

YANTARES
DE CUANDO LA
ELECTRICIDAD
ACABÓ CON LAS
MULAS

MIGUEL ÁNGEL ALMODÓVAR



Colección: Historia Incógnita
www.historiaincognita.com

Título: Yantares de cuando la electricidad acabó con las mulas
Autor: © Miguel Ángel Almodóvar

© Red Eléctrica de España S.A.U.

Ediciones Nowtilus, S.L.
Doña Juana I de Castilla 44, 3º C, 28027 Madrid
www.nowtilus.com

Editor: Santos Rodríguez
Coordinador editorial: José Luis Torres Vitolas

Diseño y realización de cubiertas: Universo Cultura y Ocio
Diseño interior de la Colección: JLTV
Maquetación: Claudia R.

Reservados todos los derechos. El contenido de esta obra está protegido por la Ley, que establece pena de prisión y/o multas, además de las correspondientes indemnizaciones por daños y perjuicios, para quienes reprodujeren, plagiaren, distribuyeren o comunicaren públicamente, en todo o en parte, una obra literaria, artística o científica, o su transformación, interpretación o ejecución artística fijada en cualquier tipo de soporte o comunicada a través de cualquier medio, sin la preceptiva autorización.

ISBN-13: 978-849763-841-8

Para Begoña Ceballos, que se inventó el germen de esta aventura, y para Toni Calvo, que la encauzó hacia felices y provechosos deambulatorios.

Para José Antonio Alcácer, quien, una vez más, me abrió ventanas a mundos histórico-literarios, para mí hasta entonces ignotos.

Para María Pérez y Ana Martín, que, paciente y amorosamente, pulieron, dieron brillo y esplendor al texto.

Para José María Estevan, barón de Belmont, *insipiens quum tempus postulat aut res*.

Para el bar/café/restaurante *Amalfi*, que fue amable testigo de mis finales cuitas de cierre.

Para Fran Almodóvar, pasión en reposo y ternura inmensa que me embriaga como un buen vino.

