que fessin front a la indigència condemnatòria: el filantrop Max Bembo, amb una obra que tenia per insígnia l'amor al pròxim, o Santiago Rusiñol, amb la invenció d'un artilugi —l'escudellòmetre— que havia d'erradicar la fam d'una Barcelona que veia com escassejava el pa en pro de l'enlairament d'uns rics que, avergonyits pel seu egoisme, fundaven, com afirmava Max Bembo, «tot un exèrcit d'institucions plenes de la caritat forsova, la caritat dels àpats i de les funcions teatrals».²⁸² El primer romanç que el poeta i escriptor Rafael Noguerras Oller va publicar als llibrets efímers *Poti-Poti* —una publicació singular que aparegué per primera vegada el 21 de juliol de 1906—,²⁸³ intitulat «Els Segadors dels pobres», sintetitzava a través d'un diàleg entre els pobres i la Pàtria bona part d'aquesta problemàtica:²⁸⁴

281 Fidelio [Marc Jesús Bertran i Tintoré]: «Cotidianas». *La Vanguardia* (14 de desembre de 1906): 6.

282 Max Bembo [José Ruiz Rodríguez]: «Carta als pobres». *Paraceto* núm. 2 (febrer de 1908): 3.

283 Els textos versats, de clara intenció politicosocial, es combinaven amb descripcions de fets diversos, com el suïcidi d'una minyona o el naufragi d'un vaixell ple d'emigrants. Uns i altres s'acompanyaven amb tonades conegudes pel poble del repertori musical català. Vegeu Torrent; Tasis (1966a: 431).

284 A parer de Marfany (1975: 205), Rafael Noguerras i Oller va ser un dels pocs autors que va criticar de manera directa la societat industrial i la seva lletjor, les relacions

Te nutreix la nostra carn
i tu ens pagas amb matsinas!
Soperbs palaus t'aixequem
dintre ninxos ens fas viure!
Te fem els millors vestits,
i mobles y joieria;
tú ens fas anà esparracats
patint fret tota la vida!
[...]
Som l'exercit de la fam
que vers l'avenir camina.
La bandera que portém
es la del dret à la vida!

No és estrany, doncs, que enfront de la manca d'oportunitats per disposar d'una llar digna, de les llargues jornades laborals i de la dificultat d'obtenir aliments en condicions —més enllà del bacallà, l'escabetx, la cansalada i «los extremos, despojos y grosura de los animales», les quals rebien el nom, en temps antics, de «carn de dissabte» (Monlau 1856: 29)—, les classes populars formades pels obrers i, de retruc, potser els desemparats, comencessin a tenir una presència cada cop més forta a la ciutat. La renovació de les formes polítiques durant la primera dècada del segle xx —amb el moviment de Solidaritat Catalana com a penó— va generar «importantes interrelaciones entre sectores y medios sociales distintos» i establí «unos primeros y fuertes lazos de política *barcelonesa*» que actuarien com a elements unificadors (Gabriel 1992: 71): els «exèrcits de la fam» catalans es concentraven per caminar plegats.

deshumanitzades i brutals —fruit de la dependència de les lleis del mercat—, i la misèria i l'opressió en la qual es veia immersa la classe treballadora. Una mostra d'aquesta crítica social la podem comprovar en la cançó obrera que Nogueras Oller va escriure per als membres del gremi dels forners, fossin mossos o mestres forners. Vegeu, també, *Poti-Poti* núm. 4 (11 d'agost de 1906): 1-2; núm. 5 (18 d'agost de 1906): 1-2, i Rafael Nogueras Oller: «Els Segadors dels pobres». *Poti-Poti* núm. 1 (21 de juliol de 1906): 2, per a la cançó.

3.1.3 L'escudella: un mitjà social per erradicar la fam i un símbol d'identitat

En termes generals, podríem afirmar que la creació de les cuines econòmiques i les estratègies promogudes des de diferents sectors de la societat per solucionar els problemes que generava la mendicitat van ser motivades per causa de la fam, entesa, en paraules del biòleg i filòsof Ramon Turró (1854-1926) (1912: 33-34), «com una sensació uniforme que té per objecte estimular l'animal a la premsió dels aliments, pera refer-se de les seves pèrdues». El consum d'aigua, de sals, de proteïnes, de lípids i d'hidrats de carboni ajuda a restituir les deficiències del medi intern i eliminar la sensació de «fam global». Ara bé, què és el que ens indueix a menjar determinats aliments? Aquesta i altres qüestions són plantejades per Ramon Turró a la seva obra més reconeguda: *Orígens del coneixement: La fam* (1912), en què, a partir de dades empíriques, l'autor «formula hipòtesis encara no verificades sobre aspectes d'interès general i no estrictament acadèmic» (Camarasa 1997: 21).

Malgrat aquestes consideracions, un dels aspectes que voldríem descartar de l'assaig de Turró (1912: 40-41) és el concepte de «fam especialitzada», que explica el desig de l'individu per uns determinats aliments, ja que contenen «algun o alguns dels elements l'ingrés dels quals es necessari»; i, així com els herbívors senten la necessitat de beure aigua quan s'alimenten amb ferratge sec, l'home sent la necessitat de menjar sal quan no està integrada a la seva dieta.

La premissa de Turró podria ajudar-nos a explicar per què Rusiñol va escollir l'escudella en detriment d'altres menges populars que formaven part del règim dietètic dels catalans. D'una banda, com apuntava Ramon Codina Laenglin (1882: 2 i 9), era el plat característic de casa nostra que, «com lo pá, may cansa ni embafa lo ventrell y la boca dels catalans»; de l'altra, es tractava d'una menja accessible a tothom i, per tant, socialitzadora, ja que «ab pochos cuartos procura una alimentació suficient y substanciosa, no cercan satisfacer ab l'abundancia y esculliment dels aliments la golosía de la boca».

L'Escudellòmetro de Rusiñol semblava voler vetllar per tots els desvalguts que, a causa de la precarietat laboral, de les circumstàncies familiars o, senzillament, per droperia, estaven condemnats a patir fam; i alhora semblava voler posar en alerta la societat barcelonina de la seva més que possible descatalanització, engolida per uns plats

afrancesats que sota l'etiqueta de moderns curullaven les taules dels restaurants o de les cases particulars i desterraven les menges populars a l'atavisme. Aquests dos fenòmens, així com altres de caire més dietètic que recull el monòleg, són el reflex d'uns fets històrics que Rusiñol va detallar a bastament.

Amb les obres escrites i estrenades entre 1901 i 1907, i a parer de Ferran J. Corbella (1998: 70), l'autor iniciava un cicle de teatre *soci-al* situat a cavall de les seves «preuades peces teatrals *modernistes* i les d'arrel de tradició costumista del xaronisme barceloní», ja que el corpus rusiñolià que forma part d'aquest període es distingeix per un «conjunt de temes i de procediments formals, que per la seva gran incidència social configuren un molt interessant retaule de teatre vaporosament crític, revulsiu i *radical*».

El valor d'aquest breu monòleg —l'origen del qual és el conte «El somni de l'inventor» aparegut al llibre *Aucells de fang* (1905)— resideix en el fet que Rusiñol va radiografiar la societat barcelonina del tombant de segle. Si bé a primer cop d'ull la sèrie d'elements que l'autor introdueix a *L'Escudellòmetro* sembla que fan referència, únicament, al plat català per antonomàsia, a través d'un examen més profund podrem veure revelats amb tota nitidesa els efectes de la industrialització i de la modernitat en àmbits diversos: l'alimentació precària de les classes populars, la mendicitat, les diferències socials i els problemes qualitius de la carn, entre d'altres.

En primer lloc, i com molt bé reflecteix el títol, el text està dedicat a l'escudella, que durant la segona meitat del segle XIX i les primeres dècades del segle XX es cobejava en els restaurants de Barcelona de més pes, alguns dels quals hem comentat en un capítol anterior.²⁸⁵ Era molt corrent servir-la a l'hora de dinar i s'acompanyava de la inseparable carn d'olla i d'un entrant, que podia ser peix o gresquetes; a l'època, se'n deia «Sota, cavall i rei» (Agulló i Vidal 1928: 285). Si bé el Continental tenia una escudella catalana antològica que «va assolir una autoritat rotunda i es va convertir en un model» (Perucho 1999: 164), és l'Hotel Orient el focus sobre el qual volem fixar la mirada. Aquest establiment era qualificat de «fonda dels corre que et cagues», o sigui, dels pobres que volien passar per rics o senyors, ja

285 Vegeu el capítol 1.1 De les fondes als hotels i dels «becos» als restaurants.

que «a les tres de la tarda, quan ja havien acabat de dinar els hostes de l'hotel, servien uns àpats a una pesseta». Conten, també, que tenia una cuina admirable amb tot un seguit d'atuells de gran capacitat, entre els quals sobresortia «una olla gegant que la remenaven amb una gran llosa moguda per una màquina, i la tapadora, que s'aixecava per mitjà d'una grua», que podia fer centenars de plats d'escudella (Amades 1984a: 98).

Tot i semblar una fabulació gargantuesca, el cert és que Rusiñol podia molt bé haver-se inspirat en aquest episodi de la Barcelona pretèrita per recrear l'invent que dona nom al monòleg, de la mateixa manera que es va inspirar en un personatge real de la Barcelona noucentista per engendrar la figura de l'inventor escudellòleg, un recurs força explotat per l'autor —com podem comprovar en les altres obres que hem escollit— que naixia amb la voluntat de «descriure la petita o gran tragèdia de la vida de cadascuna de les figures que descriu, sense nom propi, però sovint amb ubicació geogràfica concreta i des del record de la coneixença» (Panyella 2000: 167). La didascàlia que introdueix Rusiñol (1905b: 5) en el monòleg el descriu com «un estranger de qui sab aon» que «està magre, va malament de roba, du un vell sombrero i una valona vella, i tot lo demás vell. Es ros, i porta'ls cabells llargs, les ungles llargues i les cames llargues. Sembla boig, i pot-ser ho es».

Aquest tipus popular va aparèixer a la ciutat durant la primera dècada del segle xx i se'l coneixia com «el hombre de la valona», però, arran de l'estrena del monòleg de Rusiñol, es va convertir en «El Escudellómetro». La descripció que fa Dalmau (1945: 80) en una de les monografies històriques sobre Barcelona, intitulada *Tipos populares de Barcelona*, sembla inspirar-se directament en el personatge rusiñolià, per bé que hi afegeix una sèrie de matisos que cal tenir en compte. Es tractava d'un home raríssim i estranger, «alto, todo hueso, con larga y emmarañada melena, sombrero flexible, pantalón estrecho y una capita o valona de color marrón»; a més a més, era epilèptic i, sovint, patia atacs al mig del carrer. Deien també que era un inventor «al que le habían robado el secreto de su invento, siendo ello la causa de que se le hubiesen perturbado las facultades mentales». Una opinió expressada pel mateix escudellòleg amb les paraules següents: «Jo no soc boig. I que he de ser! No ho soc, però m'hi tenen. Me veuen amb aquesta roba, que no m'escau, perquè no va ser feta

per mi; me veuen mal calçat, perquè tampoc no calço per mi, i, es clar: vas mal vestit? doncs, a dintre. Ja les he freqüentades totes... les torres. (De tancar-me'n diuen dur-me a la torra.) Ja les he tastades totes» (Rusiñol 1905b: 5).

La torre que apareix al monòleg podria fer referència a l'Asil del Parc, en el qual tancaven els pidolaires nadius o estrangers, reals o falsos, tal com hem explicat anteriorment,²⁸⁶ però també aquells que rere un pseudònim amagaven les seves mentides, com el Misèria, o les seves patologies, com l'escudellòmetre.²⁸⁷ Uns i altres formaven part del «retaula de fracassats» amb què Rusiñol (1905a: 7) volia homenatjar «els equivocats, els que tenen ales sense plomes, els que sentint delit d'anar enlaire, tenen un pes que'ls en priva: el fang de que són fets». Tots, poc o molt, eren considerats per l'autor com «aucells de fang», fins i tot ell mateix, ja que «són comptats els que en el món no s'equivoquen» i «d'entre aquests, en surten els vertaders aucells, els que'n diuen desequilibrats quan s'erren, i genis el dia que l'encerten» (Rusiñol 1905a: 306). Paraules que parafrasseja el mateix inventor quan confessa que els moments d'excitació intermitents que pateix —és a dir, els brots epilèptics— són els únics culpables del seu captiveri: «perquè no faig lo que fan els altres, soc boig, i perquè'ls altres fan lo que jo no faig, són savis» (Rusiñol 1905b: 6).

Sense deixar de banda el monòleg rusiñolià, voldríem reprendre el tema de l'escudella per desenvolupar-lo des de dos punts de vista que, tot i semblar divergents, tenen molts trets en comú: la visió literariofolklorista que ofereix Joan Amades en la seva obra homònima i la vessant dietètica que exposa Turró i que iniciava el capítol, ja que, a parer de Codina Laenglin (1882: 1), «res nos dona una idea més justa y perfecta de las costums de un poble com lo estudi dels materials que usa pera reparar los deperfectes que continuament sofreix l'organisme humá».

286 Vegeu el capítol 3.1.2 A favor dels desemparats i dels treballadors: Max Bembo i Manuel Sales i Ferré.

287 Amb motiu de la creació de la Junta de Protecció a la Infància i Repressió de la Mendicitat, es van elaborar unes fitxes de caràcter confidencial per formar un cens dels pobres. Aquestes fitxes havien de contenir una fotografia del mendicant o dropo i el seu nom autèntic o pseudònim. Vegeu Albó; Puig (1911: 45).

Segons Amades (1978: 8-10), l'escudella, en tant que una de les menges idiosincràtiques de Catalunya i base alimentària del dinar, «ha estat popularíssima a casa nostra i n'han menjat des del rei fins als pastors, és a dir des dels més potentats fins als més humils quant a possibilitats econòmiques i des dels gustos més refinats fins a la gent de paladar més senzill». L'opinió del folklorista és compartida en alguns aspectes per Josep Pla (1981: 47) —confès escudellòfil i defensor acèrrim de l'escudella i la carn d'olla—, ja que, al seu entendre, es tractava d'un plat «mesocràtic, ciutadà i industrial».

A la Barcelona convulsa del tombant de segle, però, l'escudella formava part de l'alimentació bàsica dels obrers i era el plat que servien per a tot àpat als menjadors obrers —en els quals s'ubicaven les cuines econòmiques—, als asils, als restaurants de maternitat i a la porta de les casernes, entre altres establiments benèfics. Tanmateix, tots aquells que no tenien accés a la matèria primera per elaborar-la o que, pel motiu que fos, no podien gaudir de les iniciatives municipals, havien d'acontentar-se amb el brou bufat que surava a la caldera on coïen les botifarres i que les cansaladeries repartien gratuïtament cada dia; era un brou greixós i saborós que donava gust al menjar i, alhora, era una de les menges més humils, ja que s'hi podien fer bullir un grapat de fideus o escaldar-hi pa sec (Bàguena 2007: 38).

L'escudella o el brou bufat eren el règim alimentici de la classe treballadora que, si no era satisfet, sotmetia l'organisme a l'abstinència d'aquest plat i provocava que aparegués «isoladament la fam específica de dit producte»; la fam especialitzada envers un determinat aliment (Turró 1912: 48). No és estrany, doncs, que la manca de mitjans per poder obtenir allò que l'organisme necessitava per reparar les seves pèrdues condemnés els més desfavorits a la inanició i, per consegüent, a una mort prematura. Els salaris ínfims, les llargues jornades de treball o la desocupació forçosa obligaven els obrers a estalviar la seva alimentació: «reduciendo lo caliente, comprando lo más barato, reemplazando la carne por huesos, pitracos, hígados y pulmones» (Bembo 1912: 139). També l'augment del preu dels queviures, que impedia als habitants de la moderna Bàrcino, individualista i egoïsta, de comprar carn, per exemple, ja que s'havia convertit en una substància «inverossímil, sofisticada, de péssima qualitat i completament inassimilable».²⁸⁸

288 P. del O. [Josep Roca i Roca]: «Crònica». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1424 (20 d'abril de 1906): 262.

La imatge que presenta Rusiñol (1905b: 8) a *L'Escudellòmetro* amb una de les olles catedralícies dedicada a la carn, en la qual entren, com al purgatori, «mils de moltons i de vedelles a remats», no deixa d'estar carregada d'ironia si la comparem amb l'acudit gràfic que Joan Pellicer i Montseny va publicar com a dibuixant a *L'Esquella de la Torratxa* arran del problema càrnic que patia la ciutat de Barcelona durant el bienni 1905-1906 —tot i que ja s'havia iniciat molts anys abans—, en què els caps de bestiar boví i oví semblen talment ànimes en pena (figura 16).



Fig. 16. L'espectacle dantesc que ofereixen els bens i les vaques que protagonitzaven l'acudit era una escena constant en els carrers barcelonins. Vegeu Joan Pellicer Montseny: «A la vista está». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1424 (20 d'abril de 1906): 272.

El 31 de desembre de 1892 s'inaugurà el nou escorxador general de la ciutat. Per construir-lo es van aprofitar materials que procedien de l'enderroc del Palau de la Indústria que es bastí amb motiu de l'Exposició Universal de 1888; tot i comptar amb les condicions que exigien els avenços moderns a fi d'oferir un servei de qualitat, la presència d'aquesta obra pública no estava exempta de problemes. L'origen dels ramats i un servei de transport insuficient provocava, d'una banda, «el nada agradable espectáculo que dan esos ganados, que mal acondicionados y peor servidos vienen de lejanas tierras, mareados, extenuados, sin poder andar á veces, y en ocasiones con la calentura en sus carnes»; de l'altra, «el paso diario de estos mismos ganados por nuestras calles y paseos con peligro de los transeuntes y siempre con evidente molestia para el vecindario» (Serra 1904: 45-47).

L'aleshores conseller president de la Comissió Especial d'Escorxadors, Feliciano Serra i Vidal (1904: 61), proposà la creació de la figura d'inspector general, el qual havia de ser una persona tècnica, adaptable i membre del Cos de Veterinaris Municipals, format el 1900. Aquest nou càrrec substituiria el d'administrador general i, entre altres obligacions, havia de destruir «las infinitas corruptelas y abusos inveterados que subsisten en los Mataderos» i exterminar l'eixam de «mataderos clandestinos que pululan por la urbe, con oprobio de una Ciudad que se precia culta» (Serra 1904: 53). Ambdues reformes naixien per fer desaparèixer les sospites, fundades o infundades, que restaven arrelades entre els consumidors barcelonins i que posaven en dubte les inspeccions que es duïen a terme per controlar que el bestiar i la carn fossin aptes per al consum humà.²⁸⁹ Només l'any 1903, es van decomissar als escorxadors de Barcelona 54 caps de bestiar boví, 1.716 caps de bestiar oví i cabrall i 174 de porc, els quals, després d'un reconeixement, es van considerar nocius per a la salut pública i van ser tramesos al zoològic i a la gossera per alimentar els animals captius (Serra 1904: 100-101).

Al costat de la carn —un dels components indispensables de l'escudella que ideà Rusiñol— s'hi comptaven altres ingredients com els fideus, l'arròs, les pilotes, la cansalada, la col i els cigrons. Dels primers, Amades (1978: 88 i 92) recull que eren el tipus més corrent de sopa i gaudien d'unes propietats envejables, ja que, segons la veu popular, els fideus portaven alegria per vint-i-quatre hores i l'arròs feia créixer el ventre sense engreixar. La pilota era el símbol de l'abundància que donava «qualitat i categoria al bullit» i estava reservada a les olles del rics o de les famílies benestants —la *gent de pilota a l'olla*—, la col era la verdura per excel·lència i la cansalada podia ser substitutiva de la «bola de sagí maurat amb sal» que posaven a l'olla els pobres de la ciutat per donar gust (Amades 1978: 41 i 33). El darrer ingredient són els cigrons, un llegum no massa apreciat a casa nostra però que l'autor de la crítica del monòleg rusiñolià, publicada a *La*

289 L'any 1890, Ramon Turró va traduir al castellà, conjuntament amb el professor veterinari i inspector facultatiu de l'escorxador Pere Pich, l'obra que Louis Villain, cap del servei d'inspecció de carns de París, va escriure l'any 1888 amb l'objectiu de guiar el veterinari en la difícil tasca de reconèixer els caps de bestiar nocius per al consum humà. Vegeu Villain (1890).

Tribuna, feia constar per sobre de tots els altres: «Es el sueño de un inventor que cree haber dado con la clave de la dicha universal, haciendo llegar lo mismo á los palacios que á los hogares más humildes los benditos garbanzos, causa hoy de tantos disgustos».²⁹⁰

Sobre els cigrons, Prudenci Bertrana transcriví en un article el parer d'un grup de sociòlegs patriòtics que els consideraven com «la grana de l'egoisme y de la petulancia»; un llegum —fatal per a Catalunya— que «ha sigut l'aliment d'una rassa, y sembla que, sense sigrons, Espanya no hauria conquistat l'Amèrica, ni en Cervantes hauria escrit el Quixot, ni la nostra infanteria fora la més soferta y resistent del món».²⁹¹ Si bé Bertrana criticava el cigró, en tant que menja provocadora i violenta, el mateix any que es publicava *L'Escudellòmetro* Emili Vilanova escrivia els seus darrers quadres —que varen veure la llum de manera pòstuma el 1906—, en un dels quals, intítulat «La sopera gran», l'autor comparava la qualitat dels cigrons castellans amb els de casa nostra. El protagonista d'aquesta narració és el senyor Janet Pujol, un menestral del carrer de l'Infern que arriba amb retard a la seva tertúlia de l'antic Cafè de les Set Portes després d'un llarg dinar de Nadal que s'ha perllongat durant tres hores i per al qual la seva senyora ha cuinat una escudella digna d'un rei, amb un brou que en abocar-lo «semblava un riu d'or que's despenyès». La carn d'olla també era de luxe, ja que no hi faltava res: «dues botifarres; mitx capó; dos peus de tocino: molsuts, blancs, pulits», a més a més de macarons, carn, pilota, gallina, api, col i cigrons (Vilanova 1906: 120-121). Tots els ingredients recompartits en «tres plates grans, si fa ò no fa com lo rotllo d'un tortell de duro cada una», d'entre les quals «la de la verdura feya molt de goig»:

Los sigrons semblaven pintats de groch reyal, ab la circumstancia, que de tan grossos qualsevol haguera dit si eran patates novelles. Prou los castellanets, que fan tant boato y fatxenda ab los seus, quedarian avergonyits si tasterin los qu'ixen a casa per Nadal, y certs empleats de l'Andalusia prou vindrían més famolencs d'allí baix per atipàrsen y avorrir lo seu gaspatxo, que fora com avorrir l'extracte de la misèria (Vilanova 1906: 116).

290 M. Sarmiento: «Estrenos». *La Tribuna* núm. 672 (7 de març de 1905): 1.

291 Prudenci Bertrana: «Els intel·lectuals y les mongetes». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1764 (18 d'octubre de 1912): 674.

Com hem evidenciat, el problema càrnic provocava que la ingestió de proteïnes fos del tot insuficient, sobretot a les llars més humils, i calia restaurar aquest empobriment amb la modificació del règim alimentari. Tanmateix, el pa, el bacallà i les patates, alimentació bàsica de les classes treballadores, s'havien convertit en menges sibarites i la vida es tornava impossible,²⁹² motiu pel qual els cigrons —catalans, castellans o forans— van esdevenir l'aliment restaurador forçós. Amb tot, el seu preu als mercats de Barcelona es mantenia elevadíssim: la cotització dels cigrons del país, número 00, era de 160 pessetes els 100 quilos i els que provenien de Tànger, número 29, de 35,70 pessetes.²⁹³ Si comparem aquests preus amb el jornal d'una serventa, que era de 75 cèntims, o el d'un oficial de paleta, que cobrava 4 pessetes al dia (*Anuario 1907*: 616), no és estrany que es demanessin els que procedien del Marroc en comptes dels del país. A més a més, els cigrons —com les mongetes i l'arròs— centraven els àpats que se servien a les cases de maternitat i d'expòsits, i la cessió d'aquests ingredients es feia per mitjà de licitacions públiques convocades per la Junta de Govern, la qual atorgava el subministrament al millor postor.²⁹⁴ La fam es generalitzava i s'havien de prendre mesures per solucionar el problema de les subsistències. Aquest va ser el motiu pel qual un dels punts principals de la memòria que presentà el ministre d'Hisenda el 17 de març de 1905 a Madrid era el que feia referència al consum de queviures. El seu objectiu pretenia establir una escala gradual de les tarifes —tal com es feia amb els cigrons—, de manera que es modifiquessin els preus segons les possibilitats econòmiques de cadascú. Així, doncs, el preu dels comestibles augmentaria per a les classes benestants i es rebaixaria per a les classes inferiors que ocupaven les grans poblacions, els llocs en els quals es feia més evident la carestia.²⁹⁵

Els ingredients que hem anat enumerant formaven part de l'escudella que recreà Rusiñol (1905b: 7 i 8) i havien d'aplegar-se, tots sense excepció, a l'escudellòmetre —temple del caldo i bullit *maxi-*

292 «Hojeando la prensa». *La Vanguardia* (18 de març de 1905): 5.

293 «Mercados de Barcelona». *La Tribuna* núm. 700 (8 d'abril de 1905): 4.

294 «Notas locales». *La Vanguardia* (3 de març de 1905): 2.

295 «La cuestión de subsistencias». *La Vanguardia* (18 de març de 1905): 5.

mus— que anivellaria el ventrell del poble i resoldria el problema de l'alimentació, tal com exclama l'inventor: «Ja s'ha acabat la miseria, les classes, els privilegis! Ja'l símbol s'ha fet carn-d'olla, que es lo únic que necessita la societat que somnio! [...] I qui no'n menjarà quan ne tingui? Qui'l refusarà'l plat de la democràcia, de la classe mitja, de la llibertat, dels drets de l'home; el plat laic per excelència, el plat social, l'aliment de les vuit hores?».

Amb tot, la consecució del somni d'aquest *deus ex machina* estava plena d'una sèrie de dificultats d'índole diversa. D'una banda, les classes dirigents del tombant de segle eren «débiles, apocadas, imprevisoras, egoístas y nada escrupulosas en el cumplimiento de sus deberes», tal com denunciava Sales i Ferré (1902: 8), i en comptes de «consagrar su actividad al fomento del bienestar común, sólo se preocupan en aumentar el suyo en particular». Sobre aquest punt, el mateix inventor confessa haver lluitat amb els governs de totes menes per arribar a aconseguir el seu objectiu, a banda de patir la persecució d'una «*mano oculta*», expressió que l'escudellòleg utilitza per emmascarar l'alcaldia de la ciutat, la qual el busca constantment i «quan m'ha trobat me tanca» (Rusiñol 1905b: 6). Una altra de les possibles interpretacions que podria esgranar-se d'aquesta *mano oculta* és la metàfora d'un progrés que conduïa la humanitat cap a un materialisme creixent, una qüestió sobre la qual Rusiñol (1895: 8-9) alertava en el discurs llegit a la tercera Festa Modernista de Sitges el 1894:

Els ideals d'avui die, les soles lluites que interessan ane les grans majories, són no més que qüestions materials, exigències per al pobre cos; sofriments d'enveja dels uns i estretes d'avarícia dels altres, barallant-se tots plegats per contentar els crits del ventrell; empentes dels de baix i resistències dels de dalt, i crits d'engunia i mossegades d'agonia per disfrutar, pobre gent!, lo que'n diuen el benestar de la vida. ¡Tot per la miserable carn i res pel noble esperit! ¡Tot per a allargar la vida i res per hermostrar-la! ¡Tot pels horts productius d'una prosa alimentícia i estragada, i res pels jardins de l'anima, pels florits caminals de la poesia, pels ais del sentiment i les queixes del pobre cor, pels pobres ideals de coses nobles, acorralats i somorts com si sentissin vergonya de sortir a la cara de la llum!

No obstant això, un dels problemes que generava la cursa cap al progrés era la possible desaparició de les cuines, engolides per les conseqüències que porten implícites totes les invencions. Des dels

Estats Units —«patria immortal dels que'ns han donat la bombeta elèctrica, ens han regalat el fonógrafo y'ns han pres Cuba, Puerto Rico y las Islas Filipinas»— arribava la notícia d'unes píldores alimentàries servides en dos restaurants de Nova York que substituïen les racions diàries. Aquesta nova creació havia de «produhir l'aniquilament de restaurants y fondas», així com la de totes les indústries que vivien a la seva ombra (fabricants de coberts, d'olles, paelles i cassoles), però també podia suposar una solució per a tots aquells que només menjaven per viure, ja que gràcies a les pastilles ianquis podien tenir el dinar de tres dies «colocat á la butxaca, sense fer més bulto que una *cajetilla* de ral». ²⁹⁶ L'únic que calia era que l'enginy nord-americà volés per l'univers fins arribar a Barcelona, des de la qual podria mitigar la fam d'una manera molt menys quimèrica que la que proposava el geni maniàtic creat per Rusiñol.

D'altra banda, la invenció d'aquesta escudella que hauria de resoldre la «qüestió social» apareix en un moment en què, tot i que a Catalunya triomfi l'ànima popular, «ha vingut aquesta invasió de *vidrets* de sarsuela que destrossan las gorjas de nostra joventut». ²⁹⁷ I així com Nogueras Oller, avalat per la premsa catalanista, es proposava restaurar «la cansó de carrer, la cansó filla del ambient i de les costums actuals pera portar insensiblement á las multitudes vers la reconquesta de son esperit», Rusiñol semblava pretendre el mateix objectiu, però en comptes de fer-ho «a cop de cançó», com a «manera d'atacar la infecció del *género-chico* en la seva mateixa arrel» (Marfany 1996: 325), ho feia a cops de cuina.

A través de l'escudellòmetre i de l'escudella, en totes les accepcions que hem anat presentant, l'autor prevenia la societat barcelonina de la seva més que possible descatalanització, ja que, malgrat els anys que havien transcorregut des de l'Exposició Universal, «aquella *hombrada*» en la qual Barcelona «havia volgut equipararse ab París, Londres, Viena y Filadelfia, oferintse á l'admiració del mon enter», la ciutat continuava rebent la visita dels estrangers que deixaven els

296 A. March [Juli Francesc Guibernau]: «¡Abur, cuynas!». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1203 (31 de gener de 1902): 68-70.

297 Rafael Nogueras Oller: «Poti-Poti trascendent». *Poti-Poti* núm. 5 (18 d'agost de 1906): 3.

seus diners als fondistes i als cafeters.²⁹⁸ No debades, l'any 1906 es començà a parlar de la creació d'una societat —per part d'un grup d'entusiastes barcelonins— que tenia per objectiu fer venir forasters i transformar la ciutat en centre d'atracció mundial. Amb tot, aquesta iniciativa naixia en un moment en què la moderna Bàrcino no era altra cosa que «un conjunt admirable de iniciatives y d'egoismes individuals», amb una vida particular curulla de riqueses i una vida pública desatasa i mesquina.²⁹⁹ Tot i això, l'1 d'abril de 1908 es creava formalment la «Sociedad de Atracción de Forasteros» (SAF), a través de la qual es pretenia promocionar Barcelona, Catalunya i, per extensió, l'Estat espanyol; un instrument que havia de servir, també, per modernitzar els costums de la població a través de l'intercanvi cultural que generaria.

Gràcies a l'impuls de la SAF, se celebrà el I Congrés de Turisme de Catalunya, el qual va saber aprofitar l'oportunitat idònia per atreure turistes d'arreu del continent en el moment de pau que regnava a Europa (Blasco 2009: 3). La realització del Congrés tingué lloc durant el mes de juny de 1919 i un dels fets remarcables d'aquesta reunió fou l'oficialització del català com a llengua vehicular. El catalanisme dels membres de la Societat d'Atracció de Forasters i dels participants en el I Congrés feia palès la tendència castellanista de la ciutat, fruit d'una política espanyola que tenia des de temps remots «especial interès professional a perpetuar l'engany i mantenir tot-hom convençut que Espanya no era simplement l'Estat, sinó la Nació, la Pàtria» (Marfany 1996: 102). Aquest fou un dels possibles motius que van convèncer Rusiñol per obviar altres plats populars de la cuina catalana i decantar-se per l'escudella, símbol d'identitat nacional, atès que els aliments, a banda de nodrir, també «signifiquen». Amb la incorporació d'aquesta menja, doncs, els individus podien sentir-se membres d'un mateix col·lectiu i d'una cultura concreta —la catalana— que, a risc d'esdevenir minoritària, tindria el coixí de la seva cuina (Fischler 1985: 176-177).

298 P. del O. [Josep Roca i Roca]: «Crònica». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1238 (26 de setembre de 1902): 618.

299 P. del O. [Josep Roca i Roca]: «Crònica». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1424 (20 d'abril de 1906): 262.

L'Escudellòmetro reflecteix una Barcelona bicèfala en la qual cohabitaven l'opulència i la misèria. D'una banda, la ciutat dividia la seva geografia en parts «bones» —com ara l'Eixample— i «dolentes» —sobretot el Raval i la zona portuària (Ealham 2005: 46-47). De l'altra, mentre l'Ajuntament ideava mesures per combatre l'exèrcit de pidolaires i trinxeraires que atemorien les elits locals, la classe treballadora havia de suportar unes condicions de vida deplorables.³⁰⁰ Els obrers a l'atur i els pobres més «afortunats» havien d'acontentar-se amb les menges que se servien a les cuines econòmiques —a base de sopa, carn i pa— i, en canvi, la burgesia gaudia dels plaers d'una nova cuina que omplia les Rambles d'aromes franceses.

3.2 *La «merienda» fraternal* (1907): menjar i política

Aixó dels espectacles
ja torna á estâ ensopit.
Autors, cómichs y públich,
tots ells senten l'estiu.
Els uns son á pendre ayguas,
altres á pendre vi;
aquests, á cercar fresca;
aquells, á robar nius.
Y es dona el cas raríssim
(á Puigcerdá ha succehit)
de fershi á la montanya
més art, molt més, que aquí.³⁰¹

La companyia del Romea va estrenar *La «merienda» fraternal* —que fou popular abans, fins i tot, del seu debut— al Casino Ceretà de Puig-

300 El mateix any que s'inauguraren les cuines econòmiques, i com a exemple de la gana que patien les classes populars, el *Diario de Barcelona* (20 de juliol de 1898: 8144) publicava una notícia sobre la intoxicació de diverses persones a causa d'haver menjat mol·luscs arrancats del casc de la corbeta *Tornado*, ancorada al moll de la ciutat: «Dicho buque tiene el casco de hierro con forro de madera en sus fondos y cubiertos éstos con planchas de cobre en las que estaba adherido el marisco. Este, que es de extraordinario tamaño, se vendía ayer y anteayer por las calles de Barcelona y de la Barceloneta».

301 N. N. N.: «Teatros». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1494 (16 d'agost de 1907): 535-536.

cerdà el 24 d'agost de 1907, a benefici de la colònia d'estiuejants barcelonins. Emmarcada, com *L'Escudellòmetro*, dins l'innominat cicle de teatre social rusiñolià, l'obra ha estat definida per diversos estudiosos com «una mena de lleu sàtira antilerrouxista que podia complaure al sector del nacionalisme català» o «una sàtira en la qual fustigava la demagògia dels falsos redemptors del lerrouxisme» (Corbella 1998: 93; Panyella 2003: 416). Allò que fou innegable, però, és que la funció va gaudir de l'aprovació del sector catalanista i va aconseguir que «el nom de *D. Prudencio*, ab la cédula que li ha refrendat en Rusiñol», entrés a formar part del vocabulari barceloní per sempre, «tal com la paraula *Canprosa* ha pres carta de naturalesa en el nostre llenguatge usual».³⁰²

La recepció de l'espectacle a la premsa barcelonina va estar monopolitzada, bàsicament, per la batalla verbal que van protagonitzar *El Descamisado*. *Órgano de la Purria* —una publicació lerrouxista bilingüe— i *Metralla*, portaveu dels catalanisme radical. Arran de l'estrena de *La «merienda» fraternal*, els primers van acusar Rusiñol de ser un «aprofitat autor de la burgesia catalana, que com á ciudadá ha demostrat una vegada més que á tot s'arrisca y ab tot lo més baix se convé per arreplegar unas quantas pessetas».³⁰³ Per la seva part, els metralladors declaraven l'enuig dels rabadans lerrouxistes —«*progresivos, radicales, revolucionarios, antimilitaristas* i aigua calenta»— contra Rusiñol, «perque ha escrit un sainete que no es del seu gust, i aixó que encara s'ha d'estrenar a Barcelona»;³⁰⁴ així mateix, demanaven a l'empresa del teatre Romea que deixés de programar el sainet *Els Jochs Florals de Canprosa*, «que tant fa riurer als lerrouxeros», i estrenés *La «merienda» fraternal*.³⁰⁵ La comèdia, tot i estar anunciada en el cartell del Romea, no s'hi va arribar a estrenar mai, però sí que ho va fer el quadre dramàtic que actuava al Centre Nacionalista Republicà Fivaller, el qual «despreciant amenaces de totes menes dels nostres quixots» va representar-la en un dels locals més cèntrics de

302 Rata Sabia [Josep Burgas i Burgas, Josep Roca i Roca i d'altres]: «Llibres». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1501 (4 d'octubre de 1907): 647.

303 Filasís: «La merienda fraternal ó un tarugo editorial». *El Descamisado* núm. 69 (27 de setembre de 1907): 4.

304 «Metrallades». *Metralla* núm. 31 (14 de setembre de 1907): 4.

305 «Metrallades». *Metralla* núm. 34 (4 d'octubre de 1907): 4.

Barcelona el 9 de novembre de 1907.³⁰⁶ Tot i que molt mal interpretada, s'hi veia «l'humorisme de D. Santiago el Condecorado i el ridicolisme del ex-emperador de las Bretanyas foscas».³⁰⁷

Segons testimoniatge Josep Pla (1945: 174), *La «merienda» fraternal* va néixer arran d'una breu conversa entre Santiago Rusiñol i l'escriptor i polític valencià Vicente Blasco Ibáñez, el qual tornava d'una «merienda fraternal» que havia tingut lloc a la Muntanya Pelada. Fastiguejat per l'escena que venia de presenciar, Blasco Ibáñez exclamà: «¡Estoy hasta aquí de correligionarios! ¡Si supieras, Santiago, lo mal que huelen! Es como el gallinero de un teatro. Si algún día viene la República, pediré una embajada, lo más lejos mejor, en las quimbambas...».

