

DE LA POLIVALENCIA A LA SEGREGACIÓN. LOS ESPACIOS DEL *COMER-BEBER-EN-* *COMPAÑÍA* DE 1759 A 1875¹

Francisco Javier Rueda Córdoba

UNA SOCIABILIDAD POPULAR POR EXPLORAR

EL estudio de la comensalidad popular como fenómeno de la sociabilidad contemporánea es complejo y confuso, tanto en su delimitación como en cualquier intento de tipología. Un rápido paseo por los establecimientos de hostelería en cualquier ciudad o pueblo español nos muestra un *totum revolutum* de nombres, consideraciones, funciones y duplicidades manifiestas (café-bar, cafetería-cervecería, bar-restaurant, taberna...) que prueba lo arduo de una aproximación analítica al fenómeno del comer y beber en el espacio público, incluso a la hora de nombrar lo investigado.

Si bien el interés por la comensalidad contemporánea es susceptible de un estudio antropológico o sociológico, la enorme pluralidad, oposición y superposición de formas y contenidos hace necesario un enfoque más amplio, en el que miremos al pasado para poder observar la conformación de los espacios y prácticas de comensalidad contemporánea y su pervivencia sobre otras que no han corrido la misma suerte.² Así, la pregunta sociológica (*qué ocurre con/en los espacios de la comensalidad contemporánea*) se torna pregunta historiográfica (*cómo se transforman, qué controversias y emergencias dan lugar a espacios y prácticas concretas de la comensalidad contemporánea*). La problemática cobra mayor importancia cuando no pocos autores resaltan con extrañeza la ausencia de estudios históricos rigurosos sobre la alimentación en España, más allá de lo “erudito, lo anecdótico y lo pintoresco”.³

Esta falta se justifica parcialmente porque abordar una historia social de los espacios de sociabilidad comensal con sus múltiples (y en ocasiones contrapuestas) facetas sigue siendo una tarea harto compleja. En primer lugar, por la delimitación en sí del objeto de estudio, debido a la ya mencionada multiplicidad e indefinición de los establecimientos que podemos encontrar. Incluso actualmente, las regulaciones sobre establecimientos hosteleros se encuentran fragmentadas en decenas de reglamentos municipales y autonómicos, con definiciones no exhaustivas y en ocasiones redundantes.⁴ En segundo lugar, por la re-

¹ Esta investigación ha sido realizada en el marco de un contrato predoctoral de formación firmado con la Universidad Complutense de Madrid (Departamento Sociología: Teoría y Métodos), dentro del programa FPU del Ministerio de Universidades (Ref. FPU17/01010).

² Aquí me inspiro a la inversa en la propuesta de Alberto Ramos Santana, quien lamentándose por la ausencia de estudios históricos sobre la sociabilidad tabernaria en Andalucía propone que el historiador debe mirar el presente para saber qué o donde mirar en el pasado. Alberto Ramos Santana, “La sociabilidad del vino. Tabernas y bodegas en la Andalucía contemporánea”, en *Homenaje a D. José Luis Comellas*, Universidad de Sevilla, Sevilla, 2000, pp. 13-30.

³ Jorge Uría, “Una nueva historia de la alimentación”, *Historia Contemporánea*, 48 (2013), pp. 33-69.

⁴ Cabe reseñar aquí el “*Catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas, Establecimientos, Locales e Instalaciones*” de la Comunidad de Madrid, anexo al Decreto 184/1998, de 22 de octubre. El mismo afirma

petición de esta primera dificultad a la hora de elegir los antecedentes. De una parte, si entendemos la comensalidad estrictamente como *alimentarse con otros* deberíamos incluir espacios domésticos y privados, abriendo demasiado el campo. De otra parte, al circunscribirla exclusivamente a los espacios públicos, el círculo se reduce, pero su amplitud sigue siendo inabarcable en un solo artículo académico. Por último, en España la comensalidad como concepto ligado a la ingesta de alimentos queda muy limitada debido a la inmensa importancia del alcohol como acompañamiento, en muchas ocasiones siendo incluso más importante que los alimentos a los que acompaña. Por esta razón, lo que se plantea aquí es un recorrido espacial y simbólico por las redes de espacios de la comensalidad entendida como el conjunto de prácticas en espacios públicos y semipúblicos que giran en torno al *comer-beber-en-compañía*.

Se hace necesaria, pues, una historia más amplia en la que en ciertas ocasiones se renuncie a lo concreto y específico para recuperar la tendencia más general y se destaquen los procesos de cambio y de permanencia. Una historia, al fin y al cabo, en la que pasemos de centrarnos en el *producto* a centrarnos en los *espacios* que se forman en torno a dichos productos, así como en las redes simbólicas y materiales que conectan y dan sentido a los mismos.⁵ Una historia, por último, que preste atención a pesar de las dificultades obvias a los espacios populares y no solamente a los espacios de las élites, estudiados hasta la saciedad por materias como la historia del arte o la arquitectura.⁶

Específicamente se va a estudiar el proceso de especialización y división espacial de los establecimientos del *comer-beber-en-compañía* desde 1759 hasta 1875. Partimos de la llegada al trono de Carlos III en 1759, por ser junto a su sucesor Carlos IV máximo exponente de lo que ha venido a denominarse el absolutismo ilustrado, momento en el cual se intensifican los intentos conscientes de fijar y regular la red de establecimientos de comida y bebida en las grandes ciudades españolas, que en ese momento sigue siendo móvil, dúctil y cambiante, abierta a nuevas influencias como los cafés traídos por los Borbones de Francia. El estudio se circunscribe espacialmente al ámbito urbano, más en concreto a Madrid, con alusiones a otras ciudades en lo que respecta a tendencias generales, entendiendo que en dichas tendencias España no se aleja especialmente del resto de Europa, sobre todo a lo largo del siglo XIX.⁷

Un recorrido de tamaño envergadura en un espacio tan breve necesita seleccionar muy claramente los elementos a estudiar. Por ello, pivotamos en torno a tres elementos de análisis, siempre desde el paradigma de la sociabilidad⁸ y con el prisma de lo cotidiano