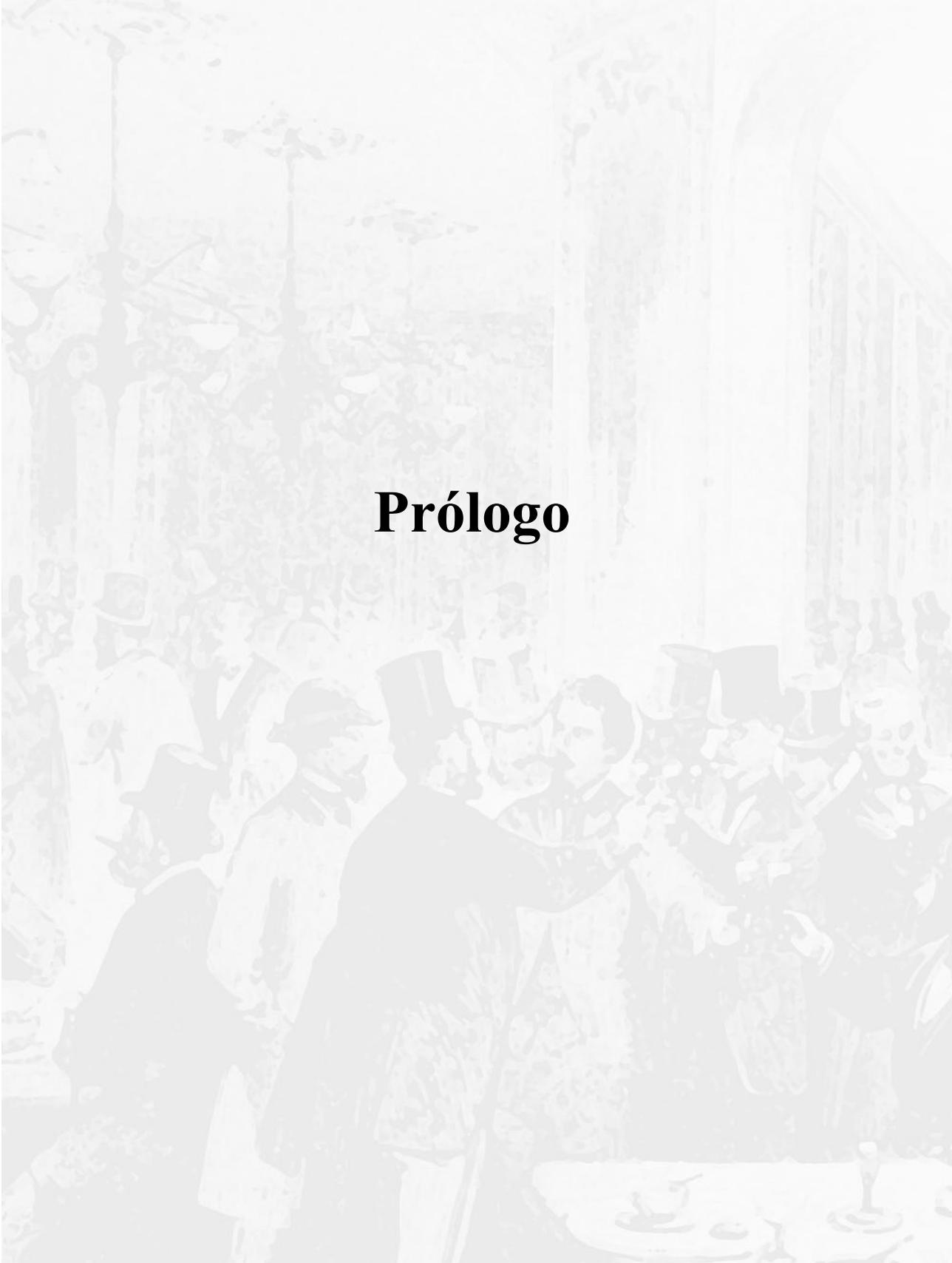
Índice

Prólogo	13
Periodo convulso, más y más iluminado y gastronómicamente relevante	21
I. De cuando la electricidad fue espectáculo y mágica iluminación	29
La fiesta del alumbrado	31
Isabelona la golosona	35
El primer restaurante al gusto francés	36
Un marido singular, muchos amantes y una corte milagrosa ..	38
Pepitoria de reina y clienta de <i>Lhardy</i>	47
Menú de a dos pesetas para el marqués de Salamanca	53
Barcelona se pone a tono	59
El reinado del telégrafo eléctrico	61
El jacarandoso exilio real	65
Larra ya se rebela contra el afrancesamiento culinario	67
Amadeo de Saboya, entre la democracia y la chusma	71
Malvenido y efímero	71
El adiós a un proyecto imposible	75
Diario gastronómico de un viaje amadeísta	80

Comienza la aventura de la Primera República Española . . .	85
Pero la electricidad sigue siendo una fiesta	93
II. El espectáculo empieza a hacerse profesional	95
Aplicaciones prácticas de la electricidad y competencia con el gas	97
Alfonso XII, nacimiento en el escándalo y niñez de exilio . .	100
El afrancesamiento gastronómico impulsado por un inapetente	102
Cambios en etiquetas y adiós a los ‘yantares y conduchos’ . .	105
Su gran amor y su grande amorío	108
El teléfono empieza a sonar	114
La vela quemada por los dos extremos	117
En gran debate sobre el afrancesamiento gastronómico	118
Un perro <i>gourmet</i> en la corte del rey Alfonso	121
El mítico café de <i>Fornos</i>	126
¿Moscas o mariposas?	129
La cocina al alcance de todos y el aprovechamiento de sobras	129
El eléctrico y desafortunado submarino Peral	131
La poesía gastronómica y festiva del XIX	142
III. La nueva energía alcanza la mayoría de edad	149
La electricidad recibe el espaldarazo definitivo	151
Empieza la Regencia de María Cristina	153
El “turnismo” o el votar para comer	154
Títulos nobiliarios a cambio de un ágape	162
El fluido que cambió el paisaje y dijo adiós a las mulas	163
Las nodrizas como institución	169
<i>The Hearst War</i> o más se perdió en Cuba	174
Filipinas, el otro desastre	190
Los honrosos últimos	193
El sueño del adiós al imperio colonial	197
<i>Mais... ¡voici le cinema!</i>	198

