

## **Transformacions gastronòmiques i paral·lelisme artístic i social a Barcelona, des de l'Exposició Universal de 1888 fins al final de la Primera Guerra Mundial**

<https://doi.org/10.34810/anuariverdaguer.2021.29.392729>

Rebut 7-08-2021, Acceptat 15-09-2021

EVA SAUMELL I OLIVELLA. *Cuina, teatre i modernitat. Barcelona, 1888-1918*. Tarragona: Publicacions Universitat Rovira i Virgili, 2020, 304 pàgines. «Patrimoni Literari, 4»

El llibre es correspon amb la tesi doctoral en Llengua i Literatura Catalanes i Estudis Teatral, realitzada per Eva Saumell al Departament de Filologia Catalana de la Universitat Autònoma de Barcelona el 2015. Aquest treball es constitueix en una referència indispensable pel que fa a l'estudi de l'ambient gastronòmic a Barcelona durant el període que apareix als títols — del llibre que ressenyem i el nostre —, atesa la completíssima descripció de locals, associacions, menjars, preus, publicacions especialitzades, cuiners i altres aspectes, i la seva correspondència amb el pas del temps i els canvis als diferents entorns socials de la ciutat.

L'obra, minuciosament detallada i molt ben documentada, és, sobretot, amena. A la precisa anàlisi costumista dels aspectes gastronòmics de la Barcelona dels trenta anys a cavall entre els dos passats segles, superposa, en primer lloc, les arrels de la intensa transformació d'aquest període —la

modernitat, que en alguns casos seria batejada com a Modernisme— i les connexions amb el teatre. S'emfatitza així allò que avui dia és evident, però que a finals del segle XIX, quan el menjar era considerat subsistència, era impensable: el component artístic de la cuina. Al pròleg de Toni Massanés s'explica com la doctora Saumell té el perfil idoni per fer aquesta correlació, donat que «fa teatre i és evident que sap cuinar». Llicenciada en Art Dramàtic per l'Institut del Teatre de Barcelona (1994), doctora en Estudis Teatral per la Universitat Autònoma de Barcelona (2015), artista-pedagoga, directora escènica, articulista i investigadora teatral, ha sabut conjuminar els ingredients de les diferents arts (teatre i cuina) per fer el plat que volia i presentar la Barcelona moderna a través d'aquests dos prismes.

Així, també construeix un retrat fidedigne dels diversos mons, gairebé sempre antagonics, on es desenvolupaven diferents tendències alimentàries:

—El sector nou-burgès, motor de modernitat, més relacionat amb el Noucentisme que no pas amb el Modernisme, essencialment conservador (des d'un punt de vista polític i religiós) però simpatitzant de les novetats de la moda (roba, esports, nous mitjans de transport), habitants de l'Eixample i clients habituals dels locals més moderns i luxosos de Les Rambles, que van convertir la nova cuina afrancesada/americanyada en senyal d'identitat.

—Els burgesos «històrics», els mestres i els professionals de rang mitjà, habitants de la ciutat vuitcentista,

catalanistes republicans, devots de la cuina tradicional catalana, tot i que, inevitablement, van integrar a la seva vida algunes novetats culinàries.

—El proletariat, immigrants que vivien principalment al Raval, parroquians de pensions i tavernes, on se servien aliments en mal estat i vi aigualit; base de l'electorat del lerrouxisme, d'esquerres no catalanistes. Es donava la paradoxa d'una proximitat geogràfica, promiscuïtat perillosa (que va propiciar els atemptats anarquistes), amb l'entorn de consum elitista del primer grup mencionat.