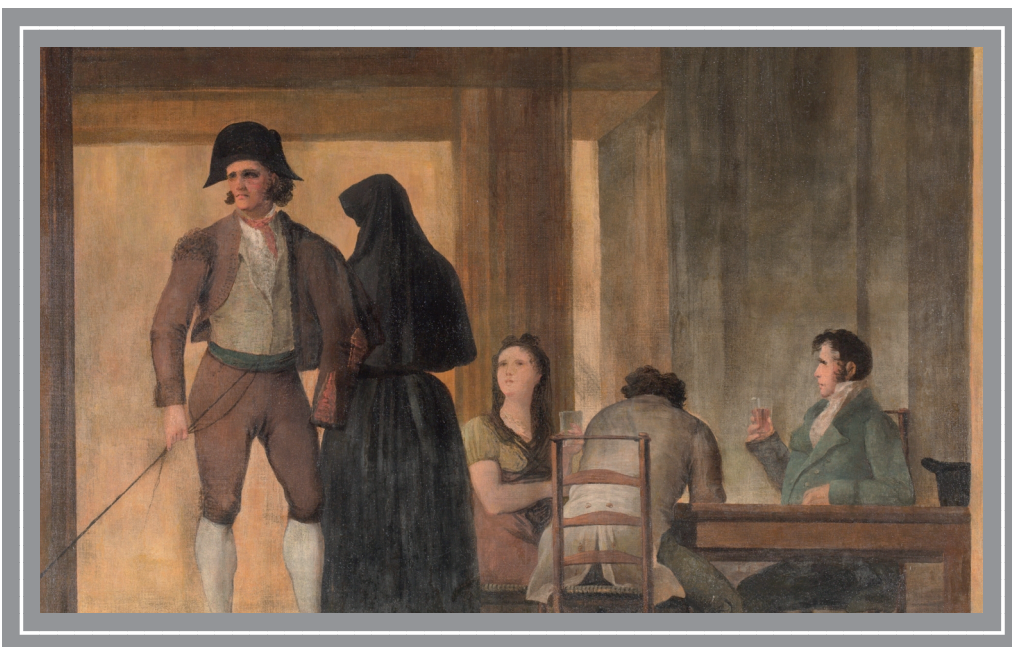
no tener carácter exhaustivo, llegando a enumerar seis tipos de establecimientos de “esparcimiento y diversión”, dos de “ocio y diversión”, ocho de “hostelería y restauración”, y un largo etcétera.

⁵ En este extremo me aproximo terminológicamente al denominado *giro material* en la historia, que trata de explorar la concepción del mundo material en diálogo crítico con la historia cultural y social, aplicando elementos de análisis de los Estudios de Ciencia y Tecnología, o ECT. Patrick Joyce, “Materialidad e historia social”, *Ayer*, 62 (2006), pp. 73-87.

⁶ No es cuestión baladí que los pocos espacios que han recibido una cobertura histórica más extensa, como los restaurantes o los casinos, han tenido un peso relativo menor en la sociabilidad comensal de las clases populares en España, como veremos a lo largo del texto.

⁷ Jorge Uriá, “La taberna. Un espacio multifuncional de sociabilidad popular en la Restauración española”, *Hispania*, 214 (2003), pp. 571-604.

⁸ Entendiendo aquí que la sociabilidad en términos históricos como la define M. Agulhon (“sistemas de relaciones que relacionan a los individuos entre sí o que les reúnen en grupos, más o menos naturales, más o menos forzados, más o menos estables, más o menos numerosos”), es compatible con el concepto de sociabilidad con el que trabaja G. Simmel (“forma de juego de la asociación”), reunión entre individuos por el mero placer de estar juntos. Jean-Louis Guereña, “Espacios y formas de la sociabilidad en la España contemporánea. Introducción”, *Hispania*, 214 (2003), pp. 409-414. Georg Simmel, *Cuestiones fundamentales de sociología*, Gedisa, Barcelona, 2018. Partiendo de esta base, el estudio de los “espacios de sociabilidad comensal” se entiende aquí como el estudio de aquellos espacios en los que se llevan a cabo prácticas comensales públicas o semipúblicas



Bebedores sentados a una mesa en el Café de Levante de Madrid, Leonardo Alenza y Nieto, 1830. Fuente: archivo digital del Museo del Prado (Madrid).

como método.⁹ En primer lugar, el elemento *espacial-material*, para el cual se rastrearán tanto las representaciones artísticas como la progresiva introducción de nuevos productos, materiales y artefactos que generarán alrededor de sí diferentes redes de objetos y establecimientos. En segundo lugar, el elemento *legal*, por el que se revisarán diversos dispositivos regulatorios de los establecimientos del *comer-beber-en-compañía*. Por último, el elemento *pragmático* que abre el terreno al extenso mundo de las prácticas y los usos. Aquí se remarcará el papel de espacios como la taberna o el café en la sociabilidad popular, con características fundamentales como son la voluntariedad o la no interferencia,¹⁰ así como diversas tensiones mantenidas como la de clase, la de género o la inherente en los denominados “negocios de la hospitalidad”, en los que una acción doméstica por antonomasia como es la hospitalidad, el recibir a una persona ajena al núcleo familiar, se resuelve mediante un intercambio económico.¹¹

por el puro placer de juntarse unos con otros y compartiendo comida o bebida. Para una mayor profundización en los diálogos entre sociología e historia en torno al concepto de sociabilidad, ver Jorge Uría, “Sociabilidad informal y semiótica de los espacios. Algunas reflexiones de método”, *Studia Histórica, Historia Contemporánea*, 26 (2008), pp. 177-212.

⁹ Luis Castells y Antonio Rivera, “Vida cotidiana y nuevos comportamientos sociales (El País Vasco, 1876-1923)”, *Ayer*, 19 (1995), pp. 135-162.

¹⁰ Jorge Uría, “La taberna. Un espacio multifuncional”.

¹¹ Sobre una aproximación al “negocio de la hospitalidad”, ver Honorio Blasco Puerto, “Una posible historia de la taberna”, en *I Congreso Nacional El Mundo Tabernario*, Ayuntamiento de Carmona, Carmona, 2009, pp. 25-58. Para una introducción más profunda al debate mencionado, ver Michael Symons, “The rise of the restaurant and the fate of hospitality”, *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 25: 2 (2013), pp. 247-263.

En los más de setenta años que transcurren entre la coronación de Carlos III en 1759 y la muerte de su nieto Fernando VII en 1833 tienen lugar dos procesos paralelos que afectan a la cuestión que nos concierne. En primer lugar, la introducción o popularización progresiva de productos de consumo, así como espacios y formas de comensalidad ligados a estos. Si bien el café ya se conoce y comercializa en el siglo xvii en otras partes de Europa, no se introducirá en España hasta la llegada de los Borbones, y no se popularizará su consumo en botillerías y cafés de nueva planta hasta bien entrado el siglo xviii. La cuestión de la comensalidad, asimismo, se hace eco de los debates filosóficos y estéticos en boga a finales del xviii. La taberna y el vino, símbolos ilustrados de la pasión, el delito y el exceso. El café y el restaurante, adalides de sendos valores racionalistas: la productividad y la libre elección. Debido a esto, asistimos en segundo lugar al avance a pasos agigantados de los procesos de regulación de prácticas, costumbres y espacios tradicionales, dentro de la agenda ilustrada de los reyes absolutistas.¹² A pesar de no tener tanto desarrollo académico como la censura de las fiestas populares o el debate sobre el teatro, las tabernas y establecimientos afines sufren una revisión profunda al incluirse dentro de los debates ilustrados entre razón y emoción, poniéndose en cuestión el carácter polivalente del espacio de la taberna y fomentándose progresivamente la especialización espacial como resultado.

