



“DESPUÉS DE DIOS, LA OLLA” . UN RECORRIDO POR LA ALIMENTACIÓN EN EL TEATRO DE LA RESTAURACIÓN

“GOD FIRST, THEN THE POT.” A REVIEW OVER FOOD IN RESTORATION DRAMA

Fernando Collada Rodríguez
(fernando.collada@educa.madrid.org)



Resumen: El presente artículo recorre las referencias al tema de la alimentación en el teatro de la segunda mitad del siglo XIX. En primer lugar analiza la escasez de menciones que se encuentran en el teatro de declamación, frente a la abundancia de las mismas en los géneros chicos. Estas referencias nos permiten reconstruir las costumbres sociales en aspectos tan interesantes como la crítica al snobismo de las clases elevadas, la denuncia del fraude alimentario o el lamento por la desigualdad.

Palabras clave: Género chico, alimentación, teatro de declamación, crítica socio-política, realismo.

Abstract: The present article reviews the references to food in the Spanish drama of the second half of the 19th century. To begin with, it analyses the scarce allusions to food that can be found in declamation pieces, compared to their abundance in the so-called “géneros chicos” (short comic pieces). These references enable us to rebuild the social habits of the time with regard to interesting aspects, such as the critical view to the snobbery of the upper classes, the denunciation of food fraud or the concern about inequality.

Keywords: *Género chico* (short comic drama), food, declamation pieces, socio-political criticism, realism.

■ INTRODUCCIÓN

“Después de Dios, la olla, y lo demás todo es bambolla”, afirma con rotundidad un refrán castellano. La alimentación es un tema fundamental para el ser humano, y su huella queda patente desde Homero, cuando describe a los humanos llamándolos, con hermosa metonimia, “los que comen pan”¹. Sin embargo, no siempre ha merecido la misma atención por parte de la sociedad y la literatura. Unas veces considerada pecaminosa, desdeñada por los héroes²; otras muy presente en los humildes, como demuestran los sainetes y otras formas de teatro más popular, como las tonadillas, salpicados de referencias³.

Si nos centramos en la segunda mitad del siglo XIX, el interés de la sociedad madrileña por la cocina queda demostrado por el número creciente de publicaciones referidas a dicho asunto. En 1884 y 1888 se publican respectivamente dos de las obras más importantes de la literatura gastronómica de nuestro país: *El practicón* de Ángel Muro y *La mesa moderna. Cartas sobre el comedor y la cocina cambiadas entre el doctor Thebussem y un cocinero de S.M.* El primero es un completo recetario, y el segundo es un tratado que intenta crear las bases de una cocina nacional, procurando rescatar la esencia de las cocinas regionales, empeño en el que también se embarcaron algunos de los escritores del momento, como Pérez Galdós, Clarín, Pereda, Palacio Valdés y Pardo Bazán, autora a su vez de dos libros, *La cocina antigua española* (1914) y *La cocina moderna española* (1915) (Bueno y Ortega). Rescate necesario debido a que la cocina experimenta un afrancesamiento que data de la invasión francesa, con el consiguiente descrédito de la española, simple degeneración ya de las tradiciones regionales.

Este interés queda patente en la literatura: Fortunata sorbiendo un huevo en la escalera es epítome del universo galdosiano, al dejar a la vida asaltar las páginas de la novela. Es el triunfo del realismo, la “sociedad presente” se ha hecho “materia novelable” (Pérez Galdós 1897), y la comida irrumpe en la literatura, compartiendo protagonismo con los temas tradicionales. Sería interminable la lista de ejemplos gastronómicos en la novela. Ahora bien: ¿podemos decir lo mismo del teatro coetáneo, al que también llamamos realista?

El presente trabajo pretende rastrear y analizar el valor de las referencias culinarias en el teatro de la Restauración. Para abordar este corpus dramático seguimos la útil clasificación de M^a Pilar Espín (1995), que distingue “teatro lírico”, “teatro de declamación” y “género chico”. Los dos primeros corresponden al teatro “grande”, de varios actos, que estaba dirigido a las clases acomodadas, frente al género chico, cuyo público abarcaba también a las clases menos pudientes. Las piezas breves, en un acto, que llenan las salas a partir de la Gloriosa, y hasta la primera década del siglo siguiente, utilizan moldes relativamente nuevos, o sustentados en la tradición del teatro breve, muy diversos entre sí, como son el sainete, el pasillo, la revista, la parodia, la comedia, el juguete cómico o la zarzuela, desbancando al teatro lírico grande, en medio de las protestas airadas de gran parte de la crítica más conservadora. Esta actitud desdeñosa perdura hasta la actualidad, provocando la invisibilidad de estos géneros de manera que, hasta hace poco, no han merecido apenas la atención de los manuales de literatura⁴. Sin embargo el género chico es, en palabras de Pedro Salinas, “el verdadero teatro realista”⁵, como tendremos ocasión de comprobar. (Collada 2010)

■ GÉNEROS GRANDES Y CHICOS

Iniciamos el repaso a través del teatro “de verso” o “de declamación”, que estaba destinado al público burgués, por Ventura de la Vega, precursor de la alta comedia con *El hombre de mundo* (1845), ese anti-tenorio que nos introduce en un interior doméstico donde se debaten ideas y sentimientos dentro de un tono comedido. La ruptura con el idealismo romántico abre paso a lo cotidiano. En efecto, unos criados discuten por la compra, y de pronto la escena se llena de vida real: perejil, perdices, vaca, tocino, leche, tomates... (21) Sin embargo, enseguida se diluye el espejismo y solo hay en el resto de la obra vagas menciones a la alimentación: una criada que anuncia la sopa y unos personajes que toman café. Esta va a ser la tónica general de toda la alta comedia. López de Ayala, en *El tanto por ciento* (1861), no desliza ni una sola alusión, aunque la obra transcurre en espacios como un balneario o interiores domésticos. Tampoco lo hace Tamayo, en *Un drama nuevo* (1867), a pesar de su proclamado realismo. La alimentación, en este periodo, no pasa de ser un elemento superfluo.

