

CUADERNOS DE ARAGÓN

Santiago Parra de Mas

n.º 38

*Fondas, hoteles y banquetes
en la Zaragoza del siglo XIX*

La versión original y completa de esta obra debe consultarse en:
<https://ifc.dpz.es/publicaciones/ebooks/id/2829>



Esta obra está sujeta a la licencia CC BY-NC-ND 4.0 Internacional de Creative Commons que determina lo siguiente:

- **BY (Reconocimiento):** Debe reconocer adecuadamente la autoría, proporcionar un enlace a la licencia e indicar si se han realizado cambios. Puede hacerlo de cualquier manera razonable, pero no de una manera que sugiera que tiene el apoyo del licenciador o lo recibe por el uso que hace.
- **NC (No comercial):** La explotación de la obra queda limitada a usos no comerciales.
- **ND (Sin obras derivadas):** La autorización para explotar la obra no incluye la transformación para crear una obra derivada.

Para ver una copia de esta licencia, visite <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.es>.

Santiago Parra
Fondas, hoteles y banquetes
en la Zaragoza del siglo XIX

*CUADERNOS
DE
ARAGÓN*

SANTIAGO PARRA

Fondas, hoteles y banquetes en la Zaragoza del siglo XIX

Discurso de contestación por Manuel García Guatas:
Catedrático de la Universidad de Zaragoza,
Académico de la Aragonesa de Gastronomía



INSTITUCIÓN «FERNANDO EL CATÓLICO»
Excma. Diputación de Zaragoza
Zaragoza, 2008

Publicación número 2.798
de la Institución «Fernando el Católico»
Organismo autónomo de la Excma. Diputación de Zaragoza
Plaza de España, 2 - 50071 ZARAGOZA
Tels. [34] 976 28 88 78/79 - Fax [34] 976 28 88 69
ifc@dpz.es
<http://ifc.dpz.es>

FICHA CATALOGRÁFICA

CUADERNOS de Aragón / Institución «Fernando el Católico»
.- V. 1 (1966).- Zaragoza: Institución «Fernando el Católico», 1966
.- 24 cm. Irregular
ISSN: 0590-1626
1. Institución «Fernando el Católico»; ed.
930.8(460.22)

CUADERNOS de Aragón
N.º 38

© Santiago Parra
© De la presente edición: Institución «Fernando el Católico»
ISSN: 0590-1626
DEPÓSITO LEGAL: Z-2.131/2008
PREIMPRESIÓN: Fototype, S. L.
IMPRESIÓN: Los Fueros Artes Gráficas Zaragoza

IMPRESO EN ESPAÑA - UNIÓN EUROPEA

Puestos a hacer una breve dedicatoria me complace dirigirla a todos aquellos que en la Zaragoza moderna, esto es la que renace de sus cenizas tras los Sitios hasta nuestros días, dedicaron sus menesteres al arte de la hostelería y la cocina. Procedentes de mi arte señalaba un cocinero francés implantado en la ciudad en la primera mitad del siglo XIX para anunciar en la prensa local sus platos y cocinados a disposición del público. Cocinar es efectivamente un arte depurado, como lo es la preparación de un banquete importante o la disposición de un alojamiento para alguna personalidad, sobre todo cuando no se tienen suficientes elementos para hacerlo. Para todos ellos, como reconocimiento a sus esfuerzos y saberes: horneros y reposteros, pinches, ayudantes y cocineros, mozos, camareros y maitres de sala, ya hayan sido italianos, franceses o españoles, que han contribuido a restaurar el cuerpo y el espíritu (o ánimo) de tantas generaciones de zaragozanos, mi reconocimiento.

A MANERA DE PRÓLOGO

Mucha tarea era ésta de hacer una breve historia de la cocina y hostelería zaragozana del siglo XIX. Las fuentes son muy dispersas y las noticias incompletas. He recurrido a la prensa local y a la hemeroteca del *Conde Duque* del Ayuntamiento de Madrid. A las noticias de los actos de protocolo de la DPZ zaragozana, al archivo de la municipal de Zaragoza del palacio Montemuzo, al Registro Histórico de los de Zaragoza y me he asomado también al Archivo del Colegio Notarial, cuando he podido conocer el protocolo que debía buscar. Como me ha ocurrido casi siempre en todas estas partes he encontrado personas muy amables a las que desde aquí doy las gracias.