Setmanes després Rusiñol escrivia *La «merienda» fraternal*, que tenia com a protagonista Alejandro Lerroux, conegut amb el sobrenom d'Emperador del Paralelo, a qui l'autor considerava com una de les seves «bèsties negres».³⁰⁸ Rusiñol criticava tant l'actitud estereotipada com la demagògia de Lerroux, de la mateixa manera que ho feia amb els catòlics o els catalanistes, ja que «no tenia cap interès a defensar el discurs lerrouxista ni, de fet, cap mena de discurs polític»; amb la seva posició, l'artista «continuava demostrant que es trobava per damunt del bé i del mal i que, per tant, es podia permetre el luxe de llançar una mirada esbiaixada sobre la realitat» (Casacuberta 1999: 385).

Per bé que Rusiñol declarava que Lerroux desconeixia «el noble gest de la franca rialla» i que el seu cor era «insensible a la sàtira, lo mateix que la seva butxaca ho és a les factures»,³⁰⁹ semblava que l'emperador —i els vint-i-cinc mil descamisats que formaven militar-

306 «Noves». *Metralla* núm. 40 (15 de novembre de 1907): 4.

307 «Trompadas». *L'Avi* núm. 63 (20 de novembre de 1907): 4.

308 Sobre l'origen del sobrenom d'*Emperador del Paralelo* amb el qual era conegut Alejandro Lerroux, Álvarez Junco (1990: 389) n'exposa dues possibles raons. D'una banda, naixia «de la peyorativa conexión que los catalanistas quisieran establecer entre su rival y el submundo delictivo de miseria y prostitución que caracterizava al barrio así llamado»; de l'altra, «el apodo tenía sin duda relación con su constante presencia en aquella zona de espectáculos», en un barri que era el paradigma «de la más intensa vida urbana de la España del momento».

309 Xarau [Santiago Rusiñol]: «Glosari». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1496 (30 d'agost de 1907): 565.

ment al seu voltant— fos incapaç d'entendre la broma de Rusiñol, al qual va acusar de mantegaire, pesca-cebes i mercantilista indecent.³¹⁰ No podem oblidar que l'estrena de la comèdia l'any 1907 va coincidir amb «la reventada de las últimas elecciones generales y de la formidable pallissa que va rebre en l'Asamblea republicana», motiu pel qual la popularitat de Lerroux i dels seus «kabilistes» es trobava en hores baixes; davant d'una Barcelona «degudament solidarisada», l'únic que podia fer l'emperador era publicar impropèris i falòrnies per crear «en certs cervells débils un estat de opinió enterbolida, enverinada d'odi y propensa á la maldat».³¹¹ El seti imperial seria ocupat per la candidatura de Solidaritat Catalana i Lerroux es convertiria en un exemperador amb un peu més a prop de la necròpolis que de l'acròpolis, tal com el va caricaturitzar Picarol a *L'Esquella de la Torratxa* (figura 17).



Fig. 17. L'acudit presenta un Lerroux exemperador que rebutja la corona de morts floral i exigeix la corona de l'lorer imperial que li ha estat arrabassada per Solidaritat Catalana. Vegeu Picarol [Josep Costa i Ferrer]: «Una broma pesada». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1505 (1 de novembre de 1907): 716.

310 Filasís: «La merienda fraternal ó un tarugo editorial». *El Descamisado* núm. 69 (27 de setembre de 1907): 4.

311 P. del O. [Josep Roca i Roca]: «Crónica». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1495 (23 d'agost de 1907): 546.

El dia abans de l'estrena de *La «merienda» fraternal*, el 23 d'agost de 1907, l'exdiputat a les Corts tornava de Madrid per declarar davant del jutge especial que s'encarregava de la instrucció dels sumaris pels atemptats terroristes que havien tingut lloc al llarg de la violenta campanya electoral.³¹² Amb vista als comicis generals del 21 d'abril de 1907, els lerrouxistes —o, com els anomena Joan B. Culla (1986: 173), «els elements antisolidaris d'acció»— convertiren en costum «la interrupció, a garrotades o a trets, dels mítings de l'enemic». Bona mostra d'aquestes actituds violentes va ser el «nodrit tiroteig» amb el qual va ser atacat un grup de dirigents solidaris, de resultes del qual Francesc Cambó fou ferit de gravetat.

Barcelona continuava essent, vint anys després, la metròpolis de les revoltes i de les bombes o, com la descrivia Joan Maragall arran dels fets de la Setmana Tràgica, la ciutat en la qual «de mosques, mendicants, escombraries, pols y bullangues ne tenim poch més o menys lo que'ns pertoca; però la bomba y el renech son la excelencia nostra».³¹³ Perquè d'Itàlia vingueren els carnavales, les òperes i, sobretot, els «becos», però també les bombes Orsini —protagonistes dels atemptats que cada dilluns tenien lloc a la capital—, la majoria de les quals esclataven, com ironitzava *L'Esquella de la Torratxa*, en carrers de noms hagiogràfics o místics: «en dilluns varen rebentar la del carrer del Hospital y la de Sant Felip Neri; en dilluns la dels carrers de Sant Ramón y Peu de la Creu».³¹⁴ Cal tenir present que entre l'atemptat del carrer dels Canvis Nous el 1886 i l'atemptat lerrouxista a Hostafrancs l'any 1907 contra els solidaris van esclatar —o van ser trobats— 85 artefactes explosius d'aquesta manufactura italiana (Huertas 1994: 133). No és forassenyat, doncs, pensar que la seva presència mortífera provoqués la desaparició dels plats italians a les cartes dels restaurants de la ciutat, tal com es pot desxifrar del diàleg que acompanya l'acudit gràfic publicat al *Cu-Cut!* l'any de l'assalt a la redacció, el 1905 (figura 18).

312 *Diario de Barcelona* (24 d'agost de 1907): 10027.

313 Joan Maragall: «Ah! Barcelona...». *La Veu de Catalunya* (1 d'octubre de 1909): 1.

314 «Esquellots». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1522 (28 de febrer de 1908): 154.



Fig. 18. La breu conversa que mantenen un client ventrut —en la imatge del qual, tot i que d'esquena, s'hi endevina la corpenta de Lerroux— i un cambrer és una mostra del rebuig envers tot allò que tingués a veure amb Itàlia, pàtria que va veure néixer el revolucionari Felice Orsini. No debades l'acudit s'intitula «De la rabia». Vegeu *Cu-Cut!* núm. 182 (21 de juny de 1905): 387.

Els raviolis que demana el client eren una de les menges italianes més famoses —indestriables dels «risotto», els «gnoquis» i els «canalonis à la Rossini»— i formaven part dels menús servits en els restaurants que hem presentat. Tanmateix, si prenem el cognom del compositor italià i combinem les seves lletres, podríem formar l'anagrama «Orsini», que condueix irremeiablement el lector a les bombes homònimes, motiu pel qual els raviolis —i altres plats d'origen italià— van ser, possiblement, prohibits.

No obstant aquestes manifestacions anàrquiques aparegudes a la dècada dels vuitanta —que basaven la propaganda de la rebel·lió «en actes i actuacions individuals» per provocar uns canvis socials que, inevitablement, havien de fer caure el capitalisme (Gabriel 2005: 26)—, el súmmum de les accions revolucionàries arribaria el juliol de 1909 amb uns fets que, com és sabut, es coneixen amb el nom de la Setmana Tràgica.³¹⁵ la revolta «impreparada i acèfala» desfermada

315 Sobre aquests fets, vegeu Benet (1963) i Connelly Ullman (1972), entre d'altres.

per molts adeptes de Lerroux que, sense esperar normes ni lemes, es llançaren a les barricades i a l'incendiarisme (Culla 1986: 212).

L'aparició al panorama republicà barceloní de principi de segle de la figura d'aquest polític demagog —que coincidí amb el debut electoral de la Lliga Regionalista a les eleccions del 19 de maig de 1901— va suposar una sèrie de canvis que feien de Lerroux un triomfador segur, entre els quals figuren «una manera diferent d'entendre l'activitat política» i la utilització i el conreu d'uns mètodes i d'unes pràctiques que resultaren, a Catalunya, «d'una insòlita modernitat» (Culla 1986: 39 i 114).

Rusiñol va recollir totes aquestes ínfules de grandesa i camàndules lerrouxistes i els va donar forma de paròdia sota el nom de *La «merienda» fraternal*, a través de la qual conflueixen, entre altres aspectes, l'esperit gormand de Lerroux i totes les manifestacions kabilistes que l'envoltaven. Malgrat el caràcter festiu i pacífic de les *meriendas*, de cara enfora eren vistes com una exhibició de forces per impressionar i atemorir els contraris; de fet, sembla que els dies que hi havia aplec lerrouxista els burgesos que habitaven a Vallcarca i als Josepets amagaven les criatures. Tanmateix, la imatge dels berenars populars o democràtics que ha perdurat, fins i tot en l'àmbit historiogràfic, és la que li consagrà l'autor amb la seva obra: «la d'una mena de gran costellada pintoresca i satiritzable» (Culla 1986: 116).

3.2.1 Alejandro Lerroux o el gormand del poble

Que l'aygua falti
no'm dona afany...
¡Mentres de Fransa
vingui xampany!³¹⁶

Els àpats monstres que es van celebrar durant l'Exposició Universal de 1888 —que podríem catalogar com a dinars o sopars de negocis— eren un dels mitjans que tenien els comensals per afirmar el seu poder i la seva superioritat, per ser reconeguts i sentir-se protegits. A través dels plats que conformaven el menú, s'estimulava l'agudesa i es temperaven les relacions que existien entre les diferents jerar-

316 «Al camp». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 962 (18 de juny de 1897): 372.

quies dels assistents al festí (Flandrin; Cobi 1999: 364). Mentre els «excessos manducatoris» de l'aristocràcia, durant la realització del certamen i anys enllà, es podien comptar a dotzenes, les classes obres, víctimes de la crisi, «no tenían un tros de pá que dú á la boca».³¹⁷ La figura de Lerroux, doncs, se'ls aparegué com a representant de la solució a la gana i als conflictes laborals. Tanmateix, sota la imatge de l'«amigo del progreso, el redentor de la Idea» i «el Jefe indiscutible de la soberanía del pueblo» —tal com és victorejat pels assistents a *La «merienda» fraternal* de Rusiñol (1907: 52)— s'hi amagava un gormand capriciós, fidel parroquià del Suís i deutor,³¹⁸ característiques totes elles que foren reflectides per Feliu Elies *Apa* en l'acudit que publicà al *Cu-Cut!* arran de l'enderroc del cacicat d'Alejandro Lerroux (figura 19).

317 Josep Roca i Roca va publicar una ressenya detallada de tots els àpats, o «actes bucòlics», que s'havien celebrat per un o altre motiu a Barcelona i en els quals havia assistit Francesc de P. Rius i Tauler, el primer Marquès d'Olèrdola. Iniciava la seva enumeració el 23 de gener de 1888 i, a l'espera de nous banquets, la finalitzà el 6 de juny: un total de vint-i-cinc! Anys després, aparegué un acudit gràfic protagonitzat, possiblement, per Lluís Duran i Ventosa en què el regidor de l'Ajuntament enumerava els àpats als quals havia assistit al llarg de tres setmanes: «Lunchs, disset; esmorzars, trenta; dinars formals, vintisis». Vegeu P. del O. [Josep Roca i Roca]: «Crònica manducatoria». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 521 (5 de gener de 1889): 1-4 i «En tres senmanas». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1574 (26 de febrer de 1909): 139, respectivament.

318 Francisco Rivas, afí a Lerroux fins la constitució de l'Ajuntament el primer de gener de 1910 —després de la victòria del Partit Radical—, publicà un opuscle el 1915 en què exposà els set pecats capitals de Lerroux. Entre les moltes acusacions que hi etzibà contra Lerroux caldria destacar la de manca de solvència econòmica, així com unes despeses exorbitants que exigien molts diners —cases a Barcelona, cotxes, una casa a Madrid i un viatge constant amb companyia—; comptat i debatut, les 200.000 pessetes anuals que, segons l'autor, cobrava Lerroux, eren insuficients per satisfer el seu tren de vida. De més a més, els negocis immobiliaris de Lerroux, el qual, segons Rivas, «no daba su nombre ni su firma para ningún contrato de escritura, pero en su despacho de la Casa del Pueblo y a su presencia se expropiaban fincas por seis u ocho veces su valor, a pagar cuando se solemnizara el contrato, sin recatarse de nadie», també van ser denunciats a *L'Esquella de la Torratxa* sota la forma d'un acudit anònim en el qual un personatge ventrut —com Lerroux— davant Villa Violeta i un marroquí que porta una maleta amb 80.000\$ li confessa que «No tot-hom qui viu de gorra és el moço de la torra». Vegeu Rivas (1915: 10-15) i *L'Esquella de la Torratxa* núm. 2072 (13 de setembre de 1918): 597.



Fig. 19. El Suís, propietat dels Srs. Maffioli i Sterna, era el cenacle predilecte d'Alexandre Lerroux; amb tot, la recomanació que un dels seus amos fa al cambrer confirma l'acusament de deutor que li pesava a l'esquena. Vegeu Apa [Feliu Elias]. *Cu-Cut!* núm. 252 (21 de març de 1907): 179.

L'afició de Lerroux —«el burgès més explota-homes, / usurer dels desgraciats, / pinxo dels governs d'Espanya / y explotador d'amistats», segons el *Cu-Cut!*—³¹⁹ al menjar i al beure acaparava l'atenció dels seus adeptes i dels seus detractors i va ser motiu de converses i divergències entre els diferents sectors polítics de Barcelona. Si hem de jutjar pels testimonis que ressenyarem més endavant i per la seva imatge d'home ventrellut, podríem considerar Lerroux com el «menjador màxim»: una figura canettiana que, a través del seu apetit sadollat, es presenta davant de la resta d'humans com a garantia que mai patiran gana, ja que posen la confiança en la panxa plena del golafre com si fos la seva la que s'hagués omplert (Canetti 1994: 231). La ventripotència de Lerroux, doncs, era una de les armes que utilitzava per exercir el seu poder sobre els altres, al costat de la qual figuraven els mítings multitudinaris, la invenció de jubileus revoluci-

319 K. O. K [Eduard Coca i Vallmajor]: «Anem per les altres». *Cu-Cut!* núm. 252 (21 de març de 1907): 179.

onaris, les manifestacions pels carrers de la ciutat o la celebració de les «meriendas democráticas», les quals eren una forma moderna de fer política (Álvarez Junco 1990: 389-390).

La demagògia populista del cabdill andalús apareix en tots els seus vessants a la sàtira rusiñoliana, però el seu caràcter gormand i, sobretot, la seva tendència a l'ebrietat la podem constatar a la comèdia estracanada sobre el polític que va escriure Salvador Bonavia (1876-1925), intitulada *L'Emperador del Paralelo: gatada pitarresca en un acte y en vers bilingüe escrit en un moment de mal humor per A. Nónim* (1903).

El nom de l'emperador que retrata Bonavia és «Alexandro el Mano», tot i que els personatges que esperen la seva arribada l'anomenen «Don Lecandro». L'escena té lloc a la ciutat dels comtes durant el regnat d'una República unitària l'any 1906 i representa la sala de despatx d'un governador de província: «tot ha d'estar mal endrebat, brut, etc. Cadiras coixas, cuadros mal penjats, el rellotxe parat, etc. Á cualsevol part de l'escena hi haura una escalinata y una especie de trono lluhint el retrat del gran Emperador del Paralelo» (Bonavia 1903: 5).

Entre alguns dels personatges, hi apareixen Roca Bis, governador civil, *alter ego* de Josep Roca i Roca; Don Lorenzo, veterà aragonès i llicenciat novell; Maleta Indecencias, cap de policia inspirat en Adolf Marsillach i Costa, periodista i escriptor lerrouxista que signava les seves col·laboracions amb el pseudònim de *Maleta Indulgencias*;³²⁰ Don de Buen, conseller en cap sota el nom del qual s'amaga Odón de Buen, i Assiatic, alcalde major. Uns i altres titllen Don Lecandro de pobre home «que veyá en la República un *manná*, y aquet *manná* va ser... apujá el pá, / atenent la opinió pública». El mateix líder que començà governant amb els seus confreres i, tots junts, «per pagar favos... y agravis / á pinxos pessas y curros, / varem empleá á uns quants

320 Malgrat que va escriure nombrosos atacs contra els dirigents catalanistes del moment i ser afí a Lerroux, la seva tendència política va experimentar un gir radical cap als solidaris, tal com es desprèn de l'article publicat a *El Descamisado*, en el qual podem llegir: «Si algú ha tingut acert al posarse un pseudònim, has sigut tú, Marsillach, *Maleta indulgencias*, perque una veritable *Maleta*, una *Maleta* per posarhi roba bruta, papers mullats, puntas de cigarro y algún document acreditatiu de o que et donen els *solidaris* per escriurer *bestieses* contra en Lerroux y fer lo *pallasso*». Vegeu S. Benicio: «¡Adeu Maleta!». *El Descamisado* núm. 64 (23 d'agost de 1907): 6.

burros / y vam despatxá a molts sabis» (Bonavía 1903: 20-21). La llista de retrets dirigits a l'emperador i als seus actes de conseqüències nefastes és una constant al llarg d'aquesta gatada. Així i tot, el moment àlgid s'esdevé quan Negret anuncia l'arribada de l'emperador:

- NEGRET: ;Senyó Alcalde...!
ASSIATICH: Como está?
 ¿Que'n sab del Emperador?
NEGRET: *Guapo*; esta fet un *milór*.
 Ara hagut de *queda-allá*...
DON DE BUEN: Como?
NEGRET: Viniendo *pá* aquí
 un señor Mir lo *miró*,
 y al verle le convidó
 á unas cuantas copas, y...
ASSIATICH: Que diu? ;Ja hi torném ha ser!
NEGRET: Sort que'l llit tot ho concilia (Bonavía 1903: 23).

La seva aparició —«ab una borratxera de cá l'ample» i «fent tercerillas»— infon l'esperança a en Roca Bis d'ocupar el tron de l'emperador i genera el crit unànime entre la gent del poble de «Borratxo!». Després, tal com indica Bonavía (1903: 26), «l'indignació es mes gran y comensan á repartir garrotades á tot bitxo; ningú s'entent, tothom se baralla y... cau el teló».

Altrament, i pel que fa a la beguda predilecta de Lerrooux, que no era altra que el xampany i, més concretament, el de la casa Mumm —que a l'època s'anomenava Cordon Rouge—, Rafael Putget rememorava una escena viscuda al Suís durant la primera dècada del segle xx. Instal·lats en un dels reservats dels grans entresols del restaurant de la plaça Reial, Lerrooux va demanar dues ampolles de Cordon Rouge i, mentre s'anava a beure una copa de xampany, Pere Vives, cap dels requetès, li va demanar què els diria a uns obrers de Sant Andreu si entressin en aquell precís moment i l'interpel·lessin sobre aquesta beguda. La resposta de Lerrooux va ser ràpida i concisa: «Pues les diría: estoy probando el vino que beberá el proletariado del porvenir» (Pla 1945: 161-162). Tan sols haurien de passar uns anys perquè el nom del líder republicà fos utilitzat com a reclam publicitari i comer-

cial en diversos productes, com el xampany que s'anunciava entre les pàgines de la premsa addicta a Lerroux (Culla 1986: 118): «Vinos de champagne. Marca ALEX. LERROUX Auténtico. E. Bertelle & Cia Propietario Ay. Champagne. Pedido en todas partes».³²¹

La relació de Lerroux amb el Suís, l'afecció per la seva taula i la seva bodega, i la demagògia populista d'aquells anys, també va ser descrita en uns versos sense signar que es publicaren l'any 1932 a la revista satírica *El Be Negre*:

Fa trenta anys i un mes i un dia, que estripat d'americana,
amb un «jipi» de tres pells i unes calces de poc gruix,
rodejat de quatre pintes i de quatre morts de gana,
arribava a Barcelona la corpenta d'en Lerroux.
Escrivia paraulotes amb la punta del seu llapis,
prometia al cirabotes, al camàlic i al manyà,
botifarres d'arquebisbes i saltsixes d'escolapis
i altres coses deshonestes i difícils d'empassar.
S'agitava, remugava, renegava, flectomava,
remenava, estossejava, tavernari i marranís;
tots els llonzes l'aplaudien i després Lerroux plegava,
i endrapava, i endrapava i endrapava en el «Suís».
Els diners del proletari van passà a la seva caixa
llespissosa d'allioli de «merienda fraternal»;
treballaven per un duro l'Emiliano i en Vinaixa
i les pobres «damas rojas» feien feina per un ral.³²²

Tot i l'anonimat del poema, Néstor Luján (1993: 122) proclama categòricament que l'autor era Josep M. de Sagarra, segons el que li va confirmar ell mateix «una vegada que parlàvem de la poesia satírica». De fet, en les seves *Memòries*, Sagarra (1954: 415) evoca una escena que va tenir lloc a la plaça Sport durant una cursa de braus, en què va coincidir amb un Lerroux acalorat, suós i «amb aquell front de codony escalivat» pels volts de 1914.

De retorn a l'època en la qual fou escrita *La «merienda» fraternal*, després d'aquest salt temporal, voldríem aprofundir en la recepció que la derrota de Lerroux va tenir a la premsa de l'any 1907, la qual

321 *El Progreso* (7 d'octubre de 1910): 3.

322 «Al gran sapastre de la gana ibèrica». *El Be Negre* núm. 74 (15 de novembre de 1932): 4.

no deixava de fer-se ressò de l'esperit gormand i suís de Don Alejandro. D'una banda, Manuel Folch i Torres, sota el pseudònim d'*EFE*, publicava al *Cu-Cut!* unes cobles dedicades a Lecandro el Mano, en una de les quals podem llegir: «Cuan presto se va el comer / como después de tragado / da dolor: / como el tiempo del placer / en el Suizo gozado / fué mejor».³²³ De l'altra, la victòria de la candidatura presentada per Solidaritat Catalana a les eleccions municipals —que aplegava federals, catalanistes, carlins i republicans— va generar un intercanvi d'improperis entre les publicacions prolerrouxistes i les solidàries, algunes de les quals feien referència als hàbits alimentaris d'un sector i l'altre. Mentre les pàgines del *Cu-Cut!* descrivien l'exemperador com «un menja capellans, que s'atipa de llagosta y a tot estrop beu xampany»,³²⁴ *El Descamisado* denunciava que una «ola solidaria, empujada por el señor Ossorio, quiere ahogarnos» i qüestionava el motiu d'aquesta actitud amb la pregunta següent: «¿será que el gobernador agradece las comilonas que le dan sus amigos en Solidaridad denunciando, para complacerles, nuestro periódico?».³²⁵

Fossin àpats solidaris o lerrouxistes, el fet és que un dels usos alimentaris més freqüents eren els dinars de negocis, en els quals es presentaven una sèrie de plats —sota la forma de «menús especials»— amb un valor gastronòmic que, com un ferment d'eufòria, facilitaven les transaccions entre els comensals (Barthes 1961: 985). El confort del Suís i les llargues converses entre vapors etílics eren l'anvers d'una Barcelona que, paral·lelament als tiberis sibarites, celebrava trobades en espais verds i al voltant de les fonts de la ciutat, les quals van convertir-se, per mà de Lerroux, en «berenars democràtics».

3.2.2 De les fontades als berenars democràtics

Un dels costums més estesos entre la població de la classe obrera, menestral i de classe mitjana barcelonina del vuitcents, quan s'acostava el temps de la calor, eren les sortides al camp, que s'organitzaven

323 EFE [Manuel Folch i Torres]: «Coplas de Lecandro el Mano á la muerte de su imperio». *Cu-Cut!* núm. 258 (25 d'abril de 1907): 278.

324 K. O. K. [Eduard Coca i Vallmajor]: «Anem per les altres». *Cu-Cut!* núm. 252 (21 de març de 1907): 179.

325 «El exterminio». *El Descamisado* núm. 69 (27 de setembre de 1907): 3.

entorn de les fonts amb la família o en grup d'amics. Aquesta pràctica recreativa —desenvolupada en escenaris molt diversos— evidenciava les diferències d'uns grups socials respecte als altres, atès que els espais en què es duïen a terme estaven separats amb nitidesa d'aquells en què la societat burgesa ocupava el seu temps lliure (Uría 2001: 89). Pels volts de Barcelona hi havia més d'una setantena de fonts —entre les dotze de Montjuïc i les gairebé trenta de Vallvidrera i les Planes, per no parlar de les de Gràcia, la Bonanova, Sant Pere Màrtir i el Coll—; una abundor de deus d'aigua que va motivar que les sortides que es feien a fora rebessin el nom de «fontades» (Curet 1983: 327-328). S'hi podien cuinar els àpats —ja que algunes disposaven de fogons i de berenadors— i, per norma general, les menges consistien en costelles de xai i botifarres amb allioli, tot i que els més agosarats i bullangosos —com els membres de la «Colla de l'Arròs» que hem apuntat en un capítol anterior— preparaven suculents arrossos menestrals (Luján 1993: 108).

L'espai més emblemàtic, però, que rebia la visita de romeus de tota mena era la Muntanya Pelada, o turó del Carmel, en la qual Rusiñol ubica la seva sàtira; una tria que pot explicar-se per diverses raons. En primer lloc, sembla que l'autor vulgui preservar en la memòria l'aplec que es feia per Pasqua Granada a l'ermita de Sant Mus de Rubí i que protagonitzaven les colles de Sant Mus,³²⁶ els membres de les quals vestien d'una manera especial: «barret d'ales amples, de palla o de feltre, segons les colles; camisa blanca, brusa de coloraines, corbata, faixa, calces curtes, calçons de roba i espadenyas de vetes. Duien, al coll, una motxilla de teixit, amb un plat de llauna, un vas, i cullera i forquilla de fusta» (Amades 1951: 979).

El personatge de Gatuelles de *La «merienda» fraternal* de Rusiñol (1907: 11) defineix la concentració de peregrins laics, formada per «federal, unitaris, els de la dreta, els de l'esquerra, els de divisió i controvèrsia» com «un Sant Mus del *porvenir*»; de la mateixa manera que des del «Glosari» l'autor fa esment d'aquesta tradició en descriu-

326 Solien portar un o diversos cuiners que eren tractats amb molts miraments a fi que conservessin «totes les seves facultats i les seves potències». D'entre els més populars, n'hi havia un «conegut amb el nom de *Pau Pèls* i qualificat de *Rei de l'arròs*, que també havia actuat com a arrossaire en la coneguda *Colla de l'Arròs*». Vegeu Amades (1951: 980).

re'n la representació: «Don Prudenci, el protagonista, ha organitzat allí, en plena natura, una gran brenada en la que hi concorren tots els homes, totes les dones i totes les criatures del partit, que més que partit ve a ser una especie de Colla de Sant Mus. Allí esclaten els *co-rreligionarios* en esglais gastronòmic-polítics».³²⁷

Santiago Rusiñol havia estat membre de l'Associació d'Excursions Catalana, que l'any 1890 es va fusionar amb l'Associació Catalanista d'Excursions Científiques per esdevenir el Centre Excursionista de Catalunya.³²⁸ De fet, gairebé tots els artistes i escriptors modernistes de la primera generació eren membres del CEC i, per tant, gaudien de l'experiència d'anar d'excursió. En aquells anys convulsos del tombant de segle, aquesta pràctica els allunyava de la desorientació pels capgirells de la política del moment, del desconcert pels dubtes que plantejaven els problemes de la societat i del desànim per les dissensions entre companys, és a dir, els distanciava temporalment d'aquesta realitat per retrobar al final «la seva veritat fonamental: Catalunya» (Marfany 1996: 306). Així, doncs, no és estrany que Rusiñol, en el paper d'excursionista delitós i observador amatent, volgués recordar una de les notes més típiques de la Barcelona vuitcentista, i per extensió, d'altres poblacions catalanes, com era el costum que tenien les colles de Sant Mus i de Sant Medir de sortir a fer el seu arròs i les seves costellades:

Ab ells, se'n han endut les grans culleres, les forquilles y ganivets de cartró y, arrengrerats per aquestes Rambles, se'ls ha vist passar marcialment, com exèrcits de l'alegria. A més de les culleres, els penons. Això no podia faltar. Ja haureu observat que, a Barcelona, a tota unió de dotze homes, acoplats per una pensada, sia política o social, sia coral o sia muda, pera menjar carn o pera menjar peix, pera anar a peu o pera jugar a botxes, pera declarar els drets de l'home o pera treure els torts de la dona, no hi poden mancar tres coses: pis-cassino, segell y senyera.³²⁹

327 Xarau [Santiago Rusiñol]: «Glosari». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1496 (30 d'agost de 1907): 566.

328 «Salutació á la premsa». *Butlletí del Centre Excursionista de Catalunya* núm. 1 (gener-juny 1891): 1.

329 Xarau [Santiago Rusiñol]: «La batalla de l'arros». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1737 (12 d'abril de 1912): 248.

En segon lloc, la Muntanya Pelada o el Coll era un dels llocs predilectes dels llerouixistes per organitzar festes en pro d'unes idees fraternals o per celebrar esdeveniments històrics, com el primer assaig amb èxit del berenar democràtic que es va organitzar el febrer de 1903; un àpat campestre i multitudinari que esdevindria «una de les grans fites anyals del republicanisme» (Culla 1986: 115). Aquesta *merienda* de la «purrialla» va néixer d'una idea que Lerroux va proposar com a alternativa als banquets tradicionals de l'Onze de Febrer, que se celebraven per commemorar la proclamació de la primera República de l'any 1873; hi assistien els coreligionaris amb les seves famílies i enarboraven les banderes de les diferents agrupacions a les quals pertanyien, emulant les colles de Sant Mus (Álvarez Junco 1990: 390). És en aquesta mateixa Muntanya Pelada on Rusiñol va situar, anys més tard, una escena de la versió dramatitzada de *L'Auca del senyor Esteve* (1917),³³⁰ en què la Tomasa i l'Esteve decideixen anar-hi a berenar per esbargir-se; quan arriben al cim, però, es troben amb un grup de treballadors i de treballadores que, després de dinar, canten, ballen i criden. Davant d'aquesta escena d'eufòria populista, l'Esteve, tot esverat, es qüestiona si la muntanya s'ha convertit en un «centre recreativo», ja que els garrofers semblen més un «cassino» que no pas arbres; amb tot, la Tomasa disposa el berenar, després d'asseure's sobre unes pedres —que a *La «merienda» fraternal* fan de seient i de tres peus per coure les costelles—, a base de bacallà, lluç i, sobretot, vi (Rusiñol 1917: 85 i 88-89). Sigui a causa de l'ambient festiu que els envolta o dels traguets de vi, el cert és que l'Esteve obre els ulls a una altra realitat, allunyada en tot de La Puntual, en què els homes canten, mengen, dormen sobre l'herba i no tenen puntualitat; envaït per l'eufòria reveladora —i després d'acceptar la invitació de la *troupe*—, abraça la Tomasa i enfilen camí amunt, tots plegats, entonant una cançó (Rusiñol 1917: 94-95).

La imatge dels berenadors interclassistes estevencs —tot i que amb menys participants— és la mateixa que Josep Roca i Roca va descriure arran de la primera *merienda* l'any 1903 a les pàgines de *L'Esquella de la Torratxa*:

330 La novel·la *L'Auca del senyor Esteve* es publicà el mateix any que *La «merienda» fraternal*, però l'estrena de la versió dramatitzada no tingué lloc fins el 1917. Vegeu Casacuberta (1997: 542-565).

¡Quín espectacle més hermós va donar diumenje la *purria* de Barcelona! Més de 60 mil *brétols* varen reunir-se en la montanya del Coll, pera solemnizar á ple ayre, á la llum espléndida d'un sol de gloria, el XXX aniversari de la proclamació de la República espanyola. [...] Aquell formiguer de ciutadans pacífichs de totas las classes socials, de totas las edats y de tots els sexes que pels diversos camins que conduheixen al Coll, se dirigia á la montanya, formant animadas y alegres professóns; aquella atapahida multitut, que de dalt a baix ocupava l'altura, menjant y bebent els uns, paladejant els altres ab delicia, á falta de comestibles, la satisfacció íntima de realisar una manifestació tan colossal y tan expansiva.³³¹

L'organització de festivals descamisats —en alguns dels quals hi arribaren a assistir fins a 50.000 persones (Uría 2001: 110)— va ser una constant al llarg de la primera dècada del segle xx, ja que, com confessaven ells mateixos, «aunque no pertenecen á las clases acomodadas, vulgo catalanistas, también comen y en las grandes solemnidades se permiten hasta banquetear».³³² Per aquest motiu, van decidir reunir-se en un altre àpat fraternal el 5 d'agost de 1906; la comitiva sortia a les 11 del matí del Pla de l'Os, al bell centre de la Rambla, per anar caminant fins a un berenador de Montjuïc en el qual se serviria un menú «todo lo suculento que permitan tres reales, pues el cuarto es reservado y se destina al vino».³³³ Aquest banquet lerroxista era l'anvers dels àpats de germanor que celebraven els catalanistes benestants, com el que va tenir lloc al Frontó Comtal el 18 de novembre de 1905 per commemorar el triomf de la Lliga Regionalista, conegut amb el nom de «Banquet de la Victòria» (figura 20).

331 P. del O. [Josep Roca i Roca]: «Crónica». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1259 (20 de febrer de 1903): 114.

332 «Gran festival de la púrria». *El Descamisado* núm. 8 (29 de juliol de 1906): 1.

333 «Gran festival de la púrria». *El Descamisado* núm. 8 (29 de juliol de 1906): 1.



Fig. 20. Menú de l'àpat «Banquet de la Victòria» servit al Frontó Comtal per Miquel Regàs (Col·lecció de menús de l'Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona).

L'organització tècnica d'aquest acte es va encarregar a Francesc Torres i Rosas —mestre fuster a les ordres de Josep Puig i Cadafalch—, el qual disposà les taules per als gairebé 2.300 comensals a la pista del recinte i feu instal·lar les cuines al pati del frontó. El servei de l'àpat, amb un preu de cinc pessetes i servit per 180 cambrers, va ser encomanat a Miquel Regàs, tal com diu en el menú, tot i que els pastissos de carn foren servits per «la Azucareria, de la Rambla de les Flors, i els dolços pels *Sucesores de Massana*, del carrer de Ferran. I tot regat amb vi d'Alella i xampany embotellat expressament per la casa *Vicente Bosch* de Badalona» (Santolaria 2005: 82).

Els plats servits per Can Culleretes en aquest menú van ser caricaturats a les pàgines del *Cu-Cut!* amb acudits molt diversos, alguns dels quals val la pena de transcriure:

«De la setmana»

—¿*Consumé*'ns donen? Jo'm creya qu'entrariem d'arrós.

—¿*D'arrós*? Ca, home; pagant un *duro*.

«En ple sopar»

—Això si que és una *mesa* ben intervinguda; no hi ha pas perill de rodas.

—Això si, però son de galantina.

«Del àpat»

—Veig que'ns donan un sopar fret.

—¿*Fret*? No digui, que be hi ha prou entusiasme.

«Del banquet»

—No sé per què no han posat porró.

—Perque en materia de política els catalanistes no *bevem a galet*.³³⁴

Tanmateix, com és sabut, la caricatura més recordada del *Cu-Cut!* —en la qual s'ironitzava sobre els militars i la paraula «victòria» que havia donat nom al banquet, en una clara al·lusió a l'enfrontament que va tenir lloc a la sortida de l'àpat entre catalanistes i republicans lerrouxistes— fou la que va provocar l'assalt a la redacció el 25 de novembre de 1905, conegut com «Els Fets de *Cu-Cut!*».³³⁵ Fruit de la invenció d'un possible atac a la seu de *La Publicidad* per part de «l'escopidora d'en Lerroux», els seguidors del líder kabilista van anar a trobar «als nostres amichs davant del local de la “Unió Catalanista”, insultantlos grollerament, y agredintlos després á trets de revólver,

334 Amb motiu de la celebració d'aquest àpat, Can Culleretes es convertí —dins de l'imaginari popular barceloní— en un referent de catalanitat, tal com es desprèn d'un acudit publicat al setmanari satíric *L'Hereu*, en què dos vianants mantenen un breu però concís diàleg: «—Aont vas, noi, tan esverat? —A fer *Patria*. —A l'“Espanyol”? —No! A can Culleretes». Vegeu, respectivament, *Cu-Cut!* núm. 204 (23 de novembre de 1905): 739, 740, 741 i 746 per a la transcripció dels menús i *L'Hereu* núm. 21 (24 de març de 1914): 205 per a l'acudit.

335 Cal recordar que, entre els anys 1904 i 1905, la revista havia anat publicant una successió d'acudits militaristes que feren augmentar el ressentiment dels militars, sobretot entre aquells que veien com el catalanisme sintetitzava una sèrie de riscos: «el risc de debilitament de la unitat de la pàtria, el risc de menyspreu estès als símbols i, en darrera instància, el risc que tothom pogués qüestionar-se les essències del sistema sense que la justícia intervingués més enllà de càstigs menors». Vegeu Santolaria (2005: 59).

a cops de garrot y a ganivetades». No és estrany, doncs, que arran d'aquest incident —en el qual es va acusar als catalanistes de borratxos—, els «descamisats» deixessin clar que en els seus àpats quedava prohibida l'embraguesa «porque no celebramos otro banquete de la Victoria».³³⁶

Els lerrouixistes van aprofitar el banqueteeig constant de la burgesia catalana —amb una diferència de preus extrema, cinc pessetes el cobert, si els comparem amb els que organitzaven els kabilistes, que no passaven de tres rals— per donar una «resposta deliberadament plebea als àpats de rics, una sageta que encertés de ple el principal punt feble del catalanisme», i van idear els «berenars democràtics» (Marfany 1996: 229), com el que Rusiñol retratà a *La «merienda» fraternal*. La imatge de la paròdia rusiñoliana pot llegir-se, encara avui, com un document historiogràfic, ja que tot el que va succeint al llarg de l'obra no és altra cosa que el reflex d'una de les manifestacions lerrouixistes més inherents a la política de masses: la congregació de desenes de milers de persones a la muntanya del Coll —on s'instal·laven cantines sense ànim de lucre—, l'arribada de Lerroux i el seu estat major, enlaire i a força de braços, o el cant de La Marsellesa (Culla 1986: 115-116), com veurem de seguida.