Una tradición: la taberna

Hablar de los espacios de comensalidad y hospitalidad en el periodo de 1759 a 1833 es ya hablar de unas prácticas fuertemente arraigadas en la sociedad peninsular. Ventas y tabernas pueblan caminos y ciudades respectivamente, continuando una tradición secular, como prueban las continuadas referencias en los clásicos literarios del Siglo de Oro de la novela picaresca al Hidalgo de La Mancha. Sobre los aducidos orígenes pseudo mitológicos de la taberna poco podemos decir, salvo que este establecimiento era una realidad material y simbólica plenamente vigente en el momento histórico que nos ocupa.¹³

Una fuente de conocimientos muy socorrida sobre la vida tabernaria en la segunda mitad del siglo xviii nos la proporcionan las piezas teatrales de la época, fundamentalmente los sainetes.¹⁴ Así, muchas obras de Ramón de la Cruz o de Juan Ignacio González del Castillo están ambientadas en tabernas y fondas de la época y proporcionan una información muy amplia sobre su estructura y distribución, qué se hacía en ellas, etc. En *Las frioleras* (1764)¹⁵ presenciamos un ambiente festivo en la plaza de un pueblo de Castilla cercano a Madrid, donde todo el jolgorio y el exceso giran en torno a la puerta de la taberna. A la tabernera, recién llegada al pueblo, se la asocia con una vida delictiva en Madrid, mientras que el resto de los presentes se dedica a emborracharse y bailar en lugar de trabajar. El sainete acaba con la tabernera acusada por el alcalde de adulterar el vino con agua y el alcal-

¹² María José del Río, “Represión y control de fiestas y diversiones en el Madrid de Carlos III”, en Equipo Madrid, *Carlos III, Madrid y la Ilustración. Contradicciones de un equipo reformista*, Siglo XXI, Madrid, 1988, pp. 299-329.

¹³ Algunos autores se basan en los orígenes etimológicos de la palabra taberna (del latín *taberna*, tienda de campaña) para situar sus principales antepasados en el Imperio Romano. Carlos Osorio, *Tabernas y tapas en Madrid*, La Librería, Madrid, 2017. Los más intrépidos ubican sus orígenes en el *Poema de Gilgamesh*. Honorio Blasco Puerto, “Una posible historia de la taberna”.

¹⁴ Alberto González Troyano, “De las tertulias ilustradas a las tabernas románticas”, en *Jornadas sobre los espacios de sociabilidad sevillana*, El Monte, Sevilla, 1997, pp. 11-33.

¹⁵ Ramón de la Cruz, *Sainetes de D. Ramón de la Cruz*, vol. 2, Arte y Letras, Madrid, 1889.

de condenado por el señor del pueblo por dejación de sus funciones. Aquí vemos varias cuestiones importantes. En primer lugar, no existe división de géneros o clases en la asistencia a la taberna del pueblo: la taberna no solamente es regentada por una mujer, sino que dentro de la clientela hay más mujeres bebiendo, bailando y tocando música. En segundo lugar encontramos uno de los tópicos más comunes asociados a las malas prácticas en las tabernas: la adulteración del vino añadiéndole agua para sacarle más beneficio al cuarto, razón de la inmensa mayoría de disposiciones legales contra taberneros en la Edad Moderna. Por último, la culpa y la moralina de la historia acaba cayendo sobre el alcalde por no resolver los problemas del pueblo y no sobre los paisanos por no trabajar o pasar demasiado tiempo en la taberna. Pese a asociarse con una vida de exceso y vagancia, la taberna aún no es contemplada desde el punto de vista de la productividad sino con la normalidad de un espacio al que se acude tanto para descansar y festejar como para informarse de las nuevas del pueblo.

Otra obra de Ramón de la Cruz que nos ilustra bastante sobre las prácticas tabernarias es *Manolo*, de 1769.¹⁶ En ella, el susodicho llega tras años en el extranjero y se sorprende ante los grandes cambios producidos en Madrid, informándose y poniéndose al día en la taberna del Tío Matute y la Tía Chiripa, sita en el barrio de Lavapiés. Aparte de volver a sugerir con sorna que el vino se “bautiza” con agua, se menciona que en ella se lee la prensa en voz alta y se toca música. Se empieza asimismo a reflejar la presencia de una o dos mesas con sillas y taburetes en el exterior de la taberna, extremo que se permitió por primera vez de forma oficial en Madrid en 1795.¹⁷

Podemos considerar justamente la década final del XVIII como el culmen del proyecto ilustrado de regulación y control sobre la taberna y el consumo ocioso de vino. En este periodo vemos cómo se empieza a reflejar en la ley la imagen negativa que ciertos reformadores morales proyectaban sobre los espacios del *comer-beber-en-compañía*, procurando aislar al tabernero y todo lo que significaba. De este modo, Carlos IV prohibirá por primera vez la asistencia de mujeres a las tabernas, así como a los taberneros solteros tener a mujeres menores de cuarenta años trabajando en sus locales,¹⁸ germen de la mala imagen que transmitirá una mujer dentro de una taberna a partir del siglo XIX.

Como podemos observar en la *Novísima Recopilación* de 1805, estas prohibiciones se enmarcan dentro de un proceso mucho más ambicioso: regulación de los precios del cereal en mesones y ventas,¹⁹ prohibición de puestos de venta ambulante de comidas y bebidas en la calle,²⁰ regulación de la construcción de posadas y su ubicación,²¹ aranceles sobre todos los comestibles y permisos de venta,²² etc. Fruto de todo esto, la taberna y sus similares llegan al cambio de siglo con una imagen claramente negativa entre las élites políticas y urbanas, cada vez más asociada a delincuencia y al bajo nivel social.²³

Pese a todos los intentos por evitar que los hombres ociosos frecuentasen establecimientos similares, las tabernas siguen manteniendo su papel fundamental como espacios de sociabilidad, encuentro y juego, siendo centro de reunión masculino por excelencia tanto de las clases populares como de la ya boyante burguesía urbana,²⁴ así como un espacio

¹⁶ Ramón de la Cruz, *Sainetes*, Libra, Madrid, 1971, pp. 11-31.

¹⁷ Pedro Romero de Solís, “La taberna en Espagne et Amérique”, *Terrain*, 13 (1989), pp. 63-71.

¹⁸ Alberto Ramos Santana, “Tabernas y cafés en la época de las Cortes de Cádiz”, en Alberto Ramos Santana (coord.), *Ocio y vida doméstica en el Cádiz de las Cortes*, Diputación de Cádiz, Cádiz, 2012, pp. 173-201.

¹⁹ *Novísima Recopilación de las leyes de España*, Libro VII, Título XXXVI, Ley IX (1804).

²⁰ Alberto Ramos Santana, “Tabernas y cafés”.

²¹ *Novísima Recopilación de las leyes de España*, Libro VII, Título XXXVI, Ley XI (1794).

²² *Novísima Recopilación de las leyes de España*, Libro VII, Título XXXVI, Ley XII (1796).

²³ Alberto Ramos Santana, “Tabernas y cafés”.

²⁴ Pedro A. Cantero, “La taberna: templo y ágora”, en *I Congreso Nacional El Mundo Tabernario*, pp. 85-101.

polivalente de información, modelización de conductas y ocio²⁵ que solamente hallará competidor en la importación y popularización de un nuevo producto y su espacio homónimo: el café.