Pero lo cierto es que este tipo de noticias de fogones y comidas son difíciles de rastrear. No solían pasar a la prensa sino en casos contados. Habría que leer a fondo la literatura costumbrista: Mesonero Romanos y Ramón de la Cruz, aunque éstos nos dan sobre todo noticias de la Corte. Los *Episodios* de Galdós brindan escenarios más variados. Los periodistas, empezando por Larra y siguiendo luego por los que ya a finales de siglo empezaban a especializarse en la literatura gastronómica. Sin embargo muchos de sus artículos están desperdigados por la prensa española y no es fácil encontrarlos. Algunas editoriales, como la de nuestro compañero José María Pisa (*De Re Coquinaria*), han reunido algunas colecciones de estos artículos, como por ejemplo los de Ángel Muro, el famoso Doctor Thebussem (Mariano Pardo de Figueroa) y reeditado a nuestro gran cocinero de Binéfar, Teodoro Bardají. Conforme vayan apareciendo las bibliotecas virtuales accesibles desde la red se irá más sencilla la investigación, de esta y otras materias.

Son increíbles de otra parte los demoledores efectos del paso del tiempo. Resulta penoso constatar que en algo más de cincuenta años puedan desaparecer no ya solo los protagonistas que podrían informar, sino la pérdida de cualquier vestigio e imagen de los establecimientos. Esto lo he comprobado hasta en casos bien recientes, en los que los hijos, no digamos los nietos, no conservan papeles ni recuerdos de los trabajos o papeles de sus abuelos. Esta es una de las razones por las que no me

he ocupado de los importantes cafés zaragozanos, donde como en toda España se desarrollaba buena parte de la vida social. Lo hizo muy bien Blasco Iñazo, quien en sus artículos publicados hace ya más de sesenta años conocía en vivo la situación.

Aunque incompleta, como creo que es esta narración, me anima pensar que puede inducir a gentes más duchas a completarla. Y por mi parte me ha divertido hacerla, cumpliendo además mi deber académico.

EL AUTOR

I. NOTICIAS DEL COMER Y BEBER. PASTELERÍAS Y ULTRAMARINOS

Palabras Iniciales

Desde hace algún tiempo estoy embarcado en esta tarea académica de preparar mi discurso de entrada. Como soy consciente de que mis conocimientos de gastronomía no dan para tanto elegí un tema de historia local, estrictamente zaragozano: los establecimientos, posadas y fondas, luego hoteles, en los que es de suponer se impartía el arte de los fogones. Personas metidas a posaderos, cocineros y fondistas. Sagas familiares, que las hubo. Extranjeros, sobre todo italianos y franceses afincados en Zaragoza con este menester. Esperaba que a través de esta búsqueda, que es palabra más humilde que investigación, surgieran noticias sobre pucheros y cocinas, sobre quienes se dedicaron a este noble arte y desde luego sobre los banquetes que a mediados del siglo XIX empezaron a hacerse públicos, pasando sus menús a la prensa local. El trabajo está acotado en el tiempo y termina más o menos cuando la Expo de 1908. El tema es amplio y el discurso ha de ser limitado. Por lo que sin duda habrá



Restaurante *Sícoris*, del *Hotel de las Cuatro Naciones* de las Ramblas, que actualmente es una oficina BBVA. Detalle de la decoración una vez restaurada. En Zaragoza el Hotel de las Cuatro Naciones y del Universo fue edificado hacia 1860 y gerenciado por la misma familia italiana Fortis que el barcelonés siendo derribado hacia 1970. ¿Cuál sería su decoración?

muchas omisiones. Pido perdón: mi intención no es otra que trazar unas pinceladas que puedan servir de arranque a monografías concretas si se entiende que lo pide alguna de las cuestiones aludidas. Después de todo el enfoque gastronómico con el que abordo el tema parece que ha de ser ameno y ligero, como deben ser las digestiones de una buena comida.