Y si no, al café	204
El hostel de la bohemia y el modernismo barcelonés	205
Coche eléctrico para la reina y primeros híbridos de la Historia	209
IV. La electricidad se asienta definitivamente	213
De continua a alterna y de térmica a hidráulica	215
Los hogares se alumbran con el siglo	217
Las visiones contrapuestas de Baroja y Ganivet	220
Otra vez Baroja y con la burocracia hemos topado	223
Alfonso XIII, un rey formado para <i>gourmet</i>	225
Un tiranito a la mesa	227
Comer, vivir y gozar por cinco duros	228
Enlace electrizante o los gajes del oficio	229
La electricidad llega a la hostelería	236
El rey apuesta decidido por el Metro	238
La Ventas del muerto al hoyo y el vivo al bollo	243
Un matrimonio asimétrico	250
La sabiduría coquinaria del hombre más gordo del mundo	252
Desfiles y colas en el año de la gripe y el hambre	258
Las cocinas de doña Emilia Pardo Bazán	260
La cocina en la obra del amor de la doña	269
Bardají, el precursor de la cocina española moderna	274
Comer de Hotel y otros hitos gastronómicos	277
Y más locales	280
Tres luminarias gastronómicas barcelonesas	281
Salvat-Papasseit, el poeta eléctrico	283
Un real e internacional cocido	285
Otra guerra cochambrosa y esta vez contra Marruecos	287
La época de la Dictadura	298
Nace la Compañía Telefónica Nacional de España	302
Los vascos llegan a Madrid	308
Se empieza a escuchar la radio	309
Cine, más cine, por favor	316

La casa común de Julio Camba	322
Lo regional sobre lo nacional en Post Thebussem	325
Exilio real a la bullabesa	329
Señoritismo y pornografía	330
Y la eclosión del primer cocinero mediático	334
Bibliografía	337

A detailed black and white illustration of a grand ballroom. The room is filled with people in formal evening wear, including top hats, tuxedos, and gowns. In the foreground, a man in a dark tuxedo and top hat is dancing with a woman in a light-colored gown. To their right, another couple is dancing. In the background, many other couples are scattered across the floor, some dancing and others talking. The room features ornate architectural details, including a large arched doorway on the right and decorative wall panels. The overall atmosphere is one of a formal, elegant social event.

Prólogo

Hace tiempo que sé, especialmente a través de sus libros y en alguna ocasión también a través de la charla personal, de la fascinación que sobre Miguel Ángel Almodóvar ejerce la intrahistoria, tanto en su concepción unamuniana de decorado de la historia más visible, como en su extensión conceptual a las gentes sin historia, a las historias de vida y al relato de lo cotidiano. Como explicaba metafóricamente el sociólogo norteamericano Michael Harrington, refiriéndose, en su caso, a la pobreza en Estados Unidos, en cualquier periodo y región siempre hay un sinfín de hechos y circunstancias que la historia oficial relega y aparta al otro lado del camino, por el que raramente se transita, con lo que finalmente consigue hacerlas invisibles. Pero, en última instancia y como nos enseñó Machado en sus *Proverbios y Cantares*, “el ojo que ves no es ojo porque tú lo veas, es ojo porque te ve”. Y de entre esa miríada de miradas que observan sin ser vistas por los recovecos y aledaños de la Historia, Miguel Ángel presta desde hace años especial y singular atención a la gastronomía.