Tot just iniciar-se l'obra, i mentre l'Assumpta aboca l'arròs a la cassola després d'haver menjat unes costelles d'aperitiu, el vell Gatuelles llegeix la crònica del diari que parla de la concentració que té lloc a la Muntanya Pelada. Talment com si fossin paraules extretes d'*El Liberal* o *El Diluvio*, la publicació imaginada per Rusiñol descriu la cita com «una fiesta del holocausto, una fiesta en hola... etcètera... de nuestras ideas fraternales», que anirà escalfant l'ambient fins a convertir l'arròs en un simbòlic acte de canibalisme amb la intenció d'*épater les bourgeois*:

ASSUMPTA: Que tiro l'arroç o no?

GATUELLES: Espera't, et diuen! [...] «Así como los druidas hacían sus sacrificios con sus más tiernos corderillos, nosotros haremos los nuestros sacrificando á nuestro enemigo». Sabeu lo que vol dir això que llegeixo?

ASSUMPTA: Vaja, cuita.

336 «Mossegades». *Cu-Cut!* núm. 204 (23 de novembre de 1905): 746.

GATUELLES: Que tenim de menjar arroj amb burgès.

ASSUMPTA: Ja t'aconteraras amb congre.

GATUELLES: «Allí... és dir, aquí... Allí no vamos a gozar de los apetitos de la bestia» (Rusiñol 1907: 9-10).

La imatge d'una multitud de «descamisats» antropòfags va ser difosa a través de la portada de l'exemplar que el *Cu-Cut!* va dedicar quasi monogràficament als fets ocorreguts després del Banquet de la Victòria (figura 21).



Fig. 21. Portada del número que la revista *Cu-Cut!* va centrar en els fets succeïts arran del Banquet de la Victòria. Vegeu J. Ll. [Joan Llaverias i Labró]: «Els zulús lerroouxistas». *Cu-Cut!* núm. 204 (23 de novembre de 1905): 737.

Una tribu de zulus lerroxistes, abillats amb el seu inseparable barret frigi i armats fins a les dents, prenen posició per atacar els catalanistes que després del sopar van desfilar cap a les Rambles, ja que la gran majoria dels assistents habitava a Ciutat Vella. L'acudit recull el moment en què nombroses persones s'aturaren davant del local de la Unió Catalanista, situat al xamfrà entre Balmes i ronda de la Universitat, i entonaren *Els Segadors* just abans que fossin escomesos per una colla de xicots i un home gros «ab brusas llargas y garrots groixuts». ³³⁷ Allò que els lerroxistes derrotats veien com una manifestació no era res més que un grup de catalanistes que victorejaven l'autonomia i la seva aimada pàtria.

L'«arròs amb burgès», doncs, és el plat estrella de la trobada del qual es val tant Rusiñol (1907: 11) com els personatges per anar fent boca i dibuixar el caire que prendrà el berenar en què han assistit, com un ramat, vint mil homes d'ideologies molt diverses: «federals, unitaris, els de la dreta, els de l'esquerra, els de de divisió i de controvèrsia». No debades, Gatuelles l'anomena «el brenar de les Termòpiles» que, com la batalla homònima, preconitza l'enfrontament que tindrà lloc entre els coreligionaris i el Noi d'Horta, un Leònídes modern que veu en aquest arròs el símbol inequívoc de les classes benestants:

NOI D'HORTA: Que s'estima per l'*oferta*, però que, am perdó dels que fan *banqueta*, jo no ving de *bancateo*.

GATUELLES: Que és un entretoc això, *compañero*?

NOI D'HORTA: Ho és i no ho és; segons com se mira. Els que no venim per vanitat, sinó per complir am la consigna, amb una arengada en tenim prou. L'arroç és un plat reaccionari!

GATUELLES: Doncs jo'n menjjo, i sóc tan liberal com vós!

NOI D'HORTA: Ho dubto (Rusiñol 1907: 17).

El perquè d'aquest rebuig de l'arròs es pot explicar per dos motius: el primer és la presència en els restaurants elitistes de Barcelona, el preu del qual era prohibitiu per a la classe obrera. Com a mostra d'aquesta afirmació, voldríem fer notar que, en una carta de la Maison Dorée de l'any 1903, el preu d'una ració d'arròs amb peix era de 2

337 «Selvatge agressió dels lerroxistas». *La Veu de Catalunya* (20 de novembre de 1905): 1.

pessetes i el d'arròs a la milanesa, d'1,5 pessetes.³³⁸ El segon té relació amb el fet que l'arròs podria ser una menja associada als catalanistes, especialment als burgesos, ferms enemics de la causa lerrouxista. Per exemple, en el menú servit al «Dinar de cuberta» de la filantròpica societat catalanista Lo Niu Guerrer el 18 de juliol de 1897 —al qual hem fet referència en un capítol anterior—, hi figura una «morterada d'arròs á la valenciana»; per commemorar l'Assemblea General de Terrassa de la Unió Catalanista el 1901, es va servir un «arròs Ambos Mundos»; a la fi, Antoni López convidava el 28 d'abril de 1917 els seus amics i col·laboradors al Lyon d'Or per celebrar «El segon Mileni de l'Esquella», amb un «arroç a la catalana que'ns farà passar la gana».³³⁹ No és estrany, doncs, que el Noi d'Horta advoqui per les arengades, una de les menges més humils que, juntament amb el bacallà, el pa i el llard de caldera, entre d'altres, formaven part de l'alimentació bàsica de les classes populars o, per dir-ho en termes de Pere Gabriel (1988: 63), de les famílies de «tercera classe».

L'arribada de Don Prudència sembla que posa pau a les increpacions que els berenadors es dirigeixen mentre mengen l'arròs de la discòrdia. La figura del «Jefe indiscutible de la soberanía del pueblo», sàtira de Lerroux, fa acte de presència en aquest festival per «passar revista als... brenadors; als meus *fiels* brenadors, i brindar amb ells en còs i en ànima!» (Rusiñol 1907: 52-53). Amb tot, quan Gatuelles li ofereix la bota de vi, Don Prudència s'avé tan sols a fer-ne «un trago honorari», ja que la set que porta acumulada no és de beure, sinó de justícia fraternal, de la mateixa manera que rebutja «un bocí» en nom de la revolució venidora:

DON PRUDÈNCIA: Jo no menjo. Jo no menjaré, políticament parlant, fins que haurem lograt la nostra. Jo he promès a l'altar de la *Razón* que no entrarà aliment al meu Jo fins que la Revolució triomfi. Jo, veient menjar el poble, ja'n ting prou. I si us poguéis donar la carn pera que la mengessiu aquesta tarda, i us poguéis donar la sang pera que hi beguessiu al darrera, la carn i la sang us donaria (Rusiñol 1907: 54-55).

La imatge d'aquest Lerroux abstemi i dejunador que presenta Rusiñol contrasta sobre manera amb els hàbits alimentaris del veri-

338 Col·lecció de menús del Museu Frederic Marès de Barcelona.

339 Col·lecció de menús de l'Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona.

table emperador ventripotent i pagat dels seus banquets opípars, tal com hem fet evident amb anterioritat.³⁴⁰ Per bé que el líder republicà s'ofereixi de paraula a la causa i afuï els congregats en aquesta mena de míting a l'aire lliure a una revolució que ha de venir i que «si no ve, anem-la a cercar, i sapiguem morir per ella», quan arriba el moment d'implicar-se en la causa esperonada, s'escuda en la necessitat d'una consulta popular i abandona la Muntanya Pelada tal com havia arribat (Rusiñol 1907: 62). La urgència de l'acció pràctica enfront de l'excés oratori que caracteritzava els mítings, en tant que exercicis mobilitzadors d'aquesta nova cultura política que va aparèixer amb Lerroux d'ençà de la seva arribada l'any 1901, semblava haver patit les conseqüències de la pèrdua de la seva popularitat (Álvarez Junco 1990: 396). I és aquest Don Prudèncio rusiñolià que «arenga a les masses inculcant-les-hi tota mena de drets i cap dever» el mateix que «am l'excusa de no tenir més armes que la forquilla, es desdiu d'anar a la revolta, escorrent el bulto entre la multitud».³⁴¹ Una imatge premonitòria, potser, de l'exili al qual es veuria condemnat l'emperador, i molt allunyada de la d'aquell nouvingut Lerroux que suggeria la creació de juntes revolucionàries per desintegrar la unitat del territori, atès que «la revolució será la inundación que fecundará al país y le librará de la monarquía y de la reacción».³⁴² La «merienda» fraternal s'acarnissa amb la persona de l'Emperador del Paral·lel i es converteix en una peça d'accent humorístic-satíric a través de la qual Santiago Rusiñol mostra, denuncia i critica les pràctiques socials i els vicis humans de Lerroux, com ara la mobilització de les masses, la dèria xampanyística o el fet de ser un mal pagador.

Davant la desaparició covarda del líder indecís —un «Jefe del Pueblo» que, paradoxalment, rebutja els trets en pro de les paraules—, la sentència del Noi d'Horta apareix com una esperança del canvi social. Al crit de «Poca-soltes! La revolució no's fa am xefles: la revolució's fa anant a estudi!» (Rusiñol 1907: 71), el personatge sembla que és més a prop de la doctrina sociològica promoguda per Max Bembo i Sales i Ferré que de la populista, ja que una de les accions

340 Vegeu el capítol 3.2.1 Alejandro Lerroux o el gormand del poble.

341 Xarau [Santiago Rusiñol]: «Glosari». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1496 (30 d'agost de 1907): 566.

342 «Inauguración de un Casino republicano». *La Publicidad* (24 de gener de 1902): 1.

que havia d'emprendre la societat moderna i desigualitària del tombant de segle era treure de la ignorància els exèrcits de treballadors condemnats al salari de la fam (Sales 1902: 18-19).

3.3 *El triomf de la carn* (1912): en nom de l'«Ordre de la Verdura»

A títol d'hipòtesi, podem, com ara estic temptat de fer jo, opinar que Rusiñol concebia les seves novel·les i les seves comèdies d'una manera ràpida, fresca, gens enderiada. Gairebé diríem que moltes d'elles semblen nascudes d'un xoc casual amb una anècdota, amb una sola anècdota, com neixen sovint els articles dels periodistes. Ens sembla veure'l amb una cama sobre l'altra, en una tertúlia de camerino o de cafè, com després de sentir contar determinat episodi culinari, exclama: «Té, ara escriuré un sainet contra el vegetarisme!» (Soldevila 1947: XXI).

L'estrena d'*El triomf de la carn* —subtitulat com a «quadret de costums vegetarianes»— al Gran Teatre Espanyol la nit del 10 d'octubre de 1912 va coincidir amb una Barcelona engreixada, segons Antoni Rovira i Virgili,

ab el menú suculent y variadíssim que li serveixen, tres cops al dia —al matí, al mitgdia y al vespre,— els diaris barcelonins, sense comptar els *hors d'oeuvre* de les pissarres balconeres. ¡Vaga de carrilaires catalans, pròxima vaga general de carrilaires espanyols, perills de vaga general obrera, moviment de tropes, mans ocultes, bullangues d'estudiants, guerra en porta entre mitja dotzena d'Estats de l'Europa Oriental, baixa per enters dels valors públics!...³⁴³

Inscrita en una etapa en la qual Rusiñol va conrear i explotar subgèneres teatrals com la farsa, el sainet, les paròdies i les peces satíriques, *El triomf de la carn* semblava donar resposta a la naixent moda vodevilesca, molt més apropiada «al públic català que no pas la comèdia burgesa —una de les modalitats que va protagonitzar la modernització real de l'escena catalana durant els anys vint—», que Carles Soldevila, a diferència de Rusiñol, «va saber explotar amb èxit» (Casacuberta 1997: 514).

343 Wifred [Antoni Rovira i Virgili]: «L'home que viu d'emocions». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1762 (4 d'octubre de 1912): 644.

A imatge dels *vaudevilles* parisencs, l'autor pretenia propulsar «la fresca i sanitosa rialla»; la còpia al natural d'escenes que succeïen «al carrer i a porta tancada, a casa dels marquesos i a les rebotigues dels adroguers, a vila i a pagès» eren l'exemple sobre el qual Rusiñol fixà la mirada per salvar un teatre que, «sinó mort, esmortuït de resultes d'un empaig de transcendentalisme i de nyonya».³⁴⁴

El triomf de la carn estava inspirada, segons rumors, en l'especialitat verdulística de Josep Falp i Plana,³⁴⁵ i contenia, a parer de *L'Esquella de la Torratxa*, «totes les de la llei pera alcansar la victòria davant de qualsevol mena de public. Tant per l'assumpte, d'interès universal, com per la construcció, ràpida i rectilínia».³⁴⁶ De fet, en una de les seves gloses, Rusiñol ja havia expressat la seva disconformitat amb la doctrina vegetariana de l'introduïdor del moviment a Barcelona arran de la celebració del conflictiu «Congreso de Primera Enseñanza» a la ciutat (Monés 1995: 216). Si bé l'autor s'alegrava que s'hi haguessin aplegat «lliurepensadors, jesuïtes, neutres, làics i moderns», la nota dissonant va ser protagonitzada per Josep Falp i Plana, «volguent que als pobres infants els alimentin ab verdura»: «Què li han fet, els infants, senyor Falp?... Per què ha de ser tan venjatiu?... Què'n faran dels caixals que'ls surtin a la segona tongada si no més els han de servir pera menjar bròquil y escarola?... Ja s'hi ha pensat bé, senyor Falp?...».³⁴⁷

Uns anys abans, però, de la incursió total en el món de la verdura —el 10 de novembre de 1905—, Rusiñol estrenà *El bon policia* al Romea, el mateix teatre que va veure néixer l'escudellòleg. En aquesta «peça breu amb aires de farsa», l'autor abordava «el tema de la repressió policial i l'arbitrarietat de la justícia» mostrant al gran públic una realitat abjecta (Casacuberta 2018: 11 i 17). Els personatges de

344 Santiago Rusiñol: «Visca el “vaudeville”». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1844 (1 de maig de 1914): 292 i 294.

345 Sobre la figura de Josep Falp i Plana (1873-1913) i la seva faceta de metge i poeta, vegeu Corbella i Corbella (1984), Guerrero (2000) i Bertran (2012), entre d'altres.

346 «Teló enlaire». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1764 (18 d'octubre de 1912): 680.

347 Malgrat que la glosa de Rusiñol fou publicada sense títol a *L'Esquella de la Torratxa*, existeix un manuscrit de l'autor dipositat a la Biblioteca de Catalunya que porta per títol «Any nou». Vegeu Xarau [Santiago Rusiñol]: «Glosari». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1619 (7 de gener de 1910): 8, i Biblioteca de Catalunya: Ms 2115, f. 48-50.

L'humorada rusiñoliana són d'allò més particulars. D'una banda, una parella d'homes —formada per l'ataconador Anton i el vidu Josep, acabat d'emplear-se com a policia secreta— que tenen cura de tres plançons afamats i assadegats; de l'altra, una família de vegetalistes capitanejada per Tiberi, que es dedica a escriure proclames revolucionàries per poder capgirar la societat i destruir-ho tot, «però poc a poquet, suaument, sense estruendo, sense estremututs» (Rusiñol 1905c: 48-49).

Enmig de «la psicosi col·lectiva que hi havia a la Barcelona de les bombes davant el fenomen de l'anarquisme» (Casacuberta 1997: 407), l'autor ens presenta un home que abraça els ideals bullangosos però rebutja la violència d'aquells que tenen la «mala escola de tirar tiros, de fer barricades, d'empleiar la dinamita». L'afany de Tiberi per «penetrar a les conviccions per medi de la lletra impresa» (Rusiñol 1905c: 49) va acompanyat d'un règim vegetarià, com la majoria de seguidors del naturisme llibertari que nasqué durant les últimes dècades del segle XIX.³⁴⁸ Entre els principis d'aquest corrent, hi havia un rebuig a la carn i al vi, tal com fa palès Tiberi mentre espera l'arribada del *tirano* que l'ha d'agafar pres: «Treieu verdura i aigua, i celebrem-ho dignament! Que'ns trobin amb alegria civica!» (Rusiñol 1905c: 56). Quan el bonifaci Josep —obligat per l'inspector de policia— arriba a casa del «principal conspirador», però, en comptes de trobar-se amb un individu terrible i perillós que viu «con morigerada familia», es troba un home afable que comparteix sostre amb «la noia, la meva *compañera* i el que serà el *compañero* de la noia (Rusiñol 1905c: 43 i 60). Després de confessar-los que pateix d'una gana crònica que el fa anar venut, els membres d'aquesta «família» —que és subversiva, riallera i natural ahora—, el conviden a seure i menjar plegats:

TIBERI: Mengi una mica de verdura. Nosaltres no mengem més que verdura.

JOSEP: Nosaltres tampoc.

AURELIA: Que també són vegetalistes?

JOSEP: No, senyora. Són pobres! (Rusiñol 1905c: 64-65).

348 El naturisme llibertari és un dels corrents del pensament naturista més complexos, ja que mostrava l'afinitat entre l'anarquisme i el naturisme. Ambdós compartien, però, la necessitat del retorn a l'home i a la societat natural i l'aversion cap al «falso progreso del industrialismo inmoral». Vegeu Roselló (2003: 143; 2005: 4).

Breu, doncs, Rusiñol s'endinsava tímidament en un món vegetalista que obligava els seus simpatitzants a menjar verd per convicció i a d'altres, pobres de solemnitat com el Josep o l'Anton, a menjar-ne per obligació.

Anys després, el 1909, i en el mateix teatre, es programà una funció en honor de la Lliga Vegetariana de Catalunya en la qual, com a novetat, «hi constava l'estrena d'una pessa de circumstancies *vegetalistas* titulada *Manducare* y original del señor Perelló y Ortega».³⁴⁹ Malgrat que el text d'aquesta «joguina en un acte y en vers» sembla haver desaparegut, podem destil·lar les intencions de l'autor i el seu argument gràcies al poema que va publicar *La Escena Catalana* dies després de la seva representació:

Aquí el senyor Perelló
ens ha volgut demostrà,
que el règim vegetarià
es el sistema milló.
Y ab clara filosofia
ens presenta uns tipus, que
están bons y sans, porque
gastan herba per tot día.
Y l'autor, ab gran empenyo
y ab dècimes de molts fums
fa historia de les llegums
parodiant *La vida es sueño*.³⁵⁰

Entre els personatges que apareixen a *Manducare*, hi sobresurt el que va protagonitzar «en Nolla, que's de la colla dels vegetariáns y explica distints règims estrangers qu'hi ha a Alemania y a Hungría»;³⁵¹ aquests dos països eren, juntament amb Bèlgica, Anglaterra i Suïssa,

349 Tret de la informació que en dona Josep Burgas i Burgas, *Manducare* no forma part del prou extens repertori de Joan Perelló i Ortega (1845-1910) que ressenya el *Diccionari de la literatura catalana*. Vegeu L. L. L. [Josep Burgas i Burgas]: «Teatros». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1573 (19 de febrer de 1909): 120, i Broch (2008: 752).

350 Dos dels actors que protagonitzaren aquesta obra de Joan Perelló van participar en el muntatge d'*El triomf de la carn*. El poeta anònim diu d'en Galcerán que «desplega tot l'ingeni del autor» i d'en Daroqui que «diu un soliloqui anunciant a molta gent». Vegeu «Estrenes de la setmana». *La Escena Catalana* núm. 125 (20 de febrer de 1909): 2.

351 «Estrenes de la setmana». *La Escena Catalana* núm. 125 (20 de febrer de 1909): 2.

pàtries de les associacions vegetarianes europees i mirall de l'esperit del moviment vegetarià nascut a Barcelona.

Així com l'Exposició Universal va propiciar l'afrancesament de la ciutat, tal com hem apuntat en capítols anteriors, la fundació de la Lliga Vegetariana de Catalunya l'any 1908 —que coincidí amb la creació formal de la Societat d'Atracció de Forasters—, de la mà del Dr. Falp, va bescanviar la passió cap a les menges franceses per un neguit de verdura i esperantisme, en tant que el «vegetarismo está en moda y adquiere incontestable desarrollo»,³⁵² fins al punt que va arribar a introduir-se en el vestir (figura 22).



Fig. 22. Aquesta il·lustració forma part d'una auca intitolada «Modes femenines» composta per nou estampes que fan referència a diferents tipus de barrets. Vegeu *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1744 (31 de maig de 1912): 368.

Capitanejats per Josep Falp i Plana —com a apòstol convençut de l'ideal vegetarià des del camp de la medicina— i per «la seva convicció de la bondat del vegetarisme» en l'àmbit científic (Corbella i Corbella 1984: 216), els naixents vegetarians catalans van copsar les possibilitats d'un sistema alimentari que, a banda de guarir i preser-

352 Juan Buscón [Ezequiel Boixet i Castells]: «Busca, buscando». *La Vanguardia* (16 de juliol de 1909): 4.

var la vida, també era una nova font d'ingressos, perquè arran de la seva aparició es crearen fondes especialitzades i s'obriren establiments dietètics per a la venda de productes naturals: tot en nom de l'«Ordre de la verdura», tal com recollí Rusiñol a *El triomf de la carn*.

3.3.1 El doctor Falp i la Lliga Vegetariana de Catalunya

L'interès de Josep Falp i Plana —més conegut com a Dr. Falp— pel vegetarianisme s'inicià l'any 1894 amb una sèrie d'articles intitolats «Bocetos sobre higiene» que van ser publicats a *La Vanguardia* amb aquesta rúbrica fins al 1896.³⁵³ El primer escrit estava dedicat a la brutícia i als efectes nocius que la seva presència tenia en els éssers humans; només el pensament del metge higienista, «àngel tutelar de la massa viviente», alertava dels perills inherents en el medi que envoltava l'home: l'aire, la terra, l'aigua, l'aliment i tot el que entrés en contacte amb l'organisme eren susceptibles d'embrutar-se i, per tant, de perjudicar la salut. Segons el Dr. Falp, aquestes advertències eren desoïdes pel populatxo —«que si lo cree aparenta al menos no crearlo»— i per les autoritats, les quals «dicen para su coletto “al buen callar llaman Sancho”».³⁵⁴

Entre els articles escrits durant aquest període, cal destacar els quatre que el Dr. Falp va centrar a oferir les seves reflexions al voltant del vegetarianisme i constituir els principis en què es basava aquest moviment. D'una banda, establia una relació directa entre el consum de carn i el pecat de gola, la qual era capaç d'engendrar altres passions immorals, ja que el règim carnívor portat a l'exageració podia convertir-se en una escala de Jacob en la qual l'últim graó era l'antropofàgia. Calia evitar, doncs, el consum d'animals immolats per l'home i adoptar un règim vegetarià en el qual l'única sang que entrés al cos humà fos la saba dels vegetals, perquè «no produce vértigos ni llamaradas de locura, no hierve en las venas con la fiebre de la ambición ó de los celos, ni caldea las entrañas con el relampagueo de

353 Després d'aquesta data, el Dr. Falp va continuar col·laborant intermitentment a *La Vanguardia*, però sense utilitzar aquest títol. Vegeu Josep Falp i Plana: «Veraneo». *La Vanguardia* (7 de juny de 1897): 1.

354 Josep Falp i Plana: «Bocetos sobre higiene». *La Vanguardia* (11 de desembre de 1894): 2.

la ira».³⁵⁵ D'altra banda, promulgava l'amor absolut a la natura, com a mare de la moral poètica i artística; en definitiva, una moral de la bellesa que civilitzava l'home i l'animava a fer el bé, «contrarrestando sus pasiones groseras, pues el llanto de la beldad enternece siempre á un corazón de hielo». Fruit d'aquest amor dirigit a la conservació de les espècies podia arribar a explicar-se l'ideal de la moral vegetarianista, que «nos hace amar lo justo y bueno porque es bello y lo bello porque es agradable».³⁵⁶

En el darrer recull d'articles, Falp hi qüestionava els estudis científics que defensaven la necessitat de consumir carn segons les condicions climatològiques pròpies de cada país —com el que va publicar Ramon Turró durant la primera dècada del segle xx, *Orígens del coneixement: la fam* (1912), una de les obres que hem referenciat en analitzar *L'Escudellòmetro*— i afirmava que «el régimen del hombre no sube ni baja con el termómetro y que el vegetarianismo es el grado normal de una escala fija». Així, doncs, el consum de carn o, com l'anomena el Dr. Falp, «productos cadavéricos» dificulta la digestió, ja que està formada de teixits fibrosos, mentre que els vegetals estan formats d'una matèria orgànica més simple que s'ajusta millor a la naturalesa humana. L'únic dilema que existia a la natura era, segons ell, menjar o ésser menjat: l'home duia a terme la primera part i els vegetals la segona.³⁵⁷

Els preceptes vegetarianistes exposats pel Dr. Falp, així com les veus terapèutiques de naturistes contemporanis com la de Jaume Santiveri, van forjar la creació de la Lliga Vegetariana de Catalunya, que es va constituir el març de 1908, cinc anys després de la constitució de la Sociedad Vegetariana Española de Madrid. El Dr. Falp va ser-ne el president-fundador des que es va crear, així com el director de la *Revista Vegetariana* —a imatge de la revista *El Régimen Naturalista*, òrgan mensual de la Sociedad Vegetariana Española—, el

355 Josep Falp i Plana: «Bocetos sobre higiene. El vegetarianismo ante la moral I». *La Vanguardia* (5 de juny de 1896): 1.

356 Josep Falp i Plana: «Bocetos sobre higiene. El vegetarianismo ante la moral II». *La Vanguardia* (13 de juny de 1896): 4.

357 Josep Falp i Plana: «Bocetos sobre higiene. El vegetarianismo ante la ciencia III». *La Vanguardia* (4 d'agost de 1896): 1 i «Bocetos sobre higiene. El vegetarianismo ante la ciencia IV». *La Vanguardia* (28 d'agost de 1896): 1 i 2.

primer número de la qual va aparèixer l'abril de 1908, un mes després de l'acte oficial que, sota la forma d'un àpat col·lectiu, donà per constituïda la Lliga Vegetariana de Catalunya.³⁵⁸

El 29 de març de 1908 es va celebrar al Mundial Palace el banquet vegetarià organitzat per commemorar la fundació de la Lliga Vegetariana de Catalunya. Hi van assistir 250 comensals, el perfil dels quals «corresponia a metges, fabricants, banquers, gerents industrials, comerciants, tots ells distingits, que havien viatjat visitant els principals sanatoris del nord d'Europa» (Lara 2008: 302). La presència d'associats que pertanyien a la burgesia és un dels aspectes que Josep M. Roselló (2005: 4) corrobora en els seus estudis sobre naturisme en afirmar que «esta inicial muestra asociativa nace desde arriba hacia abajo, pero en la segunda década del siglo, tendrá un cariz más popular».

El menú servit per a tan gran ocasió fou el següent: «Entreteniments Brahma; Arros Pitàgoras; Empanadas Esaú; Faves a la gran Cartuixa; Fruita Tolstoi; Encián Lahmann; Pa Kneip; Bescuyt gelat; fruites; formatges; pastes y malte». No hi havia cap plat de carn ni de peix, tal com resaven els preceptes vegetarians, i l'alcohol va ser substituït per una copeta de suc de raïm servida durant les postres, que va propiciar un brindis per la prosperitat de la Lliga Vegetariana i pel desenvolupament i la propagació del sistema vegetarià i, de re-top, l'esperantisme. Els noms propis amb què batejaren els plats feien referència a personatges o institucions representatives d'una època o d'una fase històrica del vegetarianisme: el déu hinduista Brahma «nos trasporta a la civilisació més antiga, a la civilisació oriental, que ha consagrat ab la religió lo vegetarisme de l'Asia»; el filòsof i matemàtic Pitàgores «representa'l període més àlgit de la civilisació grega, aquèll en que's preconisava'l meteix règim com l'ideal per en-robustir lo còs y l'intel·ligència»; el nom d'Esaú evoca el poble hebreu «a qui'l códich mosaych limitava l'us de la carn que tenia interdita avants del Diluvi»; la gran Cartuixa «es una de tantes ordres religioses del cristianisme que seguèixen ab tot rigor lo règim de Pitàgo-

358 La *Revista Vegetariana* fou la primera publicació en català dedicada a defensar i promoure el vegetarianisme i el naturisme. A més a més del Dr. Falp, la majoria dels col·laboradors eren metges. El primer número aparegué l'abril de 1908 i el darrer, el 12 de març de 1909. Vegeu Torrent; Tasis (1966a: 466).

ras»; Tolstoi representa els temps moderns i la filosofia actual que proclama el vegetarianisme com «la conquesta més gran de la civilització contemporànea» i, finalment, l'enciam batejat amb el nom de Lahmann, «preparat a l'estil que se servèix en lo sanatori fundat per aquètz metge alemany».³⁵⁹

A tall d'anècdota, afegirem que l'àpat es va clausurar amb un recital de cançons amb títols tan «verds» com el de *La farigola*, amb lletra de Mossèn Cinto Verdaguer i música de Joan Borràs de Palau, que es va convertir en l'himne momentani dels vegetarians.³⁶⁰ Posteriorment, el Dr. Falp escriuria un *Himne vegetarià*, amb música del mateix compositor, que s'estrenà durant la festa inaugural de la Lliga Vegetariana de Catalunya el 20 de desembre de 1908 al Teatre Eldorado, amb la lletra que transcrivim:

Cantèm, cantèm lo dolç fruyt
que brilla frèsch de rosada
per entre'l fullam y'l sòl
y'l piu piu de la niuada.
Cantèm igual que'ls aucells
banyantnos en l'aygua clara,
banyantnos d'aygua y de llum
en plèna natura mare.
Y avants de menjá'l fruyt dolç
alcèmlo com hostia santa
y no maculèm, impurs,
ab sanch lo llaví que canta.³⁶¹

El cant triomfal al fruit, així com la idoneïtat d'excloure qualsevol producte d'origen animal de la dieta —tret de la llet, els ous i els seus derivats— i prescindir de les begudes alcohòliques van ser versats pel Dr. Falp en un extens poema de caire nacionalista intitulat *Lo Gèni Catalá* (1906), «una galeria alquímica de notables» en el qual l'autor cita figures de relleu del panorama cultural, sants i personatges religiosos, metges, científics i polítics de l'època (Guerrero 2000: 186-188). La publicació de *Lo Gèni Catalá* va ser celebrada amb

359 «Discurs pronunciat pel Dr. J. Falp y Plana». *Revista Vegetariana* núm. I (abril de 1908): 7-8.

360 «Notas locales». *La Vanguardia* (30 de marzo de 1908): 2.

361 *Revista Vegetariana* núm. X (gener de 1909): 14.

un banquet a la Maison Dorée ofert al Dr. Falp per «varios entusiasmas de las letras patrias»; prop de setanta comensals es reuniren en aquest restaurant —centre de la vida social barcelonina del tombant de segle— per pronunciar «patrióticos brindis en loor del poema», als quals l'autor va respondre amb paraules d'agraïment i fent notar que «su obra encarnaba el pensamiento de todos ó sea el amor á Cataluña».³⁶² Sembla que l'assumpte vegetarià quedava relegat a un segon pla en pro del catalanisme; nogensmenys, d'entre els onze cants que formen el poema, és destacable una de les estrofes del cant IX, en què s'exposen amb gran claredat les virtuts del règim vegetarià i s'aconsella aquesta alimentació per combatre l'existència sedentària que predomina a la ciutat, en la qual el vi, la carn i «l'ansia que porta'l tripijòch» escurcen la vida:

Ab l'exemple'ns predica la natura,
que molt vi y molta carn fan sanch impura
y crien hòmes febles, y 'ls fòrts, esbèlts y sans,
són fruyt d'alguna vegetaria raça;
y dintre 'ls animals lo metèix passa,
los més útils y bòn, los de més traça,
no són pas los carnívors; sinó 'ls vegetarians
(Falp i Plana 1906: 323-324).

Rusiñol, tanmateix, criticava les doctrines vegetarianistes que situaven la bleda i les altres verdures en l'aliment ideal i acusaven els que no creien en les seves virtuts de carnissers. Aquest vegetal —que fins aleshores havia estat un menjar natural, una alimentació barata i econòmica que entrava en comptagotes a casa dels rics mentre ho feia a manats a casa dels pobres, com la del Josep i l'Anton d'*El bon policia*— es va convertir en símbol alimentari del vegetarianisme. Els elogiadors de la «Bleda Màxima» van fundar «convents de l'Ordre de la Verdura» i «d'aquesta alimentació estricta en varen volguer fer una escola, i posar-hi nom, i tenir revistes, i cassino i socis de Bleda».³⁶³ Per bé que Rusiñol no condemnés amb fermesa aquestes manifestacions blederes que estalviaven l'aviram, sí que denunciava els mals d'una societat benestant que bregava per amagrir-se i s'oblidava dels

362 «Noticias». *El Correo Catalán* (3 de desembre de 1906): 1.

363 Xarau [Santiago Rusiñol]: «La colla del llegum». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1583 (30 d'abril de 1909): 277.

que no podien engreixar-se: «mengem verdura si n'hem de menjar, però sobre tot no verduragem; no convertim en "acte" el fet de menjar-ne, pensant en els que'n mengen per força».³⁶⁴ La conversió de la bleada en menja màxima vegetariana queda reflectida a la primera escena d'*El triomf de la carn*, en la qual, a través del diàleg que sostenen el Sr. Rafecas i la serventa Ramoneta, podem constatar com el propietari de la casa de dispeses vegetariana fa cas omís dels consells de Rusiñol (1912: 8-9):

SENYOR RAFECAS: De primer, sopa de suc de mongetes...

RAMONETA: Molt bé diu.

SENYOR RAFECAS: Després, un bon plat de bledes, amb el seu guarniment de panses...

RAMONETA: Altre cop bledes?

SENYOR RAFECAS: Són de reglament.

RAMONETA: Però si ja...

SENYOR RAFECAS: Que som vegetarians!... Que tinc dispesa vegetariana, i la bleada és la base, ho entens?, la base del nostre sistema.

Perquè és arran de la fundació de la Lliga Vegetariana de Catalunya que es creen els primers solàriums i les primeres pensions i restaurants vegetarians, com la «casa de dispeses especial» que regenten el matrimoni format pel Sr. Rafecas i la seva muller Flora, un nom que fa al·lusió a la deessa de la natura lloada tothora pels vegetarians (Roselló 2005: 4). En resposta a la pregunta formulada per Flora al seu marit sobre el perquè de la seva pensada, el Sr. Rafecas s'expressa amb els arguments que segueixen:

SENYOR RAFECAS: Tu diràs... La idea benefactora de posar casa de dispeses del sistema vegetarià. Quan se vagi escampant la nova i se sàpiga que hi ha un centre on no se dona més que verdura combinada amb el llegum, ens farem rics en poques setmanes. Fa només mig any i, ja ho veus, tennim l'herbolari, l'esperantista, el de la gota i l'altre, el *pompolitista*, que li va fugir la dona. Deixa que corri la nova, i ja ho veuràs, si en tindrem d'adeptes! Jo dels clients en dic adeptes. Aquí veuràs *juergas* pacífiques! La verdor d'aquesta casa serà... un paisatge sistemàtic. Farem un bé a la humanitat i, *de paso*, no hi perdrem gran cosa (Rusiñol 1912: 13).

364 Malgrat que el títol original d'aquesta glosa era «La colla del llegum», en el recull *Glosari* porta el títol de «Blederies». Vegeu Xarau [Santiago Rusiñol]: «La colla del llegum». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1583 (30 d'abril de 1909): 276-278 i Rusiñol (c. 1915: 137-140).

Malgrat que *a priori* pot semblar que la idea del Sr. Rafecas respon als preceptes de les veus terapèutiques i conservadores d'un naturisme que va irrompre com una reacció «ante el industrialismo inmoral que degrada la especie humana y destruye el planeta» (Roselló 2005: 4), aquesta imatge filantròpica es dilueix en una mar de paraules que descriuen un home més mogut per interessos econòmics que per conviccions morals, un convers materialista que aprofita la moda de la bleada per muntar fonda pròpia amb el sistema vegetarià.

Tot i l'absència de referents que ajudin a situar la ubicació de la casa de dispeses del matrimoni Rafecas, Rusiñol podria ben bé haver trobat la seva font d'inspiració en la Pensió Vegetariana Esperanto, ubicada a la rambla de les Flors, 15, a tocar de la seu de la Lliga Vegetariana de Catalunya, en la qual oferien abonaments i coberts econòmics.³⁶⁵ De fet, setmanes abans de la seva inauguració, les pàgines de *La Vanguardia* ja es feien ressò d'aquest establiment exclusivista que tenia per objectiu «complacer los deseos de un buen número de vegetarianos» i servir «cubiertos desde los más modestos á los más esquisitos».³⁶⁶ La seva presència en el panorama vegetarià de Barcelona no es va veure enterbolida per cap altra pensió d'aquestes característiques, tret del breu anunci «Comida vegetariana desea extranjero».³⁶⁷ Hauríem d'esperar la segona dècada del segle xx per entrellucar altres iniciatives particulars de caire vegetal, com ara «Comida vegetariana. Precios económicos. Razón: Valencia, 268, lechería» o «Comida vegetariana, casa part., en pral., junto casa Moritz. R.: Ramalleras, número 2, tienda 1^a».³⁶⁸ La més que possible competència en el sector verdulístic creixent va provocar que la primigènia Pensió Vegetariana Esperanto anés modificant i ampliant els seus serveis. Malgrat que l'any 1914 oferia «comidas dietéticas bajo recetas médicas», també va començar a servir, al costat de la cuina vegetariana, cuina corrent.³⁶⁹

365 «Notas locales». *La Vanguardia* (25 de juliol de 1909): 2.

366 «Notas locales». *La Vanguardia* (20 de juny de 1909): 3.

367 «Huéspedes». *La Vanguardia* (24 de gener de 1909): 11.

368 «Huéspedes». *La Vanguardia* (27 de març de 1918: 14, i 15 de juliol de 1919: 17), respectivament.