Estructuralment, el llibre *Cuina, teatre i modernitat. Barcelona, 1888-1918* es pot subdividir en tres parts. A més de resseguir els continguts de cada una d'aquestes parts de l'estudi de Saumell, per corroborar o per complementar les anàlisis i tesis de l'autora, gosem afegir algunes notes i fer algunes observacions, extretes dels escrits de Santiago Rusiñol a *L'Esquella de la Torratxa* — molts dels quals formaren el seu *Glosari* (1907-1925).<sup>2</sup>

La primera part del volum és una descripció acurada de l'ambient i de la societat barcelonina durant la transició entre els segles XIX i XX, on es poden apreciar els canvis que van implantar noves tendències gastronòmiques a la ciutat. Es tracta del període en el qual aquesta transformació es va produir fonamentalment en el camp artístic,

com a reacció a una cultura tradicional i per tant estancada. Els modernistes van ser els artífexs d'aquest canvi a través de la importació de noves modes, i el procés va repercutir, inevitablement, en les pràctiques culinàries. Posteriorment, la transformació estaria associada més aviat a la burgesia simpatitzant del Noucentisme, que, d'alguna manera, era un «nou Modernisme».

L'Exposició Universal de 1888 es presenta al treball com el detonant per fer que Barcelona comencés a emmirallar-se en altres capitals europees, principalment París, i importés alguns dels seus costums. Un dels canvis més simples i alhora significatius va ser la transformació dels noms dels locals, cases de menjars, al gal·licisme equivalent *restaurants*. Aquestes innovacions van arribar acompanyades de receptes de major sofisticació i d'un clar augment dels preus, en un moment en el qual es produïa una llarga crisi econòmica, gairebé crònica, anomenada «de les subsistències». Com a conseqüència, es van aprofundir les diferències socials entre les classes que patien per adquirir els aliments bàsics i els clients dels nous locals de restauració afrancesada. Les distàncies arribarien al punt màxim amb la «popularització» del consum d'elements de plaer gastronòmic, com ara les ostres, el vermut o els còctels, ja totalment desvinculats del concepte d'alimentació.

S'aborda també la creació de societats gastronòmiques i de noves publicacions especialitzades (revistes i llibres) que reforçaven el procés de transformació. Malgrat tot, un tercer col·lectiu important a la ciutat es

2. Quan citem els escrits de Rusiñol a *L'Esquella de la Torratxa*, el sistema emprat per denominar-los es compon d'una lletra (A si l'escrit va signat per ell i G si fa servir pseudònim) i la data de publicació en format any-mes-dia.

mantenia fidel als productes del terror i a les tradicions (els tortells, els vins catalans, els embotits de Vic) i a les associacions recreatives, amb activitats culinàries clàssiques (les colles). Santiago Rusiñol, eix central del llibre com veurem, es declararia als seus escrits membre d'aquest grup.

La segona part presenta els precedents de Rusiñol pel que fa a la connexió entre la literatura i la gastronomia, amb nombrosos exemples a les obres de Serafí Pitarrà, Emili Vilanova i Juli Vallmitjana. Són tres autors molt ben escollits per evidenciar la influència sobre Rusiñol (tots tres són esmentats al *Glosari* diverses vegades), especialment palesa en el cas d'Emili Vilanova, qui va ser catalogat com a pare de l'estil sainetesc rusiñolià per Eugeni d'Ors.

Es descriu com aquests escriptors representen la resistència al canvi de costums culinàris que es començava a produir i que resultaria imparabile més tard. En el cas de Pitarrà s'indica la seva afició als elements tradicionals de la cuina catalana (a *Las joyas de la Roser*, per exemple), entre els quals destacava l'escudella, com a símbol nacional. Aquesta devoció l'heretaria Rusiñol, qui arriba a dir a la G19210513: «no podríem assegurar què ens recordava més la pàtria, si l'escudella o Els Segadors». Anàlogament, i com a resum del seu pensament, l'afirmació de Pitarrà «solament creyem que's deu sacrificar la tradició quan aquesta es un destorb social ó un enbolum que obstrueix lo pas al carro del progres», la reprèn Rusiñol a la G19090402 i al llibre de *Màximes* (núm. CCXIII): «No s'ha de tirar mai res a terra que no se sàpiga del

cert que lo que s'hi posarà serà millor».

