

La gastronomía decimonónica: afrancesamiento y conflictos bélicos

↔ Almodóvar



El siglo XIX es una de las centurias más inabarcables de nuestra historia. Se producen constantes asonadas y pronunciamientos militares, pavorosas guerras, y hambrunas paradójicamente acompañadas de profundos cambios culinario-gastronómicos.

La Revolución Francesa provoca que los cocineros de los reyes, nobles y alto clero, ejecutados o desposeídos de su riqueza y poder, se vean obligados a emplearse al servicio de la burguesía o a abrir establecimientos al público, lo que dará lugar a los contemporáneos concepto de restaurante y gastronomía. Esa revolución llega también al cómo se come y donde se cocina, al tiempo que el banquete de la burguesía se “higieniza”. Se deja de comer con los dedos y la servilleta se convierte en un objeto imprescindible.

GOYA Y MESONEROS, LOS AUTORES DEL GRAN COMIC DEL HAMBRE

La hambruna madrileña de 1812, paradigma de otras muchas que asolaron la centuria, está narrada al modo de un comic contemporáneo con guion del escritor y periodista Ramón de Mesonero Romanos e ilustrada por Francisco de Goya.

En *Memorias de un sesentón*, Mesonero relata una situación angustiosa y desesperada, en la que: “... las familias más pudientes, á costa de inmensos sacrificios, podían apenas probar, nada más que probar, un pan mezclado, agrio y amarillento (...) ó sustituirle con una galleta durísima é insípida, o una patata cocida; pero el pueblo infeliz, los artesanos y jornaleros, faltos ab-

solutamente de trabajo y de ahorro alguno, no podían siquiera proporcionarse un pedazo de pan inverosímil”.

Mientras, Goya cincela a buril 17 planchas para la serie *Los desastres de la guerra*, que aportan un paisaje vivo y espeluznante. En el grabado 48, que titula *Cruel lástima*, ofrece un panorama callejero desolador, con mendigos famélicos, moribundos y muertos. Es el mismo paisaje que contemplaba un Mesonero Romano niño, en su camino cotidiano a la escuela: *“Bastárame decir, como un simple recuerdo, que en el corto trayecto de unos trescientos pasos que mediaban entre mi casa y la escuela de primeras letras, conté un día hasta siete personas y moribundos, y que me volví llorando á mi casa á arrojarme en los brazos de mi angustiada madre, que no me permitió en algunos meses volver a la escuela”*.

TAMPOCO LOS INVASORES SE FUERON DE ROSITAS

La escritora francesa George Sand (Aurore Dupin), aún niña, vivió unos meses en Madrid, donde su padre, ayudante del general Dupont, estuvo destinado. En su obra *Historia de mi vida*, recuerda las duras jornadas del regreso a Francia, en las que el hambre se erigió en protagonista. De ello deja constancia en una de las anécdotas que salpican los avatares de la marcha: *“Atravesamos un campamento francés, no sé cuál, y delante de una tienda vimos un grupo de soldados que tomaban vorazmente una sopa. Mi madre me puso entre ellos y les rogó que me dejaran comer un poco. Aquellos hombres valientes me pusieron de inmediato entre ellos y me dejaron comer todo lo que quise, sonriendo con dulzura. La sopa me pareció buenísima, y cuando ya había tomado un poco, un soldado le dijo a mi madre con tono de duda: “le daríamos a usted también, pero a lo mejor no le gusta, porque el sabor es bastante fuerte”. Mi madre se acercó y miró dentro de la olla. Junto con el pan, en el grasoso caldo flotaban unos restos extraños... Era una sopa de cabos de vela”*.