369 «Huéspedes». *La Vanguardia* (12 de setembre de 1914): 13.

La conversió interessada del senyor Rafecas, però, topa de ple amb el recel de la seva muller Flora, la qual és revestida per Rusiñol amb una mar d'iròniques blederies; delerosa de prendre «una tacea de caldo o un *bifteac*» per mitigar la gana i salvar la seva vida, és condemnada pel sistema vegetarià a tornar-se bleda, una verdura que era tinguda en mal concepte, ja que, segons veu popular, era la menja reservada als condemnats a mort per augmentar la seva pena (Amades 1978: 65). Tanmateix, una de les paradoxes més ferotges que crea Rusiñol (1912: 14) resideix en el fet que el càstig imposat pel seu marit, a base de bledes i de verdor, li provoca «una angoixa, una son i uns defalliments» que la fan badallar tothora; curiosament, els mateixos símptomes que, segons el Dr. Falp, presentaven les persones que contrarien l'hàbit del vegetarianisme i decidien abandonar-lo per menjar carn, com ara «pesadez en el estómago, ganas de bostezar, inquietud, accesos de somnolencia y estupor».³⁷⁰

Al costat del matrimoni Rafecas, Rusiñol presenta a *El triomf de la carn* una colla de dispesers d'allò més heterogenis que han adoptat el sistema de la verdura per motius diversos i a través dels quals l'autor dibuixa satíricament la diversitat ideològica dels associats a la Lliga Vegetariana de Catalunya i al moviment naturista.

D'una banda, Don Felip, que per mor de l'esperanto es va fer vegetarià, atès que en un dels congressos a què assistia amb assiduïtat «un delegat *malayo* va dir: No és verda la nostra bandera? Doncs mengem verdura» (Rusiñol 1912: 29). La relació entre aquesta llengua creada pel Dr. Zamenhof i el vegetarianisme podem establir-la durant la primera dècada del segle xx, quan l'esperanto es desplaçà de la Rússia tsarista cap a França fins arribar a Barcelona i al sector catalanista.³⁷¹ L'entusiasme amb el qual es propagà entre els catalanistes l'esperanto fou degut, en bona part, a Frederic Pujulà i Vallès, redactor de la revista *Juventut* i promotor des de les seves pàgines d'aquesta llengua, a la qual hauríem d'afegir els redactors de *Progrés*

370 Josep Falp i Plana: «Bocetos sobre higiene. El vegetarianismo ante la ciencia IV». *La Vanguardia* (28 d'agost de 1896): 1.

371 Sobre l'arribada del moviment esperantista a Catalunya i la seva difusió com a llengua internacional dins la societat catalana, vegeu Poblet i Feijoo (2004).

i el president de la Unió Catalanista Domènec Martí i Julià.³⁷² A més a més, durant la celebració del V Congrés Internacional d'Esperanto, que va tenir lloc a Barcelona el setembre de 1909, la Lliga Vegetariana de Catalunya celebrà un acte a la seva seu que va comptar amb la presència del Dr. Zamenhof, el qual va exaltar el vegetarianisme com a «régimen futuro de la humanidad» i va animar tots els presents a seguir les màximes de la Lliga, «que junto con el régimen vegetariano propaga el esperanto». Després de les seves paraules i del discurs que el Dr. Falp va llegir en esperanto, els assistents van degustar un *lunch* de «frutas, pastas, raimart y café Malte».³⁷³

En darrer lloc, i a fi de confirmar la relació entre l'esperantisme, el vegetarianisme i el catalanisme, cal reportar que arran de l'excursió organitzada per la Lliga Vegetariana de Catalunya el 30 de juny de 1912 al cim de Santa Creu de Vallvidrera, s'oferí als caminants la possibilitat d'endur-se menjar elaborat per «la Pensión Vegetariana Samenhof», que «servirá por un precio módico la comida a los que así lo deseen». Es tractava de la Pensió Vegetariana Esperanto que hem comentat anteriorment, però el canvi d'apel·latiu semblava néixer amb la finalitat d'homenatjar el president honorari de la Lliga Vegetariana, que no era altre que el Dr. Zamenhof.³⁷⁴

Altrament, hi ha dos personatges que no formen part de l'univers esperantista però que també han «ingressat» voluntàriament a la pensió del Sr. Rafecas. Don Ambrós, l'herbolari que es va fer vegetarià com a acte d'agraïment a la menta —que, si no el va curar, sí que el va fer ric—, i Don Segimon, que és vegetarià per un gran disgust, com ell mateix confessa a la resta de dispesers: «Jo només sóc conegut per “l'home que li ha fugit la dona”. Tot lo demás és secundari. I com que, al que li fugit la dona, tant se li'n dóna naps com cols, m'he

372 Podem comprovar la importància de Frederic Pujulà i Vallès, com a «principal vehicle i promotor de l'esperanto», a través dels articles que va escriure a *Joventut* al llarg de 1906 amb el títol de «Gramàtica de la llengua Esperanto», així com en els agraïments que els esperantistes hongaresos —des de la seva revista *Esperanto*— van adreçar a la resta de col·laboradors catalanistes arran de les primeres paraules que creuaren catalans i hongaresos en esperanto. Vegeu Marfany (1996: 143), *Joventut. Anuari de 1906* i «Saludo que Joventut envia als Esperantistes Húngars». *Joventut* núm. 307 (28 de desembre de 1905): 832-833.

373 «Los esperantistas». *La Vanguardia* (12 de setembre de 1909): 2.

374 «Notas locales». *La Vanguardia* (26 de juny de 1912): 5.

donat a les cols i al verd. Perquè no hi ha res com el verd, per treure una pena de dintre. El verd rebaixa, purifica, modifica i rectifica» (Rusiñol 1912: 30).

Les seves paraules sembla que s'inspiren en els elogis que el Dr. Falp prodigava a la natura, com a mare de vegetals harmoniosos que calmen la ira i el furor, de flors que no coneixien la gelosia ni l'enveja i que, amb la seva olor, són capaces de purificar, regenerar i refrigerar l'ambient.³⁷⁵

El darrer personatge d'aquest quartet introductor i és Don Pasqual, malalt de gota, a qui el règim de la verdor i l'abstinència, més que guarir-lo de la coixesa, li ha minvat el cos de tal manera que «am tres mesos més d'aflaquir-me, ja no sabré on tenir el dolor» (Rusiñol 1912: 31-32). Segons Xarau, la dèria dels metges higienistes «de no deixar omplir per no tenir de vuidar», amb un règim que prohibia el vi, el tabac, la carn, el bestiar i la caça, obligava el presumpte malalt a menjar «verdura ben mastegada, i, si no la pot mastegar, que li mastegui un amic, i, sino té un amic de confiança, purés de pèsols, de faves i de cigrons; la qüestió és alimentar-se sense aliment, i, al darrera, aigua, per a remullar el desert del ventre».³⁷⁶

La importància que aquests quatre personatges rusiñolians donen a la magror —en el seu cas, fruit de l'adopció del règim vegetarià—, els omple d'orgull, atès que formen part d'una nova classe social que veu la flaquetat com «una de les coses més preuades al món», tal com afirmà Eugeni d'Ors el 1908: «Els magres consideren la seva magrícia com una distinció, com una aristocràcia. No amen, no poden amar la igualtat. Parlen continuament ab gran complacència, de que “están purament en els ossos”, de que “sempre han sigut com uns mànecs d'escombra”, de “les seves cames de gánguil”... No's pot dubtar de que la magrícia es una distinció».³⁷⁷

A *El triomf de la carn*, l'arribada del nou adepte Don Pere —la temptació feta carn o, utilitzant les expressions orsianes, l'home gras «qui s'estén mes lluny de lo que ell voldria» i que és «víctima d'una

375 Josep Falp i Plana: «Bocetos sobre higiene. El vegetarianismo ante la moral II». *La Vanguardia* (13 de juny de 1896): 4.

376 Xarau [Santiago Rusiñol]: «Qué tant “règim”». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1796 (30 de maig de 1913): 376-377.

377 Xènius [Eugeni d'Ors]: «El Gras». *Papitu* núm. 1 (25 de novembre de 1908): 8.

necròsis»—³⁷⁸ trencarà l'harmonia pradenca de la dispesa i alterarà el microcosmos del dejuni. Aquest home irrefrenable és un temperament que no té repòs, ja que, com s'autodefineix: «Allí on và la vista, allí và la mà; allí on và la mà, l'acció, i allí on và l'acció, la catàstrofe!», i espera trobar amb el règim de verdura metoditzada una solució per matar les sangs i aflaquir-se (Rusiñol 1912: 40). Tanmateix, Don Pere no arribarà a tastar ni el bròquil, ni els espinacs, ni el dejuni, ja que el fogalleig que esclata entre ell i la senyora Flora provocarà la deserció dels adeptes vegetarians i el festí carnívor final servit per Francisquet.

Abans, però, de revelar aquest clímax carnal, voldríem presentar el contrapunt als personatges burgesos que habiten la dispesa vegetariana a través de dos personatges populars que pertanyen a la classe obrera: la Ramoneta, serventa de la casa de dispeses, i el seu xicot Francisquet, treballador en un colmado. Mentre la primera es lamenta d'haver abandonat l'horta de casa seva i «baixar de montanya pera no menjar més que llegums» en una casa que és un prat i un pessebre alhora, rep la visita del Francisquet, que obsequia la seva «prenda engaviada» amb salami, pollastre, vedella rostida i pernil, «tot lo que he pogut pescar, perquè not matin am verdura» (Rusiñol 1912: 11 i 20); atès que, tal com planteja la Ramoneta: «Lo que no entenc, jo, és una cosa; si només hem de menjar herba, ¿per què ens han posat tants queixals? ¿Per a mossegar-nos la llengua?» (Rusiñol 1912: 18).

A fi de demostrar, potser, que el sistema verdulístic no era tan sols patrimoni de les classes benestants, la Lliga Vegetariana de Catalunya va tenir en compte els més desafavorits, ja que dins del seu organigrama hi havia una «Sección social y de propaganda» supervisada pels membres de la Junta Directiva, de la qual Joan Perelló i Ortega era el vicesecretari. Aquest autor, actor, empresari teatral i director de *Lo Teatre Català* el 1890, va ser l'artífex de *Manducare*, la joguina en un acte sobre temes vegetarians que hem esmentat al començament del capítol, però també fou l'autor de *Los grandes problemas sociales en España* (1907), una obra en la qual redactà un projecte de reformes socials formulat per ell mateix que va presentar al Govern i a les Corts. Tal com fa notar Perelló (1907: 7-8, 53 i 88) en els

378 Xènius [Eugeni d'Ors]: «El Gras». *Papitu* núm. 1 (25 de novembre de 1908): 8.

apunts preliminars, un dels problemes d'una Espanya dominada per l'egoisme i la falta de previsió era que no havia tractat, fins aleshores, la qüestió social des de l'aspecte obrer i calia, doncs, establir el pagament de pensions vitalícies a partir dels seixanta anys. A més a més, era necessari moralitzar els costums, d'entre els quals contemplava allunyar l'home de la taverna i extirpar de soca-rel la mendicitat, així com la disposició d'oferir ensenyament gratuït als fills dels obrers o dels pobres. Si bé Perelló no contemplava dins les bases del seu projecte —que havia de menar la societat contemporània cap a la pau moral i el benestar— l'adopció del sistema vegetarià com a forma de vida, el seu confrare, el Dr. Falp, sí que ho considerarà.

Durant una conferència pronunciada a l'Ateneu del Districte Sagon de Barcelona, que portava per títol «El vegetarianismo desde el punto de vista social», el Dr. Falp va fer esment de la idoneïtat d'adoptar el règim vegetarià que, a parer seu, era el sistema civilitzador per excel·lència. Amb la seva acceptació, la classe obrera seria la que en treuria més profit, ja que el règim vegetal enfortia el cos i estalviava diners —en contraposició a les despeses del règim carnívor, que eren vint vegades més grans—; a més a més, va suggerir la conveniència de crear cooperatives vegetarianes i escoles en què les dones obreres poguessin aprendre l'art culinari vegetarià.³⁷⁹ L'intent de fer arribar l'ideari del vegetarianisme a les classes populars podia ser un pretext per estendre els braços d'aquest moviment i ampliar els seus adeptes, entre els quals el Dr. Falp també tenia en compte els mendicants, ja que l'any 1909 va presentar un projecte a l'alcaldia de Barcelona en què pretenia obsequiar els residents de l'Asil del Parc amb un dinar vegetarià. L'àpat es va celebrar el 16 de maig de 1909 al pati de l'alberg municipal, «espléndidamente adornado con flores, plantas y banderas bajo un entoldado», i després del discurs del Dr. Falp, al llarg del qual va insistir sobre les virtuts d'un règim que donava salut i allargava la vida, el cor d'asilats va entonar l'himne vegetarià de la seva autoria.³⁸⁰

379 «Notas locales». *La Vanguardia* (27 de febrer de 1909): 3.

380 «Notas locales». *La Vanguardia* (18 de maig de 1909): 2-3.

Aquest banquet de verdures es troba als antípodes del banquet càrnic que és endrapat pels personatges del sainet rusiñolià després que el Sr. Rafecas hagi decidit canviar el sistema de la despesa per conservar la pau de la llar. Enfront de les bledes, úniques culpables de la relliscada innocent de la Sra. Flora, Francisquet ofrena als dispesers allò que fins ara havia estat contraban i metzines: carn rostida, vedella, pollastre, pernil i costelles de xai. «Tot el que vola i camina!» (Rusiñol 1912: 66 i 68). Tals menges retornaran el vigor als ja confessos exvegetarians, que al crit de «que visca la carn!» donaran la paraula al Sr. Rafecas per al brindis final:

Si aquest pas vegetarià
ha ofès sagrades costums,
que ns tirin bestia rostida,
però... no ns tirin llegums (Rusiñol 1912: 69).

La «caricatura deliciosa» del vegetarianisme barceloní que va crear Rusiñol amb el propòsit de fer riure el públic, en la qual «l'un xisto s'estalona amb l'altre i tots tenen aquella gracia tan característica del seu autor»,³⁸¹ va saltar de l'escenari al paper gràcies a la ploma de Picarol (figura 23). *El triomf de la carn* hi és representat sota la imatge d'una dona voluptuosa que reté entre els seus braços un home amagrit; el pa i la gana, la gola i l'abstinència, s'uneixen per commemorar l'estrena del sainet rusiñolià i exemplifiquen la màxima de l'esperantista Don Felip: «A mi aflequeixi-m tant com vulgui però an ella la vull grassona!», alhora que posen de manifest la manca d'interès del sexe feble per les idees noves, que en aquest cas són els preceptes vegetarianistes i, per extensió, la seva cuina (Rusiñol 1912: 16 i 36).

381 «El triomf de la carn». *El Teatre Català* núm. 33 (12 d'octubre de 1912): 7-8.



Fig. 23. Acudit publicat dos dies després de l'estrena del sainet rusiñolà. Vegeu Picarol [Josep Costa i Ferrer]: «Dia d'estrena». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1764 (18 d'octubre de 1912): 683.

3.3.2 Cuina vegetariana

La voluntat d'introduir la cuina vegetariana a les llars humils —en la mesura que podia estalviar despeses econòmiques derivades de la necessitat d'alimentar-se— i la inclusió a les escoles del seu aprenentatge eren accions que la Lliga Vegetariana de Catalunya (1908: 4) contemplava en els estatuts per extirpar l'abús de les begudes estimulants i les carns vermelles.

Tal com va dir el Dr. Falp durant el discurs pronunciat durant l'acte inaugural d'aquesta societat —en què defensava el concepte modern del vegetarianisme—, una de les tasques que havien de dur a terme els «apòstols convençuts» era transmetre amb la paraula i l'exemple «la seva fé als seus coterranis», ja que aquest ideal de tots els segles havia de reportar beneficis positius i millores tangibles; «altrament, passaria com una foguerada efímera, igual que aquestes

innovacions o mòdes introduhides per qualque esperit selècte, però sènça efecte permanent, sènça resultat en les òbres». ³⁸² Amb l'objectiu de rectificar els mals hàbits de les persones que es deixaven seduir per la carn o l'alcohol i difondre una nova cuina que fes front als vicis de la societat, es creà la Secció Culinària de la Lliga Vegetariana de Catalunya, dirigida per Pere Serra, cuiner i propietari del Mundial Palace.

En la línia del pensament de Max Bembo (1912: 17), els vegetarians semblava que actuaven com a pedagogs del vici o de la virtut, segons com es miri, amb la missió de ser útils «a su ciudad y contribuir a su paz de espíritu», i van trobar en la revista *Aurora Social* (1907-1908) una plataforma idònia per estendre els seus preceptes. ³⁸³ Com indicava el subtítol de la publicació, aquest «setmanari defensor dels interesos del treball» naixia amb l'objectiu de fundar una «obra de vulgarisació científica, fixantse especialment en aquelles ensenyances y en aquells exemples que tinguin interès baix un punt de vista més práctic que teórich». ³⁸⁴ L'atenció especial que confessava dedicar a la família obrera, a la pedagogia i a l'economia domèstica es va veure reflectida amb la introducció de receptes de cuina popular en el bloc de passatemps. N'hi havia d'anònimes, com les «Monjetes tendres á la provensala»; ³⁸⁵ d'altres estaven extretes del llibre *La cuynera catalana* (1839a: 29), com l'«Escudella de pèsols», ³⁸⁶ i algunes portaven el segell del vegetarianisme. Amagades sota el nom d'«Arros perlat», conegut també per arròs al *gratin* —en l'elaboració del qual figurava la mantega de vaca o un substitutiu del greix animal com l'oli

382 Josep Falp i Plana: «Concepte Modern del Vegetarisme. Discurs inaugural de la Lliga Vegetariana de Catalunya». Suplement de la *Revista Vegetariana* núm. X (gener de 1909): 5.

383 Malgrat el subtítol de la publicació, *Aurora Social* no tenia res de revolucionària, ans al contrari; el director d'aquest setmanari era Ramon Albó i Martí, promotor d'un sindicalisme catòlic i una de les persones que va gestar la constitució de la Junta de Protecció a la Infància l'any 1908, la qual hem citat en el capítol que analitzava *L'Escudellòmetro*. El primer número es publicà el 4 de maig de 1907 i sembla que el darrer sortí el 26 de setembre de 1908. Vegeu Torrent; Tasis (1966a: 408) i el capítol 3.1 *L'Escudellòmetro: una utopia del «menjar per a tothom»*.

384 «Prospecte». *Aurora Social* [gener de 1907]: 2.

385 *Aurora Social* núm. 10 (6 de juliol de 1907): 4.

386 *Aurora Social* núm. 28 (9 de novembre de 1907): 4.

de coco Palmin—,³⁸⁷ o pregonades clarament com a «menjar vejetariá», en què les «Cols á la flamenca» iniciaren una efímera col·lecció de receptes saboroses, saludables i de fàcil mastegar que es veuria interrompuda pel nou rumb de la publicació.³⁸⁸ De fet, aquestes dues últimes receptes van ser copiades de les que foren ressenyades amb anterioritat a la *Revista Vegetarina*, en la qual també se'n publicà una de «Bunyòls del Tío Nelo»,³⁸⁹ potser amb la intenció de normalitzar un règim modern que tenia en compte les menges tradicionals dels barcelonins, tot i que anys després el mateix Falp i Plana (1911a: 55) opinen que aquests bunyols eren «vulgares entre nosotros».

Aitals beceroles de la cuina vegetariana a la premsa escrita, lluny de l'entorn de la Lliga, serien projectades sota un punt de vista mèdic pel Dr. Falp a *La Mesa del Vegetariano. Libro de cocina racional para sanos y enfermos* (1911), una obra —meitat llibre de cuina vegetariana i meitat catàleg de productes Vigor— adreçada a les dones, les quals «á causa de su ignorancia en el arte culinario, hacen difícil en nuestro país la práctica del vegetarianismo, víctimas de la rutina familiar del caldo y el cocido de carne, que introdujo un error médico» (Falp 1911a: 3). El vademècum vegetal del Dr. Falp va ser, amb tota probabilitat, la llavor de *La cocina vegetariana moderna* (1912), obra d'Ignasi Domènech, la publicació de la qual va coincidir amb l'estrena del sainet rusiñolià. El llibre del cuiner manresà va ser un dels primers que van aparèixer sobre cuina vegetariana a l'Estat espanyol escrit des de l'òptica d'un cuiner i fill de les lliçons particulars que l'autor donava a les cases que havien adoptat aquest sistema de vida.³⁹⁰ Tal com esgrimia Domènech (1912c: XIV), el seu únic interès era el tre-

387 *Aurora Social* núm. 72 (12 de setembre de 1908): 4.

388 «Menjar vejetariá». *Aurora Social* núm. 73 (19 de setembre de 1908): 4.

389 *Vegeu Revista Vegetariana* núm. III (juny de 1908): 92; núm. IV (juliol de 1908): 157; núm. VII (octubre de 1908): 222, respectivament.

390 El 1909 s'edità *Cocina vegetariana. Manual práctico de alimentación higiénica*, obra de R. P. Sansón, membre de la Lliga Vegetariana de Catalunya. En aquest llibre, l'autor hi compilà més de 500 fórmules culinàries, entre les quals descrivia receptes pròpies per a malalts, consells pràctics i útils i consideracions del líder del vegetarisme, el Dr. Falp; comptat i debatut, un seguit de fórmules escollides i variades «per entrenar al neòfit en la culinària vegetariana». L'any 1911 se'n publicà una segona edició, l'aparició de la qual Ignasi Domènech va ressenyar a les pàgines d'*El Gorro Blanco*, des d'on felicitava l'editorial i l'autor per aquesta notable obra. *Vegeu Revista Vegetariana* núm. XI

ball culinari, «mucho más que llenar el libro de preceptos, artículos y cosas que están divinamente para publicarlas en libros que, sobre todo, no sean de cocina», com era el cas de bona part de l'obra del Dr. Falp. Així, doncs, decidí compilar un seguit de receptes de cuina que tenien els vegetals com a protagonistes per assentar les bases d'una matèria que, amb el pas dels anys, havia de veure créixer el seu nombre d'adeptes. A partir d'uns plats bons i senzills —exempts de carn, de vins, de licors i d'altres excitants nocius per a l'alimentació humana—, l'autor recull una sèrie extensa de fórmules culinàries per a tots els gustos, tant pobres com rics, ahora que dissenya i dona explicacions dels menús que configuren deu àpats vegetarians (Domènech 1912c: XIII-XVIII).

L'aventura vegetal de Domènech, però, va tenir els orígens a la revista culinària *El Gorro Blanco*, en la qual apareixia una secció intitulada «Cocina Vegetariana», amb una sèrie de receptes transcrites de *La Table du Vegetarien* (1899), de Carlotto Schulz, o elaborades per Josep Serra, cuiner i propietari del Mundial Palace i, aleshores, president de la Secció Culinària de la Lliga Vegetariana de Catalunya.³⁹¹

Entre els molts àpats celebrats al restaurant de Josep Serra pels socis d'aquesta organització, volem presentar el que es va servir en honor del Dr. Falp (figura 24), ja que és la mostra fidel de l'alimentació vegetariana i, ahora, el reflex del negoci subjacent en la Lliga Vegetariana de Catalunya, atès que el seu fundador i Jaume Santiveri representaren la primera pugna comercial dins del naturisme. Després de crear conjuntament la Lliga, els conflictes entre ells per les perspectives mercantils van dividir l'entitat: d'una banda, Jaume Santiveri —posteriorment a la seva autocuració amb el mètode de l'abat Kneipp, que combinava la hidroteràpia amb un pensament tradicionalista catòlic— va fundar la Farmàcia Kneipp l'any 1897, que fou l'origen de la Casa de Productes de Règim Santiveri barcelonina. De l'altra, el Dr. Falp va ser el creador del Centre Naturista Vigor, des del qual es venien en exclusiva els productes de la marca Vigor, publicitats a bastament en les quaranta-dues pàgines que configuren el

(febrer de 1909): 51; «Notas locales». *La Vanguardia* (20 de febrer de 1909): 4, i *El Gorro Blanco* núm. 59 (1 de juliol de 1911): 237, respectivament.

391 *El Gorro Blanco* núm. 20 (1 d'abril de 1908): 61-62.

catàleg inserit a *La Mesa del Vegetariano*: «Pan integral Vigor», «Caldo de cereales Vigor», «Malte Vigor», «Galletas Vigor» i «Chocolate al gluten Vigor». Les disputes entre els dos associats per qüestió de patents de productes van perllongar-se fins a la mort del Dr. Falp, després de la qual Jaume Santiveri va comprar la marca a la vídua (Roselló 2003: 25-26). Si bé aquesta darrera transacció va tenir lloc vers el 1913, any del decés del Dr. Falp, en el menú servit al Mundial Palace el 21 d'abril de 1912 l'únic producte naturista català era, com no podia ser d'altra manera en un àpat dedicat al fundador i president de la Lliga Vegetariana, el Vigor.

A fi d'aportar un xic de llum a la complexitat d'aquesta «nova cuina», analitzarem el plats que configuraren el banquet a través de l'obra «mèdica» del Dr. Falp i de l'obra culinària d'Ignasi Domènech.



Fig. 24. Invitació a l'àpat que la Lliga Vegetariana de Catalunya va dedicar al seu fundador i president, Dr. Josep Falp i Plana (Col·lecció de menús de l'Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona).

La protosa que acompanya els «encurtits» del primer plat va ser una de les tres combinacions que el Dr. Kellogg va inventar per substituir la carn i que, al costat de la «Nuttose» i la «Nuttolene», havien de menjar-se amb moderació, ja fossin crues, com se serviren al menú, o guisades (Domènech 1912c: 11). Aquests productes —fabricats en els principals països del món— eren «aliments higiènics» i «purs», estaven fets a base de fruits oleaginosos i es recomanaven tant a les persones sanes com a aquelles que patien anèmia, diabetis, escròfula o neurastènia (Falp i Plana 1911b: 30-31). El «Caldo de cereals Vigor» era una barreja integral dels cereals més importants, entre els quals Falp introduí el fajol, el mill i l'espelta, que fins llavors no s'havien tingut en compte a l'hora d'elaborar aquesta mena de brous. Un aliment «de aspecto agradable, de conservación indefinida y pureza absoluta» idoni per als nens que no están «viciados de paladar» i remei per a un sens fi de malalties (Falp i Plana 1911b: 4-6).

Aital producte s'anunciava com a «Unico sustituto del caldo de carne y de la leche» (Folch i Torres 1915: 280) a la mateixa època que es comercialitzava la bèstia negra dels vegetarians, la «Carne líquida del Dr. Valdés García de Montevideo», que era «el mejor alimento tónico: reconstituyente para anemia, tisis, convalecencias, etc.» (*Barcelona descrita por sus literatos* 1914: 134).

L'origen dels concentrats càrnics i la seva reinvençió vegetal es remunta a mitjan segle XIX, quan, gràcies al bon saber dels químics, es va descobrir o precisar l'osmazom, tal com explica Brillat-Savarin (1842: 67): «L'osmazôme est cette partie éminemment sapide des viandes, qui est soluble à l'eau froide et qui fait le mérite des bons potages; enfin c'est de lui qui sort le fumet de la venaison et du bon gibier. Se retire sûrtout des animaux adultes à chairs rouge, noirs, et qu'on est convenu d'appeler chairs faites».

Aquest elixir diví, que a l'època causava furor entre els gurmets francesos, era gairebé desconegut a la resta del món; tanmateix, el treball dels científics —que elaboraren taules de digestibilitat— i la recomanació dels metges d'absorbir carns i verdures en forma líquida va fer que es comencés a comercialitzar (Rowley 2006: 245), ja fos amb el nom de Valdés o Vigor. El mateix Rusiñol denunciava a les pàgines de *L'Esquella de la Torratxa* la intrusió d'aquesta «salsa d'extracte de cuina, ranxo sucós universal, o suc jacobí unitari» en

totes les fondes del món, que matava «l'al-i-oli, les sopes, el bacallà, els bolets i el llomillo», és a dir: tots els plats casolans.³⁹²

Tot seguit, els convidats degustaren la «truyta ab salsa dorada», feta a base d'ous i, per tant, un plat que s'havia de dosificar, atès que una de les principals regles del vegetarianisme contemplava que la seva ingesta havia de ser mínima i només podien utilitzar-se per a la composició de plats o de salses (Domènech 1912c: 1). El mateix Falp i Plana (1911a: 6) alertava del perill d'un consum excessiu d'ous, ja que havia comprovat a la seva pròpia pell que si en prenia més d'un parell o tres a la setmana experimentava els mateixos símptomes que quan ingeria llet, això és, «me ensucian el estómag». La «Jardinera Mundial», plat estrella de l'artífex de l'àpat, el «guisat d'escarxofes a les mandonguilles», el «Rostit vegetal» —a base de verdures i carns vegetals com la protosa o la «nutosse»— i l'«Enciam Maria» eren els plats principals d'un règim en què les verdures, crues o cuites, tenien el protagonisme absolut.

El Raimost o «vino sin alcohol Mostelle» —negre, rosat i blanc— era una de les «begudes higièniques» que substituïen el temut i condemnat alcohol; estava fet a base de suc de raïm sense fermentar i operava com a aliment, atès que s'assimilava amb facilitat. L'elaboració d'aquest producte anava a càrrec de l'empresa «Escofet Hermanos», de Tarragona, els quals el servien en ampolles de ¼, de ½ i de litre (Falp i Plana 1911b: 34).

Per finalitzar l'àpat, i com a substitut del cafè colonial —«cuyo veneno la *cafeina* á semejanza de la *nicotina* del tabaco, obra intoxicando el organismo» (Falp i Plana 1911b: 13)—, el «Malte Vigor», una altra beguda higiènica, alimentícia i digestiva creada per l'omnipresent Dr. Falp (Folch i Torres 1915: 280); un producte que, segons el Col·legi de Metges de Barcelona —bon nombre dels quals eren devots dels productes falpians— era superior als seus similars.³⁹³ La propaganda elitista dels productes creats pel fundador de la Lliga era degu-

392 Xarau [Santiago Rusiñol]: «Menjar de fonda». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1815 (10 d'octubre de 1913): 680.

393 Al costat dels productes Vigor que s'anunciaven i es promocionaven al catàleg de *La Mesa del vegetariano*, es publicaren cartes dirigides al Dr. Falp —signades per facultatius catalans, la gran majoria—, en les quals es lloaven ditiràmbicament totes les seves creacions. Vegeu Falp i Plana (1911b: 4-19).

da —com hem explicat anteriorment— a la competència d'una altra de molt concreta, la «Malta Kneipp» que comercialitzava Jaume Santiveri des de la Farmàcia Kneipp, del carrer del Call, 22. A diferència de l'anunci anterior, el d'aquesta era molt més extens i abraçava tota una generació: «Facilita la digestión al estómago más delicado y es la mejor bebida para reemplazar el café Colonial. [...] Tomado con leche resulta un alimento superior y una bebida inmejorable para ancianos, jóvenes, niños y para todas las personas que deseen tener salud. Las nodrizas lo toman y son las que alimentan mejor á los niños» (*Guía de Barcelona* 1905: 55). L'un i l'altre tenien per si sols una significació social molt clara i no necessitaven cap element extern que ajudés a fer-los recognoscibles per al consumidor: la publicitat s'encarregava de presentar aitals productes —Vigor i Kneipp— com a entitats pròpies (Codeluppi 2007: 151).

A banda del màrqueting entre els productes d'aquests dos vegetarians convençuts, de segur que Domènech aprovaria el menú servit al Mundial Palace, tant per la proporció correcta entre les diferents substàncies com per l'ordre dels plats. De fet, ell mateix proposava un servei d'aquest estil quan es tractava d'àpats en hotels i restaurants: «Después de la sopa ó potaje se presenta un plato de legumbre fresca ó un plato de huevos, ó macarrones ó cintas; luego uno ó dos platos de cereales, dos ó tres platos de legumbres frescas, y luego, como postre, bastante variedad de frutas; de éstas unas cocidas en compota y otras al natural» (Domènech 1912c: 2-3).

L'aproximació a la cuina medicovegetariana del Dr. Falp i a la cuina vegetariana moderna proposada per Domènech és una petita mostra d'un nou règim alimentari que, sota la batuta dels dos grans mestres, aniria estenent les seves prèdiques a tots els àmbits de la societat, des de les classes benestants fins a les més populars, representades, a tall d'exemple, per Joan Pujaló, un personatge barceloní de la primera dècada del segle xx que Antoni Dalmau ressenyà —com havia fet amb «L'Escudellòmetre» o «La Sisa maduixaire»— en la seva monografia sobre tipus populars de Barcelona. Aquest pintor de parets reconvertit en artista pintor —més conegut per ser el marit d'Enriqueta Martí, la «vampira del Raval»,³⁹⁴ que no pas per les seves

394 A diferència d'*el Cols-i-bledes*, àlies de Joan Pujaló, la seva muller, Enriqueta Martí —la fera del carrer de Ponent—, «robava criatures, les fregia ab oli d'albat, se les menja-

composicions— era, segons Dalmau (1945: 82-83), vegetarià: «acaso el primer propagandista del naturismo en Barcelona». Sia des de la seva parada de llibres de vell als Encants o en tavernes i places, Pujaló donava conferències sobre vegetarianisme tothora, motiu pel qual era conegut amb el sobrenom d'*el Cols-i-bledes*.

Fos per estalviar diners i malalties, per deixar enrere els vicis del luxe i la golafreria o per mor d'una moda versàtil que provocava estralls en tots els rams, «desde'l tocador de les dames a la pinya del literat»,³⁹⁵ el vegetarianisme del Dr. Falp va arribar a introduir-se en espais suburbials i va generar falsos adeptes. L'anècdota que rememorava Mario Verdaguer (1957: 123) sobre la taverna El Sabre,³⁹⁶ protagonitzada pel pintor Isidre Nonell (1872-1911) i un tipus vegetarià que s'alimentava —fent cas omís dels preceptes de la seva «ordre»— a base de verdures i aiguardent, és un exemple de les contradiccions d'un règim modern que pretenia introduir-se en la classe obrera. Mentre Nonell gaudia de les alegries gastronòmiques de la nit de Nadal, el pressumpte vegetarià es lamentava de la seva «verda» dissort:

—Mañana Navidad. Yo no como pavo, ni capón, ni gallo. No sé como celebrarlo.

—Haga una cosa: mate una col —le aconsejó Nonell.

La figura d'aquest personatge i la de l'excèntric Joan Pujaló són exemples de la influència que van tenir els preceptes vegetarians. Des de les pàgines de la publicació impulsada pel Dr. Falp l'any 1908 —*Revista Vegetariana*— o des de la que tenia Jaume Santiveri com a col·laborador i difusor —*Credo Naturalista*, de caire més popular i amb l'objectiu de «despertar la afición á la higiene así en su fase par-

va y guardava els òssos dintre d'olles y tupins». Vegeu Fra Noi [Josep Burgas i Burgas]: «Un diàleg a l'infern». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1764 (18 d'octubre de 1912): 680. Sobre Enriqueta Martí, coneguda com «la vampira del carrer de Ponent» o «la vampira de Barcelona», vegeu Gómez Hernández (2007) i Pastor (2008).

395 Josep Falp i Plana: «Concepte Modern del Vegetarisme. Discurs inaugural de la Lliga Vegetariana de Catalunya». Suplement de la *Revista Vegetariana* núm. X (gener de 1909): 11.

396 Malgrat que Verdaguer es refereix a El Sabre com una taverna del carrer de Rec Comtal, el cert és que aquest establiment figura dins d'una guia de Barcelona de 1859 com una fonda o posada. Amb el nom «del Sable», estava situada al carrer de Bonaire, 5, cantonada amb el carrer de Rec Comtal, i el seu propietari era Clemente Antoniotti. Vegeu J. A. S.; M. Ll. (1859: 105) i Verdaguer (1957: 123).

ticularista ó individual, como en su modalidad colectiva ó social»—,³⁹⁷ l'ideal del règim modern del «vegetarisme» estenia els seus fils «en irradiació geomètrica» per evitar ser flor d'un dia.³⁹⁸

La nova fòbia alimentària promulgada pel Dr. Falp —guru del model vegetarià— podria explicar-se *grosso modo* des de dos aspectes. D'una banda, al llarg de la història la carn ha estat un marcador simbòlic de la prosperitat relativa d'una societat o d'uns grups socioeconòmics específics; així, doncs, amb la prohibició del seu consum els vegetals passaven a esdevenir els nous marcadors del segle xx. De l'altra, Barcelona vivia en un context de crisis sanitàries constants, en què el problema de la qualitat dels caps de bestiar que entraven als escorxadors —tal com hem vist en un capítol anterior— era un dels grans maldecaps del consistori; per tant, eliminar el consum de carn es presentava com la solució ideal per evitar possibles intoxicacions (Fischler; Raude 2007: 270-272).

I així com Rusiñol alertava amb *L'Escudellòmetro* d'una possible pèrdua d'identitat —entre altres aspectes—, amb *El triomf de la carn* denunciava una nova moda que, tot i el seu caràcter catalanista, anava modificant els hàbits alimentaris i els costums de la població barcelonina. Fruit de les campanyes propagandístiques del Dr. Falp i dels seus deixebles, la ciutat iniciava una etapa de «verdor» que competiria amb la concupiscència gal·la i combatria «el regíme estimulant de la carn y l'alcohol»,³⁹⁹ per mitjà dels preceptes vegetarians o de les pólvores Coza, un remei de manufactura anglesa contra l'alcoholisme que es venia a les farmàcies barcelonines, entre les quals s'hi comptava la de Jaume Santiveri: la farmàcia Kneipp, del carrer del Call, 22.⁴⁰⁰

397 El primer número de la revista *Credo Naturalista* va aparèixer el 10 de maig de 1911 com a alternativa a la *Revista Vegetariana* de la Lliga. L'any següent però, va canviar el nom pel de *Natura*, portaveu de l'associació homònima i marca comercial. Vegeu «Nuestra conducta, nuestro intento, nuestro objeto». *Credo Naturalista* núm. 1 (10 de maig de 1911): 3 i Roselló (2003: 26).