Faustino Cordón nos descubrió que “cocinar hizo al hombre” porque le proporcionó las condiciones imprescindibles para condiciones de adquirir la capacidad de hablar; para devenir hombre. En las primeras y más decisivas fases de la hominiza-

ción, la cocina consiguió transformar cualitativamente la actividad culinaria previa del homínido, dependiente del azar, del apremio y la angustia del hambre y de la inherente acción directa para conjugar ambas circunstancias, y le permitió pasar al proyecto previo para el que resultaba imprescindible la cooperación y cohesión del grupo, trascendiendo lo fortuito y la interferencia entre las especies, para concluir dando origen a la palabra y a la posibilidad de proyectar, hacia sí y hacia los otros miembros del grupo, todo un extenso repertorio de acciones infinitamente más complejas que las que podrían inferirse de los datos que afloran a través de los sentidos. La palabra, azuzada por el progreso y progresiva complejidad de la práctica culinaria, propiciará, de un lado, el primer acervo de conocimientos empíricos transmisibles de los pueblos primitivos, y, de otro, una evolución de las pautas cooperativas, que irán “complejizándose” más y más hasta transformar las hordas en sociedades humanas.

Siguiendo esta línea argumental, sostiene Almodóvar, en paráfrasis con el personaje central de la novela de Antonio Tabucchi, que es difícil entender la historia de un pueblo sin conocer su historia y devenir gastronómico, porque los modos y maneras de cocinar, junto a los usos y costumbres comensales, forman parte integral e intrínseca de la cultura de todo colectivo humano, y que si en un principio cocinar hizo al hombre, la evolución de esa práctica le fue conformando y dotándole de identidad diferenciada en unos y otros sentidos.

Miguel Ángel Almodóvar, formado académicamente en la sociología y en la historia del pensamiento, y extra académicamente en multitud de aventuras de divulgación y comunicación, apunta o expresa abiertamente en sus libros y escritos que, como Pereira fue intuyendo progresivamente la realidad profunda del régimen salazarista en el que vivía, por medio de experiencias, charlas y contactos, él terminó encontrándose con la gastronomía en unas similares circunstancias, que le llevaron a descubrir un intramundo, que, más allá de los matrimonios reales, las batallas y

conquistas, los acuerdos y paces concertadas, hablaba de unas experiencias de extraordinario interés a la hora de entender su propia historia. De cómo se puede recorrer la Historia transitando entre pucheros y vajillas, hartazgos y hambrunas, mesas palaciegas y arrimo de matahambres al rescoldo, es buena muestra su libro *El hambre en España. Una historia de la alimentación*. Allí, el autor guiaba a su lector por senderos que comenzaban en los remotos tiempos de los prehomínidos de Atapuerca (recordando que los restos encontrados corresponden a seis individuos que fueron comidos en el lugar y concluyendo por tanto y con un mucho de socarronería que, al menos en España, la historia del hambre es anterior a la historia del hombre), y concluían en los albores de la década de los sesenta del pasado siglo, mientras que en este nuevo ensayo que tienen en sus manos la mirada y el análisis se centran en un periodo mucho más corto, el que discurre entre el inicio de la segunda mitad del siglo XIX y el comienzo de la década de los años treinta del XX. Además, me dijo que, para la ocasión, la gastronomía iría de la mano de la electricidad. Lógicamente, pensé que se trataba de especular sobre los cambios que la nueva energía había introducido en la práctica culinaria, pero inmediatamente me aclaró que no iban por ahí los tiros, sino que lo que pretendía era iluminar el periodo con la luz de dos hechos o circunstancias: la emergencia e implantación de la energía eléctrica y la eclosión de una nueva forma de entender la gastronomía, que habrían de modificar el paisaje urbano, los hábitos ciudadanos, los usos y costumbres sociales, y la historia en general del país y de sus gentes.