En el Sexenio Revolucionario decae la alta comedia al tambalearse la burguesía como clase que la sustentaba. Aparece entonces tímidamente un teatro social, de la mano de Enrique Gaspar. En *El estómago* (1874), como promete el título, Pancho argumenta que la vida moral de las personas depende del estómago: "...que la persona que come sea virtuosa, nada tiene de particular [...]; pero tener igual exigencia sobre el que ayuna, es el mayor de los absurdos" (24). También nos ilustra la comedia sobre el afrancesamiento de las clases altas:

PANCHO.- Rhin, Burdeos, Madera [...] (*Leyendo el rótulo de una lata.*) Pastel de foie-gras; es decir, el pato elevado a lo infinito. (*Leyendo el mismo rótulo.*) ¡Con trufas de Perigord! ¡Ah! Venid a mí, patatas del aristócrata; hace mucho tiempo que no me relaciono más que con el cuarto estado de vuestra familia. (33)

La alimentación ocupa aquí un lugar destacado, pues se dirime con ella un conflicto social: la diferencia moral asociada a la diferencia económica. Pero este tratamiento no durará mucho, puesto que, acabado el Sexenio, con la llegada de la Restauración aparece la alta comedia, recuperada por Echegaray entre otros, con un tinte más melodramático. En estas obras, que vuelcan de nuevo la atención hacia lo individual, abandonando los conflictos sociales, vuelven a estar ausentes los hábitos alimentarios, reduciéndose toda mención a los consabidos cafés, como en *El libro talonario* (1874) o *El gran Galcoto* (1881). Incluso los herederos del teatro de Enrique Gaspar, a pesar de prestar atención a la crítica de los valores de las clases elevadas, como Eugenio Sellés en *El nudo gordiano* (1878), obra que causó un considerable revuelo por tratar el tema del divorcio, repiten el esquema de la alta comedia, olvidando la alimentación.

A finales de siglo aparece el drama social, inaugurado por Joaquín Dicenta con *Juan José* (1895). Vemos en él, como tema principal, la diferencia de clase reflejada en la comida. Por un lado, la abundancia del patrón, que se ve en el encargo del almuerzo:

TABERNEO.- Entra en la cocina y que avíen un arroz con pollos y unas chuletas. Son *pa* el señor Paco; no digo más. (91)

Por otro lado, la pobreza y el hambre que, con los celos, acabarán empujando a Juan al crimen:

IGNACIO.- La vieja tendrá el pucherillo a la lumbre y no es cosa de dejar enfriar las patatas ¡Valiente cena *pa* el que llegue a su casa *destroza*o de fatiga! [...] ... hasta eso falta muchas veces (81)

La comida vuelve al centro de atención, como elemento clave en el conflicto dramático. El recorrido del drama social fue escaso, sin embargo.

La entrada de Galdós al teatro significa el triunfo del realismo dramático. En *Electra* (1901), por ejemplo, se aúnan la verdad psicológica con la crítica ideológica, a pesar de lo cual no cae en la frialdad esquemática de la alta comedia, por lo que vemos a Electra haciendo un arroz con menudillos (el plato preferido de Galdós, por otra parte) a Máximo, en su taller, porque “vale más una sola cosa buena que muchas medianas”, y además nos enteramos de que la receta se la proporcionó en Hendaya una señora valenciana, que le dio “un curso de arroces”. Acompañan la comida con un burdeos y un jerez, y de postre manzana y café. (2004, 125) A doña Evarista le sirve la criada una taza de caldo a media mañana, mientras despacha con don Urbano (2004, 83). La alimentación ha pasado, con Galdós, del mero apunte de la alta comedia, al nivel descriptivo del costumbrismo.

Benavente, en este sentido, significará un retroceso. La comedia benaventina utiliza la alimentación solo como apunte decorativo. Uno de los pocos ejemplos en que la comida es tema de conversación puede ser *El niño ajeno* (1894), donde María, mujer abnegada de un marido burgués dedicado a los negocios, ofrece a su marido carne asada, o filete de lenguado, y ante el rechazo de este comenta su cuñado que agradece más la comida casera, “una buena paella, un buen cocido y hasta unas albondiguillas” (1894, 15.) Solo hay vagas menciones, en cambio, en otras obras como *Viaje de instrucción*, *La malquerida* o *Los intereses creados*.

En conclusión, el teatro de declamación suele usar la alimentación de forma muy esporádica, como simple apunte, y en escasas ocasiones sirve de tema de conversación; mucho menos como tema central, salvo en las pocas ocasiones en que repunta el teatro de tinte social (Enrique Gaspar, Dicenta). En el teatro galdosiano sirve como elemento descriptivo y costumbrista, aunque lamentablemente su teatro no tuvo continuidad. Así pues, la intención moral que mueve casi siempre el teatro de declamación acabó por incapacitarlo para reflejar la realidad, razón por la cual acaba convertido, salvo las excepciones reseñadas, en un retrato abstracto e irreal de aquella sociedad.

Frente a él, las piezas breves del teatro por horas están llenas de datos jugosísimos sobre la vida real, y entre ellos destacan de forma poderosa los relativos a la vida culinaria de la sociedad finisecular. En una de estas piezas, un sainete titulado *El maldito dinero*, se resume muy bien la diferencia entre ambos tipos de teatro. Félix, el novio de Angélica, acomodador del Teatro Español, se lamenta de la pobreza en que viven, algo que no esperaba:

FÉLIX.- Yo, en mis *desvanos*, *acostumbrao* al Español donde a los personajes que se aman no se les ve de comer, m'había ilusiones; pero llega uno a la *chipén* de la vida donde no hay *entreaños*, y u *apoquina* usted *pal* plato u hace usted *mutio*. (Fernández Shaw 34)

Veremos a continuación cómo estos géneros breves se comportan como el auténtico teatro realista, dando testimonio de la vida cotidiana a través de los hábitos culinarios. Es tan abrumadora la presencia de la gastronomía en este teatro por horas que se hace necesario parcelar su estudio. Empezaremos por analizar el valor costumbrista de los platos cotidianos y la bebida. Veremos después la relación entre gastronomía y clases privilegiadas, para seguir con el uso de lo culinario como vehículo de crítica social y finalizaremos con la utilización del tema para la denuncia social mediante la ausencia de alimentación, es decir el hambre.