La Revolución Francesa provoca que los cocineros de los reyes, nobles y alto clero, ejecutados o desposeídos de su riqueza y poder, se vean obligados a emplearse al servicio de la burguesía o a abrir establecimientos al público, lo que dará lugar a los contemporáneos concepto de restaurante y gastronomía. Esa revolución llega también al cómo se come y donde se cocina, al tiempo que el banquete de la burguesía se “higieniza”. Se deja de comer con los dedos y la servilleta se convierte en un objeto imprescindible

Aunque los madrileños lo pasaban aún peor. Por los registros parroquiales sabemos que entre septiembre de 1811 y julio de 1812 fueron enterradas 20.000 víctimas del hambre.

Pero la guerra acabó y Fernando VII, que primero había traicionado a su padre y luego a todos los españoles, recuperó el trono.

EL FELÓN ALEJADO DE LOS REFINAMIENTOS GASTRONÓMICOS

En lo referido a los placeres de la mesa, Fernando VII fue siempre frugal y bastante vulgar, al punto de que su plato preferido era el potaje de lentejas. Pero había que seguir el protocolo de Palacio.

A las nueve de la mañana se levantaba de la cama y desayunaba un chocolate con dulcería variada; a las once oía misa; a continuación, despachaba asuntos y almorzaba, invariablemente un cocido madrileño, salvo en los meses de agosto y septiembre que sustituía la olla por una fuente de carne asada.

Por la tarde paseaba, jugaba al billar francés, luego rezaba un rato con la Corte para seguir jugando a cosas como la lotería o el comercio. Y así iba haciendo tiempo hasta las diez de la noche, momento en que se servía la cena a base de carnes, dulces y a veces queso. Después rezaba el rosario y se iba a la cama o de juerga libidinosa por Los Madriles en compañía del duque de Alagón, más conocido como “Paquito el de Córdoba”.

UNA REGENCIA AUSTERA Y CON SABOR ITALIANO

El 29 de septiembre de 1833 Fernando VII almorzó de mala gana un caldo ligero de verduras que sus médicos le habían prescrito para aliviar sus dolencias gotosas y por la tarde, tras un ataque de apoplejía, le dijo adiós a la vida.

Desaparecido el monarca, los grupos favorables al absolutismo, se alzan en armas contra la regencia de María Cristina y proclaman rey al infante Don Carlos. Empiezan las terribles guerras carlistas.

María Cristina fue una reina en funciones extremadamente morigerada en la mesa y no tanto en el lecho, pues llegó a tener ocho hijos con su amante y posterior esposo, Agustín Fernando Muñoz y Sánchez, capitán de la Guardia Real. Aunque la cocina de Palacio seguía formalmente gobernada por chefs franceses, la reina, nacida en Palermo y criada en Nápoles, mantuvo a machamartillo sus gustos italo-siciliano-napolitanos.

Loreto Capella Olasagasti, cocinero mayor, nos brinda un jugoso testimonio escrito sobre los gustos concretos de la soberana regente y de sus varias habilidades coquinarias. Así, declara haber sido testigo de cómo: *“... rodeada de sus cocineros elaboraba por sus propias e incomparables manos los más clásicos manjares napolitanos; tales como raviolis, polenta, ñoquis, timbal de macarrones, estrangula-pretti, jugo di rosta, Pizza, Téppoli y otros muchos que sabía ejecutar a la perfección. Al que esto escribe le cupo la honra de ser colaborador, en muchos casos, de tales faenas culinarias reales”*.

LA REINA GLOTONA

Las dos grandes pasiones de su sucesora, Isabel II, fueron el lecho y la mesa. Casada a la fuerza y por razones de Estado con Francisco de Asís de Borbón, a quien hasta entonces ella llamaba “la prima Paquita”,



dedicó su vida a coleccionar amantes de los que ocho se conocen como “oficiales”, pero alguno más debió haber. Ante semejante listado, no suena nada raro que un día le dijera a su hijo Alfonso XII: *“No te engañes, hijo mío, la única sangre Borbón que corre por tus venas es la mía”*.