Tenía la curiosidad de conocer qué, como y cuando comían nuestros abuelos del XIX; cómo se había lidiado la lucha de la introducción de la cocina francesa primero y luego la internacional; las reacciones castizas que este desembarque pudiera haber suscitado; de donde habían salido aquellos menús rocamboleros, a la francesa, con los que los zaragozanos agasajaron a los visitantes regios, a los políticos *inaugurativos* de obras públicas, o a los grandes burgueses de las compañías de ferrocarriles que a partir de 1861 enlazaron la ciudad con el mundo exterior al valle del Ebro, donde terminaban los confines tradicionales. De todo habrá un poco.

Revista de prensa; pocas posibilidades emulativas

Pero no ha sido fácil esta búsqueda. La culinaria de comienzos del XIX era entre nosotros un arte sencillo, tradicional, de toda la vida. No disfrutaban quienes la ejercían de gran influencia social y sus nombres raramente pasan a la historia escrita. Solamente a través de noticias indirectas, de pequeños episodios, de anuncios de ventas de géneros en posadas o tiendas —pastelerías, colmados, luego establecimientos de ultramarinos— vamos conociendo las novedades que llegan a los paladares zaragozanos. Está claro, como destacaba hace poco nuestro presidente Ángel de Uña, que el de la mesa es un hábito social emulativo. Todos hemos aspirado a comer lo que se disponía en las mejores mesas, cuyos gustos por lo menos nos han inspirado curiosidad. Nuevos alimentos, nuevas recetas, que rompan la monotonía diaria. No faltan sin embargo quienes en alarde de sobriedad o espíritu tradicional han permanecido fieles a sus costumbres, rechazando las innovaciones. Como la memoria empieza por uno mismo diré que en mi casa sufrí dos corrientes gastronómicas: mi abuela paterna que era castellana de Valladolid, todos los días ordinarios de su vida comió cocido u olla. Otra cosa era la materna, de Lérida, muy aficionada a las longanizas, las cocas, los *panellets*, la *olla barrizada* (un cocido ilustrado con *pelota*) y otras cosas más succulentas. Es de observar que los de costumbres sobrias son los menos y con su desaparición física —tristemente— caducan sus hábitos. La variedad y el deseo de innovación surgen entre quienes les perviven, acuciado siempre el deseo por la propaganda agresiva de los nuevos productos vendidos en los ultramarinos, o servidos en los restaurantes, o el eco de los menús en los fastos sociales.

La limitación económica es por supuesto la primera frontera. El siglo XIX fue económicamente duro, extremadamente duro para casi todos los españoles: guerras, revoluciones y salarios de miseria: *metralla*, decía un peón caminero cuando le preguntaban los periodistas lo que ganaba en 1928 cuando la inauguración del ferrocarril del Canfranc. Hay en la prensa zaragozana estadísticas terribles de la situación de aquella sociedad de finales del XIX: solo la tercera parte de la población sabe leer y escribir, dos terceras partes trabajan en faenas agrarias¹. No había mucho recorrido para delicuescencias gastronómicas. Algunas gaceticillas y anuncios de la prensa de entonces no tendrían hoy cabida por un simple sentido social. Recuerdo haber visto uno de 1877 titulado provocativamente *Armas prohibidas (para el que no tiene cuartos)*, en el que se ofrecían a la venta en el establecimiento de Coso 79 un champagne nuevo “de la fresa” (sería un “rosado”), licor de Saint Emilion, coñac blanco, chartreuse amarillo y otros licores exóticos, *para quien se lo pueda permitir*². En un reportajillo del mismo Diario de Avisos de Zaragoza de la nochebuena de 1872, el cronista, deslumbrado por las exposiciones de los establecimientos de repostería y pastelería del *Siglo, Bazán, González, Lac y restaurant de Fortis (Las Cuatro Naciones)*, y las licorerías *de Mallat, González y Dupont*, comenta tristemente: *afortunados los mortales a quienes es posible proveerse en abundancia de tan exquisitos manjares y bebidas*³. Está claro que el dinero, los cuartos, limitan la capacidad de emulación.