■ LA COMPRA Y LOS PLATOS COTIDIANOS

En el caso de las costumbres culinarias son los géneros chicos del teatro por horas los únicos que nos permiten rescatar datos relevantes. Si seguimos el orden cronológico, debemos empezar por el desayuno, que seguía consistiendo en chocolate con picatostes, recientemente sustituido por los churros. La pupilera de *Las plagas de Madrid* proclama las bondades de su establecimiento, de forma un tanto pícaro, anunciando su mercancía:

Chocolate por la mañanita
que le llevo a la misma camita;
y como me tomo bastante interés,
si tiene usted frío le arropo después. (Jackson 1887, 19)

El chocolate era una afición que se extendía también a la merienda. Doña Catita, en *El señor Luis el Tumbón*, de Ricardo de la Vega, recrimina a su hijo su atuendo, poco apropiado “para ir a la fuente Castellana o a correr por el Prado en bicicleta, o a tomar chocolate en el Retiro” (Vega 1891, 19). En cuanto a los churros, sustituyen a los picatostes en el siglo XIX; según Luján la palabra entra en 1884 (428) y, a juzgar por las referencias en nuestros textos, los madrileños los acogieron con entusiasmo. Leonor, con el dinero del trajecito que ha cosido durante toda la noche, trae a su padre “churros calentitos y con mucha azuquítar” (Arniches 1921, 118). Alborozadas también se muestran las mujeres delante de una buñolería, de camino a la verbena de la Paloma, cuando piden:

ELLAS.- ¡Cuántos buñuelos
nos vais a dar? [...]
¡Queremos churros” (Vega 1998, 76)

Además de los churros, son muchos los dulces que deleitan a los madrileños. En el mismo sainete, Don Hilarión viene sofocado por el altercado con Julián, y don Sebastián le ofrece unas rosquillas tontas para que las moje en jerez (107). Para ver un muestrario de dulces podemos acudir a *El baile de Luis Alonso*, en cuya primera escena se preparan licores y “tortas, bollos, *almendraos é canela y panales*”, que eran azucarillos (Burgos 2005, 80), lo que nos lleva a estos dulces que pregonan Pepa y Manuela, más los siete merengues supuestamente rellenos de “opio” que come Simona, convidada por Serafinito (Ramos 2005, 394), en *Agua, azucarillos y aguardiente*. La tía Antonia, por su parte, prefiere leche merengada en vez de los licores a los que invita don Hilarión, para “ver si se me aclara esta pícara voz.” (Vega 1998, 92).

La hora de la comida, o almuerzo, eran las doce del mediodía, si nos atenemos a los datos que se repiten en varias obras: *Las plagas de Madrid*, *El estómago*. Antes había que hacer la compra, en las tiendas que exhibían sus artículos en escaparates como el de *Ultramarinos*, situado en los barrios bajos, cerca del Puente de Toledo. Comienza la obra con los horteras (dependientes) colocando en el escaparate los garbanzos, higos, pasas, cacao y champagne. También se hace la compra en los mercados y plazas cuyo ambiente bullicioso se reproduce con frecuencia. Las vendedoras voceaban la mercancía, como en *El alma del pueblo*:

¡Azofaifas y acerolas!
¡Madroños de la sierra!
¡Avellanas y torraos! [...]
¡A la mata de albahaca!
¡Melones y sandías! (Fernández Shaw 1906a, 6)

Trúpita, el cesante protagonista de *El gatito negro*, vuelve de hacer la compra en uno de estos mercados, y enseña al público el contenido de la bolsa, escuálido como corresponde a su situación:

Vengo del próximo
mercado público
de por los víveres
para almorzar.
Vermooth riquísimo,
patatas huérfanas
y un par de rábanos
para detrás (Fernández Shaw 9-10)

Llegados a la hora del almuerzo, van desfilando por la escena de este teatro, pegado a la realidad, los platos más populares de Madrid. El primero de ellos era el cocido, la sacrosanta “olla” cuyos orígenes remonta Néstor Luján a la Prehistoria. Con la ascensión de los Borbones al trono en el siglo XVIII, la olla podrida, antecedente del cocido, de ser un plato aristocrático se convierte en popular, debido al afrancesamiento culinario que se inicia entonces. Es precisamente en la época de la Restauración cuando vuelve la olla a las mesas aristocráticas. El Doctor Thebussem, en *La mesa moderna* (1888) antes mencionada aboga por la reaparición de la olla en la mesa real, viendo en ella un simbolismo político, por contener este plato productos de todas las regiones españolas. Lo cierto es que Alfonso XII pide olla podrida para su banquete de cumpleaños, en 1876. La olla de esta época es la que caricaturiza Larra en *El castellano viejo*, muy similar al actual cocido. Lo habitual era que se sirviera en tres servicios, o “vuelcos”, por el acto de volcar la olla de barro en que se había cocinado sobre la fuente o plato del comensal. El primer vuelco es el del caldo o sopa, el segundo el de los garbanzos con la verdura y el tercero el de la carne. La preparación del cocido llevaba tres o cuatro horas, y era tam-

bién costumbre de los restaurantes y tabernas servir a sus clientes, a media mañana, una taza de caldo con acompañamiento de hueso con su tuétano, como quedó reflejado más arriba, en *Electra*. Uno de los momentos de la preparación es la de “espumar”, es decir, retirar la espuma que sale a la superficie al hervir los ingredientes, limpiando así el caldo. A Pérez, que ha acudido a casa del candidato Sandalio con intención de vender su voto para poder comer, se le iluminan los ojos cuando ve que hay cocido:

PÉREZ.- ¡El cocido! ¿Ha *mandao* aumentar el cocido? [...] (*Olfateando*.)
¡qué olor tan rico! Se conoce que están espumando el puchero... (Arniches 1894, 22)

El cocido era el plato popular por excelencia y de su valor simbólico también da fe el género chico: Bernabé, presidente del honrado gremio de carboneros, defiende así el valor de su trabajo en el restaurante:

BERNABÉ- ... sin carbón no hay lumbre, y sin lumbre no hay cocido y sin cocido no puede haber familia, ni sociedad en España..., ni sopa, ¿no es así? [...] Si nosotros nos declaramos en huelga, ¿qué pasa? Se acabó el carbón. ¿Y qué comeríamos? Conservas. (Arniches 1899, 961)