Ya muy avanzado el proyecto me habló del pasmo de los madrileños ante la nueva luz con la que se celebró el nacimiento de la Infanta Isabel, *La Chata*; de la glotonería de Isabel II y de los fastos lumínicos con los que llegó a la capital el agua de Lozoya, que dio carta de naturaleza al *coci* o *piri* madrileño; de cómo se consolidó la red telegráfica eléctrica cuando aún no se había concluido la instalación de la red óptica; de los primeros

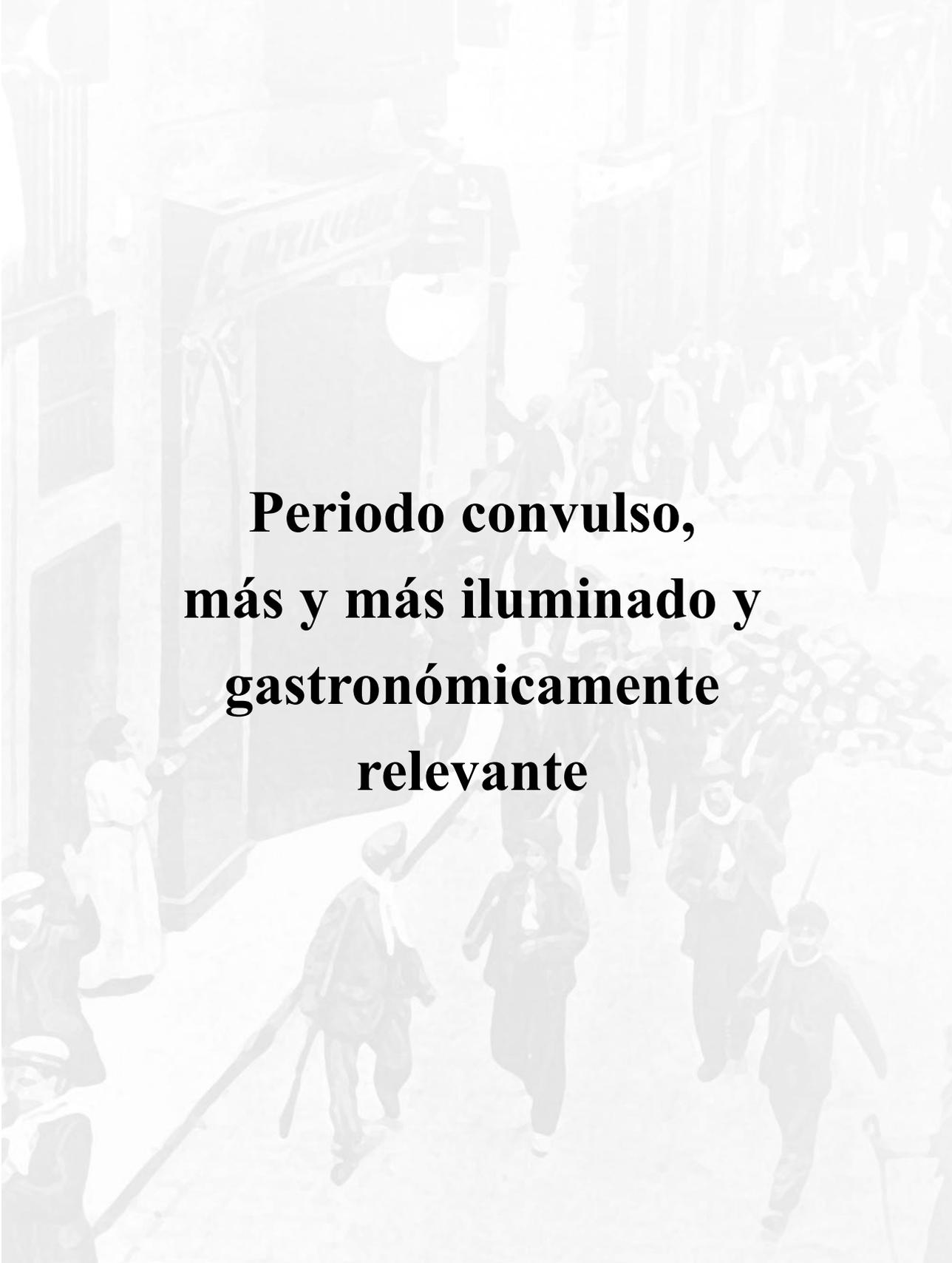
reproches de Larra ante el progresivo afrancesamiento culinario de sus paisanos; del bocata de jamón con el que Amadeo de Saboya se despidió de España; de las flaquezas golosonas de Emilio Castelar y del rigor administrativo que Pi i Margall estableció en las comidas funcionariales; de la singular inapetencia de Alfonso XII y de su decisión de suprimir los yantares y conducos reales establecidos hacía siglos; de la primera conferencia telefónica de larga distancia realizada en España, entre Barcelona y Gerona; del perro *Paco* y sus bistecs de *Fornos*; del uso de la propulsión eléctrica por Peral en su submarino; de la práctica, tan extendida durante el “turnismo” político entre Cánovas y Sagasta, de comprar votos a cambio de un guisote de bacalao con patatas; de cómo el fluido eléctrico acabó con las mulas del tranvía, modificando el paisaje de las grandes ciudades; de la penurias y sordideces alimenticia y culinaria de nuestras guerras coloniales; de las caras de incredulidad de los españoles ante el espectáculo del cinematógrafo, que, representando a los Lumière, trajo a nuestros pagos Alexandre Promio; de la forma tan diametralmente opuesta con la que Baroja y Ganivet acogieron el alumbrado eléctrico doméstico; de cómo Alfonso XIII compaginaba el gusto por la pitanza castiza con su afición al cine pornográfico o sicalíptico, que se decía entonces; de la irrupción del primer cocinero mediático, Antonio Feito, chef de *Lhardy*, siete décadas antes de que empezara a fulgir la estrella de Ferrán Adrià.