398 Josep Falp i Plana: «Concepte Modern del Vegetarisme. Discurs inaugural de la Lliga Vegetariana de Catalunya». Suplement de la *Revista Vegetariana* núm. X (gener de 1909): 5.

399 Josep Falp i Plana: «Concepte Modern del Vegetarisme. Discurs inaugural de la Lliga Vegetariana de Catalunya». Suplement de la *Revista Vegetariana* núm. X (gener de 1909): 6.

400 Les pólvores Coza —que van desembarcar a Barcelona l'any 1909— es publicaven com a solució infal·lible per curar «la pasión por las bebidas embriagadoras». La

3.4 *Souper-Tango* (1918): l'auge del cafè concert, la Barcelona de nit i la revifalla de la restauració

Le cabaret c'est un lieu où l'on vend la folie
à la bouteille.⁴⁰¹

Souper-Tango (1918) és una peça teatral de regust argentí en la qual convergeixen el tango —un ball que, segons Rusiñol, feia tornar bojos els aristòcrates catalans i que, de segur, havia assaborit amb companyia d'Enric Borràs durant la seva aventura al Plata l'any 1910— i l'àpat nocturn per excel·lència: el sopar.⁴⁰² No debades, amics i admiradors dels dos grans artistes van voler acomiadar-los dignament amb un banquet abans d'iniciar «una *tournée* per les Amèriques a l'objecte d'oferir quelcom de gloriós de la nostra triumfanta renaixença als joves països de l'altra part de l'Atlàntic».⁴⁰³

L'àpat va tenir lloc el 12 de març de 1910 al Mundial Palace —el mateix restaurant, com hem vist, en el qual els vegetarians celebren els seus dinars o sopars— i va comptar amb l'assistència de prop de dos-cents comensals: «gent escullida en les Arts, en Ciència i en literatura» que van anar desgranant els seus discursos i les seves comunicacions envers els «nous missatgers d'Espanya». Les mostres de suport a l'aventura americana i els comiats sincers i tristos d'alguns dels assistents a l'acte van ser constants; Ignasi Iglésias adreçà unes fogoses paraules als homenatjats amb les quals els esperonava a marxar confiats d'una Catalunya que, gràcies a la seva partença i al seu enyor, potser sabria «deposar les petites passions, les rivalitats y les envejetes que'ns divideixen, pera aixecar tots plegats ben enlaire l'art

paradoxa d'aquest producte, però, rau en el fet que es podia prendre «en café, té, leche, licor, cerveza, agua ó en alimentos, sin saberlo el bevedor». Vegeu *La Vanguardia* (24 de gener de 1909): 12 i *El Progreso* (1 d'octubre de 1910): 4.

401 La definició de «cabaret» és atribuïda a Guillaume Bautru (1588-1665) —poeta satíric, conseller d'estat de Lluís XIII i Lluís XIV i protegit de Richelieu— per Antoine Taillefier (1785: 294) i Alexandre Dumas (1873: 31).

402 Xarau [Santiago Rusiñol]: «Abaix el Tango! Abaix "Parsifal"!». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1833 (13 de febrer de 1914): 121.

403 «Sopar de comiat en honor d'en Santiago Rusiñol i l'Enric Borràs». *La Escena Catalana* núm. 179 (12 de març de 1910): 3.

de la terra».⁴⁰⁴ Les paraules d'Iglésias van propiciar les que Rusiñol, en senyal d'agraïment, va adreçar als presents amb el seu «humorisme proverbial»:

Se parla de alegría y de tristeza. Jo no se si estich trist o alegre. Tinch ganas de no anarmen y ganas de marxar. No porto cap representació a l'Amèrica, ni vaig a complirhi cap misió transcendental, y si voleu que us ho digui ab franquesa, no sé per qué hi vaig. [...] Altra cosa puch dirvos, y es que estich segur de que a Amèrica seré sempre un català, que sentiré en el meu cor el batech de tot lo que passi a Catalunya. No d'aquesta cosa o de l'altra, sinó de tot plegat. Perquè [...] estich segur que desde Amèrica, tot se confondrà en un sol sentiment d'amor a Catalunya; y pera mi no hi haurà ni dretes ni esquerres, ni carlins ni lerrouxistes: no hi haurà més que catalans.⁴⁰⁵

L'endemà del sopar, el 13 de març, Rusiñol i Borràs partiren de Barcelona a bord del vaixell *Argentina* per retornar a la seva aimada pàtria l'octubre de 1910.⁴⁰⁶ Les impressions del seu llarg viatge i el periple americà van ser trameses a *L'Esquella de la Torratxa* a partir del 6 de maig de 1910, data en què iniciava la sèrie «Del Born al Plata. Impressions de viatge», que posteriorment, com és sabut, van ser reunides en el llibre homònim *Del Born al Plata. Impressions de viatge* (1911), dedicat al seu amic Enric Borràs.⁴⁰⁷

L'odissea d'un Rusiñol viatger a la recerca d'escenaris va inspirar l'escriptura de *Souper-Tango*, una obra satírica en un acte que, des de la seva *première*, va generar controvèrsies. El nou sainet de l'autor es va representar una sola nit, el 6 de febrer de 1918, al Teatre Novetats, però l'endemà l'empresa va retirar l'obra del cartell i Rusiñol, «molestat amb raó», va fer el mateix amb «totes les obres del seu extèns i aplaudit repertori». El fet, però, és que *Souper-Tango* es va estrenar

404 «Banquet de Comiat als grans artistes Rusiñol y Borràs». *La Escena Catalana* núm. 180 (19 de març de 1910): 2.

405 «Banquet de Comiat als grans artistes Rusiñol y Borràs». *La Escena Catalana* núm. 180 (19 de març de 1910): 2-3.

406 La nit del 22 d'octubre de 1910 Santiago Rusiñol tornava de la seva excursió brillant en el transatlàntic *Príncipe Humberto*. Vegeu «Noves». *La Escena Catalana* núm. 211 (22 d'octubre de 1910): 7.

407 A partir del 18 de novembre de 1910, *L'Esquella de la Torratxa* va començar a regalar «quatre planes suplementaries destinades a l'insercio de l'original que falta pera donar per acabades les pintoresques impressions del viatge de Rusiñol "Del Born al Plata"». Vegeu «Avis». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1663 (11 de novembre de 1910): 712.

a altes hores de la nit i gairebé sense assajar, motiu pel qual al final de l'obra, segons consignava *L'Esquella de la Torratxa*, «certes veus isolades, certs elements que devien tenir cua de palla, es posaren a cridar en contra de l'obra i de l'autor»; la sàtira «contra un vici lleig molt arrelat a Barcelona» que descobria les llagues de la societat i desprenia una lliçó moral no va ser ben rebuda per «uns senyors que s'han atipat de guanyar diners amb el seu repertori d'obres fortes i vigoroses». ⁴⁰⁸ Tot i que *L'Esquella de la Torratxa* opinava, com el mateix Rusiñol, que l'obra no era una meravella, la crítica que va publicar el setmanari satíric *Papitu* fou demolidora: «En Rusiñol ens ha encolomat un *Souper tango* més dolent que un vas de Rubinat. Amb dils-hi que's tant dolent com *Els nàufrechs!*». ⁴⁰⁹

Després d'aquest incident, l'obra es va estrenar oficialment al Gran Teatre Espanyol la nit del 7 de març de 1918 i, si fem cas de la crítica publicada arran de l'esdeveniment, va ser millorada per Rusiñol, «que ha tingut el bon acert de alleugerir algunes escenes i carregar l'intenció satírica d'algunes altres». La discutida estrena de *Souper-Tango* al Novetats va prendre una nova volada al popular teatre del Paral·lel —que ja havia acollit l'estrena d'*El triomf de la carn*— i va dignificar la firma de Rusiñol, atès que la direcció encertada de Josep Robert i el canvi de repartiment van fer que fos «més ben presentada i jugada amb més convicció». ⁴¹⁰

L'escenari principal de *Souper-Tango* és el *foyer* d'un cafè concert, l'espai interclassista que arribà amb la guerra i la postguerra —símbol de «l'europeïtzació i la modernitat meitat parisenca, meitat americana» (Gabriel 1998a: 104)— en el qual l'autor fa conuiu una mostra de personatges representatius de la vida nocturna de Barcelona: cupletistes, jugadors, *corridos* i mares postisses que, al ritme de la música, del beure i de les timbes clandestines, posen en evidència l'ambient de la Barcelona noctàmbula i «matinàmbula», com deia Rusiñol, ja que els cafès concert no tancaven les portes fins a les sis del matí (Verdaguer 1957: 127).

408 «Souper-tango i Super-tonguistes». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 2042 (15 de febrer de 1918): 116-117.

409 «Xafarderies». *Papitu* núm. 480 (13 de febrer de 1918): 99.

410 L. L. L. [Josep Burgas i Burgas]: «Teló enlaire». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 2046 (15 de març de 1918): 186.

Eren els «centres de vici» de les ciutats treballadores, entre les quals Barcelona ocupava el primer lloc. En tant que la vida del plaer estava lligada estretament a la vida de la feina, la ciutat gaudia d'uns espais plens de llum i de dones boniques que traficaven amb petons i falsos amors, «en donde os ofrecen los placeres más embriagadores, los vinos más famosos; desde el *champagne* que burbujea en las copas como una alegre carcajada femenina, hasta el Jerez que aprisionó la luz de las campiñas andaluzas en el oro de su líquido. Licores exóticos, manjares exquisitos, vinos selectos, besos apasionados, caricias locas, risas y cantares...» (*Guía Nocturna* 1919: 3).

Les cançons, executades amb l'acompanyament d'un piano o d'una petita orquestra, eren d'índole diversa; per bé que predominaven les *chansons* i els cuplets, també podien escoltar-se altres tipus de composicions, com ara tangos, que eren *le dernier crit à la mode* i, fins i tot, sardanes.⁴¹¹ Barcelona va recollir el boom d'aquesta música de Buenos Aires —de to *canaille* i arrelada en el fang del raval—, que s'havia iniciat a París l'any 1912 i, com no podia ser d'altra manera, va emmirallar-se en la capital francesa per implantar el tango a la ciutat.⁴¹² Tanmateix, l'arribada d'aquesta música va provocar —sobretot durant la segona dècada dels anys vint— una epidèmia tanguista que feia estralls a Barcelona i arreu del món contra la qual calia reaccionar; va ser llavors quan aparegueren veus subversives com la de Rafael Moragas que pretenien «matar-la amb l'arma del ridícul». Sota el pseudònim de *Teodor Coll, àlies Avenida de Mayo*, Rafael Moragas explicà al seu biògraf que anys passats havia escrit un opuscle intítulat *Sea usted argentino en 15 lecciones*, en què «cada lliçó era la paròdia d'un tango de moda» i en la lletra del qual figuraven tots els

411 La introducció del tango a Barcelona podem evidenciar-la a través de la referència publicada a *El Poble Català* i dels acudits que aparegueren a *L'Esquella de la Torratxa*, així com en un diàleg entre una futura alumna de ball que des del moment que traspasa l'acadèmia el professor li dona la benvinguda amb un senzill: «—Déu la guard, vostè deu venir pel tango?». Vegeu *El Poble Català* (7 d'octubre de 1913): 1, i Busquets: «Amb dues lliçons...». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1837 (13 de març de 1914): 181.

412 La febre tanguista va motivar la publicació de dues revistes dedicades a aquesta dansa que s'editaren a la ciutat de Barcelona: *El Tango Popular* i *El Tango de Moda*. Vegeu Febrés; Gabancho (1990: 23-26).

argentinitismes que a l'època corrien de boca en boca: «Hastiado de la milonga, del guarape y del maipú, etcétera».⁴¹³

Els cafès concert funcionaven al ritme de la música *porteña*, cantada o tocada per orquestrines, mentre els jugadors lapidaven fortunes i els *corridos* —que era el nom que a l'època es donava als homes elegants, bons balladors i rics que visitaven amb assiduïtat aquests establiments— perdien la nit. La «Barcelona» que Quimet Montero —l'actor que, després de dotze d'anys d'aventures americanes, retornà a Catalunya el 1913—⁴¹⁴ va publicar al *Papitu* descriu amb detall les incursions d'aquests personatges nocturns:

I are! D'ont ve tanta gent!
Ah! ja ho sé: els *corridos* son
de l'Excelsior, del Lion
la Bona Sombra i l'Eden.
Tanta gent a disfrutà!...
Tanta gent trasnotxadora
ficant-se al llit aquesta hora!
Ves qui trevalla dema!
El Lion no dona l'abast
servint a gent *comme il faut*;
(*Entra el carretó de la llet.*)

i are arriba el carretó
del café amb llet. Quin contrast!
Ha de sè així entre nosaltres
per més qu'es queixin alguns,
que sempre el luxe dels uns
representà el pa dels altres.⁴¹⁵

413 El testimoni de Rafael Moragas va ser recollit per Artur Bladé Desumvila (1970: 191-192) en el llibre que va escriure sobre la seva persona a partir de les notes recollides en les converses que van sostenir a Montpeller, entre 1940 i 1942, quan el senyor Moragas formava part de la colònia catalana exiliada a la capital del Llenguadoc.

414 Sobre l'actor Joaquim Montero (1869-1942) —que va esdevenir autor, traductor, empresari i director d'escena—, l'home responsable de la represa a Barcelona «d'un teatre veritablement popular», vegeu Arévalo (2002: 145-171).

415 Barcelona és la protagonista d'un dels dos fragments de la nova revista que Quimet Montero —«autor i actor predilecte d'aquesta santa casa»— va veure publicada al *Papitu*. La primera de les escenes reproduïdes té lloc en una acadèmia de ball barcelonina, i l'acció de l'altra escena a la rambla del Centre, de matinada, amb el Lyon d'Or al fons: un comediant, meuques, «un cambrer del Lion», lladres, «un regidor trasnochat que a l'Eden passa la vida» i treballadors barrejats amb «cançons franceses de *music-hall*». Un ampli ventall de personatges heterogenis que «Barcelona» veu passar davant d'ella

Uns i altres compartien hores de son amb mitjanceres de l'amor il·lícit, les quals no tenien altra feina que negociar amb el cos de joveselles; unes figures penibles que no eren altra cosa que la sofisticació de les velles alcavotes que traficaven amb flors de prostíbul entre la misèria dels barris baixos de la ciutat.⁴¹⁶ Prudenci Bertrana veié amb els seus propis ulls l'espectacle que aquestes dones marcides protagonitzaven a la sortida de la funció d'*El campanar de Palma*, drama pòstum de Pitarra, que es representava al Romea l'octubre de 1912:

En un cafè cèntric, a l'hora austera del crepuscle, ha presenciat les manibres d'una alta arcabota, acobladora de tímids jovincels ab exòtiques etaires. Era allò un mercat lividinós, encobert ab presentacions cerimonioses. Tant ne vull, tant t'endarré. Els tractes se feien o's desfeien, a presència dels concorrents. *L'intermediaria* intentava, a voltes, posar-los a la raó. Els contractants estaven seriosos y les contractades somreien ab malícia, sota l'ombra lívida dels capells impossibles. Se regatejava la pròxima nit d'amor, com se regateja un manat de raves. Y, entre tant, algunes taules eren parades pera celebrar aquelles noces efímeres. Y l'establiment sever, mitgeval, s'anava omplint de dones, l'habillament de les quals era ben disposat pera un despullarse facil.⁴¹⁷

Malgrat que algunes opinions considerin que l'obreta de Rusiñol és «una peça que no té altre interès que el d'avaluar històricament una moda» (Febrés; Gabancho 1990: 28), el cert és que *Souper-Tango* descriu i critica la realitat noctàmbula de Barcelona. Tanmateix, un altre dels temes d'interès que es desprèn de l'obra és el panorama d'una ciutat que es movia entre dues aigües arran de les diferències ideològiques que conviuen a Barcelona durant el conflicte bèl·lic de la Gran Guerra. Els tres alemanys bevedors de cervesa i la *chanteuse* Totó són els personatges que Rusiñol utilitza per representar els dos corrents d'idees antagonistes que es feien la guerra: els germanòfils i els aliadòfils o francòfils (Cortade 1969: 6-7), neologismes de l'època que analitzarem amb més detall tot seguit.

quan apunta el dia. Vegeu «Actualitat teatral. Sant Jordi, mata l'aranya!». *Papitu* núm. 432 (7 de març de 1917): 1004-1005.

416 Carles: «La gentil visió». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1789 (11 d'abril de 1913): 268.

417 Prudenci Bertrana: «Primera impressió». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1763 (11 d'octubre de 1912): 658.

L'auge del cafè concert, la Barcelona de nit i la revifalla de la restauració

No era bastante para los barceloneses que hubiese un café en cada teatro: era preciso que hubiera un teatro en cada café, y solo de este modo podia escribirse un tomo sobre la manera mas económica de pasar deliciosamente una noche entera, sin mayor desembolso que el de veinte y cuatro maravedises. [...] El pueblo barcelonés es filarmónico por escelencia, y cata ahí que de la noche á la mañana los cafés se filarmonizan y salen con una pareja que llena los blancos de entre sorbo y sorbo, espetando una andanada de coplas en todos los idiomas conocidos, que suena en los oídos con acento sublevador como la trompeta del Arcángel. El individuo masculino de esta pareja usa traje de capricho, variado segun la filosofía del canto; el femenino traje de sociedad que *sube ó baja* segun los grados de calor que siente la artista, que por lo comun pertenece á la clase de las impresionables y desfogadas (Angelón 1854: 25).

Barcelona era una ciutat de cafès: l'any 1859 se'n comptaven prop de seixanta, aplegats sota el nomenclàtor de «cafés y billares», amb uns noms que variaven segons el gust del propietari que els regís en aquell moment (J. A. S.; M. Ll. 1859: 108-109). La història i l'origen dels cafès de la ciutat, concentrats al voltant del Pla de Palau i les Rambles, ha estat recollida exhaustivament per Paco Villar (2009, 2013); tanmateix, els espais que volem presentar són els novíssims «cafès cantant», que després s'anomenarien «cafès concert» i «music-halls», als quals fa referència Manuel Angelón en la seva *Guía satírica de Barcelona* (1854), escenari principal de *Souper-Tango*.

La primera referència a aquests cafès especialitzats —en què es combinaven espectacles musicals i servei de begudes— va aparèixer sota la denominació de «Cafés Cantantes» l'any 1879, però és Josep Coroleu (1887: 230) qui en fa una descripció més acurada a *Barcelona y sus alrededores*, sobretot del tipus d'espectacles musicals que s'hi duien a terme:

Café de la Alegría, hoy *Edén concert*, para canto español y francés y otros espectáculos por el estilo de los que suelen darse en los cafés *Concert* de París, calle del Conde del Asalto, 12; *Café Sevillano*, hoy *Alcázar Francés*, de igual clase que el anterior, calle del Ginjol, 3; *Café-concierto Barcelonés*, calle de la Unión, 7, para el cante y baile flamencos y baile español y francés, y varios otros situados en barrios menos céntricos y, por la misma razón, más populares.

Tot i que originàriament alguns dels locals esmentats per Coroleu havien estat cafès amb nom abstracte o propi, com l'antic cafè del Recreo al carrer dels Escudellers i el cafè de Cipriano Munné al carrer del Gínjol, el cert és que el certamen de l'Exposició Universal també va provocar un canvi de registre en els espais d'oci de la Barcelona pretèrita (J. A. S.; M. Ll. 1859: 108-109). La influència de les modes franceses afavorí la introducció de les menges gal·les en els restaurants de Barcelona, tal com hem vist amb anterioritat, i al mateix temps generà la reinvençió dels antics cafès i la nova creació d'establiments de factoria parisenca. Entre 1892 i 1894, el Folies Bergère substituï el Cafè-concert Barcelonès i el Grand Concert de Varietés feu el mateix amb l'Alcázar Francés, i l'any 1909 s'hi afegiria Le Triánón (Leon 1894: 386; 1909: 603). Amb tot, aquesta tendència a emmirallar-se en París culminaria de forma excepcional amb la «Taverna d'Apaches» que van idear els amos de l'Alcázar Español i el decorador i escenògraf Salvador Alarma (1870-1941),⁴¹⁸ el talent del qual va aconseguir que, segons *L'Esquella de la Torratxa*, «tot allò del París excèntric, tenebrós o llibertí d'ara fa vint anys; tot allò tan suggestiu i paulverlainsesc; tot allò tan extraordinari, tan nou, tan original, queda avui petit, nyicris, boirós al costat de l'atracció barcelonina».⁴¹⁹ Les modernitats de França penetraven amb facilitat a Barcelona i així fou com l'any 1919 —amb l'arribada del cantant francès Mayol i el seu popularíssim *Le dernier tango*— es tancava el circuit Barcelona-París, que s'havia perllongat durant set anys (Febrés; Gabancho 1990: 29).

Alguns dels cafès concert que hem enumerat suara són citats per Rusiñol (1918: 30) a *Souper-Tango* per boca del Marqueset, a qui el beure el fa xerrar massa i, «com un Melquiades», enfila un discurs de clara intencionalitat satírica sobre el vici nocturn de tants homes a l'època, que «haurà servit per a fer descloure aquestes flors, pintades

418 L'obra del pintor escenògraf Salvador Alarma s'estengué molt més enllà dels decorats que va construir al Romea, al Principal o al Novetats. Fou l'home que va implantar a Catalunya el «teatro de la Naturaleza», o sigui, el teatre a l'aire lliure; a més a més, també va tenir un paper rellevant com a ornamentista, en què destacava la construcció de carrosses per a les festes de Carnestoltes i la decoració d'establiments públics i particulars, com la taverna de l'Alcázar Español. Vegeu Mestres (1919: 1-4). Sobre Salvador Alarma i la seva obra escenogràfica, vegeu Bravo (1986).

419 «Com a París». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1936 (4 de febrer de 1916): 88.

d'ulls, tenyides de cabells, de pell de seda i còs de neumàtic que en Edèns, Alcàzars i Olímpies havem protegit, però amb honra».

Tot i no poder aventurar-nos a desxifrar el nom que s'amaga darrere el *foyer* decorat amb panells que representen «El naixement de Venus, els amors de Venus i altres episodis de la seva vida» i que Rusiñol (1918: 9) descriu com a escenari de l'obra —potser per rememorar el Saló Venus, un *music-hall* que va desaparèixer el 1904 com a conseqüència de les obres dutes a terme al Paral·lel—, aquesta mena de sales eren presents en la majoria de cafès concert de la ciutat.⁴²⁰ Es tractava, segons el *Papitu*, de llocs «amb molts miralls i otomanes i amb uns músics que van vestits de vermell, que semblen *periquitos*. Allí s'hi ballen tangos i s'hi sopa».⁴²¹ A tall d'exemple, La Parisiana, al carrer de Sant Pau, 85, disposava d'un «elegant foyer independent del jardí»; l'Edén, després dels concerts, anunciava un «gran ball en el hermós foyer» i l'Arnau tenia un *foyer* que era «el punt de reunió del món alegre i distingit de Barcelona».⁴²² És en diversos d'aquests cafès concert on s'ambientaven algunes escenes del «capritxo-còmic» que Jacint M. Capella va estrenar la vetlla del 23 de setembre de 1904 al teatre Novetats, *Barcelona al dia*, una peça de teatre líric en què l'autor conjugava —al llarg del quadre segon que porta per títol «El Paralelo»— personatges i espais típics de la nit barcelonina. Al Saló Venus «una dona ballant un tango», a l'Edén Concert «una francesa cantant couplets i ballant el can-can» i a Eldorado, la Rosario i el Tarugo «ab música del *Puñao de Rosas*» enfilant la quarteta següent:

TARUGO: Ja fa mol temps que dihuen
qu'el género s'acaba.

ROSARIO: Pero cada any las empresas
fent sarsuelas hi guanyan (Capella 1904: 15 i 17).

A banda de la diversitat d'estils musicals —un tema sobre el qual tornarem a incidir—, una altra de les característiques d'aquests esta-

420 El Saló Venus, així com el Pavelló Soriano i altres coberts, barraques i terrasses, ocupaven un espai destinat a la construcció de pòrtics; un total de 50 construccions clandestines que van començar a ser enderrocades el 12 d'octubre de 1904. *La Vanguardia* (12 d'octubre de 1904): 3

421 «Les hores d'amor serenes». *Papitu* núm. 451 (18 de juliol de 1917): 1315.

422 «Espectacles». *Papitu* núm. 133 (14 de juny de 1911): 406.

bliments és que comptaven amb sales de joc, amagades a la vista del públic, en què es jugaven timbes «de set i mig, de burro, de monte, de jòcs d'etzar» i s'apostava a la ruleta o al bacarà.⁴²³ Sota el govern del crupier, pinxo de taula i obrer modèlic, els jugadors empedreïts veien com la seva fortuna s'escapolia entre les mans d'un home que, a l'època, era «més conegut que l'alcalde, que'n Cambó i que'n Lerroux mateix»:

El senyor que se'n va a dormir a les nou del matí amb una dòna francesa, que porta rellotge d'or, i cadena d'or, i no queda res a deure a la botiga. El senyor que viu de renda, i no té fàbrica, ni taller, ni cupons. [...] El senyor que pensa: «Els altres tenen el vici de jugar i de perdre; jo tinc el vici de fer jugar i guanyar».⁴²⁴

De fet, a *Souper-Tango*, l'oncle del Marqueset rusiñolià, Don Segimon, es lamenta de la desgràcia del seu nebot, a qui «les dones diguemne deshonestes i el set i pico se'l mengen de viu en viu», de la mateixa manera que Don Oleguer veu com el *tapete* li pispa els duros per anar «de cap a la quadra» (Rusiñol 1918: 17 i 36).

Fossin alcàssers, palaus o paradisos terrestres, una altra de les particularitats dels cafès concert era el tràfic de blanques; en aquests locals d'oci nocturn, *cocottes* i cupletistes s'encarregaven de rebaixar la butxaca als galants barcelonins i als homes eixelabrats que, segons recollia Josep M. Planes (1931: 96) a *Nits de Barcelona*, venien des de «l'Empordà, de l'Urgell, del Camp de Reus i del Pla de Bages», mentre les seves dones resaven «un gran parenostre perquè Nostre Senyor els preservi de caure a les mans de les artistes del carrer Nou...». Si fem cas del *Papitu*, els parroquians buscaven conquestes fàcils i es delien per «andaluces castices de castanyoles i mantellina» o «francesetes oxigenades i espirituals, de cara de diablesa, de llavis pintats i ulls de caverna, de rialla deliciosament picaresca i pitrera incitant i perfumada com un cau amagat».⁴²⁵ Sengles retrats de la Glòria i la Lulú que —a *Souper-Tango*— arriben de bracet del Marqueset, un

423 Amicus: «L'elogi del groupier», *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1894 (16 d'abril de 1915): 243.

424 Amicus: «L'elogi del groupier», *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1894 (16 d'abril de 1915): 245.

425 «Barcinoctambulia: L'històrica data». *Papitu* núm. 514 (9 d'octubre de 1918): 543.

dels molts «*pollos* de l'aristocràcia» que muntaven barriles als cafès concert o a casa la Pauleta Pàmies. Sobre aquesta dona, alligadora de les noietes que formaven part del seu cos de ball, Sebastià Gasch rememorava a *Barcelona de nit* (1957) les recomanacions que els dispensava, com ara: «Apa, noies! Un, dos, tres, cap a la cuina; un, dos, tres, cap a la bassa!». Unes futures estrelles de la cançó i «criatures delicioses que portaven un tren de duquessa»:

Entretingudes per aquells «*clubmen* ociosos» —aleshores tots els homes eren comtes o marquesos— vivien com reines. I les seves *mamás*, les proverbials, menjaven cada dia calent —cosa que no poden dir ara—, tot devorant els *interbuisés* que els periodistes feien a les nenes, i que surtien a primera pàgina dels diaris. [...] A l'Edèn, a l'Ambigú Barcelonès, a la Buena Sombra, amb qualsevol pretext es *descorchaba champaña*, *el espumoso vino del amor*, en llotges i reservats (Gasch 1957: 202-203).

D'entre les deixebles d'aquesta mestra —conegudes amb el nom de «noies, *boleras* o *pauletes*» pels abonats del Liceu—, Mario Verdguer (1957: 202 i 199) en distingia Anita Delgado, amb una història novel·lesca que inicià a l'acadèmia de ball de la Pauleta Pàmies amb la seva germana Victòria; les dues van formar una parella artística que adoptà el nom de *Las Camelias* i actuaren com a teloneres de l'Edèn Concert amb un sou ínfim de vuit pessetes per una doble funció —de tarda i de nit— que havien de repartir-se entre totes dues.

L'acte de menjar i beure, com a font d'ingressos principals dels cafès concert, també era un factor que els donava més o menys categoria segons l'oferta particular. Pel que fa a les begudes que s'hi servien, el xampany —com el de la casa Pommery que demana el Marqueset rusiñolià tot just arribar al *foyer*— era l'estrella; tanmateix, la cervesa teutona i l'aparició d'un nou licor anomenat *kummel* —fet a base de comí i fonoll— compartien protagonisme amb l'escumós francès, tal com evidencia l'acudit que aparegué a *L'Esquella de la Torratxa* (figura 25).

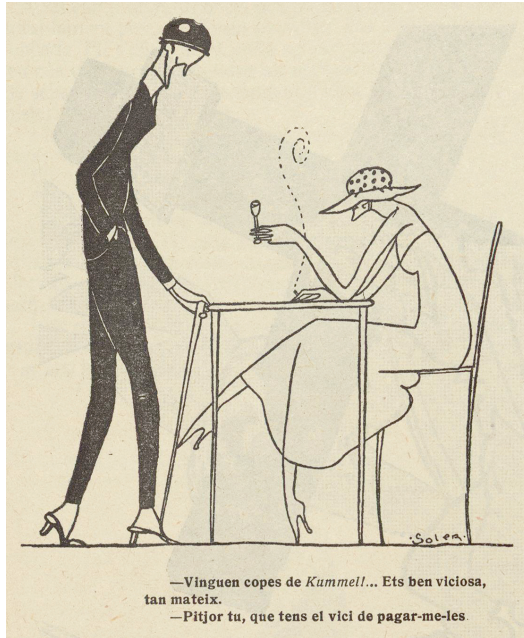


Fig. 25. Malgrat que l'acudit demostrí el consum de *kummel*, un altre dels aspectes que presenta són dues de les figures que poblaven els cafès concert: les dones de conquesta fàcil i els «pollos» de l'aristocràcia. Vegeu *L'Esquella de la Torratxa* núm. 2048 (29 de març de 1918): 212.

D'una banda, el *kummel*, una nova beguda de moda que era la base d'alguns còctels i especialitats diversos que Ignasi Domènech ressenyà a *El arte del cocktelero europeo* (1912). Pel que fa als primers, Domènech (1912b: 23, 30 i 40) l'utilitzava com a ingredient secundari del «Vitel Baronesa-cocktail», del «Gioconda-cocktail» o del «Duk Niza-cocktail». També com a ingredient principal —«Kummel-cocktail»— o com a especialitat culinària amb els noms de «Kummel Smashes», «Kummel con soda» o «Ideal Smashes» (Domènech 1912b: 33, 51, 130); a més a més, podia emprar-se com a licor aromatitzant per donar el toc de gràcia als gelats d'escuma de cítrics (Domènech 1912b: 81-82). Tanmateix, és al «Knickerbein» on apareix una de les marques que comercialitzava aquesta beguda: Kümmel Dckan (Domènech 1912b: 64).

D'altra banda, la cervesa, encarnada per Rusiñol a través dels tres alemanys que a l'inici de *Souper-Tango* ja se n'han begut vint boccs, o sigui, més de deu litres. La presència d'aquests personatges desassossegats i sedegosos no és gratuïta, ja que a través seu l'autor posa de manifest la seva presa de partit enfront d'un conflicte que assoliria Europa: la Gran Guerra. De resultes, potser, de l'amor incondicional a França, l'actitud de Rusiñol revela una germanofòbia ben arrelada que el portaria a afirmar a *L'Esquella de la Torratxa* després d'un any de guerra que Barcelona patia «una invasió de alemanys descamisats, bruts i fastigosos que no sabrem pas com treure'ns-els del damunt»:

Mesos i mesos fa que pululen pels nostres carrers escampant gasos asfixiants amb la roba suada, desgrenyats i mig descalços, anant de una taverna a l'altra, del kasino al konsulat. [...] Aixoplugats amb la capa de la dolsa neutralitat, han pres Barcelona com si fos Xauxa; fan i desfan pitjor que si fossin a casa seva; i mesos i mesos fa que dura l'escàndol sense que les autoritats hi posin remei. [...] I lo pitjor, encara, és la durada d'aqueixa anormal situació; el perill està en que no sols s'hi estableixen, escampant els séus polls i les seves puces, sinó que s'hi arrelen i van escampant-hi també llevor, llevor de raça.⁴²⁶

La inclusió dels *boches* —un nom despectiu que, a l'època, s'aplicava als alemanys—⁴²⁷ com a personatges del cafè concert i la possible relació que podien arribar a establir amb les artistes són tolerades pel regent de la casa, el qual confessa que li agrada «que el personal begui bé, mengi bé i paeixi d'*acuerdo*, però sense destorbar als dels il·lícits que són persones molt pimparades» (Rusiñol 1918: 15). A més, els crits «amb accent alemany» i els cops de bastó a la taula que exigeixen «Cerveza!; Más!; Mucha más!; Es la hora matemática de verer;

426 Xarau [Santiago Rusiñol]: «El perill». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1913 (27 d'agost de 1915): 570.

427 El malnom de *boche* fou encunyat pels francesos i, tal com s'explicava al *Diario de Barcelona*, l'origen ve de la paraula *bosse* —que a Normandia és *bosche* i a La Picardia *boche*—, la qual el diccionari Littré definia com a «úlcera, tumor pestilencial». Amb tot, aquest motiu es va introduir en el vocabulari de la ciutat, ja que si resseguim els números publicats per *L'Esquella de la Torratxa* entre 1915 i 1918 podrem constatar-ne la presència en articles d'indole diversa. Vegeu *Diario de Barcelona* (23 d'agost de 1915): 10691, «Les dues alemanyes». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1945 (7 d'abril de 1916): 247-248, i F. Oswald: «Histories de presoners». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 2006 (8 de juny de 1917): 438-439.

Boc número veinte» es fan ressò de les bronques que promovien els alemanys arreu on anessin (Rusiñol 1918: 13-15). Sobre les conductes insolents de la població germànica a Barcelona, o, tal com l'anomenava Màrius Aguilar, la «Kultur d'exportació», mentre a la seva pàtria seguien el camí marcat —treballaven, bevien cervesa, menjaven xucrut i feien el pas de l'oca—, quan sortien d'Alemanya feien el que els venia de gust: gandulejar, beure vi i mixtures i menjar el que podien o el que els donaven.⁴²⁸ No és estrany, doncs, que el canvi de model alimentari —entès com un sistema de codis simbòlics que posa en escena els valors d'un grup humà per construir identitats culturals i processos de personalització— i la incapacitat d'assimilació fossin la causa de la seva actitud (Poulain 2002: 25). Potser també pel fet que la passió dels alemanys per la carn de porc era, segons *El Gorro Blanco*, la causa «de los gruñidos de su lenguaje, su pesadez y su falta de ingenio».⁴²⁹

Malgrat els pocs catalans germanòfils que hi havia a la ciutat, entre els quals l'escriptor provençal Marius André citava Eugeni d'Ors, a mesura que avançava el conflicte hi havia el risc que «son nombre augmentés i acabessin per convèncer al poble». La por no era infundada, ja que podia molt ben ser que la «raça» catalana decidís abandonar la seva tradició i es deixés emborratxar de les bàrbares ideologies estrangeres arribades a Barcelona per mà dels alemanys, els quals —al llarg de la història i a excepció d'alguns noms— «han tingut solament l'habilitat d'esplotar, de posar en obra els treballs i els descobriments dels altres», a més de ser «marxants, fabricants afamats de ganancies, falsificadors molt sovint» i no pas savis (André 1916: 13-15 i 25).

Un altre dels elements que apareixen a *Souper-Tango* és el menjar, tal com es desprèn del títol de l'obra, que Rusiñol podria haver manllevat dels àpats que se servien en alguns restaurants de Barcelona, com el saló de «Soupers Tango» que inaugurarà l'octubre de 1916 el Lyon d'Or, amenitzats per un quintet i una parella de ball en què destacava sobre manera el tanguista Simarra, «una eminència en aqueixa especialitat de la dança» —els mateixos que actuaven en un altre

428 Paradox [Màrius Aguilar Diana]: «Sense corda». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1973 (20 d'octubre de 1916): 600.

429 «La comida y el pensamiento». *El Gorro Blanco* núm. 43 (1 de març de 1910): 18.

local de regustos argentins, «Au Cabaret du Tango»— o els «aperitifs y souper tangos» que oferia l'Excelsior a l'establiment de la rambla del Centre, 34.⁴³⁰

Malgrat no haver pogut localitzar cap menú en el qual s'especificuin els plats presents a la carta dels cafès concert, gràcies als anuncis inserits en la premsa per aquests establiments nocturns sabem que la seva cuina —estrangera o autòctona— era de primera. El Gran Edén Concert, per exemple, tenia un «Restaurant Parisièn» considerat de primer ordre i amb uns grans salons ubicats al costat de la terrassa-jardí, com la majoria dels altres cafès concert.⁴³¹ L'Edén disposava també d'un servei a la carta especialitzat en cuina francesa i espanyola que, tot i el preu elevadíssim dels seus plats, gairebé sempre era freqüentat pels gurmets més exigents (Villar 1996: 45). A *Souper-Tango*, però, és el mateix Rusiñol (1918: 39-40) qui dona més referències sobre la diversitat dels àpats nocturns que oferien aquests espais:

DON SEGIMON (*fent una gran reverència*): Madamas!

LULÚ: *Dittes, mon petit chien.*

DON SEGIMON (*senyalant-li que s'assenti*): Havem de conferenciar. I com que no sé les costums d'aquests establiments mundanals, indiquin què se sol fer abans de tenir una conversa... Es beu, veritat?

SENYORA IGNÀSIA: O es menja.

DON SEGIMON: Conformes. (*Picant.*) *Jove!*

CAMBRER SEGON: Voy!

DON SEGIMON: Apa. Facin gasto.

LULÚ (*al camarer*): *Kummel pour moi, noi.*

DON SEGIMON: Item.