Era una adicta al pan y por ese motivo durante su reinado fueron apareciendo las hogazas, el picado, la libreta, los panecillos largos y los redondos, las roscas, las criadillas, las galletas de todo tipo y los roscones de variados gustos.

Uno de los cúlmenes de aficiones gastronómicas de Isabel II fue el arroz azafranado, del que presumía haberse llegado a comer cinco platos de una sentada. Pero también le chiflaban el cocido bien guarnecido de chorizo y tocino, el bacalao con tomate, las albóndigas, las croquetas, los embutidos, las gachas, el jamón de Trevélez, y el arroz con leche.

Extendiendo sus apetencias más allá de lo nacional, Carlos Marfiori, hijo de un cocinero italiano y uno de sus amantes más duraderos, la introdujo en los goces de la pasta y de los embutidos transalpinos.

Cuando comía fuera de palacio, lo hacía en *Lhardy*, el mejor, quizá el único restaurante que de tal podría calificarse en Madrid.

La revolución anti absolutista llamada “La Gloriosa” triunfó a finales de septiembre de 1868, estando la reina de veraneo en San Sebastián. Cuentan que, en un desesperado intento de salvar la situación, José Osorio y Silva, marqués de Cañizares, planteó a Isabel el regreso inmediato a Madrid. Para convencerla, en tono exaltado le aseguró que en la capital le esperaba el laurel y la gloria. Ella, seguramente mejor informada y pragmática, le respondió: *“Mira Alcañices, la gloria para los niños y el laurel para la pepitoria”*.

EL ALEGATO DE MARIANO JOSÉ CONTRA EL AFRANCESAMIENTO EN LA MESA

En sus artículos ensayísticos, Mariano José de Larra, firmando como *Fíguro, Duende, Bachiller y Pobrecito Hablador*, arremete sobre lo huerro y vano del afrancesamiento en los establecimientos que, a su juicio, pretendiendo imitar los modos y maneras de la restauración francesa, no son más que fondas refundidas que, según él: *“... nos han añadido una porción de ridiculeces que antes no teníamos aún ¿qué es aquello de llamar a las diversas piezas de comer Marco Antonio, Cleopatra, Viena, Zaragoza, Venecia, Embajador chico*

Uno de los cúlmenes de aficiones gastronómicas de Isabel II fue el arroz azafrañado, del que presumía haberse llegado a comer cinco platos de una sentada. Pero también le chiflaban el cocido bien guarnecido de chorizo y tocino, el bacalao con tomate, las albóndigas, las croquetas, los embutidos, las gachas, el jamón de Trevélez, y el arroz con leche

y grande ¡habrá ocurrencia singular!(.) En vano miré la lista por ver si personas que inventaban nombres tan ajustados a las cosas habrían mudado al tecnicismo gastronómico galo-hispano que tenemos, para poner a los manjares nombres españoles sacados de nuestros autores clásicos, del Mariana o del Antillón, pero me encontré todavía con los “cornisones”, los “purés”, las “chuletas a la papillote”, las “manos a la vinagret”, el “salmón de chochas”, el “hígado salteado”, etc., y se me cayó el alma a los pies viendo que era preciso resignarse a seguir comiendo extranjero”.

LHARDY, EL PRIMER RESTAURANTE AL GUSTO FRANCÉS

Inaugurado en 1839, introdujo en la corte refinamientos coquinaros hasta entonces desconocidos, como los *soufflés*, el *vol-au-vent*, los brioques, la salsa bechamel o los *croissants*. El interior fue decorado por Rafael Guerrero, padre de la mítica actriz María Guerrero, sobre la base de dos mostrados enfrentados, con espejo al fondo y opulentos consola y samovar en el entresuelo, y tres elegantísimos comedores en la planta superior: el salón Isabelino, el Blanco y el Japonés, revestidos con un lujoso papel pintado de época.

El Marqués de Salamanca extendió extraordinariamente la popularidad del *Lhardy* al contratar los servicios del local, dos años después de su inauguración y para convite del bautizo de su primogénito, Fernando Salamanca Livermore.