Un producto diferente: el café

Se puede decir con cierta confianza que son los Borbones quienes traen a España el café como producto y como espacio de sociabilidad, siempre a la moda de sus homólogos galos. Sin embargo, el aseverar que establecimientos similares al café no existen en España hasta su popularización en la segunda mitad del XVIII no es exacto. Antes del cambio de dinastía existían diversos establecimientos que, pese a no comercializar el café como producto, tenían una función similar. Desde el siglo XVII tenemos en las calles de Madrid a las alojerías y botillerías: las botillerías, lugares donde se vendía aloja (una bebida hecha a base de agua, miel y especias)²⁶ y las botillerías, espacios donde se expendían refrescos y licores, a medio camino entre las primeras y las tabernas.²⁷ Las botillerías ya habían ocupado el lugar, compartido con las tabernas como vimos anteriormente, de establecimiento en el cual se leía el periódico, se obtenía información de actualidad y se escuchaba música, mucho antes de la aparición de los cafés burgueses.

Muy popularizadas sobre todo durante el reinado de Fernando VII, se suele dibujar a las botillerías como antecedentes directos del café madrileño. No obstante, si bien es cierto que muchos de los primeros cafés no son más que botillerías que empiezan a vender dicho producto y cambian su denominación por ser más moderna (véase el Pombo, Canosa o San Vicente, entre otros), hay una etapa en la que botillerías y cafés coexisten en Madrid.

De un modo u otro, el café como producto, denominación y espacio se populariza y a finales del siglo XVIII es uno de los establecimientos predilectos de la burguesía española. Tenemos uno de los primeros ejemplos literarios de un café en el sainete *El café de Cádiz* (circa. 1780),²⁸ de Juan Ignacio González del Castillo. Siendo la ciudad andaluza puerta de entrada de lo francés en la península, no podía ser menos con las modas culinarias: en la pieza del joven autor gaditano, se nombra como algo novedoso y aún extraño el consumo de café (*queremos en una mesa / tomarnos unos pocillos / de aquesta bebía negra; / ya me entiende usted: café*). Anterior incluso a este sainete tenemos un escrito de Juan Antonio Mercadal quien, en un artículo publicado en 1761 en el número X de *El Duende especulativo sobre la Vida Civil*, ensalza las propiedades del café como realzador del carácter de una nación “enemiga mortal de las Tabernas”.²⁹

Una de las fundamentales diferencias que encontramos entre los ambientes de las botillerías y los de los cafés es en lo tocante a la división de género: si en *La botillería* (1766)³⁰ vemos entrar y salir a mujeres y hombres por igual, tanto en la ya citada *El café de Cádiz* de González del Castillo como en la famosa *La comedia nueva* (1792)³¹ asistimos a un

²⁵ Ángela Fabris, “Espacios de sociabilidad en los Espectadores del siglo XVIII. Apuntes en torno al lugar público de la taberna”, en Eva M.^a Flores Ruiz (ed.), *Casinos, tabernas y burdeles. Ámbitos de sociabilidad en torno a la Ilustración*, Universidad de Córdoba, Presses Universitaires du Midi, Córdoba, Toulouse, 2017, pp. 65-78.

²⁶ Carlos Osorio, *Tabernas y tapas en Madrid*.

²⁷ Lorenzo Díaz, *Madrid: tabernas, botillerías y cafés. 1476-1991*, Espasa-Calpe, Madrid, 1992. Carecemos de representaciones visuales de las botillerías en aquel momento, teniendo solamente recreaciones costumbristas muy posteriores como el cuadro de Casimiro Sainz y Saiz, *Interior de una botillería*, de 1878.

²⁸ Juan Ignacio González del Castillo, *El Café de Cádiz*, Junta de Andalucía, Sevilla, 2010.

²⁹ Ángela Fabris, “Espacios de sociabilidad”.

³⁰ Ramón de la Cruz, *Sainetes Desconocidos*, Ibero-Americana, Madrid (circa. 1906), pp. 151-189.

³¹ Leandro Fernández de Moratín, *La comedia nueva*, Castalia, Madrid, [1792] 1970.



Interior del café Suizo, La Ilustración española y americana, Madrid, domingo 5 de noviembre de 1871. Fuente: Mónica Vázquez Astorga. “Estampa del Madrid antiguo: el Café Suizo (1845-1919)”, Ars Bilduma, 9 (2019), pp. 95-112.

ambiente puramente masculino, siendo el intento de entrar de unas mujeres el enredo principal de la primera. Las mujeres solían consumir leche helada, aloja, naranjadas o el también novedoso chocolate de América,³² mientras que en los cafés se servían licores y café casi en exclusiva, ambas bebidas reservadas para un público masculino e ilustrado.

Tenemos pues un establecimiento que, al contrario de la polivalencia de tabernas y botillerías, sirve productos específicos, está dirigido a públicos muy segmentados y transmite o pretende transmitir unos valores determinados a los usos y modales culinarios:³³ un “modelo estándar de comportamiento” bajo el estandarte del civismo y la razón que reniega de las formas de comensalidad tradicionales al ligarlas a valores de consumo contrarios al buen cultivo del alma.³⁴ Este debate entre razón y emoción,³⁵ lejos de quedar en lo anecdótico,

³² Lorenzo Díaz, *Madrid: tabernas, botillerías*.

³³ Norbert Elias, *El proceso de civilización*, Fondo de Cultura Económica, México D. F., 2016.

³⁴ Daniel Steegmann, *Ciudad, casa, comida. Una aproximación poliédrica a los límites entre lo público y lo privado*, ETSAB UPC, Barcelona, 2017.

³⁵ Sobre la relación histórica entre sociabilidad tabernaria y emoción resulta de extremo interés, pese a tratar un periodo histórico distinto al que tenemos entre manos, el trabajo que Sara Hidalgo publicó en torno al nacimiento de la clase obrera vizcaína a finales del siglo XIX y su profunda conexión con la sociabilidad informal de las tabernas. Mediante un más que documentado recorrido, la autora demuestra la articulación identitaria de los mineros de la cuenca del Nervión alrededor de lo que denomina “régimen emocional socialista rojo”, que se pondría en juego en las tabernas socialistas. La obra también resulta muy estimulante como introducción a la historia de las emociones y su aplicación al estudio de la historia del movimiento obrero. Sara Hidalgo García de Orellán, *Emociones obreras, política socialista. Movimiento obrero vizcaíno (1886-1915)*, Tecnos, Madrid, 2018.

tuvo como uno de sus muchos campos de batalla el de los espacios del *comer-beber-en-compañía* a lo largo del XVIII y supuso la base de muchas corrientes posteriores, como el higienismo. El café será inspirado tanto simbólica como materialmente en el salón familiar,³⁶ y más que desarrollar una nueva dimensión del espacio público expande los principios y formas de los encuentros en los espacios privados, estableciendo patrones de conducta más parecidos a los de los salones parisinos³⁷ que a la lógica de la conversación de las *Coffee Houses* inglesas,³⁸ siendo este último el paradigma de la sociabilidad pública burguesa en la que el filósofo Jürgen Habermas se basa para su historia de la esfera pública burguesa.³⁹