Partiendo de lo que produce la redolada —aves, pollos, huevos, caza, verduras, legumbres y hortalizas— las novedades se extienden de forma casi imperceptible, como las modas y las ideas. Como había sucedido en siglos pasados con la patata andina y el tomate mejicano, cuya salsa era casi una recién llegada a la cocina popular a comienzos de ese siglo XIX. Está también claro que los alimentos exóticos dependen de transportes lejanos. No es ya cuestión de precios, es que no están disponibles. A comienzos del XIX son los arrieros y trajineros los que se asoman con pequeñas cosas: chorizos y butifarra blanca de Vich, embutidos de Extremadura, jamones de Galicia, queso de Tronchón, camuesas finas de Jaca, naranjas de Murcia, castañas de Vera, garbanzos de Saúco, vajillas de barro de Almonacid. También traían los arrieros garrafas de agua de Paracuellos y hasta de Benasque y Panticosa. El pescado es mayoritariamente de río: *las anguilas de Gallur*, un plato tradicional hoy en desuso;

¹ *Diario de Zaragoza*, 26.1.1894, AM, Ayuntamiento Zaragoza. Artículo titulado “*España de cuerpo entero*”. - De un censo de 18.000.000 de habitantes en 1894, incluyendo mujeres, la mitad no tienen ocupación conocida; de los nueve millones de ocupados, casi cinco trabajan en faenas agrarias; saben leer y escribir 6'1 millones de personas.

² *Diario de Avisos*, 3.1.1872 (AM).

³ *Diario de Avisos*, 24.12.1872 (AM).

también se criaban en Zaragoza hasta hace poco en cestos metidos en el Ebro. En el medievo había todavía en el Ebro salmónidos: su captura estaba reservada al convento de Santo Domingo según el curioso *privilegio de la solla*, que nos recordaba Antonio Beltrán⁴. Quizás cuando el Ebro haya sido totalmente depurado de los muchos vertidos que padece volvamos a tener algún tipo de salmón, como dicen que ocurre en el Támesis. El pescado de mar había que traerlo a Zaragoza desde Pasajes o Bayona, las ostras vienen de Arcachon y se traen primero para algún banquete, luego, con el ferrocarril empiezan a aparecer en los menús y cafés con más regularidad: se servían, por ejemplo, en 1876 en el *Restaurante de París*, del cocinero Raimundo Cans a seis reales la docena⁵. Ya desde 1830 funcionaba la diligencia del pescado que lo traía desde el Cantábrico un par de veces por semana⁶. El abadejo o bacalao formaba parte de la dieta habitual y a finales de siglo los ultramarinos finos de Zaragoza lo traen nada menos que de Escocia⁷.

Aseo y presentación

En todo caso lo que la prensa destaca es el *aseo* del servicio, las mesas bien dispuestas. Una noticia de *El Diario Constitucional de Zaragoza* de 5 de diciembre de 1843 recoge el almuerzo ofrecido en la *Fonda de las Cuatro Naciones* por el Ayuntamiento Constitucional de la ciudad con motivo de la jura de la Constitución de la *inocente niña* (Isabel II^a): convocados por el alcalde Miguel Alejos Burriel sirvióse la comida pasadas las tres de la tarde (ya con horario español como se ve), *en una magnífica mesa, adornada con la mayor finura y el gusto más exquisito, con el mayor aseo y puntualidad, sin que se notase la falta más pequeña de ninguna cosa, y podía decirse que tanta magnificencia era digna y correspondía a los altos personajes que la disfrutaban*, etc.⁸ Esto es, lo que más impresionaba a los cronistas era la limpieza y el orden de la mesa, señal cierta de que no era cosa corriente. Bien conocidos son los denuestos con que el tremendo Larra se despachaba contra la falta de limpieza de muchos de los incipientes restaurantes madrileños de mediados de siglo: la zafiedad de los camareros que sacaban las servilletas de los bolsillos, los manteles aparecían manchados de salsas aceitosas, colillas por todas partes. Costumbres toscas, que también eran

⁴ *Separata de la Academia Aragonesa de Gastronomía*, de Antonio Beltrán.

⁵ *Diario de Avisos*, 9.11. 1876, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

⁶ *Guía de Zaragoza y del Reino de Aragón*, M. Borau de Latras del año 1829, Biblioteca Ildefonso Manuel Gil, D.P.Z, sig. 1817-2906.