AMADEO EL BREVE

Tras el derrocamiento de la reina Isabel II, el general Juan Prim i Prats logra imponer una dinastía de nue-

vo cuño y las Cortes votan a favor del nombramiento de Amadeo I de Saboya. El nuevo rey llegó al puerto de Cartagena y nada más pisar tierra fue informado de que su casi único valedor, el general Prim, había sido asesinado en un atentado perpetrado en la madrileña calle del Turco.

Enfrentado a la nobleza tradicional y a la práctica totalidad de los poderes fácticos su reinado duró solo dos años, dos meses y siete días.

La cosa empezó mal desde el primer día. Tras pasar su primera noche en Palacio, Amadeo I de Saboya se levantó temprano y ordenó que iluminaran sus habitaciones y le sirvieran el desayuno. Su asistente personal, el marqués de Dragonetti, le informó de que las cocinas estaban apagadas y el servicio estaba durmiendo. Así que, juntos, se fueron paseando hasta el *Café de París*, en la Puerta del Sol, donde se embaularon un refrigerio matutino a la inglesa: huevos revueltos sobre una tostada de pan, lonchas de jamón y unas salchichas.

A principios de 1874, la suerte del monarca ya estaba echada. Tras abdicar y acompañado de un reducido séquito, dio por concluida su experiencia española. El 11 de febrero de 1874, las Cortes Generales proclamaron solemnemente la Primera República Española.

UNA REPÚBLICA FUGAZ Y ENMARAÑADA EN SUS MODELOS

La primera experiencia republicana en España fue un visto y no visto. Duro veintidós meses, del 11 de febrero de 1873 al 31 de diciembre de 1874 y tuvo cuatro presidentes, aunque no de la República, que ni a eso se llegó, sino del Poder Ejecutivo o del Consejo de Ministros.

El primero fue Estanislao Figueras, que abolió la esclavitud en Puerto Rico, disolvió las órdenes militares y suprimió los títulos nobiliarios. Le sustituyó Francisco Pi i Margall, que optó por imponer una austeridad extrema, incluida la pitanza, ordenando que las comidas y cenas de los ministros dejara de pagarlas el erario y cada uno lo hiciera de su propio bolsillo. El siguiente en el cargo fue Nicolás Salmerón, que consiguió imponer orden en el caos provocado por el movimiento cantonal, y dimitió por negarse a firmar el “enterado” de una sentencia de muerte. Y la lista presidencial se cerró con Emilio Castelar, el único de los cuatro que mostró aprecio por la cocina y los placeres de mesa. Durante su mandato, mantuvo un estrecho contacto con Manuel Ruiz Zorrilla, que se había alejado discretamente de la política tras la abdicación de Amadeo I de Saboya, con quien llegó a ser jefe de Gobierno. Josep Pla, en su novela *Un*

señor de Barcelona le da la palabra a Castelar para hablar de ambos con un símil culinario-gastronómico: “– *Ruiz Zorrilla y yo formamos parte del mismo avestruz; sólo que él es la cabeza y yo, el estómago*”.

El 1 de diciembre de 1874, el futuro Alfonso XII hizo público desde su exilio el *Manifiesto de Sandhurst*, presentándose ante el pueblo español como un príncipe católico, constitucionalista, liberal, y deseoso de servir a la nación.

El 29 de ese mismo mes, el general Arsenio Martínez-Campos lideró pronunciamiento militar a favor del acceso al trono del príncipe en la localidad valenciana de Sagunto. En enero de 1875 y tras un episodio trágico del desalojo a tiros del hemiciclo de la Cámara, que protagonizó el general Pavía, Alfonso fue proclamado rey ante las mismas Cortes Españolas.