Otro de los platos madrileños con presencia en el teatro por horas es el de los callos, fruto de la gastronomía más tradicional, protagonista de una anécdota en Lhardy que narra el historiador Ángel Muro. Un personaje encofetado, y algo bromista, para burlarse del afrancesado Lhardy, que trabajaba en “la salsa Perigord”, le retó a elaborar unos callos, afirmando que eran mejores los de una taberna de la cercana calle del Pozo. Llegado el día, un jurado probó los dos platos, uno en cazuela y otro en bandeja de plata, otorgando el premio a los de la taberna. Lhardy se negó a pagar la apuesta, pues había encargado el plato al amo de la taberna, sabiendo de antemano que no había de conseguir superar plato de tanta tradición madrileña (Luján 425). Juan, un actor que acude a bañarse a *Los baños del Manzanares*, confiesa su predilección por el plato cuando le pide al dueño del merendero:

JUAN.- ... cuando concluya mi baño
me voy a echar al coletto
una gran fuente de callos,

una soberbia callada;
 en el río, ese es mi plato
 favorito. (...)
 que esté muy picante (Vega 1875, 8)

En el mismo merendero, más adelante, doña Pura pide caracoles, otro plato de origen tabernario y muy madrileño, para completar los callos.

No podía faltar en este recorrido la tortilla de patatas, plato de toda España, pero esencialmente madrileño. Aunque la palabra empieza a usarse en el siglo XVII, su gran momento es el XIX. Se ofrecía en merenderos, tabernas y pensiones, como se ve en *Las plagas de Madrid*, en boca de la pupilera: “A las doce dos platos de entrada, / tortilla y la lengua estofada” (Jackson 19).

En Cuaresma era obligado el potaje, cocido a base de garbanzos, espinacas y bacalao. La obligación de abstenerse de carne hacía necesario el potaje en la mayoría de las casas, aunque había quien tenía bula y podía permitirse no observarla. Es lo que ocurre en *La criatura*, juguete cómico de Ramos Carrión que presenta el caso extremo de una beata que obliga a su familia a guardar vigilia todos los viernes del año, hasta que su marido y su sobrino se rebelan, siendo el primer acto de rebeldía sacar del bolsillo un trozo de jamón en dulce, envuelto en papel (Ramos 1920, 3).

El arroz, a pesar de no ser originalmente madrileño, aparece como un plato aclimatado en la capital para fiestas y celebraciones. Con un arroz se festeja el bautizo que ocasiona tantos disgustos a Wamba y familia en *El bateo*, encargado por este en un merendero de la Florida. El señor Pascual pregunta si ha de echar ya el arroz y aclara que “en total se han *matao* ocho pollitos *pa* el arroz, y hay cuatro arrobas de *limoná*” (Paso 83). También piensan festejar con arroz la colocación de don Antonio en *Es mi hombre*. Marcos, el novio de su hija Leonor, exclama: “¡Bueno, la paellaza en la Bombi⁶ va a ser como *pa costernar* a un gallinero!” (Arniches 1983, 132).

Las carnes estaban reservadas para las clases altas, o las grandes celebraciones de las clases medias: el pavo de Navidad, los asados o cochinitillos, en especial los de Botín. La carne simbolizaba una posición privilegiada, reproduciendo el modelo ideológico alimentario que se creó en la Baja Edad Media, según el cual la calidad de la persona determinaba la calidad de la comida. En la “mazurka de los paraguas” cortejaba Julio Ruiz, haciendo de sí mismo, a una modistilla bajo la lluvia inclemente

que descargó sobre Madrid el año 1889, y que dio lugar a la revista *El año pasado por agua*:

JULIO.- ¿No sería muchísimo mejor
 cerrar un paraguítas de los dos,
 y así juntitos,
 y agarraditos,
 marcharnos al café de San Marcial?⁷
 Mandar que nos preparen enseguí
 un solomillo, y unos langostí,
 y unas chuletas,
 y unas croquetas... (Vega 1889, 10)

Dos años más tarde, en 1891, en cambio, los niños del Hospicio, que estudian el Catecismo, escuchan la explicación socarrona que les da el celador acerca del “pecado de la carne”: se trata de un “enemigo oculto porque no se deja ver” (Navarro 17). Lo mismo debía de pensar don Antonio cuando consigue trabajo, pues exclama: “¡Ay, hija de mi alma! Al fin nos vamos a tutear con los filetes” (Arniches 1983, 132).

Otra carne más modesta llega al pueblo: se trata de los menudillos y las gallinejas. En los barrios bajos de la ciudad, existían numerosas freidurías, que eran los establecimientos especializados en servir gallinejas, entresijos y zaraños. Las mujeres que los atendían eran las “gallinejeras”, como Recareda, que sirve en uno de estos puestos en *La chavala*, y a la que requiebra Cascajales:

CAS.- ¿Qué es esto? [...]
 REC.- Gallinejas.
 CAS.- ¿Y lo de esta fuente?
 REC.- Magras.
 CAS.- ¿Y lo de este plato?
 REC.- ¡Lengua!
 CAS.- ¿Me da usted un poquirritito? (Fernández Shaw 1898, 14-15)

Como vemos, frente a la escasez de datos realistas que nos proporciona el teatro de declamación, los géneros chicos recuerdan a la novela realista por la abundancia de referencias a la vida diaria, que nos permite reconstruir las costumbres culinarias de la Restauración.

■ BEBIDAS

Capítulo aparte merece el tema de las bebidas. Los gomosos beben licores delicados, como la zarzaparrilla. Un ejemplo es Serafín, el hijo del diputado que pretende engañar a Asia (Atanasia, en realidad), la niña cursi arruinada, que vive de la apariencia. Pide “zarza” en el puesto de Pepa, la aguadora (Ramos 2005, 394). Las clases altas se decantan por los vinos franceses e italianos, como vimos en el teatro de declamación, que habían ido entrando en España desde la época imperial. Entre los vinos nacionales, el de jerez empezó a apreciarse a partir de la Guerra de la Independencia, momento en el que nuestros aliados ingleses se aficionan a él y comienza a exportarse. Este aprecio entre las clases elevadas lo comprobamos en el senador de *¡Amén! o El ilustre enfermo*, que promete invitar a los hijos del Presidente a jerez en Lhardy (Luceño 74). El auge del vino español dura hasta 1890, año en el que se declara la filoxera y la producción española pasa por unos momentos difíciles. También de esta catástrofe se hace eco Ricardo de la Vega, en *Novillos en Polvoranca* mediante la canción que entona una lavandera mientras los pisadores bailan sobre la uva “según la antigua costumbre de los pueblos” (19). A pesar de todo, el pueblo bebe vino. El vino es “la sola cosa buena de este mundo”, “es el cúralo todo”, dice Andrés en *Juan José* (Dicenta 72-73). También lo bebe Sogolfo, contrafigura del Rodolfo de *La Bohème* de Puccini:

SOG.- ¡Mala se siente?