Consideré entonces que Red Eléctrica de España, la empresa que presido, debía de estar presente de alguna manera en tan atractivo proyecto editorial y en poco tiempo todo ello se ha convertido en el negro sobre blanco que ahora tienen en sus manos y cuya lectura estoy seguro que les descubrirá muchas cosas sorprendentes y les hará pasar más de un buen rato.

Luis Atienza

Así como la introducción de la libertad ahuyentó a los frailes, y la llegada del agua de Lozoya dispersó a los aguadores, el fluido eléctrico acabó con las mulas del tranvía (...) La electricidad acabó con las mulas y con ese aire de poblachón manchego que impregnaba a una ciudad (Madrid) en la que, además de con mendigos, el paseante podía tropezar cada mañana con una variada mezcolanza del reino animal: burras, cabras, conejos, gallinas, pollinos.

Manuel Azaña



**Periodo convulso,
más y más iluminado y
gastronómicamente
relevante**

Este libro cuenta cosas, sobre todo, de electricidad y de gastronomía. Y cuenta cómo una, la energía, y otra, el conjunto de conocimientos, prácticas y actividades relacionadas con el yantar y el libar, se asentaron y desarrollaron en España casi en paralelo y durante un sugerente periodo histórico, que va desde la mitad del siglo XIX hasta el principio de la década de los treinta del siglo XX. Así pues, electricidad y gastronomía españolas emprenden aquí un viaje, que les hará coincidir en multitud de fielatos, estaciones y apeaderos, y en el que recorrerán juntas cuatro grandes tramos o etapas de un tiempo de cambios, crisis, derrumbes y apertura de nuevos horizontes en lo político, lo social, lo cultural, lo productivo o lo gastronómico.

La primera de esas cuatro grandes etapas parte de la llamada “era isabelina”, con Isabel II en el poder, que se desarrolla entre 1843 y 1868, año en el que tiene lugar la revolución conocida como “La Gloriosa” y que apartará del trono a la reina para dar paso a una nueva Casa Real, la de los italianos Saboya, con Amadeo I en el trono. Rey mal recibido y efímero, quien harto y aburrido por la, a su juicio, ingobernabilidad de los españoles, dejó el poder a principios de 1873, para abrir el camino a la Primera República Española, que durará casi un instante histórico,

que finaliza en el golpe de Estado del general Manuel Pavía, en enero de 1874.

En esta etapa, la electricidad empieza a hacer sus pinitos mediante iluminaciones espectaculares, que muestran fachadas de edificios, plazas o fuentes con una nueva y fascinante luz. Pero pronto deja de ser un mero espectáculo y encuentra una utilidad práctica en el telégrafo eléctrico, que se empieza a instalar durante el reinado de Isabel II, reina golosa y comilona donde las haya habido, cuando aún no se había terminado de instalar la red de telegrafía óptica. Entretanto, el espectáculo eléctrico, que lógicamente había empezado en Madrid y Barcelona, inicia una exitosa gira por provincias, llegando a la casi totalidad de las capitales españolas.