CAMARER SEGON: Pot-ser els farà mal.

DON SEGIMON: Mercès, jove, però porti tres copes d'aquesta mena de líquid.

430 Vegeu «Soupers-Tango al "Lyon"». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1973 (20 d'octubre de 1916): 694, «Diversiones particulares». *La Vanguardia* (16 d'octubre de 1915): 7, i «Espectáculos». *La Vanguardia* (23 de febrer de 1917): 7.

431 Vegeu els anuncis publicats a «Espectacles». *El Poble Català* (7 d'octubre de 1913): 2, i «Espectacles». *Papitu* núm. 133 (14 de juny de 1911): 406.

SENYORA IGNÀSIA: A mí em portes mig pollastret.

CAMARER SEGON: Sol?

SENYORA IGNÀSIA: Amb moltes *pomdeterras* i una amanida de tomàtec... i un xic de llagosta al'amanida.

La Senyora Ignàsia, com la Senyora Pepa, es queixa constantment de la incertesa a què es veuen abocades per la inestabilitat de la seva feina, la qual és culpable del fet que hi hagi dies «que sopem tres cops, i hi han dies que una no sopa» (Rusiñol 1918: 21). No és estrany, doncs, que quan l'oncle del «gendre» de la Senyora Ignàsia s'ofereix a pagar les consumicions, aquesta lliuri el seu estómac al plaer manducatori, potser perquè no sap quant de temps passarà fins que torni a fer un àpat com cal.

D'entre els plats que demana al cambrer, voldríem destacar la llagosta, ja que era l'emblema de molts restaurants de primera categoria del tombant de segle, com el Lyon d'Or, que servia «Langouste à la Cardinal» o «Llagosta a l'americana».⁴³² Sobre aquest plat, Ignasi Domènech (1912a: 45) defensava amb tenacitat el seu origen català i donava la recepta de la seva difícil elaboració, que contrastava sobre manera amb la moda francesa de bullir-la, simplement, per servir-la acompanyada de salsa verda o maionesa i amb l'americanisme imposat per alguns cuiners. Sigui quina sigui la fórmula culinària de la llagosta que se serveix a *Souper-Tango*, el cert és que aquest plat monopolitzava els sopars barcelonins i era arborat pels aliadòfils com a símbol de pacificació. Una bona mostra d'això és el diàleg que sostenen dos clients en un restaurant, que acompanya un acudit gràfic publicat a *L'Esquella de la Torratxa* el 1917:

—No trobes que hauríem d'iniciar un homenatge an En Wilson?...

—Jo ja ho he fet. Acabo de demanar *llagosta a l'americana*.⁴³³

L'al·lusió al president americà iniciava un culte aliadòfil envers l'home que podia fer possible la pacificació i, de retruc, l'autonomisme català. La declaració dels catorze punts de Woodrow Wilson el gener de 1918 —després de l'entrada dels Estats Units en el conflicte bèl·lic— tenia com a objectiu principal fer del món «un lloc apte i

432 Col·lecció de menús de l'Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona.

433 Poste: «Al·liadòfils». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1997 (6 d'abril de 1917): 240.

segur per viure-hi», en el qual els habitants poguessin viure en pau la seva vida, «decidir les seves pròpies institucions, rebre garanties de justícia i tractes justos per part d'altres pobles i contra la força i l'agressió egoïsta»: un programa de la pau mundial que en el seu darrer punt concedia «als Estats grans i petits garanties mútues d'interdependència política i integritat territorial» (Bartolomé-Sanz 2014: 140 i 142). Les paraules de Wilson, doncs, van fer augmentar entre els catalanistes aliadòfils «les expectatives respecte a la solució del plet nacional català» i, com una flamarada, van encendre «un tarannà de caire independentista» que, un cop finalitzada la guerra, desenvolupà un discurs segons el qual l'Estat espanyol esdevenia germanòfil i Catalunya pro aliada (Martínez 1991: 92-93 i 106).

L'homenatge que els comensals aliadòfils reten al president nord-americà —l'home «que va donar les darreres paletades al monument de la Victòria definitiva», en paraules de Rusiñol—⁴³⁴ des de les pàgines de *L'Esquella de la Torratxa* és un exemple més de la utilització del menjar per tractar qüestions polítiques i de la seva relació intrínseca, tal com hem vist adés.

L'amanida amb llagosta —estil Wilson o a la catalana—, les patates i el tomàtec són els plats que la Senyora Ignàsia devora amb fruïció, però no pas el mig pollastret, el qual per raons de prudència és embolicat amb cura per endur-se'l a l'Edén, on el Carlets «m'ha dit que hi seria» (Rusiñol 1918: 46). L'aparició d'aquest personatge absent forma part del retaule de figures de la vida que Juli Vallmitjana va descriure a l'estudi *Criminalitat típica local* (1910), entre les quals «el càrrec de valent de cafè concert» era el sùmmum de la glòria: admirats per les dones que freqüentaven aquests establiments —en què es negociava l'amor— i seduïts «per les falagueres rialles de les prostitutes», els proxenetes passejaven ufans, «amb passos aplomats, amunt i avall, com si tots els concurrents estessin a les seves ordres» (Vallmitjana 1910: 14). Una figura, la del macarró antropòfag i «baranda» que controlava els negocis cabareters dels baixos fons, descrita així a les pàgines del *Papitu*: «Sense anar més lluny, l'altre nit, a l'Eden, varem observar que un *frescales*, al qui mantenen tres senyores, es menjava

434 Xarau [Santiago Rusiñol]: «L'excusa del malalt». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 2068 (25 d'octubre de 1918): 690.

una plata de macarrons. O siga un macarró jalant macarrons. Si això no és antropòfec, qu'ens pelin».⁴³⁵

La música era un altre dels elements imprescindibles: el cuplet, el tango o els himnes que s'executen al llarg de *Souper-Tango* formaven part del repertori de la majoria de cafès concert, així com altres gèneres musicals que les pàgines del *Papitu* també descriviren amb precisió arran de la «ratxa d'inauguracions de music-halls»:

A la del «Edén» hi varem admirar les gracies de la Mimí Bluette, ballarina francesa, esbelta i simpàtica; les epilèptiques rumbes de la descaxarranta Granito de Sal; les cançons de la Rachel de Nöel i les col·losals germanes Solsona; [...] El gran Luigi dava una nota de parisianisme al foier, secundat per *ocho señoritas tonguistas*. [...] L'«Odeón» ha obert novament ses portes amb la María Calderón, la Estrella de Cartagena i una companyia de vodevil. Al «Monte Carlo» hi ha la Jamaica, la Carmen del Río i el Trío Marekys. [...] La Mari Focela segueix actuant *con éxito clamoroso* al «Folies Bergère».⁴³⁶

La Mimí que encapçala la llista del *Papitu*, a imatge de la Totó rusiñoliana, formava part de l'estol de *chanteseuses* que recorrien els cafès concert. Les parelles de ball arribades de París, les *troupes* francoespanyoles i les duetistes convertien els locals en ambaixades gal·les de *variétés* i substituïen l'espectacle rei del tombant de segle: el «gènero chico». La tradició castellanitzadora de la ciutat a través d'unes cançons «que la majoria de catalans cantaven o taral·lejaven en el curs de la seva vida quotidiana» (Marfany 1996: 313 i 325), doncs, s'havia convertit en afrancesadora. Un exemple de l'inici d'aquest canvi de registre musical, que hauria de desterrar la sarsuela a un segon rang, el podem verificar en el monòleg «cómich-lírich» que Josep M. Pous (1854-1924) va estrenar al teatre Eldorado la nit del 19 de febrer de 1892, *Barcelona de nit*.⁴³⁷ El personatge de la peça, el Palma-

435 «Conferències alimentícies. Ni carn ni peix». *Papitu* núm. 480 (13 de febrer de 1918): 104.

436 «Xafarderíes». *Papitu* núm. 514 (9 d'octubre de 1918): 548.

437 L'actor encarregat d'interpretar el monòleg va ser Josep F. Palmada, que compartia nom amb el protagonista. Dos mesos després de l'estrena, es publicà una edició única del *Diario de Eldorado del beneficio de Palmada*, en què aquest «actor cómico Mártir (á ratos)» s'acomiadava «de sus paisanos debiendo partir para Madrid», on havia d'actuar «en uno de los principales coliseos de la corte». Quatre pàgines plenes de sornegueria que inclogueren, entre altres avisos, l'esquela de «Doña Melancolía de

da, és un home que durant els dos anys que porta de matrimoni no ha passat una sola nit fora de casa, però després d'una bronquina amb la seva senyora abandona la llar conjugal. Un cop al carrer s'adona que té la panxa buida, motiu pel qual decideix anar a la recerca d'un restaurant en què pugui degustar el seu plat predilecte, que, sorprenentment, és el xucrut. La seva odissea s'inicia a la rambla del Centre de matinada, des d'on visita el Folies Bergere, l'Edén Concert o l'Alcázar Español, mostra tots ells de l'ampli ventall noctàmbul de Barcelona. Al final de la seva excursió va a raure en un «Concert des Varietés» del carrer del Gínjol, en el qual «*divas, etoils i estrellas* de tots els calibres» van enfilant «un, dos ó més *couplets* á qual millor» (Pous 1892: 7-8). Enmig de tots els que canten mentre el Palmada es va empassant el «gibet de lievre» que ha demanat a manca de xucrut, n'hi ha un que l'entusiasme de debò, el que entona «mossiú Gafarroni»: una tríada de cuplets francesos que l'autor reproduceix dues vegades —«tal com s'escriu» i «tal com se pronuncia»—, a fi que l'actor no s'errí en la vocalització d'una llengua que li és estranya (Pous 1892: 8-9).

No és forassenyat, doncs, pensar que una de les intencions de Rusiñol fos voler atacar el virus francès amb la introducció del català en el cuplet que Totó canta a l'inici de *Souper-Tango*, tot i que si tenim en compte els seus amors per França —«porque toda su vida pertenece a Francia y él es todo Francia»⁴³⁸ i la trinxera particular que tenia a *L'Esquella de la Torratxa*, els motius de la inclusió d'aquest cuplet francocatalà podrien ser fruit de la seva confessada aliadofília.

Dans cette Barcelonne
j'ai trouvé un amant
il a une couronne,
et un gros diamant.
Dans cette belle ville
il a un petit *palau*
si ça ce la guerre
ni mai que hi hagí pau (Rusiñol 1918: 10).

Malhumor y Llanto», la qual havia pujat al cel «gracias al eficaz remedio que la propina el Sr. Palmada». Vegeu *Diario de Eldorado del beneficio de Palmada* núm. 1 (27 de maig de 1892): 1-4.

438 Mario Aguilar: «Rusiñol». *Iberia* núm. 178 (14 de setembre de 1918): 10.

D'entre les quinze obres que Rusiñol va publicar del setembre de 1914 al desembre de 1918, el cuplet de Lulú és una de les poques al·lusions directes al conflicte bèl·lic, tret dels articles que amb el títol d'«Espurnes de la guerra» es publicaren a *L'Esquella de la Torratxa*, com l'epigramàtic «Méfions-nous; les oreilles ennemies nous écoutent».⁴³⁹ Sembla, en definitiva, com si el Rusiñol dramaturg volgués romandre aliè al problema, i quan s'hi referís fos «sous l'aspect de ses conséquences triviales à Barcelone» (Raillard 1982: 303).

Poc abans d'acabar la Gran Guerra, el *Papitu* cridava als quatre vents que la troupe «Els Aubin Leonel» cantaven en català a l'Alcázar: «Ja ho veieu, fins els estrangers! Estem veient que les condicions de pau es redactaràn en català. Sols d'aquest modo la vella Europa / en els llurs tractes s'aclarirà / puig no hi ha llengua més dolça i clara, / ja ho diu el ditxo: «Clà i català»».⁴⁴⁰ De fet, aquesta revista publicava una sèrie de cuplets catalans creats *ex professo* i d'altres amb música de cuplets castellans, com el que va compondre «l'emperatriu del cuplet intencionat i de bon gust» Raquel Meller,⁴⁴¹ la popularitat de la qual va fer que Ignasi Domènech creés un plat en honor seu: «Amanida Raquel Meller», a base de cogombre, tomàquet, arengada fumada i gambes (Blasi 2005: 89). El cuplet, del qual transcrivim uns versos de la segona estrofa i el «refrà», portava per títol *La Santa Arrambancia* i la tonada era la de *Dime como andas*:

Als cafès de camareres,
als concerts i als cabarets,
és tan gran la fregadiça
que's meseguen els ossets.
Puig a tot arreu,
com observareu,
lo essencial del ball
sempre és fregar l'all.⁴⁴²

439 Xarau [Santiago Rusiñol]: «Espurnes de la guerra». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1983 (29 de desembre de 1916): 872.

440 «Carnet del *Papitu*». *Papitu* núm. 514 (9 d'octubre de 1918): 549.

441 Sobre Raquel Meller i la seva evolució cupletística, que anà des d'un repertori inicial més aviat vulgar fins a la seva gran victòria a l'Arnau el 1911 amb el *Ven y ven*, vegeu Lladó (1963) i Barreiro (1988).

442 «Cuplets». *Papitu* núm. 519 (13 de novembre de 1918): 605.

Els redactors del *Papitu* es confessaven «entusiastes impulsors i defensors acèrrims» del *music-hall* català i, com a Pitarres del jove i flamant estil musical que s'obria pas entre *chansons* i tangos, esperaven no haver de trigar gaire «a sentir cantar en català a totes les grans estrelles del cuplet». Als crits de «Visquen les artistes catalanitzantes! Visca l'autonomia cupletística... i l'altre! Avant, catalans, el triomf es nostre!» descrivien l'acte patriòtic que va tenir lloc a Eldorado, en el qual, sota quatre barres teixides en flors que flamejaven l'escenari, «la gentil ballarina Laura de Santelmo va ballar la sardana de *La Santa Espina*, obtenint un èxit sorollós. I la gran Isaura va cantar admirablement, pronunciant-lo com una verdadera barcelonina, el cuplet català “La ginestaire”, dels amics H. de Lusiñan i J. Suñé». ⁴⁴³

A banda de l'opinió de Raillard i de la comesa catalanitzadora del *Papitu*, l'aparició d'aquest cuplet francocatalà podria ser una amalgama dels cuplets francesos —que cantaven les estrelles i les dives nocturnes— i el cuplet *Barcelona és bona*, amb música d'un dels temes de la sarsuela *La canción del olvido*, en el qual s'idolatra fanàticament «la gran urb mediterrània, única en el món i els seus environs»:

Barcelona, Barcelona
ciutat gran i divertida
on la vida
té un encís que ens acarona.
[...]
Bella Barcelona.
De l'amor són les poncelles,
més flairoses i més belles
i per elles
el jovent foll esdevé. ⁴⁴⁴

La tasca musicocatalanitzadora dels membres de la revista *Papitu* ⁴⁴⁵ —que aparegué per primera vegada el 25 de novembre de 1908 en commemoració de l'assalt a la redacció del *Cu-Cut!*— seguia l'estela del que s'anomenà Teatre Líric Català, sorgit per mà dels habitu-

443 «El music-hall català». *Papitu* núm. 498 (19 de juny de 1918): 356.

444 «Cuplets». *Papitu* núm. 451 (18 de juliol de 1917): 1320.

445 Sobre la història d'aquesta publicació de tendència esquerrera i anticlerical, així com la seva evolució cap a la «verdor» i la pornografia, vegeu Solà (1968, 2008) i Capdevila (2014).

als de la taverna Els Quatre Gats; una iniciativa que pretenia l'anostament de la sarsuela, «molt popular entre el públic català malgrat els textos castellans en què era cantada i l'ambient predominantment madrileny dels seus arguments» (Jardí 1972: 159). Tot i la curta temporada que varen organitzar al Teatre Tívoli —de mitjan gener a l'últim dia de febrer de 1901—, el Teatre Líric Català nasqué amb la voluntat de reemplaçar l'hegemonia del «género chico» que regnava al Paral·lel, però l'empresa fracassà per motius diversos.⁴⁴⁶ Tal com suggeria Emili Tintorer arran de la inauguració de la temporada d'aquest projecte que volia «donar la puntilla» a l'acanalat gènere d'exportació madrilenya, calia imposar el canvi de sobte, atès que «la revolució havia d'ésser radical é instantania»; tanmateix, en el desafiament a mort que emprengueren els promotors del Teatre Líric Català oblidaren «els principis més rudimentaris del art escénich». D'una banda, la precipitació amb la qual es van estrenar les obres; de l'altra, una direcció artística que demostrà una ignorància tan gran del que era el teatre, «un desconeixement tan absolut de las justas aspiracions del públich y una tal indiferencia en escullir las obras y'ls intérprets d'ellas», que el resultat final fou un desastre.⁴⁴⁷

Malgrat això, van continuar els intents per convertir la moderna artèria de Barcelona, «que supo configurar un territorio de unificación —fuese cultural y lúdica— de la nueva ciudad» (Gabriel 1992: 70), en una demarcació allunyada de la influència espanyolitzadora del flamenquisme i la sarsuela. L'any 1910, i per un breu període de temps, el renovat Gran Teatre Espanyol es convertí en la seu d'una altra iniciativa, l'ambiciós Teatre Líric en català que, a imatge de l'anterior, «volia contribuir a normalitzar la cultura catalana tant en l'àmbit teatral com en el musical». No obstant això, la temporada lírica en català, que s'inicià al teatre del Paral·lel el 28 de gener amb *La Santa Espina*, d'Àngel Guimerà, moria disset dies després per la precipitació amb què l'empresa Güell havia organitzat la temporada, com en el cas del Teatre Líric Català (Cunill 2011: 78 i 83). Segons Pere Aldavert, també «perque ja potser lo perill d'una competencia de género chico s'havia esboirat per uns quants mesos», això sí: «no

446 Sobre el Teatre Líric Català, vegeu Casacuberta *et alii* (2011: 23-30).

447 Emili Tintorer: «Teatre Líric Català. La inauguració». *Juventut* núm. 49 (17 de gener de 1901): 64-65.

ab grans pèrdues, perquè ni al Janer ni al Paralelo se'n poden perdre gayres de cents duros en disset dies» i «no per culpa dels actors ni de la gent, que Deu n'hi dó de la que hi anava ab tot y'l fret y la foscor y'l fàstich de la tornada».⁴⁴⁸

Amb tot, i a despit del fracàs d'aquestes dues iniciatives, el *Papitu* continuava defensant la necessitat de catalanitzar el panorama líric barceloní des de les seves pàgines, tal com hem pogut comprovar en els cuplets «marca de la casa» que inseria el setmanari i que aplegà, prest, en una sèrie de volums.⁴⁴⁹ Segons Miquel Poal (1919: 6-8), aquestes cançons populars i modernes van néixer a França, «al país d'on ens pervenia la llibertat»; allí van florir aquestes melodies juguinoses «com una nou-casada», sentimentals «com un nocturn de Chopin» i entremaliades «com una conversa de pensionistes a l'hora de l'esbarjo». La principal condició que s'exigia a tot cuplet català era que no fos de mal gust —a diferència dels que escrivien certs autors de lletres castellanes, la majoria de vegades un «enfarfec de chulaperia, madrilenyisme i manoleria»—, i això és el que va fer *Biorito*, pseudònim de Toribi Torrents i Rourell, el jove poeta que escrigué les primeres dues cançonetes d'aquest gènere amb un lèxic popular i musicades pel Mestre Ribé. Després d'ell, i a mesura que el cuplet s'anava incloent en els cartells dels cafès concert, en vingueren molts d'altres. Atès que havia arribat a assolir un grau de bon gust remarcable, literats de renom —amagats rere pseudònims— i noms propis com el d'Àngel Guimerà, Ignasi Iglésias o Santiago Rusiñol signaven nous cuplets.

Un altre dels estils musicals que causaven furor a l'època era el tango —l'aparició del qual hem comentat a l'inici del capítol—, la dansa de moda que havia fet venir a Barcelona els millors professors d'Europa, com «*Prince de Cuba, Simarra y Luigi*».⁴⁵⁰ És precisament

448 Pere Aldavert: «Parlemne de lo de moda». *La Escena Catalana* núm. 176 (19 de febrer de 1910): 2-3.

449 L'any 1913, el *Papitu* començà a incloure en les seves pàgines paròdies de cuplets famosos, els quals foren aplegats en cinc volums que es publicaren entre 1913 i 1919. Més tard, l'any 1919, Salvador Bonavia edità el primer recull antològic de cuplets catalans. Vegeu Molas (1980: 328), *Cuplets del «Papitu»* (1913-1919) i *El llibre del cuplet català* (1919).

450 «Espectáculos». *La Vanguardia* (23 de febrer de 1917): 7.

aquest estil milonguer el que el personatge de Don Mariano —muscòfil confès de *Super-Tango*— necessita escoltar unes quantes vegades abans de ficar-se al llit, de la mateixa manera que els músics de l'orquestra toquen himnes patriòtics o estrangers per festejar l'entrada de «*Le petit marquis de Casa-forta*» (Rusiñol 1918: 18 i 24). Una picada d'ullet a l'Argentina que va conèixer Rusiñol i de la qual, en un dels seus articles tramesos a *L'Esquella de la Torratxa* des del Plata, es dolia de la «hinnemania» omnipresent en tots els actes —oficials o oficiosos— celebrats amb motiu del centenari de la independència del país:

Aquí, esteu dinant, mengeu la sopa, y darrera de la sopa, hi va l'himne; porten l'entrant, y un xic més d'himne; y als postres, himne de gracies. Eixiu al carrer, y per tot arreu passen grupos cantantvos l'himne, y al que no's treu el capell l'hi treuen ab una garrotada; no hi ha estatua de cap capdill ni de cap commemoració que al pedestal no hi cantin l'himne, y en els entreactes, y en els cafès, y allà ont fan broma, y allà on estan serios, us arriben a *himnetisar*.⁴⁵¹

Un país, l'Argentina, que també és homenatjat a través de la figura de l'argentí, el personatge que s'expressa en castellà amb expressions autòctones com ara «gauchas, bochinche, chipé» i que sembla la viva imatge del *porteño* descrit per Rusiñol a les seves impressions del viatge; un home que té el vici de jugar, «però indiferentment. Si guanya, somriu, y si perd, també. A les ratlles de la seva cara no s'hi marca ni un sol moment un dibuix de goig o de dolor».⁴⁵²

El retaule de personatges de la Barcelona noctàmbula que habiten *Super-Tango* és, en paraules de Sagarra, una definició «de pells humanes, de somriures autèntics i de misèries vestides de pietat».⁴⁵³ Esquitxada per les conseqüències d'una guerra que alguns semblaven obviar, l'obra de Rusiñol presenta, a cops de guilleume, una altra cara de la ciutat. La seva croada particular retrata la Barcelona més canalla, abocada als excessos en espais de llibertinatge i d'escàndol. El joc, la música, les relacions prohibides, la beguda i el menjar eren

451 Santiago Rusiñol: «Del Born al Plata. Impressions de viatge. XIX: Comentarís». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1653 (2 de setembre de 1910): 549.

452 Santiago Rusiñol: «Del Born al Plata. Impressions de viatge. XXVIII: L'argentí». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1662 (4 de novembre de 1910): 694.

453 Josep M. de Sagarra: «Santiago Rossinyol». *Mirador* núm. 124 (18 de juny de 1931): 2.

les diversions predilectes d'una societat que, per sobre de tot —com testimoniava Màrius Aguilar— demanava festa:

La guerra? I qui es recorda de la guerra en aquesta Barcelona, que sembla una revista de modes, amb els maniquís passejant pels festivals? Si ho fem és per a convertir-la en diversió, com aquells filòsofs gitanos que vetllen els morts fent broma. La guerra és negoci i de la propaganda —francòfila o germanòfila— ne fem festa. El bon francòfil vol fer un acte i fa un banquet; En Guimerà, els voluntaris, els artistes francesos, la prohibició d'una conferència an En Díaz Retg, tot, se converteix en alimentació. [...] Per a molts francòfils la guerra haurà estat un comunicat i un «menú». El germanòfil no disfruta tant amb la guerra. El germanòfil té l'ànima negra i no riu gaire. Les seves alegries són les tragedies, els seus banquets, que els diaris li serveixen, són de fusellats, d'ofegats i de «baixes». El francòfil queda una mica de la colla de Sant Mus; el germanòfil sembla un necròfag.⁴⁵⁴

D'entre els banquets i els menús francòfils que denunciava Màrius Aguilar, caldria citar el dinar que va tenir lloc el 20 de febrer de 1916 al restaurant Martin, en el transcurs del qual es va constituir el Comitè de Germanor amb els Voluntaris Catalans, una associació —gairebé oficial— que protegia els voluntaris.⁴⁵⁵ Les seves actuacions foren multiformes: recaptava fons, enviava vestidures als soldats, celebrava festivals al Palau de la Música Catalana i, per establir un lligam entre els combatents, «hom els enviava un periòdic, *La Trinxera Catalana*, òrgan dels *poilus* catalans» (Cortade 1969: 60), amb un primer número que comprenia el trimestre juliol-setembre de 1916.⁴⁵⁶

454 Paradox [Màrius Aguilar i Diana]: «La Gran Barcelona». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 2002 (11 de maig de 1917): 374.

455 Sobre la formació del Comitè de Germanor amb els Voluntaris Catalans —l'ànima del qual era el Dr. Solé i Pla—, la seva relació amb la Unió Catalanista i les accions que dugueren a terme, vegeu Martínez (1991).

456 La història de *La Trinxera Catalana*, «orgue amb musica d'els *poilus* catalans», és bastant irregular. D'una banda, Eugeni Cortade (1969: 60) afirma que el primer número de *La Trinxera Catalana* corresponia al trimestre juliol-setembre de 1916 i, tanmateix, Torrent; Tasis (1966b: 602) atorguen a aquest període el número 3. D'altra banda, inicialment la revista fou editada per la impremta «La République», de Paul Bourget, però a partir del número setè la impremta és en una ciutat alemanya. Aquest periòdic bilingüe publicà a la primera pàgina del primer número la cèlebre poesia «Sèrbia», d'Àngel Guimerà. A la Biblioteca de Catalunya es conserva un exemplar de la publicació, concretament el núm. 4 (19 de desembre de 1918).

En aquelles hores negres, Catalunya demostrava la seva simpatia envers França, «el país de la Revolució, del sufragi universal, dels Drets de l'Home i de l'anticlericalisme radical fins a la vetlla de la guerra». Els amics de la nació gal·la, doncs, entre els quals podien comptar-se homes de lletres i la sang de la seva sang, actuaven com a bards. El cas de Frederic Pujulà i Vallès —un dels màxims promotors de l'esperanto a Catalunya des de les pàgines de *Juventut*— n'és un exemple: l'any 1908 es nacionalitzà francès, motiu pel qual fou cridat a files per l'exèrcit de la III República en esclatar la guerra. Des del front, es convertí en corresponsal de guerra d'*El Poble Català* i «oferí una sèrie de relats sobre les seves experiències militars», a mig camí entre l'exaltació heroica de l'exèrcit francès i la mitificació de la figura del *poilu*.⁴⁵⁷ L'any 1916 li fou concedit un permís i Frederic Pujulà —«l'ambaixador de tots els catalans aimadors de França, el darrer home dels temps heroics»— va poder tornar a Barcelona, on els seus amics l'obsequiaren amb un banquet a can Martin, al qual assistiren, entre altres il·lustres personalitats, Àngel Guimerà, Santiago Rusiñol, Màrius Aguilar i Feliu Elies.⁴⁵⁸ A pesar de la guerra, el «banqueteig» s'anava succeint:⁴⁵⁹ sia per estrènyer els llaços amb la nació veïna o com a homenatge de simpatia, d'afecte i d'adhesió incondicional envers França, un homenatge que els germanòfils barcelonins no po-

457 La seva col·laboració a *El Poble Català* es perllongà durant dos anys (1914-1915) i l'any 1918 publicà *En el repòs de la trinxera. Cartes del soldat a l'amic*, un llibre sobre les seves experiències al front o, segons Frederic Pujulà i Vallès, un recull de cartes que mai no van ser enviades al seu destinatari, Salvador Albert, l'amic i filòsof al qual l'autor oferí «aquests rosegons de pa que trobo al fons del meu sarró de soldat. Tenen gust de tabac, de terra, de quitrà, de cuiró, de tot, fòra de pa! Es tota la meva riquesa: ve-te-la aquí!». L'any 2006 s'edità novament *En el repòs de la trinxera* i, al marge de l'obra de Pujulà i Vallès, en aquesta edició s'incorporà —com a apèndix— el treball *Les representacions teatrals en els camps de batalla de França*, que l'autor llegí en la inauguració del curs 1920-21 de l'Escola Catalana d'Art Dramàtic. Vegeu Martínez (1991: 47) i Pujulà i Vallès (1918: 7, 2006).

458 «Pujulà; vincitor» i «En Pujulà i Vallès a Barcelona». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 1983 (29 de desembre de 1916): 866-868.

459 Si bé el restaurant Martin acollí l'acte de constitució del Comitè de Germanor amb els Voluntaris Catalans, la Maison Dorée fou l'escenari en el qual la colònia francesa de Barcelona retia tribut a Àngel Guimerà per haver estat condecorat amb la Creu de la Legió d'Honor. Vegeu «El banquet de la colònia francesa a don Angel Guimerà». *Iberia* núm. 52 (1 d'abril de 1916): 4.

dien oferir a Alemanya, atès que, com va indicar Rusiñol durant el brindis del banquet al Martin, «éstos se dan vergüenza de una simpatía —como si no honraran— y tienen que ocultar sus afectos». ⁴⁶⁰ Sigui com vulgui, el cert és que l'organització constant de festes i de banquets *à la française* suscitava recels entre els mateixos partíceps, alguns dels quals es qüestionaven —des de les pàgines de la revista *Iberia*, un producte típic de la Guerra europea—, ⁴⁶¹ si el fet de ser francòfil no resultava «algo excesivamente divertido». ⁴⁶² De fet, i un cop finalitzat el conflicte, *L'Esquella de la Torratxa* publicà un acudit per celebrar l'armistici en el qual els artífexs de la pau —convertits irònicament en «cuiners de la guerra»— es disposaven a trinxar el kàiser Guillem II, que la ploma d'Opisso va transformar en un gall dindi prenatalenc (figura 26).

460 «Después de Perpignan. La fraternidad franco-española. El banquete». *Iberia* núm. 48 (4 de març de 1916): 10.

461 La revista *Iberia* començà a sortir el 10 d'abril de 1915. Era un setmanari clarament aliadòfil, tal com ho explicava en el primer número —«*Iberia* se abandera por Francia y por Inglaterra, contra Alemania, però sin hacer dejación de su alma»—, i publicava textos en català, castellà, portuguès i francès. Tingué una vida prou extensa, gairebé tant com la mateixa guerra, amb un darrer número publicat el 20 d'abril de 1918. Vegeu Torrent; Tasis (1966a: 537-538) i «Declaración». *Iberia* núm. 1 (10 d'abril de 1915): 3.

462 «Acción francófila». *Iberia* núm. 108 (28 d'abril de 1917): 9.



Fig. 26. Dos dies després de signar-se l'armistici de l'11 de novembre de 1918, *L'Esquella de la Torratxa* publicava l'acudit intítulat «Els cuiners de la guerra», en el qual tres personatges de carn i ossos que ostenten el càrrec de «cocs» estan a punt d'entrar en acció. Sota les seves figures caricaturitzades s'hi amaguen, d'esquerra a dreta, David Lloyd George, primer ministre d'Anglaterra; Thomas Woodrow Wilson, president dels Estats Units, i Georges Clemenceau, primer ministre de França. Vegeu Opisso: «Els cuiners de la guerra». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 2085 (13 de novembre de 1918): 312.

El gust per l'excés i la tendència creixent a la gola que esquitxen les escenes de *Super-Tango* —i, en un sentit totalment oposat, la caricatura de *L'Esquella de la Torratxa* que acabem de presentar— serien l'aperitiu d'allò que hauria d'arribar en acabar la Gran Guerra: uns moments en què la gastronomia ja havia avançat suficientment i, segons afirmava Néstor Luján (1993: 138), «ni els metges, ni els preus, ni el pudor, no impedeixen que hi hagi golafres que engoleixin a raó de vint mil calories per dia, amb una brillant concupiscència epicúria, la

boca bel·licosa àvida i insondable». Fossin aristòcrates reals —com el Marqueset de Casa Forta i l'oncle Don Segimon de *Souper-Tango*— o meres comparses, el fet és que les grans quantitats de menjar disposades sobre una taula constituïen un tret important que definia els hàbits gastronòmics de l'elit; menjar per gola era, doncs, una de les formes més comunes que tenien els individus moderns per exhibir el seu rang aristocràtic (Flandrin; Montanari 2004: 173).

La figura del gormand ventrut que es desprèn d'aquestes afirmacions —que remetien indefectiblement a Alejandro Lerroux— es pot confirmar a través del «monólech... ab cua» que Francesc Mas-Abril va publicar el 1919, *Gastrolatría*, dedicat a l'actor Lluís Mir. El protagonista és un gastròlatra de cinquanta anys —gras, roig i molt xerraire— que apareix assegut en una taula on no falta res: «fruytes, vins, plats ab viandes, etc.». Mentre menja amb golafreria i es va posant vi tot sovint, s'adona que té el plat buit i crida a la serventa, la Sila, una dona que vol parlar però no parla, és sorda i està molt seca. L'aparició d'aquest personatge amb una plata de rostit, que pel gastròlatra és tan sols un entrant, inicia un banquet pantagruèlic en el qual no faltaran ampolles de vi ni, sobretot, de xampany, que el conduiran a l'estat de somnolència final. Malgrat els vapors etílics, però, el gastròlatra encara tindrà temps d'exigir a la Sila el seu sopar: «Un parell... de... palpissos... y... y una llagosta» (Mas-Abril 1919: 2-3 i 7).

Un dels aspectes implícits en aquest monòleg és el del nou ric, ja que la fortuna que permet al gastròlatra obrir la porta a la seva golafreria és el negoci de venda de patates, no debades el sobrenom amb el qual és conegut entre els seus és *en Patata*. Durant els anys de desgràcia bèl·lica, el preu de les subsistències dels articles mengívols populars s'incrementà de manera desorbitada fins a l'anunci de l'armistici.⁴⁶³ A tall d'exemple —i entre 1914 i 1917—, el bacallà d'Islàndia va passar de costar 1,50 pessetes a 3, o sigui que augmentà un 100%; la

463 Des de les pàgines de *L'Esquella de la Torratxa* es pregonava la baixada de preus d'alguns articles, com el porc i el carbó, però també se sol·licitava que fessin el mateix amb l'oli «ara que els submarins no en necessiten». Vegeu «Esquellots». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 2082 (21 de novembre de 1918): 762.

cuixa de xai i el conill de bou, un 30%; la carn magra, un 40%; el llard negre o de caldera, un 25%, i el pa, un 33%.⁴⁶⁴

No obstant això, el 1919 la patata —tubercle de primera necessitat— continuava essent motiu de possibles actituds agressives a causa de l'alça desorbitant del preu estipulat pels «patateros», que només en dos mesos augmentà, segons la varietat, un 33% i un 43%.⁴⁶⁵ A més a més, la lliure exportació d'aquest producte provocà un enviament massiu de patates a França i qüestionà el paper que, segons *L'Esquella de la Torratxa*, havien d'adoptar els productors: «Els pagesos, doncs, tenen la paraula. Abans, que no es feien tantes cullites a l'any, les patates anaven més barates. Com s'entén això?... On va la senyora Patata?... Va al estranger?... S'està pel contrari amagatzemada? Sigui de qui sigui la culpa, nosaltres tornem als nostres tretze: Les autoritats deurien empaitar de ferm als detentadors de la patata».⁴⁶⁶

De la mateixa manera que el monòleg de Mas-Abril posa de manifest el pecat de gola d'un personatge que, després del conflicte, s'ha enriquit pel comerç de la patata —base de l'alimentació obrera—, Rusiñol exemplifica els hàbits d'uns barcelonins galants i rics, aliadòfils o germanòfils, que gaudeixen dels serveis oferts per una part d'aquesta mateixa població obrera: cambres, músics, cupletistes, meretrius i alcavotes —carn de canó dels baixos fons— que habiten en paradisos de plaer com el de *Souper-Tango*; una expressió que, com les paraules rusiñolianes «escudellòmetro», «Canprosa» i «Don Prudencio», va entrar a formar part del vocabulari barceloní.⁴⁶⁷

464 Dades obtingudes dels preus dels principals articles de consum als mercats de Barcelona publicats a la *Gaceta Municipal de Barcelona*. Vegeu núm. 4 (25 de novembre de 1914): 14-15 i núm. 46 (14 de novembre de 1917): 16-17.

465 El gener de 1919 la patata groga costava, al mercat de Barcelona, 30 cèntims el quilo i la blanca, 28 cèntims. Tanmateix, el mes de març el preu de les dues varietats era de 40 cèntims el quilo. Vegeu «Mercados». *Diario Mercantil* (12 de gener de 1919: 2; 2 de març de 1919: 1).

466 «Esquellots». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 2094 (21 de febrer de 1919): 114.

467 L'any 1924 *L'Esquella de la Torratxa* publicava un acudit en què es reproduïa la conversa que sostenien dos botiguers; com a resposta a la pregunta del primer: «I a tu còm et va el negoci?», l'altre li confessa que «Malament! Tant malament que, perquè la gent vingui, vull posar *souper-tango* a la botiga». Vegeu *L'Esquella de la Torratxa* núm. 2347 (29 de febrer de 1924): 118, i el capítol 3.2 *La «merienda» fraternal* (1907): menjar i política.

La Gran Guerra havia acabat i calia aprofitar «el restabliment de la pau mundial per a l'increment de l'atracció turística».⁴⁶⁸ La Societat d'Atracció de Forasters (SAF) va impulsar la celebració del I Congrés de Turisme de Catalunya, el qual havia de reportar avantatges «en l'ordre moral, econòmic, social i polític».⁴⁶⁹ L'Ajuntament de Barcelona, la Mancomunitat de Catalunya i les associacions relacionades amb el catalanisme polític —com el Centre Excursionista de Catalunya o el Reial Automòbil de Catalunya— van ser-hi representats (Blasco 2009: 5).

