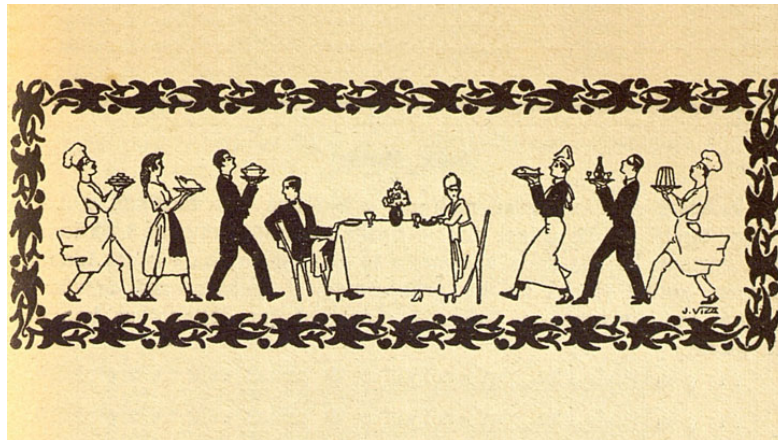


25/05/2016

## Cocina, teatro y modernidad. Barcelona, 1888-1919



De entre las novedades que la Barcelona del cambio del siglo XIX al XX absorbió del continente europeo y de ultramar, esta tesis doctoral estudia la cocina, y lo hace, sobre todo, a través del análisis de la literatura dramática de Santiago Rusiñol. Él, como otros escritores coetáneos, dejaron testimonio de los cambios en las costumbres culinarias de las clases acomodadas, las cuales, en pleno proceso de modernización, dejaron de lado los platos tradicionales para pasar a comer las comidas de origen extranjero que ofrecían los restaurantes de lujo de la metrópolis, ubicados mayormente en las Ramblas.

Ilustración de J. Viza. Fuente: Domènech, Ignasi. *Àpats*. Barcelona, Quintilla i Cardona, [192?].

La Barcelona del cambio del siglo XIX al XX era una ciudad que crecía reflejándose en las otras capitales europeas. El deseo de convertirse en el modelo de metrópolis moderna de la burguesía supuso una transformación urbana e industrial que afectó, sobre todo, a las clases populares. La urbe se agigantaba a gran velocidad y había que solucionar sus carencias para poder celebrar un certamen que —a imagen de París— debería convertirla en la capital cosmopolita de referencia: la Exposición Universal de 1888.

A remolque de la fiebre modernizadora, Barcelona fue absorbiendo todas las novedades que venían del continente europeo, entre las cuales había aquellas que pertenecían al campo de la

alimentación. Así pues, las modas que se iniciaron primero en la indumentaria se introdujeron después en el sector del gusto y provocaron que la ciudad modificara su manera de comer y beber. La sociedad acomodada barcelonesa dejaba de lado los platos tradicionales para consumir con deleite las comidas foráneas que se cocinaban en los restaurantes de lujo que ocupaban la arteria principal de la restauración: las Ramblas. El conjunto de flamantes adquisiciones de procedencia gala que ofrecían las mesas de los establecimientos elitistas de más renombre —Au Lyon de Oro, la Maison Dorée, el Suizo o el Martin, entre otros— se vieron reflejadas en el teatro, dado que los autores dramáticos coetáneos recogieron todas estas novedades y las consignaron en sus textos.

El análisis de la literatura dramática desde el prisma del arte culinario —a imagen de la literatura gastronómica existente— abre las puertas a una nueva manera de abordar los estudios teatrales, ya que la cocina es un arte poliédrico que concierne a campos tan diversos como la historia, la sociología, la política o la antropología. A través de un triángulo que tiene la modernidad, la cocina y el teatro como vértices, pues, podremos comprobar la evolución del gusto de una ciudad que modificó su fisonomía en pro del progreso para convertirse en la metrópolis moderna del cambio de siglo.

La nueva Barcelona —en la que convivían burgueses y menestrales pero, sobre todo, obreros o individuos marginados que habitaban los bajos fondos y el extrarradio— desterraba las “fondas de seises”\*, construía hoteles y restaurantes de primer orden, adoptaba comidas foráneas y deificaba a los cocineros en nombre de las nuevas tendencias y las modas. Sin embargo, esta modificación de las costumbres alimenticias estaba reservada a las clases acomodadas, ya que todos aquellos que pertenecían a las clases populares tenían que contentarse con los sempiternos escabeches, salazones, escudellas catalanas o “carne de sábado”: el salario del hambre no tenía tregua.

De entre los autores dramáticos que captaron todos estos cambios y dejaron testimonio sobre ello, la figura de Santiago Rusiñol sobresale sobre las demás. A través de la teatrología que configura el eje central de nuestro trabajo —y sin eludir algunos de los títulos más representativos del corpus rusiñoliano— el autor nos legó la representación de la realidad barcelonesa más allá de los escenarios: *L'Escudellòmetro* (1905) mostraba la monomanía gastronómica a la que se veían empujados los más desfavorecidos; *La “merienda” fraternal* (1907) era una sátira contra Alejandro Lerroux, el líder populista que organizaba “meriendas democráticas” mientras se llenaba la tripa con comidas sibaritas; *El triomf de la carn* (1912) alertaba de los preceptos del vegetarianismo y, en último lugar, *Souper-Tango* (1918) denunciaba los vicios nocturnos de una Barcelona aliadófila y adicta a los cafés-concierto.

Por medio de la cocina — como microcosmos cotidiano inseparable del gran teatro que es el mundo— podremos evidenciar la evolución de una ciudad que a lo largo de treinta años, desde 1888 hasta 1919, recibió con los brazos abiertos todas las novedades alimentarias del continente europeo y de ultramar para convertirse en estandarte del cosmopolitismo mundial.

\*Nota de la traductora: Establecimientos de comida barata y a precio fijo para los pobres.

**Eva Saumell i Olivella**

Departamento de Filología Catalana

[evasaumell@yahoo.es](mailto:evasaumell@yahoo.es)

### Referencias

“Cocina, teatro y modernidad. Barcelona, 1888-1919”, tesis doctoral de Eva Saumell i Olivella, dirigida por Francesc Foguet i Boreu y leída en el Departamento de Filología Catalana.

[View low-bandwidth version](#)