Respecto a la alimentación, la cocina y la gastronomía, el periodo de referencia se inicia con un progresivo afrancesamiento en los usos y costumbres, muy pronto contestado por figuras de la relevancia, por ejemplo, Mariano José de Larra, aunque durante el reinado de Isabel II (una reina en pepitoria o una pepitoria de reina, al decir de Ramón Gómez de la Serna), tanto en Palacio como en las casas nobles, burguesas y las del pueblo llano, se generaliza el cocido como comida diaria. Progresivamente, en los grandes núcleos urbanos, algunas fondas y botillerías van siendo sustituidas por elegantes cafés y por restaurantes de nuevo cuño, con carta, cubiertos y mantelerías decentes, mientras que en el medio rural siguen imponiendo su ley y su sempiterno maltrato, ventas y ventorros de mala nota. De los primeros, son ejemplos señeros *La Fonda Española* y *Lhardy*, en Madrid, junto al *Grand Restaurant de France* o Justin, *El Suizo*, y *El Continental*, en Barcelona.

La segunda etapa se abre paso con la restauración borbónica y la consiguiente proclamación como rey de Alfonso XII, y termina con su muerte, en 1885.

Es etapa en la que se consuman las primeras aplicaciones prácticas de la electricidad en fábricas y otros centros productivos, se inicia la electrificación del alumbrado público, aun en competencia con el gas y el teléfono, aunque todavía débilmente,

empieza a sonar. Justo en el final de la etapa y a caballo con la posterior, Isaac Peral asombra al mundo con un sumergible movido, por primera vez en España, con energía eléctrica.

En manducaria y usos culinarios se impone un total afrancesamiento en los menús de pompa y circunstancia, en buena medida promovido por un rey que había vivido sus infancia y juventud en el exilio parisino, frente al que reaccionan personajes como Mariano Prado Figueroa, *Doctor Thebussem* y José Castro Serrano, *un cocinero de su majestad*. En paralelo, se publica una obra culinaria excepcional, *El Practicón*, de Ángel Muro, mientras que el monarca cambia etiquetas y protocolos, al tiempo que prohíbe los yantares y conduchos que, desde hacía siglos, pueblos y ciudades estaban obligadas a ofrecer a los séquitos reales. Entretanto el perro *Paco* se hace un sitio en la historia de la gastronomía como el primer can gourmet de la Historia, Peral, profeta e introductor de la electricidad en la propulsión submarina, vive la tan hispana experiencia de ser ignorado y vilipendiado en su tierra, y algunos poetas se entretienen y a la vez divierten al respetable poniendo en verso las peripecias de la cocina, la mesa y el mantel.

La siguiente tercera etapa cubre el tramo histórico de la regencia de la segunda esposa de Alfonso XII, la reina María Cristina, y nos llevará hasta la mayoría de edad de su heredero Alfonso XIII, en 1902. Durante este periodo, se consolida el sistema político conocido como “turnismo” (establecido ya en la época de Alfonso XII), se desarrolla la segunda y definitiva Guerra de la Independencia de Cuba, entre 1895 y 1898, que desembocará en la caída en cascada del imperio colonial español y la pérdida de sus últimos bastiones: Cuba, Filipinas, Isla de Guam y Puerto Rico, donde se arría la bandera, al decir de Ramos Carrión, “amarilla de rabia y roja de vergüenza”.

La electricidad alcanza su mayoría de edad al constituirse empresas y sociedades de suministro de la energía emergente. El paisaje de las grandes ciudades se modifica sustancialmente al sustituir la electricidad a las reatas de mulas que tiraban hasta

entonces de los tranvías y aparece uno de los inventos relacionados con la electricidad, el cinematógrafo.