Entre les conclusions aprovades en aquest reeixit I Congrés —que tingué com a secretari general Manuel Folch i Torres, autor del monòleg *En Misèria*—, caldria destacar-ne les afins als temes tractats al llarg de la nostra recerca. D'una banda, tal com havia succeït amb l'Exposició Universal, l'entrada de visitants estrangers d'arreu del continent, però, sobretot, francesos, es veuria facilitada pel condicionament de les carreteres de més interès turístic, «en especial les internacionals de Madrid a França per la Junquera». De l'altra, els aires populars i populistes de les fontades o dels berenars democràtics es renovarien gràcies a l'organització «d'excursions públiques col·lectives», supervisades pels Centres Excursionistes. A més, el prestigi dels hotelers de la ciutat aniria en augment a causa de la recomanació d'adoptar «la clau telegràfica acordada per la Associació Internacional d'Hotelers i les Associacions Hoteleres de Suïssa, França i Itàlia». Dins del mateix gremi, els restauradors de Barcelona —els únics que, malgrat els conflictes bèl·lics i les divergències entre els diferents idearis polítics, continuaven engreixant les seves arques— mantindrien el seu tron amb la sol·licitud a la Mancomunitat de Catalunya d'implantar una «Universitat Industrial de la ensenyança especial de les pràctiques de la cuina i cambra hoteleres». Per la seva banda, els vegetarians s'accontentarien amb la inclusió «de la indústria balnearia i de explotació de estacions de clima i platges». I, en darrer lloc, la veu estatuada de Pitarrà deixaria de retronar —des del seu pedestal falquerià al Pla de

468 «Primer Congrés de Turisme de Catalunya». *Barcelona Atracció* núm. 97 (març de 1919): 12.

469 «Primer Congrés de Turisme de Catalunya». *Barcelona Atracció* núm. 97 (març de 1919): 12.

les Comèdies— mercès a l'acord de conservar i protegir «les obres que constitueixen el patrimoni artístic nacional» (Puig 1919: 3-15).

Sobre aquest darrer punt, *L'Esquella de la Torratxa* publicava l'any 1919 una carta del popular poeta i autor dramàtic escrita per ordre de Mossèn Borra, pseudònim d'Antoni Bulbena i Tosell, en la qual el «Fundador del Teatre Català, En Frederic Soler» denunciava la manca d'interès dels regidors de la Ciutat Comtal a conservar «un lloc on havien anat a esbargar-se i instruir-se, no tan sols els nostres pares, sinó els avis dels avis dels nostres pares, i que era conegut ademés i respectat per tota Espanya»: l'antic Teatre de la Santa Creu. Aquesta «casa pairal» i «venerable edifici centenari» patia, també, les conseqüències de l'estrangerisme barceloní; després d'haver canviat el nom pel de Teatre Principal, el 1919 passà a anomenar-se —sota la influència d'«una llengua forastera» que convertia els ciutadans en «feudes de l'estranger»— Principal Palace. Tanmateix, el petri missatge de Pitarra pren una gran volada quan demana amb insistència que girin la seva estàtua d'esquena a l'exteatre i de cara al Falcó per recordar «aquelles sabroses mongetes amb llomillo que tan bé guisaven els avant-passats dels actuals duenyos de la fonda» i veure, més amunt, «l'antiga xacolateria de la Estrella, avui “Bar Cosmos”». ⁴⁷⁰

El clam pitarresc sintetitzava simbòlicament totes les figures que Santiago Rusiñol havia destil·lat amb la seva ploma, des del geni escudellòleg que bregava per mantenir un plat de la cuina tradicional fins als personatges tanguistes i americanitzats. Fossin gloses o espurnes de guerra, contes, obres de teatre o pensaments, allò que en resta és un testimoni viu que, des del prisma de l'art culinari, ha permès radiografiar la societat barcelonina en tots els vessants: social, polític i cultural, entre d'altres. Una opinió que podríem compartir amb la que Màrius Aguilar i Rafael Moragas —amagats sota el pseudònim de *Luis Cabañas Guevara* (1944: 83)— deixaren impresa en el seu llibre sobre els records d'una Barcelona pretèrita: quan es vulguin estudiar els costums de la ciutat a través del teatre, caldrà apel·lar gairebé exclusivament, a més d'Emili Vilanova, a Santiago Rusiñol.

470 Mossèn Borra [Antoni Bulbena i Tosell]: «Missatge». *L'Esquella de la Torratxa* núm. 2092 (7 de febrer de 1919): 76.

CONCLUSIONS

La societat barcelonina del tombant de segle XIX-XX va experimentar una sèrie de canvis en àmbits molt diversos que van provocar, entre d'altres, una nova manera de menjar i de beure. Si hom volia formar part del panorama europeu, calia deixar enrere la cuina atàvica i tradicional per donar pas a la *cuisine française*. Així, doncs, la metròpolis donava la benvinguda a les «huîtres de Marennes», als «dindonneaux rôtis» o al «soufflé Milady» i bandejava l'escudella, les perdis amb cols i els matons de Pedralbes dels fogons. Tanmateix, l'adopció de les menges gal·les i de les modes que se'n derivaven va ser un dels reflexos mimètics que desvirtuaren tot allò que en el camp de la literatura i de la cultura pretenien els modernistes: rebel·lar-se contra una idea tradicionalista i regionalista de la cultura catalana per reconstruir-la de nou i transformar-la en una cultura nacional i moderna. Ja sigui en el camp històric, social, polític o cultural, les dramaturgies dels autors que esquitxen aquestes pàgines són el mirall de l'evolució d'una ciutat que va rebre amb els braços oberts totes les novetats culinàries de procedència europea —i d'ultramar— per poder esdevenir la «nova Barcelona».

Al llarg d'aquest treball, hem pogut verificar l'existència d'un triangle conceptual que té la cuina, el teatre i la modernitat com a vèrtexs. La hipòtesi de partida suposava l'establiment d'una perspectiva d'anàlisi en el camp de la literatura dramàtica que permetés fer visible la relació que es pot establir entre aquests tres conceptes. A més, durant tota l'exposició, hem pogut demostrar la possibilitat d'abordar l'anàlisi de la literatura dramàtica des del prisma de l'art culinari. Gràcies als documents que pertanyen a l'univers de la cuina —menús, receptaris d'autoria diversa, guies de la ciutat, bibliografia específica escrita per cocs i coqueses o sobre la seva persona i fonts hemerogràfiques, entre d'altres— i als que formen part de l'univers teatral —dramaturgies, crítiques de les seves representacions i estudis sobre els autors escollits—, hem fet evident un binomi que té la cuina i el teatre com a eixos d'interès. Breu, la literatura dramàtica coetània reflectí els canvis que es produïren en el sector del gust dels barcelonins, fruit del procés de modernitat que guiava la ciutat cap a l'*excelsior* del segle XX.

En el primer capítol s'han analitzat els hàbits alimentaris i beveris de Barcelona, a través dels quals hem pogut comprovar la intrusió de la cuina francesa a les taules barcelonines, que nasqué fruit del desig d'emmirallar-se en París. Les novetats gal·les que curullaven l'estómac de les classes benestants —les ostres, entre d'altres— i les que vingueren del continent americà —com els còctels que arribaren durant la segona dècada del segle xx— eren les demostracions d'una urbs que bregava per aconseguir un lloc dins l'Europa moderna del tombant de segle. Amb tot, Barcelona no era el paradigma del cosmopolitisme que pretenien assolir els prohoms que idearen l'Exposició Universal: lluny de la Nubiana lloada per Rusiñol, era la ciutat «distòpica» en què la conflictivitat social estava a flor de pell.

Ultra això, i en paral·lel als hotels i restaurants que es crearen o ressorgiren arran del certamen, s'han recorregut uns espais urbans adreçats la majoria de vegades a la cara menys amable de la ciutat: els detritus que poblaven el Districte Cinquè i les zones suburbials, l'altra fesomia d'una Barcelona pretesament moderna que desservia els seus iguals per abandonar-los al lumpen del raval i a l'extraradi. A diferència de la burgesia, els habitants d'aquests carrers i el «poble» obrer no van poder modificar els seus costums en pro de les modes alimentàries —un altre del temes que hem tractat en aquest capítol—, atès que estaven condemnats a un salari de la fam que els menava de dret a la pobresa extrema. Assumptes que les publicacions de l'època més habituals, però també les que hem adjectivat com a «mengívoles» i d'altres que van néixer per donar resposta a les diferències socials, denunciaven amb insistència.

No obstant això, els personatges que durant el període en el qual s'inscriu el nostre treball van saber aprofitar amb escreix totes les novetats introduïdes per la moda gal·la i en van saber treure el màxim profit foren els cuiners: alquimistes del foc, anònims o de renom, que governaren els fogons de la ciutat des de tots els vessants, fins i tot polítics. La figura d'Ignasi Domènech —el cuiner manresà amb una trajectòria encomiable i autor d'una bibliografia extensa i alhora moderna— copsà totes les novetats gastronòmiques del moment i les convertí en receptaris: testimonis d'una vida, d'un temps i d'un país.

En el segon capítol, hem centrat la nostra atenció sobre tres dramaturgs (Frederic Soler, Emili Vilanova i Juli Vallmitjana) que introduïren en les seves obres —cadascú des de la seva tribuna més o

menys privilegiada— un seguit de testimonis gastronòmics que cal tenir en compte. Frederic Soler enfrontava la tradició de la cuina catalana i la modernitat de la cuina francesa, a banda de lloar les menes axiomàtiques barcelonines. Emili Vilanova, gran coneixedor dels plats més tradicionals, evocava a través dels seus personatges la Barcelona menestral i popular que era engolida pel progrés i la internacionalització dels menjars. I Juli Vallmitjana fixà la mirada en la Barcelona més negra, la de l'anomenat «Barri Xino», seu d'una fauna humana d'allò més heterodoxa en què sobresortien els gitanos —gaticides i, fins i tot, carronyaires.

El tercer capítol del nostre treball ha focalitzat l'atenció en quatre peces dramàtiques de Santiago Rusiñol, per mitjà de les quals hem pogut aportar un nou enfocament per a l'estudi de l'obra de l'autor. La tetralogia rusiñoliana —que hem iniciat el 1905 i perllongat fins al 1918— pren, des del prisma de l'art culinari, una nova dimensió, perquè és el model d'una possible tendència artística que hem anomenat «teatre gastronòmic», a imatge de la literatura gastronòmica existent. No és atzarós que Rusiñol es decantés per una temàtica o altra segons el clima que l'envoltava. Així, doncs, i amb tot el seu bon ull, *L'Escudellòmetro* (1905) presentava la monomania gastronòmica a la qual es veien abocades les classes més desafavorides, feta a base de brou, carn de dubtosa qualitat, menuts, escabetxos i salaons; satiritzava l'arribada d'Alejandro Lerroux i la seva manera moderna de fer política a través d'uns «berenars democràtics» que eren als antípodes de la gormanderia del líder populista amb *La «merienda» fraternal* (1907); alertava la societat de l'arribada dels preceptes vegetarians i el dogmatisme dels seus impulsors a *El triomf de la carn* (1912), i denunciava els vicis d'una Barcelona noctàmbula o matinàmbula immersa en la Gran Guerra i addicta als cafès concert a *Souper-Tango* (1918). Tots aquests aspectes hem pogut explicar-los des de diferents vessants i, tanmateix, arribats a aquest punt voldríem insistir en la importància de l'anàlisi del teatre des del prisma de la cuina i, per extensió, de l'alimentació, com a fenomen social, polític i cultural.

Per bé que el menjar nodreix i satisfà la gana, al costat d'aquesta funció de caràcter fisiològic n'existeixen d'altres. El menjar és un marcadore de l'estatus social, ja que segons la ingestió de certs aliments els individus pertanyen a un grup o a un altre, com les menges i els beuratges humils, sibarítics o especialitzats que hem anat refe-

renciant. El menjar és una via per exercir poder polític i econòmic —els àpats realitzats arran de l'Exposició Universal, així com els banquets lerrouxistes i solidaris, en són un clar exemple. El vegetarianisme, en tant que moviment societatari al voltant del qual es reagrupaven els seus adeptes, naixia amb la voluntat de prevenir, diagnosticar i tractar malalties, una altra de les funcions del menjar. En darrer lloc, cal tenir present que els *pollos* de l'aristocràcia, les meretrius i les *cocottes* iniciaven i mantenien les relacions personals i de negocis a través del menjar i del beure. Uns usos i costums que Rusiñol —talment com si fos un taumaturg— va transformar en matèria d'art per deixar-nos, com gairebé pocs, el mapatge humà de la seva ciutat.

Ultra la tria d'aquestes quatre peces de Rusiñol —cares d'un poliedre en què el «teatre gastronòmic» tindria, amb totes les reserves que calguin, raó de ser—, caldria superar el límit cronològic que hem proposat d'antuvi i ampliar el corpus dramàtic amb altres autors, a fi d'aportar noves referències que donessin més cos a la recerca que hem endegat. A imatge del treball dut a terme per Xavier Fàbregas en la seva obra *De la cuina al menjador* i l'aportació del present estudi, l'examen minuciós dels referents alimentaris que apareixen citats pels personatges que poblen la literatura dramàtica catalana obre les portes a un nou camp d'investigació en què la cuina i el teatre serien els eixos principals.

El nostre estudi recull una època en què l'esplendor de la burgesia barcelonina convivía amb la misèria de les classes desfavorides, una característica que és fruit dels temps moderns però també d'aquells que encara havien d'esdevenir-se. Així, doncs, i a tall d'exemple, en l'àmbit culinari caldria ampliar la recerca fins a la dictadura de Primo de Rivera (1923-1930), ja que podríem mostrar les disparitats alimentàries entre els diferents sectors d'una societat marcada pels canvis que provocaren els anys vint en general i, pel que fa a Barcelona, la celebració de l'Exposició Internacional el 1929. Un altre dels períodes convulsos que cal tenir en compte és el de la Guerra i la Revolució de 1936-39, uns anys d'agitació i de dolor en què la cuina de supervivència, però també la d'avantguarda, es donaven la mà per elaborar menús de guerra que, així i tot, podien ser exquisits. N'és una bona mostra l'opuscle que va fer editar la Generalitat de Catalunya republicana: sota el títol de *Menús de guerra* (c. 1937), les vint-i-quatre receptes que transcrivía permetien poder cuinar amb un mínim de decència malgrat les restriccions.

Després del trienni bèl·lic vindria una època de carestia alimentària que la dictadura franquista resoldria a cops de cupó amb les cartilles de racionament, un altre dels moments històrics, el de la postguerra, que podria ocupar un lloc en recerques posteriors per tal de preservar la memòria de la gana. És en aquests temps quan Ignasi Domènech publica *Cocina de recursos (deseo mi comida)* (1941), un llibre que inaugurava el que l'escriptor Joan Sella i Montserrat considera un nou gènere literari: la literatura gastronòmica bèl·lica. Entre les moltes receptes de subsistència que proposava, podem llegir-hi l'elaboració d'una truita de patates sense ous ni patates, només amb la pela blanca de la taronja, farina, all, bicarbonat i aigua.

En l'àmbit teatral, caldria examinar les obres dramàtiques dels autors que visqueren en la pròpia pell tots aquests esdeveniments a fi de delimitar aquells elements que fessin referència a la cuina i a l'alimentació. Com no podia ser d'una altra manera, les obres de Santiago Rusiñol posteriors al 1918, tot i la discreció de les seves estrenes, podrien servir de punt de partida. A tall d'exemple, un dels quadres de la revista *Chauffeur... al Palace!* (1921) —intitulat «Caldetes sur Mer»— presentava l'auge de la indústria hotelera i la moda del termalisme que propugnà el I Congrés de Turisme de Barcelona; la comèdia dramàtica *Graziel·la* (1922) va ser honorada amb una recepta de patates per *Marta Salvà* —pseudònim de les germanes Adriana i Sara Aldavert— en *l'Art de ben menjar* (1923), el primer receptari escrit en català per dones; o *Miss Barceloneta* (1930), una sàtira ambientada al barri pesquer barceloní per antonomàsia en la qual Rusiñol escarnia els concursos de bellesa i criticava feroçment una tirania de la imatge que convertia les dones en bacallans dissecats. També algunes peces de Carles Soldevila, com *Civilitzats tanmateix* (1921), en què les mongetes poden refer el sabor d'una cultura i salvar vint segles de civilització.

Durant la Guerra dels Tres Anys cal consignar *La fam* (1938), de Joan Oliver; de títol prou eloqüent, en el text apareixen sandvitxos de pernil dolç transformats en llamins excel·lents per causa de la gana i un arròs a la cassola que és, alhora, metàfora d'una traïció i símbol d'uns ideals indestructibles. Així mateix, les peces teatrals breus aplegades per Francesc Foguet a *Teatre de Guerra i Revolució (1936-1939)* (2005), entre les quals sobresurt *A la cua*: una polifonia de veus femenines condemnades a l'ossificació que, dia sí dia també, es preocupen de procurar-se mongetes o peix vingut de Rússia.

I, després de la Segona Guerra Mundial, és imprescindible al·ludir a les obres de Josep M. de Sagarra que alguns han convingut a anomenar «teatre de postguerra», com *Galatea* (1948). En qualsevol indret de la vella Europa a punt de ser evacuat per la imminent arribada de les tropes enemigues, assistim als tràfecs d'un carnisser oportunista que mercadeja amb carn d'origen dubtós —com la de les tres foques ensinistrades que formen part de l'espectacle de Galatea— fins a convertir-se en un magnat; o al mal somni d'uns personatges circenses que somien menjar caviar, pa de blat de moro o mortadel·la sintètica en una ciutat pintada encara amb els colors de la guerra.

Paral·lelament a aquesta ampliació cronològica, també es podrien cercar més referents en el camp de la sociologia, l'antropologia, la gastronomia, l'estètica o la política, entre d'altres, per poder constatar la importància del menjar dins de la societat i la seva vinculació amb el teatre. En aquest aspecte, les investigacions dutes a terme per l'Observatoire Cniel des Habitudes Alimentaires (OCHA), l'Observatorio de la Alimentación (ODELA) o la Fundació Alicia, els receptaris que van aparèixer al llarg dels períodes proposats (alguns dels quals ja hem apuntat), així com els estudis historiogràfics que s'ocuparen d'aquests anys convulsos del segle xx, constituïrien una base interdisciplinària sobre la qual fora possible bastir una continuïtat fecunda de la recerca que podria arribar fins als nostres temps.

Tal com hem fet visible, més enllà de l'aspecte purament nutricional, el repertori gastronòmic de cada poble, i fins i tot de cada ciutat —ja sigui Barcelona o qualsevol altra—, és un marcadore per mitjà del qual podem representar la identitat dels individus que formen part d'una societat determinada: les seves tradicions, els seus costums i les seves ideologies es construeixen i es modifiquen gràcies a uns hàbits manducatoris que, en saber manejar-los, afavoreixen la inserció dins d'una cultura concreta.

Així, doncs, la cuina —en tant que microcosmos quotidià del gran teatre que és el món— obriria les portes a una nova manera d'analitzar i d'experimentar sobre les arts escèniques i culinàries dirigida a copsar la universalitat que porten inscrites, ja que són els reflexos de molts aspectes de caire històric, econòmic, cultural i social. Si fixem la mirada sobre elles i trenquem el mur que les ha separades fins ara, podrem arribar a mostrar del fet més ínfim al més gran, això és: el món en tota la magnitud.

FONTS DOCUMENTALS

Publicacions periòdiques consultades

Acracia (1888)
Album de la Mujer (1898)
Alrededor del Mundo (1910)
L'Àpat (1918)
Aurora Social (1907-1908)
L'Avens (1890)
L'Avi (1907)
Barcelona Atracción (1919)
El Be Negre (1932)
Butlletí del Centre Català (1887)
La Campana de Gràcia (1901-1907)
El Correo Catalán (1906)
Credo Naturalista (1911)
Cu-Cut! (1905-1912)
De Tots Colors (1911)
El Descamisado (1906-1907)
Destino (1949, 1955 i 1969)
Diari Català (1880-1881)
Diario de Barcelona (1842-1915)
Diario de Eldorado del beneficio de Palmada (1892)
Diario Mercantil (1919)
La Escena Catalana (1910-1911)
L'Esquella de la Torratxa (1881-1924)
La Exposición (1886-1889)
La Gatzara (1927)
Lo Gay Saber (1878)
El Gorro Blanco (1908-1911)
L'Hereu (1914)
Hispania (1900-1901)
Iberia (1916-1918)
Il·lustració Catalana (1905)
La Ilustración (1881)

Joventut (1901-1906)
Metralla (1907)
Mirador (1930-1935)
L'Olla (1897-1898)
Papitu (1908-1918)
Paracleto (1908)
La Perdiu ab Salsa (1902)
El Poble Català (1905-1913)
Poti-Poti (1906)
El Progreso (1910)
La Publicidad (1897-1902)
Quatre Gats (1899)
La Renaixensa (1879)
La Revista Blanca (1903)
Revista Vegetariana (1908-1909)
La Sopa Boba (1881)
Lo Teatro Regional (1892)
El Tio Nelo (1862)
La Tribuna (1905)
La Trinxera Catalana (1918)
La Unión de cocineros y camareros (1903)
La Vanguardia (1881-1929)
La Veu de Catalunya (1905 i 1909)
La Xanfayna (1868)

BIBLIOGRAFIA

- AGUILAR, Màrius; Rafael MORAGAS (1944): *Cuarenta años de Barcelona (1890-1930)*. Barcelona: Memphis.
- AGULLÓ I VIDAL, Ferran (1928): *Llibre de la cuina catalana*. Barcelona: Llibreria F. Puig i Alfonso.
- AINAUD DE LASARTE, Joan (1981): «Paraules de presentació». Dins Francesc CURET: *Vida a la llar*, vol. 1. Barcelona: Alta Fulla, p. 5-6.
- ALBÓ, Ramon; FRANCISCO PUIG I ALFONSO (1911): *Protección á la infancia y represión de la mendicidad. Ponencia presentada á la Junta Provincial de Barcelona*. Barcelona: Imprenta Calle Nueva de San Francisco.
- Almanaque del Diario de Barcelona para el año 1889* (1888). Barcelona: Imprenta Barcelonesa.
- Almanaque del Diario de Barcelona para el año 1906* (1905). Barcelona: Imprenta Barcelonesa.
- ALMERICH, Lluís (1945a): *El hostel, la fonda, la taberna y el café en la vida barcelonesa*. Barcelona: Llibreria Millà.
- (1945b): *La Rambla de Barcelona: su historia urbana y sentimental*. Barcelona: Llibreria Millà.
- ÁLVAREZ JUNCO, José (1990): *El Emperador del Paralelo. Lerroux y la demagogia populista*. Madrid: Alianza.
- AMADES, Joan (1951): *Costumari català*, vol. II. Barcelona: Salvat.
- (1978): *L'escudella. La Pipa*. Barcelona: Selecta.
- (1984a): *Històries i llegendes de Barcelona*, vol. 1. Barcelona: Edicions 62.
- (1984b): *Històries i llegendes de Barcelona*, vol. 2. Barcelona: Edicions 62.
- AMAYA, Matilde; Eva CELADA (2002): *La cocina gitana de Matilde Amaya*. Barcelona: Belacqva.
- ANDRÉ, Marius (1916): *La Catalogne et les Germanophiles (Catalunya i els germanòfils)*, trad. de J. Aladern. Barcelona: Llibreria Espanyola.
- ANGELÓN, Manuel (1854): *Guía satírica de Barcelona: bromazo topográfico-urbano-típico-burlesco*. Barcelona: Impr. de Ramírez.
- ANGUERA, Pere (1996): «L'Exposició Universal de Barcelona del 1888». Dins BORJA DE RIQUER (dir.): *Història, política, societat i cultura*

- dels Països Catalans. La consolidació del món burgès (1860-1900)*, vol. 7. Barcelona: Enciclopèdia Catalana, p. 190-191.
- Anuario Estadístico de la Ciudad de Barcelona. Año 1902* (1903). Barcelona: Imprenta de Henrich y Comp.
- Anuario Estadístico de la Ciudad de Barcelona. Año 1905* (1907). Barcelona: Imprenta de Henrich y Comp.
- Anuario Estadístico de la Ciudad de Barcelona 1910* (1912). Barcelona: Imprenta de Henrich y Comp.
- Anuari Estadístic de la Ciutat de Barcelona 1918-1919-1920* (1923). Barcelona: Establiment Editorial Albert Martin.
- APICI (1990): *L'art de la cuina*, trad. Joan Gómez i Pallarès. Barcelona: Fundació Bernat Metge.
- ARÉVALO I CORTÈS, Just (2002): *La Cultura de masses a la Barcelona del nou-cents*. Barcelona: Publicacions de l'Abadia de Montserrat.
- ARTIGAS, Jordi (2007): «Les ombres xineses d'Els Quatre Gats (1897-1898) i l'ambient de l'espectacle a la Barcelona de la fi de segle». Dins Ramon GRAU (coord.): *X Congrés d'Història de Barcelona. Dilemes de la fi de segle, 1874-1901*. Barcelona: Arxiu Històric de la Ciutat, p. 1-20.
- ARTIGAS I FEINER, Joan (1888): *Guía itineraria y descriptiva de Barcelona, de sus alrededores y de la Exposición Universal*. Barcelona: Librería y Tipografía Católica.
- BÀGUENA I MARANGES, Núria (coord.) (2006): *Nadala 2006. Cuina catalana*. Barcelona: Fundació Lluís Carulla.
- (2007): *Cuinar i menjar a Barcelona (1850-1900)*. Barcelona: CIM Edicions.
- Barcelona descrita por sus literatos, artistas y poetas* (1914). Barcelona: Unión Gremial de Barcelona.
- BARREIRO, Xavier (1988): *Raquel Meller*. Barcelona: Edicions Nou Art Thor.
- BARTHES, Roland (1961): «Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine». *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations* núm. 5 (1961): 977-986.
- (1971): *Sade, Fourier, Loyola*. París: Seuil.
- BARTOLOMÉ-SANZ, Mireia (trad.) (2014): «Els catorze punts. Discurs de Woodrow Wilson, president dels EUA, al Congrés nord-americà el 8 de gener de 1918». *Eines per a l'Esquerra Nacional* núm. 20 (primavera 2014): 138-143.

- BEMBO, Max: Vegeu José RUIZ RODRÍGUEZ.
- BENET, Josep (1963): *Maragall i la Setmana Tràgica*. Barcelona: Institut d'Estudis Catalans.
- BERCHOUX, Joseph (1819): *La Gastronomie, ou l'homme des champs a table*. París: L. G. Michaud.
- BERTRAN GONZÀLEZ, Enric (2012): «La fira de Sant Bartomeu de Solsona amb l'esguard del metge Falp i Plana». *Treballs de la Societat Catalana de Geografia* núm. 73 (juny de 2012): 131-144.
- BLADÉ I DESUMVILA, Artur (1970): *El senyor Moragas («Moraguetes»)*. Barcelona: Pòrtic.
- BLASCO PERIS, Albert (2009): «La Societat d'Atracció de Forasters de Barcelona com a estructura de poder». Dins *La ciutat en xarxa. XI Congrés d'Història de Barcelona*. Vegeu <http://ajuntament.barcelona.cat/arxiunicipal/arxiuhistoric/sites/default/files/ArxiuHistoric/Continguts/Documents/Fitxers/XI%20CONGRES_blascoc.pdf> [data de consulta: setembre de 2019].
- BLASI, Josep M. (2005): *La cuina d'Ignasi Domènech*. Barcelona: Angle.
- BOILEAU, Étienne (1879): *Le Livre de Métiers*. Dins François BONNARDOT; René DE LESPINASSE (eds.): *Histoire générale de Paris. Les métiers et corporations de la Ville de Paris. XIII^e siècle*. París: Imprimerie Nationale.
- BONAVIA, Salvador (1903): *L'Emperador del Paralelo: gatada pitarresca en un acte y en vers bilingüe escrit en un moment de mal humor per A. Nónim*. Barcelona: Impr. de Salvador Bonavia.
- BRAVO, Isidre (1986): *L'Escenografia Catalana*. Barcelona: Diputació de Barcelona.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme (1842): *Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante*. París: Charpentier Libraire-Editeur.
- BROCH, Àlex (ed.) (2008): *Diccionari de la literatura catalana*. Barcelona: Enciclopèdia Catalana.
- BURGAS I BURGAS, Josep (1929): *Àpats i lletres: dia 7 d'abril de 1929*. Barcelona: Pons.
- CABALLÉ I CLOS, Tomàs (1941): *Evocaciones históricas barcelonesas. De cómo empezó en Barcelona... Lo que verá el curioso lector*. Barcelona: Fomento de la Producción Española.
- (1947): *Costumbres y usos de Barcelona: narraciones populares*. Barcelona: Seguí.

- CABAÑAS GUEVARA, Luís: Vegeu Màrius AGUILAR; Rafael MORAGAS.
- CADENA, Josep M. *et alii* (2013): *La Barcelona irreverent. De la Societat del Born al Niu Guerrer (1858-1910)*. Quaderns del Museu Frederic Marès, núm. 16. Barcelona: Ajuntament de Barcelona.
- CAMARASA, Josep M. (1997): *Ramon Turró, un modernista al laboratori*. Barcelona: Institut d'Estudis Catalans.
- CANETTI, Elias (1994): *Masa y poder*, trad. de Horst Vogel. Barcelona: Muchnik.
- CAPDEVILA, Jaume (coord.) (2012): *Cu-Cut! Sàtira política en temps trsbalsats (1902-1912)*. El Papiol: Efadós.
- (2013): *L'Esquella de la Torratxa. 60 anys d'història catalana (1879-1939)*. El Papiol: Efadós.
- (2014): *Papitu. Sàtira, erotisme i provocació (1908-1937)*. El Papiol: Efadós.
- CAPELLA, Jacint (1904): *Barcelona al dia*. Barcelona: Impr. F. Badia.
- CAPMANY, Aureli (1946): *Baladriers de Barcelona*. Barcelona: Albón.
- CARRERAS, Carles (2003): *La Barcelona literària. Una introducció geogràfica*. Barcelona: Proa.
- CASACUBERTA, Margarida (1996): «El mite de l'humor russinyolià». Dins Margarida CASACUBERTA; Marina GUSTÀ (eds.): *De Rusiñol a Monzó: Humor i literatura*. Barcelona: Publicacions de l'Abadia de Montserrat, p. 29-48.
- (1997): *Santiago Rusiñol: vida, literatura i mite*. Barcelona: Curial.
- (1999): *Santiago Rusiñol i el teatre per dins*. Barcelona: Institut del Teatre.
- (2008): «La Barcelona del senyor Esteve». Dins Margarida CASACUBERTA; Marina GUSTÀ (eds.): *Narratives urbanes: la construcció literària de Barcelona*. Barcelona: Fundació Antoni Tàpies, p. 59-81.
- (2018): «Pròleg». Dins Santiago RUSIÑOL: *Teatre polèmic*. Barcelona: L'Avenç, p. 9-18.
- CASACUBERTA, Margarida; Marina GUSTÀ (eds.) (2008): *Narratives urbanes: la construcció literària de Barcelona*. Barcelona: Fundació Antoni Tàpies.
- CASACUBERTA, Margarida *et alii* (2011): *El debat teatral a Catalunya. Antologia de textos de teoria i crítica dramàtiques. Del Modernisme a la Guerra Civil*. Barcelona: Institut del Teatre, p. 19-148.
- CASSANY, Enric (1992): *El costumisme en la prosa catalana del segle XIX*. Barcelona: Curial.

- CASSANY, Enric (2011): «Barcelona vista pels narradors del vuit-cents». *Caplletra. Revista Internacional de Filologia* núm. 50 (primavera 2011): 139-158.
- CASTELLANOS, Jordi (2000): «El Modernisme: la construcció d'una cultura nacional». Dins Joaquim MOLAS *et alii*: *1898: entre la crisi d'identitat i la modernització. Actes del Congrés Internacional celebrat a Barcelona, 20-24 d'abril de 1998*, vol. 2. Barcelona: Publicacions de l'Abadia de Montserrat, p. 69-85.
- (2008): «La descoberta literària del Districte Cinquè». Dins Margarida CASACUBERTA; Marina GUSTÀ (eds.): *Narratives urbanes: la construcció literària de Barcelona*. Barcelona: Fundació Antoni Tàpies, p. 83-108.
- CERDÀ, Ildefons (1867): «Introducción». Dins Ildefons CERDÀ: *Teoría general de la urbanización y aplicación de sus principios y doctrinas a la reforma y ensanche de Barcelona*, vol. 2. Madrid: Impr. Española, p. 557-561.
- CHICHÓN, Rafael (1898): *La Vida en Barcelona. La vida material: la alimentación*. Barcelona: Impr. y litografía de José Cunill y Sala.
- CLAVÉ, Montse (ed.) (1996): *Cocina gitana*. Barcelona: Icària.
- CODELUPPI, Vanni (2007): «El papel social de la publicidad», trad. d'Esther Martínez Pastor. *Pensar la Publicidad. Revista Internacional de Investigaciones Publicitarias* vol. 1 núm. 1 (gener-juny 2007): 149-155.
- CODINA LAENGLIN, Ramon (1882): «La escudella catalana». Dins *Anuari de l'Associació d'Excursions Catalana*. Barcelona: Estampa de Jaume Jepús, p. 1-11.
- COLOMINAS, J. V.: *Vegeu Juli Vallmitjana*.
- Col·lecció de Menús de l'Arxiu Històric de Barcelona (1893-1927).
- Col·lecció de Menús del Museu Frederic Marès de Barcelona (1885-1927).
- CONNELLY ULLMAN, Joan (1972): *La Semana Trágica. Estudio sobre las causas socioeconómicas del anticlericalismo en España (1898-1912)*, trad. de Gonzalo Pontón. Barcelona: Ariel.
- CONTRERAS, Jesús (1990): «Es menja molt després de fart: reflexions sobre la sociabilitat, la comensalitat i la festa». Dins Maryse BADIOU (ed.): *Simposi d'Antropologia Cultural sobre Xavier Fàbregas. Ateneu Barcelonès, 6-10 de novembre de 1989*. Barcelona: Publicacions de l'Abadia de Montserrat, p. 85-102.

- CONTRERAS, Jesús (1999): «Terra, cuina i identitat». *Estudis d'Història Agrària* núm. 13 (1999): 127-156.
- CORBELLA, Ferran J. (1998): «El teatre “social” de Santiago Rusiñol. De *Llibertat* a *La “merienda” fraternal* (1901-1907)». *Revista de Catalunya* núm. 129 (maig 1998): 69-97.
- CORBELLA I CORBELLA, Jacint (1984): «Josep Falp i Plana (1873-1913), metge i poeta del Bages i del Solsonès». Dins *Actes de la XXVI Assemblea Intercomarcal d'Estudiosos. Miscel·lània d'Estudis Bagens-3*. Manresa: Centre d'Estudis del Bages, p. 213-220.
- COROLEU, Josep (1887): *Barcelona y sus alrededores. Guía histórica, descriptiva y estadística del forastero*. Barcelona: Jaime Seix.
- (1888): *Memorias de un menestral de Barcelona (1792-1864)*. Barcelona: Tipografía de La Vanguardia.
- CORTADE, Eugeni (1969): *Catalunya i la Gran Guerra*. Barcelona: Rafael Dalmau.
- CUNILL CANALS, Josep (2011): *Gran Teatro Español (1892-1935): història del primer teatre del Paral·lel*. Barcelona: Fundació Imprimatur / Ajuntament de Barcelona.
- CUNILL DE BOSCH, Joseph: *Vegeu FRANCESC PUIG I ALFONSO*.
- CULLA, Joan B. (1986): *El Republicanisme lerrouxista a Catalunya (1901-1923)*. Barcelona: Curial.
- Cuplets del «Papitu»: dels extraordinaris i populars* (1913-1919). Barcelona: s. n.
- CURET, Francesc (1952): *Visions barcelonines 1760-1860: La Rambla, passeigs i jardins*. Barcelona: Dalmau i Jover.
- (1981): *Visions barcelonines. Vida a la llar*, vol. 1. Barcelona: Alta Fulla.
- (1982): *Visions barcelonines. Botigues, obradors i cases de menjar i beure*, vol. 2. Barcelona: Alta Fulla.
- (1984): *Visions barcelonines. Costums, festes i solemnitats*, vol. 4. Barcelona: Alta Fulla.
- DALMAU, Antonio R. (1945): *Tipos populares de Barcelona. Siglos XIX y XX*. Barcelona: Llibreria Millà.
- DAUDET, Léon (1920): *Souvenirs de milieux littéraires, politiques, artistiques et médicaux*. París: Nouvelle Librairie Nationale.
- DÉSAUGIERS, M. A. (1848): *Chansons et poésies diverses*. París: Librerie Populaire des Villes et des Campagnes.

- DEULIN, Charles (1868): *Contes d'un buveur de bière*. París: Librairie Internationale.
- DBD: *Diccionari biogràfic de dones*. Generalitat de Catalunya, Consell de Mallorca i Xarxa Vives d'Universitats . <<http://www.dbd.cat/>> [data de consulta: setembre de 2019].
- DOMÈNECH, Ignasi (1899): *La Gastronomía*. Madrid: Estab. Tip. de los Hijos de R. Álvarez á Cargo de A. Menéndez.
- (1912a): *Todos los platos del día*. Madrid: Impr. Helénica.
- (1912b): *El arte del coctelero europeo. Manera de preparar los cocktails, ponches y demás bebidas exóticas*. Madrid: Impr. Helénica.
- (1912c): *La cocina vegetariana moderna*. Madrid: Impr. Helénica.
- (1924): *La Teca*. Barcelona: Quintilla i Cardona.
- (1928): *Àpats*. Barcelona: Quintilla i Cardona.
- DUMAS, Alexandre (1873): *Grand dictionnaire de cuisine*. París: Alphonse Lemerre Éditeur.
- DURAN I FARELL, Pere (1988-1989): «La mobilització ciutadana del 1888. L'Exposició Universal i l'embranchida d'una Barcelona nova». *Barcelona Metròpolis Mediterrània* núm. 10 (hivern 1988-1989). Quadern Central: 66-68.
- EALHAM, Chris (2005): *La lucha por Barcelona: clase, cultura y conflicto, 1898-1937*, trad. de Beatriz Anson Balmaseda. Barcelona: Alianza Editorial.
- El llibre del cuplet català* (1919). Barcelona: Salvador Bonavia.
- ENCABO FERNÁNDEZ, Enrique (2013): *Carlos Cano y Nuñez (1886-1922): Una red literaria en Murcia*. Múrcia: Editum.
- Enciclopedia artística: guía de Barcelona* (1908). Vilanova i la Geltrú: Oliva.
- ESCRIU I FORTUNY, Marià (1901): *Vermouth matrimonial*. Barcelona: Lo Teatro Regional.
- FÀBREGA, Jaume (1997): *La cuina de Josep Pla. A taula amb l'autor de El que hem menjat*. Barcelona: La Magrana.
- (2002): *El gust d'un poble: els plats més famosos de la cuina catalana. De Verdaguer a Gaudí: el naixement d'una cuina*. Valls: Cossetània.
- (2005): *Les postres i els pastissos de l'àvia*. Valls: Cossetània.
- FÀBREGAS, Xavier (1982): *De la cuina al menjador*. Barcelona: La Magrana.

