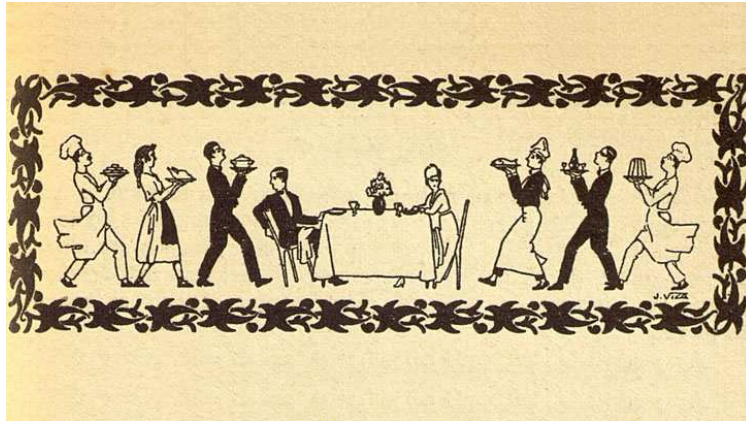


25/05/2016

Cuina, teatre i modernitat. Barcelona, 1888-1919



D'entre les novetats que la Barcelona del tombant del segle XIX al XX va absorbir del continent europeu i d'ultramar, aquesta tesi doctoral estudia la cuina, i ho fa, sobretot, a través de l'anàlisi de la literatura dramàtica de Santiago Rusiñol. Ell, com altres escriptors coetanis, va deixar testimoni dels canvis en els costums culinaris de les classes benestants, les quals, en ple procés de modernització, van deixar de banda els plats tradicionals per passar a consumir les menges d'origen estranger que oferien els restaurants de luxe de la metròpolis, ubicats majorment a Les Rambles.

Il·lustració de J. Viza. Font: Domènech, Ignasi. *Àpats*. Barcelona, Quintilla i Cardona, [192?].

La Barcelona del tombant del segle XIX al XX era una ciutat que creixia emmirallant-se en les altres capitals europees. El desig d'esdevenir el model de metròpolis moderna de la burgesia va suposar una transformació urbana i industrial que afectà, sobretot, les classes populars. L'urbs s'agegantava a gran velocitat i calia solucionar les seves mancances 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, Barcelona anà absorbint totes les novetats que venien del continent europeu, entre les quals podien comptar-s'hi aquelles que pertanyien al 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. La societat benestant barcelonina deixava de banda els plats

tradicionals per consumir amb delit les menges foranes que es cuinaven en els restaurants de luxe que ocupaven l'artèria principal de la restauració: les Rambles. El seguit de flamants adquisicions de procedència gal·la que oferien les taules dels establiments elitistes de més renom —Au Lyon d'Or, la Maison Dorée, el Suís o el Martin, entre d'altres— es van veure reflectides en el teatre, atès que els autors dramàtics coetanis van recollir totes aquestes novetats i les van consignar en els seus textos.

L'anàlisi de la literatura dramàtica des del prisma de l'art culinari —a imatge de la literatura gastronòmica existent— obre les portes a una nova manera d'abordar els estudis teatrals, ja que la cuina és un art polièdric que concerneix camps tan diversos com la història, la sociologia, la política o l'antropologia. A través 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 va modificar la seva fesomia en pro del progrés per convertir-se en la metròpolis moderna del tombant de segle.

La nova Barcelona —en la qual conviuen burgesos i menestrals però, sobretot, obrers o individus marginats que habitaven els baixos fons i l'extraradi— bandejava les “fondes de sisos”, construïa hotels i restaurants de primer ordre, adoptava menges foranes i deïficava els cuiners en nom de les noves tendències i les modes. Tanmateix, aquesta modificació dels costums alimentaris estava reservada a les classes benestants, ja que tots aquells que pertanyien a 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.

D'entre els autors dramàtics que van copsar tots aquests canvis i en deixaren testimoniatge, la figura de Santiago Rusiñol excel·leix sobre les altres. A través de la tetralogia que configura l'eix central del nostre treball —i sense eludir alguns dels títols més representatius del corpus rusiñolià— l'autor va llegar-nos la representació de la realitat barcelonina més enllà dels escenaris: *L'Escudellòmetro* (1905) mostrava la monomania gastronòmica a la qual es veien abocats els més desafavorits; *La “merienda” fraternal* (1907) era 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) alertava dels preceptes del vegetarianisme i, en darrer lloc, *Souper-Tango* (1918) denunciava els vicis nocturns d'una Barcelona aliadòfila i addicta als cafès-concert.

Per mitjà de la cuina —en tant que microcosmos quotidià indestruable del gran teatre que és el món— podrem evidenciar l'evolució 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 per esdevenir penó del cosmopolitisme mundial.

Eva Saumell i Olivella

Departament de Filologia Catalana
evasaumell@yahoo.es

Referències