GILÍ.- Es la pícara grippe.

SOG.- (Ofreciéndole la botella.)

¿Un poco de vino?

GILÍ.- No.

Mejor es aguardiente. (Granés 54)

Junto al vino, en efecto, la bebida más citada es el aguardiente. Gilí, parodia de Mimí, es una auténtica alcohólica en *La Golfemia*. En *La canción de la Lola*, el novio de esta se gasta los ahorros en aguardiente “alcanforado”, y está tan beodo que “si le acerca un *misto*” (una cerilla) lo prende (Vega 1880, 13). Tan popular era que se servía en los puestos callejeros, como el que regentaba Pepa en el Paseo de Recoletos, en *Agua, azucarillos y aguardiente*. Lorenzo le pide, nada más llegar, una copa “del de guindas”

(Ramos 2005, 390). En *Cuadros al fresco* hay un puesto similar “de café, aguardiente y buñuelos”, situado en la calle en plena noche donde bebe aguardiente un cesante y, al probarlo, exclama:

CESANTE.- ¡Caramba! Tiene más grados
que un teniente general.
Esto sí que es bala rasa. (Luceño 2005, 274)

Si descendemos aún más en la escala social, nos encontramos la bebida más ceñida a las clases bajas: el ron con marrasquino. Cuando Juan Santa Cruz, el *Delfín* de *Fortunata y Jacinta* se acerca al pueblo lo bebe para disgusto de su madre. De igual forma, otro Juanito, en *La criatura*, se aficiona al ron con marrasquino cuando se “aflamenca”, alejándose de la influencia de su tía la beata (Ramos 1920, 6).

■ LAS CLASES PRIVILEGIADAS

Las clases privilegiadas aparecen frecuentemente, en las piezas del género chico, de forma paródica o crítica. Las nuevas clases adineradas necesitan poner, entre ellas y el pueblo, barreras que los distingan, como el lenguaje. Galdós lo describe en *Cánovas*: “...señoritos salidos de las universidades, ricos por su casa... participantes de las delicias de la nómina... Entre ellos y los de abajo ponían una barrera de lenguaje” (92). También se distanciaban mediante el vestido y las delicias culinarias que se exhibían en los escaparates y en las mesas. Se enorgullecen de la delicadeza de los nuevos platos afrancesados, o del consumo de carne, que sigue siendo símbolo de estatus social elevado. Esta distinción se concreta en el paso de las fondas a hoteles, del chocolate al té; en la celebración de banquetes en los que criados de librea y guantes blancos sirven delicias como el pavo trufado, “el jabalí colmillado y el faisán asados, cubiertos de su propio plumaje” (Galdós, 1988: 58), el champán o los vinos “acostados” llenos de telarañas.

El género chico se burla de esta actitud por su inautenticidad. En *Novillos de Polvoranca*, por ejemplo, la hija del alcalde reniega de las costumbres del pueblo, canta cancioncitas francesas y prefiere ir a Madrid, a la Zarzuela, o al Oriental. Son numerosos los gomosos, o sietemesinos, herederos de aquellos “petimetres” dieciochescos, que a su vez guardan

parentesco con los figurones del Siglo de Oro, emparentados todos ellos por su común artificialidad. Estos gomosos ridículos sirven de burla de los nuevos usos sociales, y en el caso que nos ocupa, del afrancesamiento culinario. En *El gatito negro*, revista de Carlos Fernández-Shaw y José López Silva, los porteros llevan una bandeja de comida a unos “pollos” (otro sinónimo del sietemesino), en una fiesta de disfraces celebrada en el teatro en la que destacan las nuevas modas, como el “foiegrás, cabeza de jabalí...” (38). Una sociedad que vive de la apariencia, es motivo constante de humor. Se hicieron muy populares las seguidillas de las niñas y niñeras que juegan al corro en *Agua, azucarillos y aguardiente*:

Tanto vestido blanco,
tanta parola,
y el puchero a la lumbre
con agua sola. (Ramos 2005, 370)

Es la burla de “los de abajo”, que miran con ironía los esfuerzos de “los de arriba” por no perder su puesto en esta nueva situación social, basada en el qué dirán.

En las fiestas sociales se consideraba ya trasnochado el clásico chocolate con picatostes, que había sido, y seguía siendo, la tradicional merienda madrileña. La nueva burguesía había puesto de moda el té (o thé, en francés). En *Las plagas de Madrid*, una señora influyente dice que en su casa se celebra un “thé dansant”⁸(10), aunque Benavente, con esa intuición que lo caracterizaba, avistaba ya la nueva moda de lo inglés: “la última moda nacional: el té, la ducha fría, el tenis [...]. Ya lo francés no nos dice nada” (1910, 45).

La apariencia y el snobismo, por tanto, son objeto de burla por parte de este teatro que fustiga la inautenticidad de las clases privilegiadas que buscan su puesto en la nueva situación social.

■ CRÍTICA SOCIOPOLÍTICA

La gastronomía sirvió también de vehículo de crítica sociopolítica. En los años del Sexenio la revista chica, de carácter político, hace su aparición con *1865 y 1866*, de José María Gutiérrez de Alba, y desde entonces se desarrolla rápidamente. Los partidarios de la instauración del régimen

republicano afilan sus dardos contra Amadeo de Saboya, el pretendiente italiano al que, para desprestigiar, identifican con la pasta, de donde procede el título de *Macarronini I*, revista de Eduardo Navarro Gonzalvo estrenada en 1870 (Collada en prensa).