RESTAURACIÓN, AFRANCESAMIENTO Y ABOLICIÓN DE LOS YANTARES Y CONDUCHOS

Muy frugal en su manducar y poco aficionado a los placeres de la buena mesa, Alfonso XII era adicto al paladar francés. De la continuidad de esas preferencias se ocuparon en primera instancia varios cocineros galos que, llegados con el séquito real, con frecuencia se las tuvieron que tener muy tías con sus colegas españoles.

No obstante, aunque el monarca intentaba en ocasiones congraciarse con la coquinaria de sus paisanos, el propósito no resultaba nada sencillo en la práctica. Lo explicaba su cocinero, quejándose de que su monarca viajará por La Mancha: “... *sin poder saborear un pisto manchego, una torta de Alcázar o una bota de Valdepeñas*”.

Algo parecido sucedió en gira por la provincia de Badajoz, donde, dice el cocinero, no se encontró: “... *ni un pernil de Montánchez, ni un lomo de Candelario, ni un chorizo en Garrovillas*”.

En Madrid, siguiendo el ejemplo de su madre, fue cliente asiduo de *Lhardy*, aunque siempre se quedaba en la planta baja para tomarse un caldo del lujoso samovar, acompañado de un vino fino y de unas croquetas de bechamel.

La restauración monárquica también trajo cambios en normas para los banquetes oficiales y en las rígidas etiquetas palatinas. Paralelamente, el rey habilitó un salón de banquetes de gala, ordenando que se unieran las tres salas del ala oeste del palacio.

También suprimió el monarca los “yantares y conduchos”, norma por la que los municipios por donde pasaba la Corte tenían la obligación darle aposento y manutención. La idea real surgió a raíz de un viaje que tuvo lugar en el verano de 1877, por las provincias de Asturias, y Galicia; y las ciudades de Zamora y Salamanca.

El espíritu de la medida se resume en las notas siempre atinadas de su cocinero: “*Su Majestad está convencido de que estos festines son “costilla de contribuyente”, de los que no quiere más*”.



LA REGENCIA Y EL TURNISMO

Existen diferentes fuentes y testimonios directos de lo que podría considerar el testamento político de Alfonso XII. Parece que el 24 de noviembre de 1885 y presintiendo muy cercana la muerte a consecuencia de una tuberculosis que padecía desde hacía años, el monarca llamó junto a su lecho del Palacio del Pardo a su esposa, embarazada ya del que sería futuro rey Alfonso XIII. En un susurro, pero perfectamente audible por lo que nos han contado, le dijo: “*Cristinita, guarda el coño y de Cánovas a Sagasta y de Sagasta a Cánovas*”. Dos mensajes en uno: no repitas los graves errores carnales de mi augusta madre y establece un sistema político que los historiadores llamarán “el turnismo”, un reparto de poder por tiempos o turnos entre conservadores y liberales.

Ido para siempre Alfonso, su viuda, María Cristina de Habsburgo-Lorena, archiduquesa de Austria y princesa de Hungría-Bohemia, pone en marcha los últimos deseos de su egregio, y da luz verde a la componenda Cánovas-Sagasta.

El pacto se firma el 24 de noviembre de 1885 y con él se inaugura una de las etapas más negras de la historia de España, que será testigo de un fortísimo enconamiento en las relaciones con Cataluña y del nacimiento de la conflictividad en Marruecos. Por añadidura supondrá, nada menos que la pérdida definitiva de la inmensa mayoría del imperio colonial español.

UN HOMBRE, UNA TAJADA DE BACALAO

Con el conchabeo turnista, el sistema era relativamente simple. El Parlamento se elegía mediante prácticas caciquiles y las elecciones las ganaba siempre el partido que las convocaba. Durante el “cánovas-sagastismo” ofrecer comida gratis era un medio eficaz para captar las voluntades de los electores. Así ocurría por ejemplo en Galicia, donde los candidatos acudían a sus actos de propaganda recibidos por una enorme perola de bacalao con patatas, condimentadas con una contundente ajada de pimentón. El guisote, regado con vino en abundancia, llenaba los estómagos de los agradecidos votantes y al final del acto, para hacerlos llegar al éxtasis, a cada uno se les entregaban dos pesetas.