Les referències exposades al llibre mostren que per a Emili Vilanova el plat emblemàtic era el *llomillo* amb mongetes, que seria adoptat per Rusiñol nombroses vegades al *Glosari*, sempre en clau nostàlgica, com ara a la G19131010: «D'aquelles mongetes amb llomillo, capaces de retornar a l'home més neurastènic, ja no se'n canta gall... ni llomillo!». També es descriu com Vilanova era refractari a les begudes importades: «las fábricas de cerveza, las bodegas de vino del país y los almacenes de vinos extranjeros, no son más que laboratorios de farmacia [...] con todos los productos de la química moderna usando, desde la inocente glicerina hasta los venenos más peligrosos». Aquesta afirmació, feta a *La Vanguardia*, també la parodia Rusiñol a la G19210722: «Amb l'aigua del riu que va pujant li donen gas i en fan gaseoses; de les gaseoses en fan sifon; al sifon hi tiren cibada i imiten una cosa groga que s'assembla molt a la cervesa; aquesta cervesa que sobra i el vi que deixen an els vasos, va a parar a un gibrell de sota el zenc i, barrejat, en fan vermut, del vermut amb molles cremades en surt una cosa negra que de lluny s'assembla molt al cafè».

Quant a Juli Vallmitjana, s'evolucionen, de la seva obra, les al·lusions als costums alimentaris específics dels sectors més marginats i deprimits (on no es donava una resistència als canvis culinàris sinó més aviat una impossibilitat econòmica i cultural d'accés), concretament a la població gitana de Barcelona, amb una menja encara més miserable que la típica del Raval, basa-

da en el consum de carn de gossos i gats i en els excessos etílics (a *De la raça que's perd*). Rusiñol coincideix en la utilització literària d'aquest col·lectiu (fins a divuit vegades al *Glosari*, especialment durant les estades a Granada).

La tercera part, veritable *Core* del llibre, està protagonitzada per Santiago Rusiñol i fonamentada en el fet que l'autor va retratar a les seves obres literàries els costums barcelonins, entre els quals hi havia les tendències gastronòmiques. El capítol es basa en una tetralogia teatral que es desenvolupa consecutivament durant el període considerat a l'estudi, composta pel monòleg *L'Escudellòmetro* de 1905, *La merienda fraternal* de 1907, *El triomf de la carn* de 1912 i *Souper-Tango* de 1918.

A l'anàlisi de la primera obra, el llibre ens planteja la denúncia indirecta que feia Rusiñol, en el moment quan es consolidaven les novetats estrangeres amb una cuina opulent a Barcelona, alhora que la misèria de classes més baixes arribava a límits insostenibles. L'escrit, reutilització de la narració «El somni de l'inventor» (part d'*Aucells de fang*) i molt probablement inspirat en les idees de Rufino Carpena Montesinos, segons indica Sempronio a *Aquella entremaliada Barcelona*, delata novament la predilecció de Rusiñol per aquest plat. També es reflecteix al monòleg l'estimació de l'autor pels científics romàntics i somiadors, els inventors, entre els quals hi havia el seu amic Albert Llanas. Finalment, es trasllueix al text la simpatia per les idees col·lectivistes de l'anarquisme, que es pot constatar igualment al *Glosari* a les lloes a diversos personatges anarquis-

tes (Àngel Samblancat, Eugenio Noel, Juli Camba, etc.).

A l'estudi de *La merienda fraternal*, Eva Saumell ens porta més enllà de la crítica satírica i política evident que fa l'obra amb relació a Alejandro Lerroux, i ens el presenta com a un *gourmand* que, malgrat la contradicció evident, reforçava el seu populisme amb aficions gastronòmiques molt lluny de l'abast dels seus votants. Aquests s'havien convertit en els successors de les colles que feien les fontades (heretant els menús d'aquestes) i les havien transformades en els berenars democràtics que donen nom a l'obra analitzada, la resposta obrera als pantagruèlics banquetes dels burgesos.