Instalados ya en la época de la Restauración, la corrupción del sistema se manifestaba en todos los órdenes, entre ellos el culinario. El caciquismo aparecía como la única forma de garantizar la estabilidad y el orden, que eran las grandes metas políticas y el medio de perpetuar la oligarquía. De ahí que en *Los descamisados* veamos a Pérez vender su voto para poder comer: “Sé que es una infamia vender el sufragio, pero yo necesito comer [...] ¡Un puchero! (Arniches 18-19). El candidato Sandalio, que tiene entre sus proyectos levantar la primera fábrica de patatas al vapor, es advertido, por su parte, de sus obligaciones con los otros electores:

PELAO: Debemos advertirle (...)
que debe convidar
al censo electoral
a churros y a café. (Arniches 1894,15)

Las prebendas, el vivir de la nómina del Estado, eran las grandes aspiraciones de esta nueva burguesía alfonsina, adormecida en un bienestar que será conocido como los “años bobos”. Reclamaban sus privilegios porque los consideraban su derecho de clase, y por eso eran parodiados en el teatro breve, como por ejemplo en *La Gran Vía*, donde los yernos de doña Sinceridad piden su “turrón”, que era la forma de referirse a enchufes y prebendas:

YERNO 1º.- ¡Que yo quiero caramelos!
YERNO 2º.- ¡Yo turrón!
YERNO 3º.- Y yo rosquillas.
TODOS.- ¡Turrón, turrón! (Pérez y González 198)

El teatro breve denuncia con escepticismo y socarronería otros temas de carácter social, como por ejemplo los “consumos”, impuesto que gravaba diferentes artículos y que dio lugar a la corrupción municipal, mediante el soborno de los funcionarios que estaban a cargo de las oficinas para evitar la entrada ilegal de los productos por parte de los “matuteros”. El soborno era tan escandaloso que provoca la hilaridad en muchos sainetes, como *De Getafe*

al paraíso de Ricardo de la Vega. El tío Maroma va a Madrid a ver a su hijo, y le lleva productos del pueblo, pero al llegar al puente de Segovia se encuentra con el fielato de consumos, lo que nos depara una escena costumbrista muy crítica, especialmente en el momento en que registran a una lavandera:

LAVANDERA.- Perdone usía;
pero ustedes no tienen
las manos limpias.
Y es natural:
manejando caudales
se ensucian más. (30)

Denuncia la lavandera que los empleados se beben el vino que decomisan, y el jamón, sin miedo a la triquinosis:

Y si lo que cogen
es algún jamón,
ni con la trichina
les da indigestión. (31)

El género chico abunda en el lamento por el analfabetismo y la incultura, en la misma línea que impulsaban los krausistas, que protestaban por la insensibilidad que consentían y hasta promovían los poderes públicos, alentados por la Iglesia, como podemos ver en numerosas revistas (Collada en prensa). En esa misma idea incide *Cuadros al fresco*. Anselma se duele de su mala suerte porque han indultado a un condenado que iba a ser ahorcado en la Pradera de Guardias:

Yo que pensaba esta tarde
llevar allí la merienda
y pasar alegremente
el rato... ¡maldita sea! (Luceño 2005, 291)

A través de la escena nos parece escuchar los ecos de *El reo de muerte* de Espronceda, o de Larra. En la misma sensibilidad se forman las voces de la generación del 98, o el mismo Arniches, que en el sainete *La risa del pueblo* se lamenta por la incultura popular: “hasta que la gente no se divierta

con el dolor de los demás, sino con la alegría suya..., la risa del pueblo será una cosa repugnante y despreciable” (Arniches 2010, 49).

Sin embargo, el tema que suscita más crítica en el terreno alimentario es el de la adulteración. La comida se había convertido en negocio como el ferrocarril, gran inversión del siglo, las empresas textiles, o la banca, y era fácil caer en el fraude, como Salud, la pupilera que aparece en *Enfermedades nerviosas*, juguete cómico de Carlos Fernández Shaw que no llegó a estrenarse ni a publicarse, que se enriqueció adulterando la comida de sus huéspedes hasta que apareció el hombre que la arruinó, porque dejó de servir “café de achicoria, embutido de perro y chuletas *falsificadas*” (48). Asimismo, en *Los puritanos*, los comensales del restaurante del mismo nombre tuvieron mal fin, según cuentan los camareros:

se había agotado
 todo el salchichón [...]

Picamos buen tocino (*Accionando*.)

pimienta y mostaza,

cebolla y jamón,

echamos tres gotitas de coñac

y un poco de manteca y pimentón

[...]

¡Vaya un salchichón!

Pues de veinte y cuatro

que se lo comieron

veintitrés y pico

casi fallecieron (Arniches 1899, 10)

Sin embargo, peor fue la suerte que anuncian los mismos camareros para el gato:

Hoy era conejo
 el plato del día,
 y el gato parece
 que lo conocía.
 [...]

Se ha olido, sin duda,
 que iba a ser guisado

y andará escondido
por algún tejado. (Arniches 1899, 9)

El fraude alimentario, al parecer, no pasaba desapercibido a la Administración. En *Las plagas de Madrid*, un químico del Ayuntamiento cuenta a un forastero⁹ que sale escandalizado del laboratorio tras los análisis realizados a algunos alimentos como chocolate, pan, queso, conservas, café y, de nuevo, salchichón, más alarmante esta vez:

QUIM. ¿Qué es esto? A que no recela. [...]

FORAST. Salchichón (*Saca un salchichón.*)

QUIM. ¿Usted lo abona?

No olió el lomo el insensato.

Carne de perro y de gato,
y hasta carne de persona.

Dentro de otro salchichón

hallé una aguja saquera,
un guante, una cartuchera

un calcetín y un morrión. (Jackson 17)

Así pues, los géneros chicos son los únicos que se permiten criticar, en este caso por medio de las referencias culinarias, asuntos como la sucesión monárquica, el caciquismo, la existencia de prebendas políticas, los sobornos en los consumos, la situación de incultura en la sociedad o la escandalosa adulteración alimentaria.