Manuel María Puga y Parga, personajazo de la Galicia de las épocas (de “normal” pesaba 275 kilos y 180 cuando adelgazaba) y autor de un importante tratado culinario, *La cocina práctica*, que publicó en 1905 bajo el seudónimo de *Picadillo*, narra, desde su experiencia directa y con cruel ironía, que al final de aquellos festines los aldeanos “votaban como tortolitos”.

EL NIÑO CORONADO QUE LIQUIDA LO QUE QUEDA DEL SIGLO

Alfonso XIII nació el 17 de mayo de 1886 y desde ese momento fue rey de España, aunque en sus primeros años no como Alfonso sino como Bubi, al que el jesuita Luis Coloma, confesor Real, haría protagonista del cuento *El ratoncito Pérez*.

Ante de que acabe el siglo, el rey niño tiene tiempo de educarse de aquella manera y de asistir a los Consejos de Ministros desde el momento en que cumple tres años. De cotidiano, se levantaba a las siete de la mañana, se bañaba, se desayunaba cuatro huevos pasados por agua y una docena de bizcochos. Luego tomaba clases de idiomas, hacía gimnasia y esgrima, montaba a caba-

llo y tiraba al blanco. A las doce, un almuerzo “sencillo”: cocido completo de tres vuelcos, una pieza de carne asada, arroz, algún ave, dulces y quesos. Acompañado todo de una ingente cantidad de patatas fritas, que adoraba. Parece que, para merendar, la criaturita tomaba una taza de consomé, una tortilla de diez huevos con patatas, un pollo asado caliente, seis lonchas de jamón, ocho lenguas de ternera y doce rodajas de solomillo.

COCI O PIRI

En los hogares españoles se impuso sobre todas las cosas el cocido, heredero de la medieval y renacentista olla podrida. Claro que, entre cocidos y cocidos, salvo en el ingrediente nominal, los garbanzos, había distancias siderales.

La profesora de historia, Ángeles Cimadevilla, subraya las diferencias de elaboración del plato en dos recetas de la misma época: la que le preparaban en Palacio al rey Fernando VII, una verdadera orgía manducaria, y la que se ofrecía a los niños huérfanos del Colegio de san Ildefonso. El cocido fernandino estaba compuesto de un avío de cuatro kilos de carne de vaca, tres piezas de carnero, una gallina, una perdiz, un par de pichones, una liebre, dos kilos de jamón en gruesos tacos, dos chorizos, un kilo de tocino entreverado, kilo y medio de oreja de credo y otro kilo de pies, varias verduras, garbanzos y especias finas.

Por su parte, el cocido cotidiano de los huérfanos loteros se componía, además de los consabidos garbanzos, de media libra de tocino, otra media libra de vaca, dos o tres huesos de carnero, y despojos de sobras del matadero. Una vez al mes, el cocido se ilustraba con un cuartillo de longaniza para toda la chiquillería, y en tiempo de Cuaresma se retiraban carnes, piltrafillas, atado de grosura y huesos, para sustituirlos con castañas cocidas y huevos duros.

El cocido de la mayoría de las familias españolas de finales de siglo no llegaba ni a eso. Habitualmente se trataba una sopa que incluía garbanzos y en cuya elaboración se recurría con frecuencia a un hueso de jamón, que, atado a una cuerda, se introducía en el agua durante un tiempo prefijado o acordado con algún comerciante ambulante que lo llevaba por las casas.

Para aquellos que ni siquiera podrían aspirar a tala gollería, las instituciones de caridad recuperaron la medieval y sempiterna “sopa boba”.

Como diría Mark Twain: “La historia no se repite, pero rima”. ■