Tenemos, pues, un doble movimiento por parte de las autoridades borbónicas: de una parte, se promueve la apertura de casas de café, a veces tan efusivamente como Jovellanos que las identifica con “casas públicas de conversación y diversión cotidiana”.⁴⁰ Por otra parte, se insiste en la lógica que toma la política reguladora de Carlos III de represión de festividades populares y fomento de actividades de élite como mascaradas y fiestas privadas.⁴¹ Todo esto contribuye a que vaya perdiendo fuerza a lo largo del siglo XIX la lógica de la botillería, mucho más relacionada con la movilidad, la brevedad y el desplazamiento (ausencia o poca cantidad de sillas y mesas, funcionamiento similar al del puesto ambulante), y se acabe imponiendo la posteriormente tan añorada calma, templanza y relajación del café, receptáculo de todas las innovaciones técnicas y materiales dirigidas al confort como sillones, calefacción, etc.⁴²

No obstante, y como ya se ha mencionado los usos y prácticas siguen siendo similares en ambos establecimientos a pesar de los intentos de promocionar un tipo y perseguir otro. Además, muchos cafés con pretensiones ilustradas o burguesas acabaron asemejándose más a una tradicional botillería, vendiendo cerveza, vinos, bizcochos y licores, con billares y un lugar para leer en común el periódico.⁴³ Continuamente existirá esta tensión entre lo que se defiende o prohíbe desde las autoridades en nombre de la moral pública y lo que en la práctica es más o menos popular: ejemplo claro de esto lo tenemos con el chocolate, producto para el cual los liberales tenían reservados los peores calificativos como “brebaje absolutista”,⁴⁴ aunque extremadamente popular en todos los estratos sociales de Madrid, siendo muy famosos a lo largo de todo el siglo XIX los puestos ambulantes de chocolateros en la Puerta del Sol.⁴⁵

Para acabar, cabe mencionar que durante el primer tercio del siglo XIX ocurren pocos cambios significativos en cuanto a los cafés, continuando su popularización principalmente en el entorno urbano. Se puede destacar que comienzan a convertirse en lugares de reunión

³⁶ Pascual Riesco Chueca, “Arquitecturas de la liviandad: el vuelo efímero del casino”, en Eva M.^a Flores Ruiz (ed.), *Casinos, tabernas y burdeles*, pp. 183-205.

³⁷ La lógica aparentemente opuesta de los salones (privados, centrípetos) y los cafés (públicos, centrífugos) no lo es pues tanto si entendemos que la privacidad o publicidad de un evento va más allá del lugar en que se produce. Para un análisis más profundo sobre la lógica de los salones dieciochescos en España, ver María de los Ángeles Pérez Samper, “Espacios y prácticas de sociabilidad en el siglo XVIII: tertulias, refrescos y cafés de Barcelona”, *Cuadernos de Historia Moderna*, 26 (2001), pp. 11-55.

³⁸ Markman Ellis, “An introduction to the coffee-house: a discursive model”, *Language & Communication*, 28 (2008), pp. 156-164.

³⁹ Jürgen Habermas, *Historia y crítica de la opinión pública. La transformación estructural de la vida pública*, Gustavo Gili, Barcelona, 2009.

⁴⁰ Antonio Bonet Correa, *Los cafés históricos*, Cátedra, Madrid, 2014.

⁴¹ María José del Río, “Represión y control”.

⁴² Richard Sennett, *Carne y piedra. El cuerpo y la ciudad en la civilización occidental*, Alianza, Madrid, 1994.

⁴³ Mónica Vázquez Astorga, “Estampa del Madrid antiguo: el Café Suizo (1845-1919)”, *Ars Bilduma*, 9 (2019), pp. 95-112.

⁴⁴ Antonio Bonet Correa, *Los cafés históricos*.

⁴⁵ Carlos Osorio, *Tabernas y tapas en Madrid*.

política de los liberales, sobre todo a partir del trienio liberal,⁴⁶ al tiempo que pierden el carácter de novedad pasando a formar parte del imaginario colectivo al menos en Madrid.⁴⁷ De la agitada vida política en los cafés decimonónicos bajo el reinado de Fernando VII tenemos algunos referentes pictóricos, como el mural encargado a Leonardo Alenza y Nieto en torno a 1830 para decorar el friso del Café de Levante,⁴⁸ en los que se muestran varias escenas de costumbres que ilustran la vida cotidiana en el famoso establecimiento.

Una innovación a medias: el restaurante y la fonda

Junto al café, la gran innovación técnica del siglo XVIII en cuanto al *comer-beber-en-compañía* en Europa es la del menú, que dará lugar asimismo a otro tipo de establecimiento completamente novedoso: el restaurante. Frente a la forma tradicional de servir alimentos en tabernas, ventas o posadas, en las cuales se ofrecía una ración del día, sin posibilidad de elección,⁴⁹ las comidas individualizadas encajaron perfectamente con la mentalidad ilustrada francesa de la época, surgiendo los restaurantes de forma bastante natural en torno a 1765 en París.⁵⁰ La asimilación a la realidad española será, sin embargo, mucho más lenta y dificultosa que lo relatado en el caso de los cafés. Entre otras razones, podemos aducir que al tiempo que en París el chef Boulanger abría el primer restaurante, en Madrid se abrían las primeras fondas, entre las que se destacan la fonda de San Sebastián y la Fontana de Oro.⁵¹ Las fondas vienen a sustituir a los antiguos mesones, ofreciendo servicio de comidas así como alojamiento en un entorno urbano,⁵² pero continúan la tradición de estos a la hora de ofrecer comidas sin carta de platos. Aparte de la coexistencia competitiva entre ambos modelos, se podría aducir como hipótesis que otra de las posibles causas de la tímida y lenta expansión del restaurante en la península pudiera deberse a la aún magra burguesía nacional, o incluso a unos patrones de consumo más cercanos a los pequeños propietarios rurales que a una boyanse burguesía parisina que se encontraba en los albores de la Monarquía de Julio.

Las fondas se popularizarán principalmente a través de las crónicas de viajeros europeos que se hospedaron en ellas, describiéndolas desde una perspectiva exotizante y romántica. Desde el primer momento serán lugares más parecidos a una botillería con servicio de hospedaje que a un restaurante francés, debido a que ofrecían productos muy diversos. Sin ir más lejos, la primera crónica escrita sobre una fonda, fechada en 1773, habla de un café-fonda en el que se servía café y se ofrecía alojamiento y comida.⁵³

Las fondas gozarán de gran popularidad a inicios del siglo XIX, mientras que los restaurantes solamente comenzarán a popularizarse entre la alta burguesía de las grandes ciudades a finales del reinado de Isabel II.⁵⁴ Merece una especial mención la ya mencionada

⁴⁶ Lorenzo Díaz, *Madrid: tabernas, botillerías*.

⁴⁷ Mariano José de Larra describirá ácidamente, en un artículo publicado el 26 de febrero de 1828 en *El Duende Satírico del Día*, la visita a un café del que acabará huyendo debido al griterío y jaleo formados por el billar, las discusiones y un bombo de loterías.