A continuació es descriu el contrapunt detallat a *El triomf de la carn*, el vodevil que s'oposava irònicament a les teories del vegetarianisme (segons Rusiñol, una altra nova moda indesitjable, contrària a la tradició catalana), continuant la crítica feta en nombroses ocasions al *Glosari*. Els atacs en aquest mitjà s'havien dirigit habitualment al doctor Josep Falp i Plana, ideòleg del moviment a Catalunya, així com als seus seguidors, «la colla del llegum» o «els de can verdura» i l'argument en contra era senzill: Rusiñol rebutjava tots els plantejaments d'aquests, que considerava fruit de l'esnobisme, donat que «el pobre no'n treia vanitat de menjar verdura [...] el pobre "feia salut", sabia totes les pràctiques higièniques sense adonar-se de que en fes» (vegeu G19090430). És a dir, l'estalvi o l'absència de vicis a les classes baixes, virtuts que reivindicava el vegetarianisme, ja eren inherents a la

falta de mitjans econòmics. Els diferents personatges de l'obra, amb procedències socials i ideologies diverses, representen l'heterogeneïtat de motius per a l'afiliació a aquest moviment (de vegades barrejats amb altres noves tendències, com ara l'esperantisme), tots ells vençuts finalment per «l'energia» del carnívor. Aquest tema va inequívocament enllaçat amb el de la salut, els metges i els règims, que per a Rusiñol, malalt crònic, representava part important de la seva vida.

Finalment, l'anàlisi que tanca el capítol està dedicada a mostrar com Rusiñol passa de la discutida virtut del vegetarianisme al vici desenfrenat de la Barcelona (enriquida gràcies a l'especulació) del final de la guerra mundial, retratat al sainet *Souper-Tango*. L'ambient és el dels cafès-concert, on l'autor situa personatges molt diversos — argentins, alemanys (acabada la guerra i ja derrotats, Rusiñol havia disminuït palpablement la seva agressivitat de les *Espurnes* envers aquest col·lectiu), *chulescos*, etc.— per aportar la mescla lingüística propícia al caire humorístic de l'obra. Els music-halls de la ciutat, locals freqüentats pel noctàmbul/matinàmbul Rusiñol, els seus ambients i els components gastronòmics (sempre luxosos) són estudiats amb precisió al llibre d'Eva Saumell.

També es detalla l'aspecte musical, que donava nom a aquests locals, representat especialment per les cupletistes. Rusiñol parla sovint d'aquestes dones, de professió limítrof amb la prostitució (per exemple a la G19190523 on Pepe Gil, al Tívoli, recomana: «posa cria de cupletistes, que al mateix temps

que les fas dones, les fas ocells i les treus de l'antro»). L'autora comenta l'intent, nascut precisament al Tívoli, de reemplaçar el *Género chico* amb el cuplet català. Aquesta tendència triomfaria amb un boom durant els anys següents a l'aparició de *Souper-Tango*, tot i que Rusiñol es mostraria més aviat contrari a un art que qualificava com a ínfim, donat que considerava que tenia èxit no per ser patriòtic sinó per motius econòmics (vegeu G19200402, G19200625).

Per concloure direm que les aportacions essencials del llibre són la identificació de la cuina com a indicador (ahora que motor) de transformació social, la seva relació simbiòtica amb el teatre i la descripció costumista (molt detallada) de la Barcelona del període analitzat, amb elements que gairebé podríem qualificar de rescats arqueològics.

Considerem que l'excel·lent estudi realitzat a *Cuina, teatre i modernitat. Barcelona, 1888-1918* es podria aprofundir (en una línia d'investigació posterior) amb un retrat epicuri de Rusiñol més detallat. En aquest sentit, es podria augmentar l'àmbit d'anàlisi de les seves preferències i dels seus punts de vista culinaris considerant exhaustivament i en profunditat les aportacions que va fer l'autor a *L'Esquella de la Torratxa* durant trenta-cinc anys, que constitueixen una font inestimable per conèixer Rusiñol i el seu temps.

Juan Carlos RODRÍGUEZ ESTEBAN  
(Universitat de Vic – Universitat Central  
de Catalunya)

juancarlos.rodriguez@uvic.cat