■ EL HAMBRE

Otros ambientes salen al paso en el teatro por horas, como el cuartelario, sumido en la pobreza pero rebosante de oficiales, al borde de una de las derrotas más humillantes de su historia. En *El cabo primero* se describe la dieta del cuartel, a base de patatas y arroz, aunque en las festividades, “aunque es un gasto enorme para la Nación”, ponen “un chorizo por cada batallón” (Arniches, 1896, 15-16). Esta pobreza, fruto de las sucesivas crisis económicas que sufrió el país, lleva a situaciones de verdadera indigencia que son consignadas en este teatro, que actúa como un espejo más o

menos deformante. Que el hambre amenazaba a las clases populares, a los “barrios bajos”, lo atestiguan observadores tan atentos como Benavente:

...el pan, que es casi un adorno en la mesa de los ricos –la última moda es servir muy poco, y lo más “chic” dejarlo casi intacto, leo en unos avisos de buen tono- es aquí todo el alimento y su carestía es el hambre para los que muchos días solo pan comen (1910, 42)

Pan, y un racimo de uvas, es el alimento de Leonor para todo un día, “una criatura que está creciendo”. La felicidad se aparece cuando ella cobra el trajecito que ha estado cosiendo y por fin pueden darse un banquete a base de “patatas con bacalao, mojama, aceitunas, ¡una cosa como el Ritz!” (Arniches 1983, 108).

El bacalao, cuyo origen se remonta a la Edad Media, cuando se extendió en España el consumo de bacalao en salazón, es uno de los pocos pescados que aparecen en el teatro por horas, y siempre referido a las clases populares, con la excepción de su uso en el potaje de Cuaresma. Volvemos a encontrarlo en *El iluso Cañizares*: la familia del politizado jornalero tiene para cenar patatas con bacalao. Todos comen de la misma cazuela hasta que aparece Dionisio y se ven obligados a invitarle, con la consiguiente indignación de su hijo Etelvino:

ETELVINO.- (Quitando la cazuela de la mesa.) ¡Haga usted el favor, caramba!

DIONISIO.- ¡Qué pasa?

ETELVINO.- Que no pique usted más.

DIONISIO.- ¿Por qué?

ETELVINO.- (A su hermana.) ¡Nos ha dejao sin ná el tío este! (Arniches 1906, 11).

El colmo de la pobreza lo tenemos seguramente en *El maldito dinero*, sainete de Fernández Shaw y Arniches donde se representa el hambre de forma más dramática. Merlín, como el Almudena de *Misericordia*, azuzado por la indigencia se ha visto obligado a abandonar la casucha del barrio de Buenas Vistas en la que vivía y se cobija en una caseta de consumos que ha tumbado el aire, en los lavaderos de la Bombilla, al borde del Manzanares. Allí se encuentra con sus antiguas vecinas Angélica y Eulalia. Ellas le ofrecen lo poco que tienen: bacalao frito, pan y vino.

ANG.- No tenga *uolé* vergüenza, que es bacalao.

MER.- ¡No, si lo trato! ¡Hemos sido compañeros de colegio! [...]

EUL.- ¿Me va *uolé* a despreciar esta miseria? (Fernández Shaw 1906b, 35)

El bacalao, hoy una delicia gastronómica, era en este momento un plato de lo más ruin, el único al que puede aspirar un pueblo sumido en la miseria, que se sirve del género chico para lanzar este lamento contra la desigualdad, en boca de Eulalia:

EUL.- ... me quejo contra el mundo ruin, contra todos, contra el que no piense que el dinero hay que dejarlo rodar *pa* que lleve por donde vaya pan y salud; contra el que no crea que todos tenemos derecho a vivir, ¡todos! (...) hasta los pobres, ¡hasta los miserables! (38)

■ CONCLUSIÓN

Cuando se analiza la literatura realista suele omitirse el género chico, tal vez por el menosprecio que mereció desde la generación del 98, y por el uso que durante el franquismo se hizo de estos géneros como símbolos de las eternas esencias folclóricas de la España nacional. De ahí que, desde un falso progresismo y tal vez también desde cierto desprecio de lo popular, se ha visto durante décadas con evidente desdén estos géneros. Sin embargo, hemos podido comprobar que el teatro que mejor refleja la vida cotidiana en la época de la Restauración es el género chico. Un aspecto básico de la vida diaria como es la gastronomía apenas asoma en el teatro de declamación, mientras que en el género chico sirve para retratar las costumbres culinarias y además se enfoca desde ángulos diversos, como son la burla del afrancesamiento, la inautenticidad de las clases altas, la crítica de la corrupción, o el lamento por la desigualdad social que condena a los pobres al hambre.

■ BIBLIOGRAFÍA

- ARNICHES, Carlos. *La señorita de Trevélez. Es mi hombre*. Barcelona: Salvat, 1983.
- y LÓPEZ SILVA, José. *Los decamisados*. Madrid: R. Velasco, 1894.

- y LUCIO, Celso. *El cabo primero*. Madrid: R. Velasco, 1896.
- y LUCIO, Celso. *Los puritanos*. Madrid: Sociedad de Autores Españoles, 1899.
- GARCÍA ÁLVAREZ, Enrique y CASERO, Antonio. *El iluso Cañizares*. Madrid: R. Velasco, 1906.
- ARNICHES, Carlos *La risa del pueblo*. En *Teatro breve español del siglo XX*. Francisco Corrales (ed.). Madrid: Castalia, 2010.
- BENAVENTE, Jacinto. *El nido ajeno*. Madrid: R. Velasco, 1894.
- *De sobremesa*. Madrid, Librería de Fernando Fe, 1910.
- BUENO, Pilar y ORTEGA, Raimundo. "De la fonda nueva a la nueva cocina. La evolución del gusto culinario en España durante los siglos XIX y XX.". *Revista de Libros de la Fundación Caja Madrid*, nº 19-20, julio-agosto 1998.
- BURGOS, Javier de *El baile de Luis Alonso*. En *Antología del Género Chico*. Romero Ferrer, Alberto (ed.) Madrid: Cátedra, 2005.
- COLLADA, FERNANDO. *Los géneros chicos*. Madrid: Ediciones del Orto, 2010.
- *Transgresión y metateatralidad. La revista chica en el Teatro por horas (1865-1910)* (en prensa).
- *Carlos Fernández Shaw (1865-1911). El teatro y la vida*. Madrid: Ediciones del Orto, 2013.
- DICENTA, Joaquín. *Juan José*. Madrid: Cátedra, 1982.
- DOMÉNECH, Fernando (ed.). *La zarzuela chica madrileña*. Madrid: Castalia – Comunidad de Madrid, 1998.
- ESPÍN TEMPLADO, M^a Pilar *El teatro por horas en Madrid (1870-1910)*. Madrid: Instituto de Estudios Madrileños y Fundación Jacinto e Inocencio Guerrero, 1995.
- FERNÁNDEZ SHAW, Carlos y LÓPEZ SILVA, José. *La chavala*. Madrid: R. Velasco, 1898.
- y LÓPEZ SILVA, José. *El alma del pueblo*. Madrid: Sociedad de Autores Españoles, 1906a.
- y ARNICHES, Carlos. *El maldito dinero*. Madrid: Sociedad de Autores Españoles, 1906b.
- *Enfermedades nerviosas*. [manuscrito en Legado Fundación Juan March, sin fecha.]
- y LÓPEZ SILVA, José. *El gatito negro*, [ejemplar mecanografiado en Legado Fundación Juan March].
- GASPAR, Enrique. *El estómago*. Madrid: Alonso Gullón, 1874.