⁴⁸ Actualmente se conservan algunos fragmentos en el Museo del Prado (*Bebedores sentados a una mesa en el Café de Levante de Madrid* y *Caballeros conversando en el Café de Levante en Madrid*) y otros en el Museo del Romanticismo y el Museo Lázaro Galdiano (*Tertulianos ilustrados en el Café de Levante y Militares y tertulianos en el Café de Levante de Madrid*).

⁴⁹ Nicholas M. Kiefer, "Economics and the origin of the restaurant", *Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly*, 46 (2002), pp. 56-64.

⁵⁰ Daniel Steegmann, *Ciudad, casa, comida*.

⁵¹ Mónica Vázquez Astorga, "Estampa del Madrid antiguo".

⁵² Antonio Bonet Correa, *Los cafés históricos*.

⁵³ Lorenzo Díaz, *Madrid: tabernas, botillerías*.

⁵⁴ Isabel González Turmo, "Historia y sociabilidad", en *Jornadas sobre los espacios de sociabilidad sevillana*, pp. 37-69.

Fontana de Oro, que sigue existiendo como fonda hasta mediados de siglo. De su uso como centro de reunión política durante el trienio liberal da buena cuenta Benito Pérez Galdós en su novela *La Fontana de Oro*, de 1870,⁵⁵ donde es descrita como un establecimiento pequeño, humilde, con los muebles y la decoración ajados por el tiempo y dos zonas diferenciadas: la del ancho mostrador, dedicado fundamentalmente a la función de café, y otra zona al fondo dedicada a las sesiones políticas de los liberales, para los cuales el dueño tuvo que construir un atrio.

SEGREGACIÓN ESPACIAL Y TERRITORIAL. 1833-1875

El reinado de Isabel II suele ser identificado con el triunfo y consolidación definitiva de la ideología liberal entre las élites españolas. En la cuestión que nos interesa, venimos de describir la consolidación de una cierta atribución de espacios y lugares a diferentes clases y estamentos, y su consecuente regulación o restricción: cafés para la burguesía liberal y tabernas populares para las clases más desfavorecidas, con todo un repertorio de espacios intersticiales. Con la disolución definitiva de la sociedad estamental, los espacios se reorganizan y las tendencias se agudizan. De 1833 a 1875 prosigue la criminalización de tabernas y similares, mientras que los cafés pasan de ser centros de oposición política a locales de moda para las clases ociosas. Al mismo tiempo se fundarán otros espacios cuyo principal motivo no será el *comer-beber-en-compañía* como tal, sino la organización consciente de la opinión pública de las élites: los casinos. En ellos se permitirá y tolerará todo aquello que se perseguía en las tabernas populares, razón por la cual los incluimos en esta sección.

El incremento progresivo de la división social del trabajo dará paso en estos años a una división espacial,⁵⁶ que a su vez provocará una *segregación espacial del ocio*. La polivalencia de los espacios donde se come y se bebe en la ciudad pierde eficacia, y pasamos a un momento en el que lo que prima es la *polisemia* formal: había términos para llamar a locales completamente diferentes pero al mismo tiempo un mismo establecimiento podía ser nombrado de maneras bien diversas.⁵⁷ Es en este proceso de especialización de los espacios interiores, de transición de la polivalencia y la circulación a la segregación y la identidad ligada a espacios concretos donde se ubican los siguientes apartados.

Un palacete propio: el Casino de Madrid

La aparición de espacios de sociabilidad como los casinos a lo largo del siglo XIX puede explicarse de muchas formas. La más tradicional argumenta que, ante la pérdida de referentes claros de la jerarquía social con el derrumbe de la sociedad estamental, se hizo necesario multiplicar los símbolos por los cuales se indicaba dicha jerarquía.⁵⁸ Del mismo modo que se produce segregación del espacio en términos urbanísticos (la construcción de ensanches para las clases pudientes), se produciría segregación a un nivel más pequeño mediante la construcción de espacios de ocio y sociabilidad restringidos mediante sistemas de membresía a una clase, género y tipo social.

Otro apunte que se puede hacer al respecto al origen del casino es que se trata de un espacio nuevo para el encuentro de una nueva clase dominante; si hasta los años treinta del

⁵⁵ Benito Pérez Galdós, *La fontana de oro*, Alianza, Madrid, 2014

⁵⁶ Richard Sennett, *Carne y piedra*.

⁵⁷ Isabel González Turmo, "Historia y sociabilidad".

⁵⁸ Luis Castells y Antonio Rivera, "Vida cotidiana y nuevos".

siglo XIX la burguesía adinerada se reunía en los cafés para conspirar, mientras que la aristocracia se recluía en los salones, la aparición del casino supone una oportunidad de encuentro entre estas dos clases sociales otrora enfrentadas, basada en el ocio y la comensalidad, más selectiva que el café pero más abierta que el salón, y con un mayor control aún sobre la segregación por cuestiones de género: el casino fue considerado desde sus inicios “la Casa del Hombre”.⁵⁹ Aparte de los casinos, pero en sintonía con esta tendencia, surgen también los clubes como otra forma de segregación y exclusividad.⁶⁰

El Casino de Madrid inicia su actividad en 1836, muy en línea con el denominado *espíritu de sociabilidad o de civilidad* que se propagaba por toda Europa.⁶¹ Si bien durante los primeros años las reuniones de sus socios tenían lugar en el Café del Sólito,⁶² pronto se crea la primera sede exclusiva en la Calle del Príncipe, que servirá de modelo al resto de casinos fundados posteriormente por toda España. En su afán por imitar a los clubes ingleses, el Casino de Madrid supuso un intento de mezclar caracteres de la arquitectura doméstica burguesa así como de elementos decorativos propios de la cultura de café italiana y caracteres del palacio y el hotel francés.⁶³

En cuanto a las actividades desarrolladas en él, hay que destacar que se produce una tensión constante entre el rechazo formal de usos y costumbres “incivilizados” (como el exceso a la hora de comer y beber o el juego y las apuestas) y la poca o nula observancia de dichos preceptos.⁶⁴ Todo lo que en aquel momento iba siendo prohibido por ley en tabernas, fondas e incluso en la calle, quedaba en estos espacios delegado a los estatutos de cada casino, otorgando en la práctica a las clases dominantes un espacio de ocio y libertad alejado de la moralidad que ellas mismas defendían. Esta forma de sociabilidad se extenderá y popularizará por toda España posteriormente como centro de aislamiento y encuentro al tiempo de las autoridades de cada pueblo y capital de provincia.⁶⁵

Un local a la moda: los cafés decimonónicos

Los cafés del Madrid isabelino no difieren arquitectónicamente mucho de los que encontramos bajo el reinado de su padre, y siguen muy alejados del imaginario actual sobre los cafés decimonónicos de altas columnas de acero forjado y gigantescos espejos. Consisten aún en reproducciones de los salones de las casas burguesas de la época, reformados cada poco tiempo para adaptarse a las nuevas modas o a materiales más novedosos.⁶⁶ Si en algo destacan estas innovaciones es en la progresiva popularización de la comodidad como valor en alza, tanto en los materiales de fabricación como en la facilitación de actividades para las que estos establecimientos estaban preparados, como la lectura de la prensa o la conversación. Así, la aparición por ejemplo de la silla *Thonet* (silla n. 14) en 1854 y su posterior introducción en España por cafés famosos como los *suizos* supuso un gran cambio en la disposición de mesas y veladores, y por tanto una modificación de las propias prácticas espaciales de sus usuarios.