- FALP I PLANA, Josep (1906): *Lo gèni catalá*. Barcelona: Tip. Manuel Tassis.
- (1911a): *La Mesa del Vegetariano. Libro de cocina racional para sanos y enfermos*. Barcelona: Centro Naturista Vigor.
- (1911b): «Catálogo». Dins *La Mesa del Vegetariano. Libro de cocina racional para sanos y enfermos*. Barcelona: Centro Naturista Vigor, p. 1-42.
- FEBRÉS, Xavier; Patrícia GABANCHO (1990): *Barcelona, tercera pàtria del tango*. Barcelona: Quaderns Crema.
- FEU, José Leopoldo (1862): *Extinción de la mendicidad: dictámen presentado á la sección de Ciencias morales del Ateneo Catalan*. Barcelona: Tip. Narciso Ramírez y Rialp.
- FISCHLER, Claude (1985): «Alimentation, cuisine et identité: l'identification des aliments et l'identité du mangeur». Dins *Identité alimentaire et altérité culturelle. Actes du Colloque de Neuchâtel, 12-13 novembre 1984. Recherches et Travaux de l'Institut d'Ethnologie*, vol. 6 (1985), p. 171-192.
- FISCHLER, Claude; Jocelyn RAUDE (2007): «Défendre son Bifteck». Dins Jean-Pierre POULAIN (dir.): *L'homme, le mangeur et l'animal. Qui nourrit l'autre? Actes du Colloque de Paris, 12-13 mai 2006. Les Cahiers de l'Ocha* núm. 12 (2007), p. 270-282.
- FLANDRIN, Jean-Louis; Jane COBBI (1999): *Table d'hier, tables d'ailleurs*. París: Odile Jacob.
- FLANDRIN, Jean-Louis; Massimo MONTANARI (dirs.) (2004): *Historia de la alimentación*. Gijón: Trea.
- FOGUET, Francesc; Albert MESTRES (2006): «Pròleg». Dins Juli VALLMITJANA: *Teatre*, vol. 1. Barcelona: Edicions de 1984, p. 7-13.
- FOGUET, Francesc (2012): «Abdó Terrades, ficcions per a una revolució democràtica». *Serra d'Or* núm. 636 (desembre 2012): 62-64.
- FOLCH I TORRES, Josep M. (1910): *Select-guide: verdadera y única guía práctica para el turismo*. Barcelona: Sociedad General de Publicaciones.
- (1915): *Select-Guide: Barcelona-Cataluña-Baleares*. Barcelona: Establecimiento Gráfico Thomas.
- FRADERA, Josep M. (1992): *Cultura nacional en una societat dividida. Patriotisme i cultura a Catalunya (1838-1868)*. Barcelona: Curial.
- FUENMAYOR, Domingo de; José Luis FLORIT; Jaime SÁBAT [dirs.] (1958): *Guía del Goloso*. Barcelona: Pauta.

- GABRIEL, Pere (1988): «Sous i cost de la vida a Catalunya a l'entorn dels anys de la Primera Guerra Mundial». *Recerques. Història, Economia, Cultura* núm. 20 (1988): 61-91.
- (1992): «Espacio urbano y articulación política popular en Barcelona, 1890-1920». Dins José Luis GARCÍA (ed.): *Las ciudades en la modernización de España los decenios interseculares (VIII Coloquio de Historia Contemporánea de España)*. Madrid: Siglo XXI, p. 61-94.
- (1998a): «Vida obrera en la Barcelona de entreguerras, 1918-1936». Dins José Luis OYÓN (ed.): *Urbanismo, ciudad, historia (II). Vida obrera en la Barcelona de entreguerras, 1918-1936*. Barcelona: Centre de Cultura Contemporània, p. 99-126.
- (1998b): «Barcelona, el 1898». *Barcelona Metròpolis Mediterrània* núm. 40 (març-abril de 1998): 34-48.
- (2005): «Sobre la cultura política popular i obrera a Catalunya al segle XIX. Algunes consideracions». *Cercles. Revista d'Història Cultural* núm. 8 (2005): 15-42.
- GARCÍA FARIA, Pedro (1890): *Insalubridad de las viviendas de Barcelona*. Barcelona: Impr. de J. Balmas Planas.
- (1893): *Proyecto de saneamiento del subsuelo de Barcelona: alcantarillado, drenaje y residuos urbanos*. Barcelona: Imprenta de Henrich y Comp. en Comandita.
- GARCÍA-MARTÍN, Manuel (1991): *Fonda de España*. Barcelona: Catalana de Gas / Martin.
- GARRIGA, Carme (dir.) (2000): *El gitanos de Barcelona: una aproximació sociològica*. Barcelona: Diputació de Barcelona.
- GARRUT, Josep M. (1976): *L'Exposició Universal de Barcelona de 1888*. Barcelona: Delegació de Cultura de l'Ajuntament.
- GASCH, Sebastià (1957): *Barcelona de nit. El món de l'espectacle*. Barcelona: Selecta.
- GIVANEL MAS, Joan (1931): *Bibliografia catalana. Premsa*, vol. I. Barcelona: Institució Patxot.
- GÓMEZ HERNÁNDEZ, Fernando (2007): *El misterio de la calle Poniente*. Madrid: Huerga y Fierro.
- GONZÁLEZ I SUGRAÑES, Miquel (1903): *Mendicidad y beneficencia en Barcelona*. Barcelona: Impr. de Henrich y C^a.

- GRIMOD DE LA REYNIÈRE, Alexander-Balthazar-Laurent (1803): *Almanach des gourmands, ou calendrier nutritif*. París: Chez Maradan Librairie.
- GUERRERO I SALA, Lluís (2000): «El pensament del metge Josep Falp i Plana (1873-1913), a partir de l'obra "Lo gèni català"». *Gimbernat* núm. 33 (2000): 183-202.
- Guía de Barcelona* (1905). Barcelona: La Hormiga de Oro.
- Guía Nocturna de Barcelona La Luna* (1919). Barcelona: Administración.
- GUIBERNAU, Juli Francesc (1888): *Guía Cómica de la Exposició Universal de Barcelona*. Barcelona: J. López.
- GUMÀ, C.: Vegeu Juli Francesc GUIBERNAU.
- Halar, cuina gitana a Catalunya* (2017). Barcelona: Fundació Alicia / Generalitat de Catalunya.
- HUERTAS, Josep M. (1994): *Obrers a Catalunya. Manual d'història del moviment obrer 1840-1975*. Barcelona: L'Avenç.
- JARDÍ, Enric (1972): *Història de Els Quatre Gats*. Barcelona: Aedos.
- J. A. S.; M. Ll. (1859): *El Consultor: nueva guía de Barcelona (apéndice para 1859 y 1860). Obra de gran utilidad para todos los vecinos y forasteros, y sumamente indispensable á los que pertenecen á la clase mercantil é industrial*. Barcelona: Impr. de La Publicidad.
- J. M. (1832): *Historia de los gitanos*. Barcelona: Impr. de A. Bergnes y C^a.
- La ciudad de Barcelona: itinerarios prácticos. Guía *LOP** (1907). Barcelona: Antoni López.
- La cuynera catalana. Reglas útiles, fáciles, seguras y económicas per cuinar bé* (1839a). Quadern I. Barcelona: Impr. de la Vda. Torras.
- (1838). Quadern II.
- (1839b). Quadern III.
- (c. 1838). Quadern IV.
- LA GRAN MILOCA (1935): *La Penya Arca de Noè. Els primers vuit anys 1927-1935*. Barcelona: Impr. Tip. Cosmos.
- LA PERDIU AB SALSA (redactors) (1902): *Sabis y Sebas*. Barcelona: Impr. J. Roca Gual.
- La Rifa de la Olla de la ciudad de Barcelona, que para sustento de un gran número de pobres ha dispuesto la Junta destinada á este fin. Saynete nuevo para representarse en el Teatro de la Ciudad de Barcelona* (1802). Barcelona: En la Oficina de Juan Francisco Piferrer.

- La Xanfayna. Calendari per 1868* (1867). Barcelona: Impr. de El Porvenir de la Viuda de Bassas.
- LARA, M. Pilar (2008): «Els orígens de la casa Santiveri. Jaime Santiveri i la Lliga Vegetariana de Catalunya (Barcelona, 1908)». Dins *Actes de la IX Trobada d'Història de la Ciència i de la Tècnica. Girona, 16-19 de novembre de 2006*. Barcelona: Societat Catalana d'Història de la Ciència i de la Tècnica, p. 301-306.
- LAVARTUS, Nasalis: Vegeu Joan ROVIRA I ANDREU.
- LEON, D. L. R. (1879; 1894 i 1909): *Guía consultiva o indicador general de Barcelona, y particular de todos los puntos de España, ultramar y extranjero [sic] que se suscriban*. Barcelona: Establ. Tipogr. de Eusebio Riera.
- LÉVI-STRAUSS, Claude (2009): «Le triangle culinaire». *Le Nouvel Observateur Hors-Série* núm. 74 (novembre-desembre 2009): 14-17.
- LIPOVETSKY, Gilles (1991): *El imperio de lo efímero. La moda y su destino en las sociedades modernas*, trad. de Felipe Hernández i Carmen López. Barcelona: Anagrama.
- LLADÓ, Josep M. (1963): *Raquel Meller*. Barcelona: Alcides.
- LLADONOSA, Josep (2000): *La cuina de dos grans mestres: Auguste Escoffier i Ignasi Domènech*. Barcelona: Empúries.
- LLANAS, Manuel (2002): «Notes sobre l'editorial Maucci i les seves traduccions». *Quaderns. Revista de Traducció* núm. 8 (2002): 11-16.
- LLIGA VEGETARIANA DE CATALUNYA (1908): *Estatuts de la Lliga Vegetariana de Catalunya y de la seva Revista Vegetariana*. Barcelona: Estampa de la Casa Provincial de Caritat.
- Lo cuyner dels desganats* (1875). Barcelona: Llibreria de Lluís Niubo.
- LUJÁN, Néstor; Joan PERUCHO (1970): *El libro de la cocina española*. Barcelona: Danae.
- LUJÁN, Néstor (1993): *Vint segles de cuina a Barcelona. De les ostres de Barcino als restaurants d'avui*. Barcelona: Folio.
- (2005): *Viaje a Francia. Rutas literarias y gastronómicas de un viajero singular*. Barcelona: Tusquets.
- MARFANY, Joan Lluís (1975): *Aspectes del Modernisme*. Barcelona: Curial.
- (1996): *El naixement del nacionalisme català*. Barcelona: Empúries.
- MARTÍNEZ FIOU, David (1991): *Els «voluntaris catalans» a la Gran Guerra (1914-1918)*. Barcelona: Publicacions de l'Abadia de Montserrat.

- MARTORELL, Eladia (1899): *Carmencita ó La buena cocinera: manual práctico de cocina española, americana, francesa, etc., etc. con multitud de recetas especiales que no se hallan en los tratados publicados hasta el día*. Barcelona: Tipolitografía de Luis Tasso.
- MAS-ABRIL, Francesc (1919): *Gastrolatría: monòlech ab cua*. Barcelona: s. n.
- MASRIERA, Artur (1924): *Los buenos barceloneses: hombres, costumbres y anécdotas de la Barcelona ochocentista (1850-1870)*. Barcelona: Políglota.
- MAYET: Vegeu Josep BURGAS I BURGAS.
- MAYO, Francisco de Sales (1869): *Los gitanos: su historia, sus costumbres, su dialecto*. Madrid: Tipografía del Hospicio.
- MESTRES, Apel·les (1919): «Introducción». Dins *Salvador Alarma. Escenografía*. Barcelona: Editorial y Librería de Arte M. Bayés, p. 1-4.
- MIGUELSANZ I ARNALOT, Àngel (2012): *Radici piemontesi dell'industria alberghiera di Barcellona, 1571-1936 / Arrels piemonteses de l'hostaleria de Barcelona, 1571-1936*. Barcelona: Labeltur.
- MOLAS, Joaquim (1980): «Notes sobre la cançó popular moderna». Dins J. BRUGUERA; J. MASSOT I MUNTANER (eds.): *Actes del Cinquè Col·loqui Internacional de Llengua i Literatura Catalanes*. Barcelona: Publicacions de l'Abadia de Montserrat, p. 325-347.
- MONÉS, Jordi (1995): «Cronologia sobre la renovació pedagògica (1898-1990)». *Temps d'Educació* núm. 14 (segon semestre de 1995): 215-222.
- MONLAU, Pere Felip (1856): *¿Qué medidas higiénicas puede dictar el Gobierno á favor de las clases obreras?* Barcelona: Imprenta y Librería Politécnica de Tomás Gorchs.
- MONSELET, Charles (1874): *Gastronomie. Récits de table*. París: Charpentier et Cie.
- MORELL, Carme (1995): *El teatre de Serafi Pitarra: entre el mite i la realitat (1860-1875)*. Barcelona: Publicacions de l'Abadia de Montserrat.
- MYSELF: Vegeu Carles SOLDEVILA.
- NADAL, Joaquim M. de (1952): «Pròleg». Dins Miquel REGÀS: *Una generació d'hostalers*. Barcelona: Gráficas Marina, p. 11-14.
- NOLA, Rupert de (1520): *Llibre del Coch*. Barcelona: Carles Amorós.

- OLIVERAS, Josep (1996): «El miratge de la capital: de poble gran a ciutat». Dins Borja de RIQUER (dir.): *Història, política, societat i cultura dels Països Catalans. La consolidació del món burgès (1860-1900)*, vol. 7. Barcelona: Enciclopèdia Catalana, p. 186-201.
- OSSORIO Y GALLARDO, Carlos (1905a): *Quatre Jours à Barcelona. Hommage du Grand Hôtel d'Orient à ses hôtes*. Barcelona: Impr. de Joaquín Horta.
- (1905b): *El arte de bien comer. Conferencias culinarias*. Barcelona: Pedro Torrella.
- PABLO, Jordi (2013): «Imatges de La Barcelona irreverent». Dins Josep M. CADENA *et alii*: *La Barcelona irreverent. De la Societat del Born al Niu Guerrer (1858-1910)*. Quaderns del Museu Frederic Marès, núm. 16. Barcelona: Ajuntament de Barcelona, p. 55-244.
- PANYELLA, Vinyet (2000): *Paisatges i escenaris de Santiago Rusiñol (París, Sitges, Granada)*. Barcelona: Curial.
- (2003): *Santiago Rusiñol, el caminant de la terra*. Barcelona: Edicions 62.
- (2011): «Introducció». Dins Santiago RUSIÑOL: *Tots els monòlegs*. Barcelona: Adesiara, p. 7-28.
- PAQUER, Augusto (1962): *Historia del Barrio Chino de Barcelona*. Barcelona: Rodegar.
- PASTOR, Marc (2008): *La mala dona*. Barcelona: RBA.
- PERELLÓ, Joan (1907): *Los grandes problemas sociales en España*. Barcelona: Establecimiento Tipográfico de Ramón Pujol.
- PÉREZ SAMPER, Maria dels Àngels (coord.) (2002): *La vida quotidiana a través dels segles*. Barcelona: Pòrtic.
- PÉREZ SAMPER, Maria dels Àngels (2009). «Història de l'alimentació». Dins Antoni SIMON (dir.): *Tendències de la historiografia catalana*. València: Universitat de València, p. 37-42.
- PERUCHO, Joan (1999): *Gastronomia i cultura*. Tarragona: El Mèdol.
- PITARRA, Serafí: Vegeu Frederic SOLER.
- PITARRA, Serafí; Josep SERRA (1869): *Lo Plá de la Boquería ó lo Rovell del Ou*. Barcelona: Impr. de Jaime Jepús.
- PLA, Josep (1942): *Rusiñol y su tiempo*. Barcelona: Barna.
- (1945): *Un señor de Barcelona*. Barcelona: Destino.
- (1981): *El que hem menjat*. Barcelona: Destino.
- PLANES, Josep M. (1931): *Nits de Barcelona*. Barcelona: Catalònia.

- POAL, Miquel (1919): «Pòrtic». Dins *El llibre del cuplet català*. Barcelona: Salvador Bonavia, p. 5-8.
- POBLET, Josep M. (1967): *Frederic Soler. Serafi Pitarra. Premi de biografia catalana Aedos*. Barcelona: Aedos.
- POBLET I FEIJOO, Francesc (2004): *Els inicis del moviment esperantista a Catalunya. La komenca esperanto-movado en Katalunio*. Sabadell / Constantí: KEA / O Limaco.
- POULAIN, Jean-Pierre (2002): *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*. París: Privat.
- POUS, Josep M. (1892): *Barcelona de nit*. Barcelona: Tipografia Espanyola.
- PRATS, Llorenç (1996): *La Catalunya rànica. Les condicions de vida materials de les classes populars a la Catalunya de la Restauració segons les topografies mèdiques*. Barcelona: Alta Fulla.
- PUIG I ALFONSO, Francesc (1907): *La Cuyna catalana. Aplech de fórmules pera preparar tota mena de plats ab economia y facilitat, propi pera servir de guía a les mestresses de casa y a totes les cuyneres en general*. Barcelona: Llibreria de Francesch Puig.
- (pres.) (1919): *Primer Congrès de Turisme de Catalunya. Conclusions*. Barcelona: L'Avenç.
- PUIGVERT I SOLÀ, Joaquim M. (1997): «Els metges higienistes i les topografies mèdiques». *Recerques. Història, Economia, Cultura* núm. 35 (1997): 99-106.
- PUJOL, José (pres.) (1887): *Manifiesto del Instituto de Fomento del Trabajo Nacional*. Barcelona: Establecimiento Tipo-litográfico de los Sucesores de N. Ramírez y C^a.
- PUJULÀ, Frederic (1918): *En el repòs de la trinxera. Cartes del soldat a l'amic*. Barcelona: Antoni López.
- (2006): *En el repòs de la trinxera. Cartes del soldat a l'amic*. Barcelona: Edicions de 1984.
- RAILLARD, Edmond (1982): «Santiago Rusiñol face à la grande guerre: autopsie d'un engagement». *Mélanges de la Casa de Velázquez*, vol. 18-1 (1982): 289-309.
- RATÉS, Ramon (1980): *Memòries d'un cafeter de 96 anys*. Poboleda: l'autor.
- REDÓ, Salvador (1984): «El cuiner manresà Ignasi Domènech i Puigcercós». *Dovella* núm. 48 (octubre de 1994): 45-50.

- REGÀS, Miquel (1952): *Una generació d'hostalers*. Barcelona: Gráficas Marina.
- (1960): *Confessions (1880-1936)*. Barcelona: Gráficas Marina.
- REVEL, Jean-François (1979): *Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'antiquité à nos jours*. Paris: Société Nouvelle des Editions Jean-Jacques Pauvert.
- RIP: Vegeu Georges-Gabriel THENON.
- RIQUER, Borja de (dir.) (1996): *Història. Política, societat i cultura dels Països Catalans. La consolidació del món burgès (1860-1900)*, vol. 7. Barcelona: Enciclopèdia Catalana.
- RIUSECH, M.: Vegeu Marià ESCRIBI I FORTUNY.
- RIVAS, Francisco (1915): *Los Pecados Capitales o Lerroux en el escenario*. Barcelona: Tip. Lip. Nuñez.
- RONQUILLO, Carlos (1888): «Informe emitido de las condiciones higiénicas que reunen las casas de dormir de esta Ciudad, por el Dr. D. Carlos Ronquillo, presidente de dicho cuerpo». Dins *La prostitución en Barcelona. Segundo semestre de reconocimientos de 1885*. Barcelona: s. n., p. 259-266.
- ROSELLÓ, Josep M. (2003): *La vuelta a la naturaleza. El pensamiento naturista hispano (1890-2000): naturismo libertario, trofología, vegetarianismo naturista, vegetarianismo social y librecultura*. Barcelona: Virus.
- (2005): *El naturismo libertario en la Península Ibérica (1890-1939)*. Bilbao: Ediciones E. Z.
- ROVIRA I ANDREU, Joan (2002): *La Història més animal jamais comptada: La Penya Arca de Noè en el seu 75è aniversari*. Barcelona: l'autor, mecanografiat.
- ROWLEY, Anthony (2006): *Una historia mundial de la mesa. Estrategias de paladar*, trad. de Lourdes Pérez, Dolores Carvajal i Alejandro Carantoña. Somonte-Cenero: Trea.
- RUIZ RODRÍGUEZ, José (1907): *Miseria y filantropía (a favor de los desamparados)*. Barcelona: Antoni López.
- (1912): *La mala vida en Barcelona: anormalidad, miseria y vicio*. Barcelona: Casa Editorial Maucci.
- RUSIÑOL I DENÍS, Maria (1950): *Santiago Rusiñol vist per la seva filla*. Barcelona: Aedos.
- RUSIÑOL, Santiago (1894): *Cartas desde El Molino*. Barcelona: Tipografía de L'Avenç.

- RUSIÑOL, Santiago (1895): *Festa Modernista del Cau Ferrat. Tercer any. Certamen literari celebrat a Sitges el 4 de novembre de 1894*. Barcelona: Tipografia de L'Avenç.
- (1896): *Anant pel món*. Barcelona: Tipografia de L'Avenç.
 - (1898): *Fulls de la Vida*. Barcelona: Tipografia de L'Avenç.
 - (1902): *El poble gris*. Barcelona: Tipografia de L'Avenç.
 - (1905a): *Aucells de fang*. Barcelona: Tipografia de L'Avenç.
 - (1905b): *L'Escudellòmetro*. Barcelona: Tipografia de L'Avenç.
 - (1905c): *El bon policia*. Barcelona: Antoni López.
 - (1907): *La «merienda» fraternal*. Barcelona: Antoni López.
 - (1911): *Del Born al Plata. Impressions de viatge*. Barcelona: Antoni López.
 - (1912): *El triomf de la carn*. Barcelona: Antoni López.
 - (1913): *L'illa de la calma*. Barcelona: Antoni López.
 - (c. 1915): *Glosari*. Barcelona: Antoni López.
 - (1917): *L'Auca del senyor Esteve*. Barcelona: Antoni López.
 - (1918): *Souper-Tango*. Barcelona: Antoni López.
 - (1927): *Màximes i mals pensaments. Pensa mal i no erraràs*. Barcelona: Antoni López.
- SAGARRA, Josep M. de (1932): *L'Hostal de la Glòria*. Barcelona: Llibreria Millà.
- (1950): «Pròleg». Dins Maria RUSIÑOL I DENÍS: *Santiago Rusiñol vist per la seva filla*. Barcelona: Aedos, p. 13-16.
 - (1954): *Memòries*. Barcelona: Aedos.
- SALA, Teresa-M. (2005): *La vida cotidiana en la Barcelona de 1900*. Madrid: Sílex.
- SALES I FERRÉ, Manuel (1902a): *Causas de nuestra decadencia. Conferencia pronunciada el 15 de noviembre de 1902*. Madrid: Impr. J. Palacios.
- (1902b): *Función del socialismo en la transformación actual de las naciones*. Madrid: Librería General de Victoriano Suárez.
 - (1912): *Sociología general*. Madrid: Librería General de Victoriano Suárez.
- SALOM, Pere (1911): *Gitanos. Llibre d'amor i de pietat*. Barcelona: La Neotipia.
- SANSÓN, R. P. (1909): *Cocina vegetariana. Manual práctico de alimentación higiénica*. Barcelona: Libr. Domingo Ribó.

- SANTAMARIA, Núria (1994-1995): «El primer teatre de Carles Soldevila i la comèdia burgesa». *Llengua & Literatura* núm. 6 (1994-1995): 53-69.
- SANTOLARIA, Francesc (2005): *El Banquet de la Victòria i els Fets de ;Cu-Cut! Cent anys de l'esclat catalanista de 1905*. Barcelona: Meteora.
- SANTOLARIA SIERRA, Félix F. (2009): «La Junta de Protecció de la Infància de Barcelona. La primera etapa (1908-1909)». *Educació i Història* núm. 14 (juliol-desembre 2009): 75-91.
- SCHULZ, Carlotto (1899): *La table du végétarien: choix, préparation et usage rationnels des aliments conformément aux principes de la diététique naturelle. 700 recettes suivies des règles d'hygiène*. París: Georges Balat.
- SERRA I VIDAL, Feliciano (1904): *Memoria y estadística de los mataderos municipales de Barcelona (1902 y 1903)*. Barcelona: Tipo-litografía de José Casamajó.
- SOLÀ, Lluís (1968): *Papitu (1908-1937)*. Barcelona: Bruguera.
- (2008): *Papitu (1908-1937) i les publicacions eroticosocialíptiques del seu temps*. Barcelona: Dux.
- SOLER, Frederic (1864): *;Ous del dia!* Barcelona: Impr. de N. Ramirez.
- (1866): *Las joyas de la Roser*. Barcelona: Llibreria d'Eudalt Puig.
- (1867): *Cuentos de la bora del foch*. Barcelona: Llibreria de I. López Editor.
- (1890): *Un Barret de rialles*. Barcelona: Llibreria Espanyola de López Editor.
- SOLDEVILA, Carles (1927a): *La dona ben educada. Regles de captivament i etiqueta*. Barcelona: Barcino.
- (1927b): *L'home ben educat. Regles d'urbanitat i etiqueta*. Barcelona: Barcino.
- (1947): «Pròleg». Dins Santiago RUSIÑOL: *Obres completes*. Barcelona: Selecta, p. XIII-XXIII.
- (1955): «El cocktail dels acusats». Dins Carles SOLDEVILA: *Teatre selecte*, vol. 2. Barcelona: Selecta.
- STOURNA, Athéna-Hélène (2011): *La cuisine à la scène. Boire et manger au théâtre du XXe siècle*. Rennes / Tours: Presses Universitaires / Presses Universitaires François-Rabelais.

- TAILLEFER, Antoine (1785): *Tableau historique de l'esprit et du caractère des littérateurs françois*. Versailles / París: Chez Poinçot / Chez Nyon.
- THENON, Georges-Gabriel (1929): *Cocktails de Paris*. París: Demangel.
- TORRENT, Joan; Rafael TESIS (1966a): *Història de la premsa catalana*, vol. 1. Barcelona: Bruguera.
- (1966b): *Història de la premsa catalana*, vol. 2. Barcelona: Bruguera.
- TERRADES, Abdó (1838): *Lo rey Micomicó*. Barcelona: Impr. de Anton Berdeguer.
- TURRÓ, Ramon (1912): *Orígens del coneixement: La fam*, vol. 1. Barcelona: Societat Catalana d'Edicions.
- URÍA, Jorge (2001): «Lugares para el ocio. Espacio público y espacios recreativos en la Restauración española». *Historia Social* núm. 41 (2001): 89-111.
- VALLMITJANA, Juli (1908): *Còm comencèm a patir: llibre de criatures*. Barcelona: S. Duran y Bori.
- (1910): *Criminalitat típica local*. Barcelona: Llibreria L'Avenç.
- (1911): *La Tasca (La taverna)*. Barcelona: Impr. de Salvador Bonavia.
- (1912): *En Tarregada: monólech*. Barcelona: Bartomeu Baxarías.
- (1913): *El casament d'en Tarregada*. Barcelona: Llibreria Espanyola.
- (1917): *De la raça que's perd*. Barcelona: López Impressor.
- (1922): *A l'ombra de Montjuic*. Barcelona: Salvador Bonavia.
- VÁZQUEZ MONTALBÁN, Manuel (1977): *L'art de menjar a Catalunya*. Barcelona: Edicions 62.
- (1990): *Contra los gourmets*. Barcelona: Muchnik.
- (2002): *Saber o no saber. Manual imprescindible de la cultura gastronómica española*. Barcelona: Ediciones B.
- VÉLEZ, Pilar (2013): «El perquè d'una exposició: La Barcelona irreverent. De la Societat del Born al Niu Guerrer (1858-1910)». Dins Josep M. CADENA et alii: *La Barcelona irreverent. De la Societat del Born al Niu Guerrer (1858-1910)*. Quaderns del Museu Frederic Marès, núm. 16. Barcelona: Ajuntament de Barcelona, p. 13-20.
- VERDAGUER, Mario (1957): *Medio siglo de vida íntima barcelonesa*. Barcelona: Barna.
- Vida anecdòtica de Frederic Soler (Serafi Pitarra): recull d'acudits i facècies* (c. 1910). Barcelona: Millà.

- VIDAL I VALENCIANO, Eduard; Bartomeu CARCASSONA (1887): *La Guardiola: sarsuela en tres actes*. [Barcelona]: ms. 1099/1 (f. 1-166).
- VILA, Pep (2000): «Tractats de cuina i de rebosteria catalans». *Annals de l'Institut d'Estudis Gironins* vol. XVI (2000): 267-388.
- (2007): «El receptari de cuina familiar de la palafrugellenca Júlia Frigola Girbal (segles XIX-XX)». *Institut d'Estudis del Baix Empordà* núm. 26 (2007): 267-388.
- VILANOVA I ANDREU, Antoni (2001): *Emili Vilanova i la Barcelona del seu temps*. Barcelona: Quaderns Crema.
- VILANOVA, EMILI (1879): *Del meu tros. Escenas casulanas de carrer y de mes enfora*. Barcelona: Impr. La Renaixensa.
- (1881): *Cuadros populars*. Barcelona: Impr. La Renaixensa.
- (1885): *Entre familia*. Barcelona: Impr. La Renaixensa.
- (1886): *Escenas barceloninas*. Barcelona: Impr. La Reinaxensa.
- (1887): *Monólechs y cuadros*. Barcelona: Impr. La Reinaxensa.
- (1891): *Plorant y rient. Colecció de cuadros de costums y estudis*. Barcelona: Impr. La Renaixensa.
- (1906a): *¿Qui... compra maduxes?* Dins Emili VILANOVA: *Obres completes*, vol. 11. Barcelona: Il·lustració Catalana.
- (1906b): *Últims quadros*. Barcelona: Il·lustració Catalana.
- VILLAR, PACO (1996): *Historia y leyenda del Barrio Chino (1900-1992). Crónica y documentos de los bajos fondos de Barcelona*. Barcelona: La Campana.
- (2009): *La ciutat dels cafès: Barcelona 1750-1880*. Barcelona: La Campana.
- (2013): *Barcelona, ciutat de cafès (1880-1936)*. Barcelona: Viena.
- VILLAIN, LOUIS (1890): *Olores y colores de las carnes en estado normal y morboso*, trad. de Pedro Pich i Ramon Turró. Barcelona: Tipografia de Luis Tasso.
- YXART, JOSEPH (1895): *Obres catalanes. Col·lecció triada*. Barcelona: Tip. L'Avenç.

Resum

La Barcelona del tombant del segle XIX al XX creixia emmirallant-se en les altres capitals europees. La ciutat s'agegantava a gran velocitat per poder celebrar un certamen que —a imatge de París— hauria de convertir-la en la capital cosmopolita de referència: l'Exposició Universal de 1888.

A remolc de la febre modernitzadora, i amb el desig d'esdevenir el model de metròpolis moderna de la burgesia, Barcelona absorbí totes les novetats que venien del continent europeu, entre les quals també les del camp de l'alimentació. Així doncs, les modes que s'iniciaren primer en la indumentària van introduir-se després en el sector del gust i van provocar que la ciutat modifiqués la seva manera de menjar i beure. Mentre les classes benestants bandejaven les «fondes de sisos» i els plats tradicionals per consumir amb delit les menges foranes que es cuinaven en els restaurants de luxe de les Rambles —artèria principal de la restauració—, les classes populars havien d'acontentar-se amb els sempiterns escabetxos, salaons, escudelles o «carn de dissabte»: el salari de la fam no tenia treva.

La modificació dels costums alimentaris de la nova Barcelona es va veure reflectida igualment en el teatre, atès que els autors dramàtics coetanis —Pitarra, Emili Vilanova i Juli Vallmitjana, a tall d'exemple— recolliren totes aquestes novetats i les van consignar en els seus textos.

En aquest aspecte, la figura de Santiago Rusiñol excel·leix sobre les altres en la representació de la realitat barcelonina més enllà dels escenaris: *L'Escudellòmetro* (1905) mostra la monomania gastronòmica a la qual es veien abocats els més desafavorits; *La «merienda» fraternal* (1907) és una sàtira contra Alejandro Lerroux, el líder populista que organitzava «berenars democràtics» mentre s'omplia el ventre amb menges sibarites; *El triomf de la carn* (1912) alerta dels preceptes del vegetarianisme i, en darrer lloc, *Souper-Tango* (1918) denuncia els vicis nocturns d'una Barcelona aliadòfila i addicta als cafès-concert.

Per mitjà d'un triangle que té la modernitat, la cuina i el teatre com a vèrtexs, doncs, podem comprovar l'evolució del gust d'una ciutat que al llarg de trenta anys, des del 1888 fins al 1919, va rebre amb els braços oberts totes les novetats alimentàries del continent europeu i d'ultramar i va modificar la seva fesomia en pro del progrés per convertir-se en la metròpolis moderna del tombant de segle.

Paraules clau

Menjar, Rusiñol, moda

Abstract

Barcelona, at the turn of the twentieth century, was a booming town in the image of other European capitals. The city was growing at an incredible rate to be ready to celebrate an event that, like Paris before, would make it the cosmopolitan capital of reference: the Universal Exhibition of 1888.

Spurred on by this modernizing fever and aspiring to become the modern metropolis of the bourgeoisie, Barcelona absorbed all the new tendencies from the European continent, among which, we can highlight those belonging to the field of food. Thus, trends that began first in the field of clothing were introduced later in the field of flavour and caused the city to change its way of eating and drinking. While the prosperous members of Barcelona society abandoned the “fondes de sisos”,* and their traditional dishes for the lure of foreign delicacies, cooked in luxury restaurants of the Ramblas – the main area of restaurants, the working classes had to be content with an unchanging diet of pickles, salted fish, stews or “Saturday meat pots”: the wages of hunger gave no truce.

The modifications of culinary habits in the new Barcelona were reflected in the theatre, so that contemporary playwrights such as Pitarra, Emili Vilanova and Juli Vallmitjana, made note of these changes and incorporated them into their texts.

In this respect, the figure of Santiago Rusiñol stands out above the others in representation of reality beyond the Barcelona stage: *L'Escudellòmetro* (1905) showed the gastronomic limitations that the most disadvantaged were doomed to; *La “merienda” fraternal* (1907) was a satire against Alejandro Lerroux, the populist leader who organized “democratic lunches” as he filled his belly with gourmet delicacies; *El triomf de la carn* (1912) warned of the precepts of vegetarianism and finally *Souper-Tango* (1918) denounced the vices of a Barcelona in thrall to the allies and addicted to the concert cafés.

Therefore, through a triangle with modernity, cooking and theatre as its vertices we can see the evolution of the flavour of a city over thirty years, from 1888 to 1919, which received all the culinary innovations from Europe and overseas with open arms and changed its face through progress to become the modern metropolis of the turn of the century.

*Translator’s note: Cheap, fixed price eateries for the poor.

Keywords

Food, Rusiñol, fashion

Sobre l'autora

EVA SAUMELL I OLIVELLA (Vilafranca del Penedès, 1973). Llicenciada en Art Dramàtic per l'Institut del Teatre de Barcelona (1994) i doctora en Estudis Teatrals per la Universitat Autònoma de Barcelona (2015); la seva tesi obtingué el Premi Extraordinari de Doctorat 2019. Ha publicat articles en mitjans culturals (*Entreacte, Caràcters, Núvol*) i acadèmics (*Teatre català avui 2000-2017. 4t Encontre d'escriptors i crítics a Les Garrigues, VII Seminari Internacional d'Estudis Transversals. Formes de l'alteritat en la cultura contemporània: el trencament de límits i fronteres*); també ha participat en jornades científiques diverses («La Xirgu en la memòria», «V Jornades Narcís Oller»).

De professió liberal, treballa com artista-pedagoga amb col·lectius molt heterogenis vinculats al Tercer Sector i compagina la seva tasca professional amb la direcció escènica, l'escriptura i la investigació teatral.

La Barcelona del tombant del segle XIX al XX creixia emmirallant-se en les altres capitals europees. A remolc de la febre modernitzadora, i amb el desig d'esdevenir el model de metròpolis moderna de la burgesia, la ciutat absorbí totes les novetats que venien del continent europeu, entre les quals també les del camp de l'alimentació.

Els canvis en la manera de menjar i beure de la nova Barcelona es van veure reflectits en el teatre, atès que els autors dramàtics coetanis recolliren totes aquestes innovacions i les van consignar en els seus textos. En aquest aspecte, la figura de Santiago Rusiñol excel·leix sobre els altres en la representació de la realitat barcelonina més enllà dels escenaris amb obres com *L'Escudellòmetro* (1905), *La «merienda» fraternal* (1907), *El triomf de la carn* (1912) i *Souper-Tango* (1918).

Per mitjà d'un triangle que té la modernitat, la cuina i el teatre com a vèrtexs, doncs, podrem comprovar l'evolució del gust d'una ciutat que al llarg de trenta anys, des del 1888 fins al 1919, va rebre amb els braços oberts totes les novetats alimentàries del continent europeu i d'ultramar i va modificar la seva fesomia en pro del progrés per convertir-se en la metròpolis moderna del tombant de segle.