⁷ *Diario de Zaragoza*, 19.12.1857, lo vende la tienda de ultramarinos del Arco de Cineja frente a la antigua pastelería, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

⁸ *Diario Constitucional de Zaragoza*, 5.12.1843, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.



Exposición Gastronómica. Berlín 1877.

domésticas, como se manifiesta en la comida de cumpleaños de *El castellano viejo*, dura sátira de nuestras costumbres de puertas adentro. País el nuestro donde se come para vivir, no se vive para comer. Tres años seguidos he tenido la desgracia de comer de fonda en Madrid. Además comer de fonda es caro: es preciso comer de seis a siete duros para no comer mal. Por otra parte, ¿qué aliciente hay allí para ese precio? -Las salas son bien feas; el adorno ninguno: ni una alfombra, ni un mueble elegante, ni un criado decente, ni un servicio de lujo, ni un espejo, ni una chimenea, ni una estufa en invierno, ni agua de nieve en verano, ni Burdeos, ni Champagne, porque no es Burdeos el Valdepeñas por más raíz de lirio que se le eché. Si esto sucedía en la Corte, con restaurantes que han pasado a la historia como el *Genieys*, *La Fontana*, *Los Dos Amigos*, etc. podemos inferir el clima reinante en la materia en la pequeña Zaragoza de los escasos cincuenta mil habitantes de principios del siglo XIX, solo superados treinta o cuarenta años después. No es extraño que una mesa un poco adornada les llamara la atención. En otra ocasión es el mismo Larra quien aposentado en una Fonda de Badajoz llamada, como la de aquí de *Las Cuatro Naciones* (porque esto de los nombres era cosa muy repetitiva en las fondas y posadas sin que entre los establecimientos hubiera

⁹ Mariano José de Larra, "La Fonda Nueva", *La Revista Española*, 23 de agosto de 1833.

la menor conexión comercial o de propiedad), exclama irritado: *menos naciones y mejor servicio*¹⁰.

Quizás en esto, como en otras cosas, Barcelona fuera un caso aparte. Su condición de puerto marítimo y comercial ponía a esta ciudad en comunicación con países más refinados. Los hosteleros italianos habían desembarcado hacía ya muchos años y sus negocios eran prósperos. Recientemente se ha rehabilitado en las Ramblas el que fue *Restaurante Sícoris* del Hotel *Cuatro Naciones*, convertido hoy en una sucursal del BBV. En este salón, hoy patio de operaciones, ha resurgido una fantástica decoración modernista de mediados de siglo que no me resisto a reproducir en una foto. Nosotros derribamos nuestro Cuatro Naciones sin que hayan quedado, o yo conozca, detalles de su decoración, que seguro que contendría cosas interesantes al estilo de sus regentes que en este caso sí que provenían de los italianos de Barcelona que fueron quienes inventaron esta denominación¹¹.

La influencia francesa

En este ámbito zaragozano sencillo, provinciano, se van introduciendo las modas culinarias y las formas de servicio francesas. Hay que tener en cuenta que hablando estrictamente la cocina y los cocineros franceses habían desembarcado ya en España con los Borbones. Felipe V se trajo de Francia sus cocineros, lo que provocó en la cocina de la Corte una guerra nacional de fogones¹². Cocina afrancesada, nuevas dietas más racionales que en tiempos de los Austrias, nueva forma de servir los platos: entremeses, pescados y carnes. Los Infantes ya no estaban obligados a elegir entre diecisiete platos de carne, huevos, caza y otras cosillas adecuadas para su medro físico. Se ha apuntado que la iconografía española no ha sido pródiga en recoger imágenes de personajes reales a la mesa, al contrario de lo que sucedió en otras partes, una vez más en Francia. Parecía cosa de mal gusto revelar estas intimidades, tenidas más por necesidad que disfrute¹³. Quizás por ello tampoco fue corriente el que la prensa recogiera noticias de los platos que se degustaban en estos banquetes. Lo que desde luego nada tenía que ver con la suntuosidad y abundancia con

¹⁰ Mariano José de Larra, *Ultima ojeada sobre Extremadura, despedida a la patria*, 19 de julio de 1835.