⁵⁹ Eva M.^a Flores Ruiz, “Casinos de señores, casinos de señoritos: la Casa del Hombre en la Andalucía de Pepita Jiménez”, en Eva M.^a Flores Ruiz (ed.), *Casinos, tabernas y burdeles*, pp. 157-181.

⁶⁰ Luis Castells y Antonio Rivera, “Vida cotidiana y nuevos”.

⁶¹ María Zozaya-Montes, “El papel civilizador de los casinos y círculos ibéricos de la élite. Mecanismos de construcción de la ciudadanía”, *Historia Social*, 95 (2019), pp. 123-144.

⁶² Casino de Madrid, “Datos históricos del Casino de Madrid”, disponible en <https://n9.cl/7snoz>.

⁶³ Pascual Riesco Chueca, “Arquitecturas de la liviandad”.

⁶⁴ María Zozaya-Montes, “El papel civilizador”.

⁶⁵ Javier Escalera Reyes, *Sociabilidad y asociacionismo: estudio de antropología social en el Aljarafe sevillano*, Diputación de Sevilla, Sevilla, 1990.

⁶⁶ Honorio Blasco Puerto, “Una posible historia de la taberna”.

La mayoría de cafés de los que tenemos constancia en torno a la década de 1850 se ubicaban en torno a la Puerta del Sol y sus afluentes, así como por calle Alcalá, y estaban de lleno afectados por las modas que en aquel momento dictaba el París del Segundo Imperio.⁶⁷ Se abren asimismo nuevos cafés, como el *Café de la bolsa* o el *Café de Cervantes*, mientras que las fondas ya eran consideradas oficiosamente cafés con alojamiento, o casas de comida en las que se servía café, sumándose nombres que aún hoy son populares como la fonda *Lhardy* en San Jerónimo, que abre sus puertas en 1839.⁶⁸

En 1845 se instalará lo más parecido a una franquicia de establecimientos de hostelería que podemos encontrar en la España del XIX: el *Café Suizo*, de Matossi y Fanconi, que ya venían fundando cafés por toda la península desde 1814: en Bilbao, en Zaragoza, Barcelona o Haro.⁶⁹ Locales como el *Café Suizo* continuarán su popularidad a lo largo de todo el siglo XIX y son ejemplo claro de las modernizaciones progresivas a las que se va sometiendo a este tipo de establecimiento. Otra gran innovación material es la introducción de las terrazas, también a la moda parisina, ya no tanto como mera expansión exterior del espacio para tomar refrescos o café sino como un dispositivo especialmente diseñado para *ver y ser visto*.⁷⁰

En cuanto a las prácticas desarrolladas en todos estos cafés, seguían siendo principales actividades las de jugar al billar u otros juegos como el ajedrez o el dominó, la lectura del periódico y el consumo de cafés y licores. A las tradicionales se sumarán un servicio de pastelería cada vez más profesionalizado (como el que produce los bollos suizos en el café del mismo nombre),⁷¹ un número creciente de espectáculos musicales y de teatro y la cada vez mayor oferta de aperitivos, platos preparados y bebidas alcohólicas populares.

En los cafés más elegantes y a la moda de Madrid todas estas actividades cada vez se compartían menos y se realizaban de forma individualizada, instalándose la ventaja del silencio y la tranquilidad como un servicio más ofrecido al cliente. El silencio, así como la propia distribución de sillas y veladores que fomentaba la intimidad,⁷² acabó de desanimar a las clases más humildes que, con hábitos más bulliciosos y comunitarios, preferían relacionarse en tabernas, fondas y las pocas botillerías que aún existían. De esta forma, se produce una división entre los *Grand Cafés* cosmopolitas, céntricos, burgueses y siempre a la moda y los cafés más humildes, en zonas periféricas y refugio de lo que sería conocido como casticismo madrileño.⁷³ Dentro de los segundos se incluirá en muchas ocasiones todo aquello que no se correspondiese con un café burgués al uso: cafés con música, cafés cantante, cafés teatro... una larga lista, en definitiva, que sobrepasa con mucho la tradicional imagen del café del siglo XIX y sobre lo que no queda por desgracia demasiada información documental.

Un espacio de resistencia: la taberna en el periodo isabelino

El sentimiento de distancia entre la alta burguesía y el resto de la sociedad, como hemos visto, no hace sino aumentar a lo largo del reinado de Isabel II. Esto se traducirá entre otras muchas cosas en que las élites sociales dejarán de frecuentar las tabernas y estas adquirirán

⁶⁷ Antonio Bonet Correa, *Los cafés históricos*.

⁶⁸ Mónica Vázquez Astorga, "Estampa del Madrid antiguo".

⁶⁹ *Ibidem*.

⁷⁰ Richard Sennett, *Carne y piedra*.

⁷¹ Mónica Vázquez Astorga, "Estampa del Madrid antiguo".

⁷² Richard Sennett, *Carne y piedra*.

⁷³ Manuel Morales Muñoz, "La sociabilidad popular en la Andalucía del siglo XIX: elementos de permanencia y de tradición", *Baetica*, 15 (1993), pp. 383-395.

un carácter mayoritariamente obrero.⁷⁴ Como es de esperar en tal situación, el proceso de persecución de la taberna y sus allegados aumenta, a la vez que su importancia para algunos sectores sociales se incrementa en paralelo. Así, a las ya mencionadas medidas de represión llevadas a cabo anteriormente se sumarán otras nuevas como la prohibición de que las tabernas tengan una puerta de entrada interior (publicada en el *Bando de policía y buen gobierno de Madrid* en 1837, con motivo de un mejor control de las zonas de entrada y salida para las autoridades),⁷⁵ o las referidas en el *Reglamento de policía urbana para la M.H. Villa de Madrid*, de 1841.⁷⁶ En él se obliga al cierre de las tabernas una hora antes que cafés, billares y demás establecimientos (Art. 161), se prohíbe toda clase de juego (Art. 191), se responsabiliza de todo exceso en el interior al dueño de la taberna (Art. 193), se prohíbe que los mostradores estén pintados o barnizados en el caso de ser de madera (Art. 268) y se impide la instalación de hornillos y fogones para freír o cocinar en la puerta de las tabernas (Art. 300).