En cuanto a lo culinario y gastronómico, un pequeño sector de la sociedad disfruta de los platos que van llegando de Europa, otro se instala en los cómodos cafés, para debatir, tertuliar o quitarse el frío, mientras que la inmensa mayoría pasa verdaderas penurias en el sustento, cuando no, y muy frecuentemente, hambre pura y dura. El “turnismo” político, basado en complejas redes de caciquismo local y comarcal, establece el hábito de comprar votos por un plato de comida caliente, mientras que concede y reparte a discreción títulos nobiliarios, como respuesta solícita a un buen ágape. La *institución de la nodriza*, fuente nutricia mercenaria, se generaliza hasta extremos insospechados, como consecuencia de la profundización de las diferencias de renta entre el campo y los núcleos urbanos.

La cuarta y última etapa, en lo político, se centra entre 1902 y 1931, cuando el rey es destronado y se proclama la Segunda República Española, no sin antes haber pasado por la experiencia de otra guerra cochambrosa, la de Marruecos, y la dictadura de Primo de Rivera.

La electricidad se asienta definitivamente sobre la base de redes y el paso de la corriente continua a corriente alterna y, en paralelo, de un origen térmico a un origen hidráulico. La luz eléctrica llega a los hogares y en general es recibida entre el alborozo, caso de Pío Baroja, pero también con escepticismo e, incluso, con abierta hostilidad, caso de Ángel Ganivet, y también llega a la hostelería, con la electrificación del restaurante madrileño *Lhardy*.

Y de la mano de la electricidad llega el Metro, novedoso transporte urbano; la generalización del teléfono, ya en plena dictadura de Primo, con la creación de la Compañía Telefónica Nacional de España; se empieza a escuchar la radio, y el cinema cambia a cine, con carta de plena naturaleza y consumo popular.

El nuevo rey, notable gourmet y cuya vida se salva gracias al tendido eléctrico del tranvía, apuesta decidido en sus gustos por la

cocina castiza y escribe de su puño y letra la receta de cocido, para que el mundo sepa que este es el plato español por excelencia, pero en las calles el pueblo hambriento se manifiesta o hace cola en los centros de caridad, buscando un trozo de pan o un calentito aguachirle con el que poder engañar al estómago.

Manuel María Puga y Parga, con pseudónimo de *Picadillo*, publica otro trascendente tratado coquinario, *La cocina práctica*, y pocos años después continúa la labor doña Emilia Pardo Bazán, dando a la imprenta *La cocina española antigua*, con un recopilatorio que pone por primera vez negro sobre blanco la receta de la fabada asturiana. Casi al mismo tiempo, en la misma línea, pero con hondo y novedoso espíritu de renovación, sale a la luz el *Índice culinario* de Teodoro Bardají, y el poeta Joan Salvat-Papasseit hace versos de materia y sustancia eléctrica.

En las postrimerías de la primera década del siglo, abren sus puertas en Madrid dos hoteles, *Ritz* y *Palace*, que inauguran el hábito de “comer de hotel”, mientras que en Barcelona se imponen hitos de la categoría de la *Maison Dorée*, *Can Pinsa* y *Martin* o *Can Marten*. En esto, los vascos invaden gastronómicamente Madrid, mientras que muchos madrileños se arraciman en los merenderos próximos al cementerio, bajo la máxima de que “el muerto al hoyo y el vivo al bollo”. Julio Camba publica su única e inclasificable obra, *La casa de Lúculo o el arte de comer*, Dioniso Pérez, alias *Post Thebussen* descubre las cocinas regionales en la *Guía del buen comer español*, situándolas por encima del concepto nacional, y emerge el primer chef mediático de nuestra historia, en la figura de Antonio Feito, jefe de cocina de *Lhardy*.

El rey, empujado por el relativo fracaso de unas elecciones municipales, se va al exilio y nada más poner el pie en el puerto de Marsella, sin amilanarse por la deshora del momento, se empeña en meterse entre pecho y espalda una bullabesa. Las penas con el plato que Escoffier bautizó como “caldo de sol”, debieron ser menos.