- GRANÉS, Salvador María. *La Golfemia*. José María Pallás (ed.). Madrid: Ediciones del Orto, 2011.
- JACKSON CORTÉS, Eduardo y JACSON VEYÁN, José. *Las plagas de Madrid* (2ª edición). Madrid: Imp. M. P. Montoya, 1887.
- LUCEÑO, Tomás. *Cuadros al fresco*. Romero Ferrer, Alberto (ed.). En: Antología del Género Chico. Madrid: Cátedra, 2005
- *Ultramarinos*. Madrid: R. Velasco, 1886.
 - *¡Amén! o El ilustre enfermo*. Fernando Collada (ed.). Madrid: Ediciones del Orto, 2010.
- LUJÁN, Néstor y PERUCHO, Juan. *El libro de la cocina española. Gastronomía e historia*. Barcelona: Tusquets, 2003.
- NAVARRO GONZALVO Y LAGUARDIA, Ángel de la. *1891 o La vuelta del hijo pródigo*. Madrid: Fiscovich - Arregui y Aruej. 1892.
- PASO, Antonio y DOMÍNGUEZ, Antonio. *El bateo*. Etayo, Miguel y Etayo, Juan (ed.). Madrid: Ediciones del Orto, 2012.
- PÉREZ GALDÓS, Benito. *La sociedad presente como materia novelable*. Madrid: Est. Tipográfico de la Viuda e Hijos de Tello, 1897.
- *Cánovas*. Madrid: Alianza Editorial, 1980.
 - *La desheredada*. Madrid: Alianza Editorial, 1988.
 - *Electra*. Madrid: Biblioteca Nueva, 2004.
- PÉREZ Y GONZÁLEZ, Felipe. *La gran vía*. En Doménech, Fernando (ed.) *La zarzuela chic madrileña*. Madrid: Castalia – Comunidad de Madrid, 1998.
- RAMOS CARRIÓN, José. *La criatura*. Madrid: Prensa Popular, Col. La Novela Teatral, 1920.
- *Agua, azucarillos y aguardiente*. En *Antología del Género Chico*. Romero Ferrer, Alberto (ed.) Madrid: Cátedra, 2005.
- VEGA, Ricardo de la. *Los baños del Manzanares*. Madrid: Diego Valero, 1875.
- *La canción de la Lola*. Madrid: Administración Lírico-Dramática. 1880.
 - *De Getafe al paraíso o La familia del tío Maroma*. Madrid: Administración Lírico-Dramática, 1883.
 - *El año pasado por agua*. Madrid: Administración Lírico-Dramática, 1889.
 - *El señor Luis el Tumbón o Despacho de huevos frescos*, Madrid: R. Velasco, 1891.
 - *La verbena de la Paloma*, Amorós, Andrés (ed.) Madrid: Biblioteca Nueva, 1998.
- VEGA, Ventura de la. *El hombre de mundo*. Barcelona: Ediciones Orbis, 1995.

■ NOTAS

1. Cfr.: “ὄσοι νῦν βροτοὶ εἰσιν ἐπὶ χθονὶ σῆτον ἔδουτε” (de cuantos mortales hay sobre la tierra que comen pan), *Odisea*, London: Oxford, 1976, p. 274.
2. A pesar de ello, Cervantes echa mano de la comida cuando describe por primera vez a don Quijote, y Martín de Riquer ha extraído mucha información de su alimentación a base de lentejas, salpicón, duelos y quebrantos, etc. Cfr. Riquer, Martín de. *Aproximación al Quijote*. Barcelona: Teide, 1967.
3. Sirva este ejemplo de la tonadilla *El Paseo del Prado*, donde los vendedores pregonan sus mercancías (*Antología del teatro breve español del siglo XVIII*, ed. Fernando Doménech, Madrid, Biblioteca Nueva, 1997, 359-60):
 ROSQUILLERA ¡Bizcochos bañados!
 ¡Tortas con anís!
 ¡A los mostachones
 de reposterí!
 ¡Rosquetas y tortas!
4. En manuales tan consultados como el de F. Ruiz Ramón (*Historia del teatro español*, Madrid, Cátedra, p. 362.), el género chico merece una escueta página. Afortunadamente, los estudios sobre este teatro están cambiando, desde Andrés Amorós (*La zarzuela de cerca*, Madrid: Espasa Calpe, 1987), M^a Pilar Espín, Fernando Doménech (cfr. bibliografía para ambos) y Javier Huerta (*Historia del teatro breve en España*, Madrid: Iberoamericana-Vervuert, 2008).
5. “Del género chico a la tragedia grotesca: Carlos Arniches”. En *Literatura española. Siglo XX*. Madrid: Alianza Editorial, 1980 (cuarta edición), p. 128.
6. Se refiere el Parque de La Bombilla, situado entre la Avenida de Valladolid y la Estación del Norte.
7. El café de San Marcial estaba en la plaza del mismo nombre, donde hoy se sitúa la Plaza de España. En el café se llevaban a cabo representaciones teatrales desde 1870, similares a las de otros cafés, que darían lugar al Teatro por horas.
8. El *thé dansant* era una velada que se celebraba por la tarde, en verano u otoño. Se servía té o café, helados, frutas y pasteles. La orquesta tocaba música ligera en el salón, en el que se colocaban las mesas en un extremo como un bufé.
9. Es frecuente en las revistas esta “perspectiva del extranjero” de raigambre ilustrada (cfr. *Cartas marruecas* de Cadalso).