En los espacios de “ausencia de poder”⁷⁷ dentro de los que la taberna quedaría incluida merece la pena añadir un establecimiento del que tenemos constancia durante la segunda mitad del siglo XIX: los cafetines. Instalados normalmente junto a las tabernas de los barrios humildes, se trataba de espacios de paso poco amueblados, con una cafetera y una sartén de aceite hirviendo en las que se preparaba café con leche, chocolate, churros y buñuelos, pero también bocadillos y aguardiente.⁷⁸ Pocas referencias quedan de los cafetines madrileños, salvo del *Cafetín del Manco*, en la actual Plaza de Cascorro. Retrato por Antonio Asenjo en un sainete lírico⁷⁹ y por Arturo Barea en su autobiografía,⁸⁰ es un ejemplo muy ilustrativo de una distribución espacial y un modo de hacer que nos remiten sin mucha dificultad a las antiguas botillerías o a las futuras cafeterías de tipo americano. Los cafetines entrarán, junto a los cafés obreros, en el campo moral de la taberna para los reformadores burgueses.⁸¹

Volviendo a las tabernas, estas van tomando una forma que nos empieza a resultar familiar: paredes cubiertas de azulejos, mostrador de madera y cinc, los vinos expuestos en frascos de base cuadrada, etc.⁸² Al estilo de los pubs ingleses, la taberna empieza a ser un espacio intermedio entre el hogar y el trabajo,⁸³ el espacio de masculinidad por excelencia para la incipiente clase obrera, así como uno de los pocos lugares en los que el hombre de clase trabajadora podía socializar bajo una imagen de igualdad.⁸⁴

⁷⁴ Luis Benito García Álvarez, “La taberna como espacio de sociabilidad popular en la España contemporánea”, *Ábaco*, 37/38 (2003), pp. 111-114.

⁷⁵ Alberto Ramos Santana, “La taberna como territorio de sociabilidad en la Andalucía contemporánea”, en Eva M.^a Flores Ruiz (ed.), *Casinos, tabernas y burdeles*, pp. 313-332.

⁷⁶ Excmo. Ayuntamiento Constitucional de Madrid, *Reglamento de policía urbana para la M. H. Villa de Madrid*, Imprenta de Cruz González, Madrid, 1841.

⁷⁷ Enrique Rubio Cremades, “Esbozos literarios de casinos, cafés y tabernas en la novela realista-naturalista”, en Eva M.^a Flores Ruiz (ed.), *Casinos, tabernas y burdeles*, pp. 293-310.

⁷⁸ Antonio Bonet Correa, *Los cafés históricos*.

⁷⁹ “Cafetín popular de los barrios bajos de Madrid. Sobre el mostrador dos cajeteras grandes con sus grifos, una contiene café y otra leche. En el extremo del mostrador una bandeja grande con churros. En primer término cuatro mesas y un velador con sus correspondientes banquetas...”, Antonio Asenjo, *El chico del cafetín*, Galería de Argumentos, Madrid, 1911.

⁸⁰ Arturo Barea, *La forja de un rebelde*, Cátedra, Madrid, 2019.

⁸¹ Enrique Rubio Cremades, “Esbozos literarios de casinos, cafés y tabernas”.

⁸² Antonio Bonet Correa, *Los cafés históricos*.

⁸³ Manuel Morales Muñoz, “La sociabilidad popular en la Andalucía del siglo XIX”.

⁸⁴ Jorge Uría, “La taberna. Un espacio multifuncional”.

A lo largo de estas páginas se ha intentado destacar cómo la lógica de los espacios del *comer-beber-en-compañía* va evolucionando a lo largo de los años, separando los elementos de permanencia y de cambio y siendo fiel reflejo de los cambios en las formas, las prácticas y las divisiones sociales. El espacio de la taberna, centro neurálgico de la sociabilidad madrileña en el siglo XVIII, se pone en cuestión y va encontrando competidores en figuras importadas y más relacionadas con los discursos ilustrados como el café y el restaurante. Esto va acompañado de una progresiva segregación espacial y clasista de las prácticas y consumos, promoviendo el café como espacio de sociabilidad burgués y urbano y marcando cada vez más a la taberna como espacio para las clases más humildes, extremo este último que servirá de antesala para la apropiación obrera de la taberna en términos de identidad. Hemos comprobado también la progresiva separación entre dos dimensiones espaciotemporales diferenciadas: la del trabajo y la del ocio, reforzándose una y persiguiéndose otra.

Este proceso de definición y segregación de espacios, no obstante, queda siempre inacabado, reorganizándose lo que Thompson denomina *lo inarticulado*⁸⁵ en torno a espacios que escapan de la reglamentación y la funcionalidad y que podríamos considerar “de resistencia”. Más allá de los tipos ideales que existen en la historiografía contemporánea sobre espacios de sociabilidad y del *comer-beber-en-compañía*, como la taberna y el café, descubrimos toda una red de establecimientos mucho más rica y menos definida por hábitos de consumo que por una creciente división de clase. Entre estos espacios hemos visto cómo las fondas y las botillerías tuvieron una importancia elevada en la sociabilidad de Madrid de finales del XVIII e inicios del XIX. Espacios liminares como estos seguirán encontrándose en la ciudad con el paso del tiempo: los cafetines, *dancings*, cafés-concierto, bares y cafeterías seguirán la estela de la taberna y de los espacios polivalentes de la sociabilidad ligada al *comer-y-beber-en-compañía*, a pesar de los intentos institucionales de regularlos y delimitarlos. Queda abierta la puerta a futuros trabajos que profundicen más en la materialidad y espacialidad de estos lugares, desde posibles cartografías urbanas con la distribución de estos en unos u otros barrios a reflexiones más centradas en la configuración de los interiores: fijación o no del mobiliario, distribución de elementos tanto funcionales como decorativos y por supuesto intervención e interacción con las prácticas de sus usuarios.

⁸⁵ Edward P. Thompson, *La formación de la clase obrera en Inglaterra*, Capitán Swing, Madrid, 2012.

De la polivalencia a la segregación. Los espacios del comer-beber-en-compañía, 1759-1875

From polyvalence to segregation. Eating-and-drinking-together spaces, from 1759 to 1875

FRANCISCO JAVIER RUEDA CÓRDOBA
Universidad Complutense de Madrid

Resumen

En este artículo se rastrean los procesos de especialización, división y segregación de los espacios del *comer-beber-en-compañía* en Madrid de 1759 a 1875. Se realiza un análisis de tres variables clave para esta evolución: los elementos espacial-materiales, los elementos legales y los elementos pragmáticos. Se pretende con ello profundizar en una perspectiva tanto histórica como sociológica que tenga en cuenta las materialidades de lo social, así como los sentidos atribuidos a las mismas.

Palabras clave: Comensalidad, sociabilidad, taberna, café.

Abstract

The aim of this paper is to track the processes of specialization, division, and segregation of spaces of commensality in the city of Madrid from 1759 to 1875. A triad of variables is posed to analyse this evolution: the spatial-material dimension, the legal dimension, and the pragmatic dimension. It is expected a historical as well as a sociological detailing which keeps in mind the material natures of the social and the plural senses given to them.

Keywords: Commensality, sociability, tavern, coffeehouse.

Francisco Javier Rueda Córdoba

Personal investigador contratado predoctoral (beca FPU) inscrito en el programa de doctorado en Sociología y Antropología de la Universidad Complutense de Madrid.

Cómo citar este artículo:

Francisco Javier Rueda Córdoba, “De la polivalencia a la segregación. Los espacios del comer-beber-en-compañía, 1759-1875”, *Historia Social*, núm. 107, 2023, pp. 3-18.

Francisco Javier Rueda Córdoba, “De la polivalencia a la segregación. Los espacios del comer-beber-en-compañía, 1759-1875”, *Historia Social*, 107 (2023), pp. 3-18.