¹¹ El restaurante Sícoris está anexo al Hotel Cuatro Naciones de las Ramblas y era su comedor, puede visitarse pues es el patio de operaciones del banco. Incluimos fotografías de la decoración modernista cedidas por el BBV.

¹² *Historia de la cocina. La comida real*. Un recorrido de 400 años por la mesa de los reyes españoles. Carlos Azcoytía, director de la revista digital *Historia de la cocina*.

¹³ Id.

que se celebraban. Cosas de nuestro pacato genio de aquellos tiempos. La nobleza apostó como siempre por las novedades de la mesa real, y es lógico que a lo largo del XVIII también las casas nobiliarias aragonesas experimentaran en sus mesas los influjos de este tipo nuevo de cocina. Lo que pasa es que no han quedado los libros de cocina o recetarios de aquellas familias nobiliarias, todavía en gran número asentadas en la ciudad. Quizás algún día algún investigador nos dé una sorpresa.

En Zaragoza fueron los marqueses de Ayerbe, en su palacio aldeaño al Pilar, junto a la *Posada de Santiago o de los Huevos*, de la que eran propietarios, quienes hacia la segunda mitad de siglo mantuvieron con cierta pujanza la vida social propia de las fiestas y veladas. Hasta la misma Reina María Cristina y Alfonso XIII siendo niño fueron objeto de una recepción en este palacio¹⁴. Precisamente uno de los cocineros que dice haber prestado ocho años de servicio en la casa de los marqueses, cuyo nombre es Raimundo Tinel, se integró en la recién abierta *Fonda de Europa en 1843*: acredita también experiencia en Francia y en Barcelona: es uno de los pequeños detalles que nos quedan¹⁵. Pero sabemos que ya hacia comienzos de siglo, expulsados los franceses de la ciudad, hubo fiestas y recepciones. La ciudad renacía de sus cenizas quizás con más fuerza de lo que se ha pensado. Me remito a las detalladas descripciones que para esta primera mitad del siglo XIX ha hecho magistralmente la historiadora Carmen Sobrón¹⁶.

Al socaire de qué tipo de cocina se haría entonces hay que recordar que en 1808, cuando empiezan los sitios napoleónicos, vivían en Zaragoza más de mil ciudadanos franceses, pues a la nómina habitual de artesanos, profesionales y profesores se habían añadido los emigrados de la revolución. No sufrieron daños, en algún momento fueron recluidos en la Aljafería para protegerles de la ira popular, algún contingente fue conducido ya cuando Zaragoza se liberó a Alcañiz, siendo devueltos más tarde a su país: algunos abandonaron la ciudad entre protestas¹⁷. Civilizada Zaragoza. Algo sabría también de la comida y gustos franceses el mismo Palafox, tan afrancesado que en su juventud que según Adolfo Castillo

¹⁴ José Blasco Ijazo, *Aquí Zaragoza*, Tomo V, pg. 7, Edición facsímil 1954, Librería General, Zaragoza.

¹⁵ *Diario de Zaragoza*, 25.8.1843, Montemuzo.

¹⁶ María del Carmen Sobrón, *Impacto de la desamortización de Mendizábal en el paisaje urbano de Zaragoza*, "Institución Fernando el Católico" Zaragoza, y *Zaragoza después de su libertad*, Cuadernos de Zaragoza nº 61, Ayto. de Zaragoza.

¹⁷ *El Noticiero*, 18.2.1908, Norberto Torcal, Historia de los Sitios de Zaragoza, "de los mil y treinta franceses domiciliados en Zaragoza eran reunidos con la mayor deferencia y respeto al castillo de la Aljafería". El episodio de Alcañiz es posterior y lo cuenta Carmen Sobrón ob. cit.

Genzor hablaba mejor este idioma que el español¹⁸. Conquistada ya la ciudad por Napoleón es un zaragozano, Juan Francisco Pérez de Biel, notario, quien supervisa las compras y el servicio de comida del general Suchet, gobernador de Zaragoza bajo el rey José Bonaparte: fue represaliado tras el restablecimiento de la monarquía fernandina, entre otras cosas porque no salían las cuentas de los abastecimientos¹⁹.

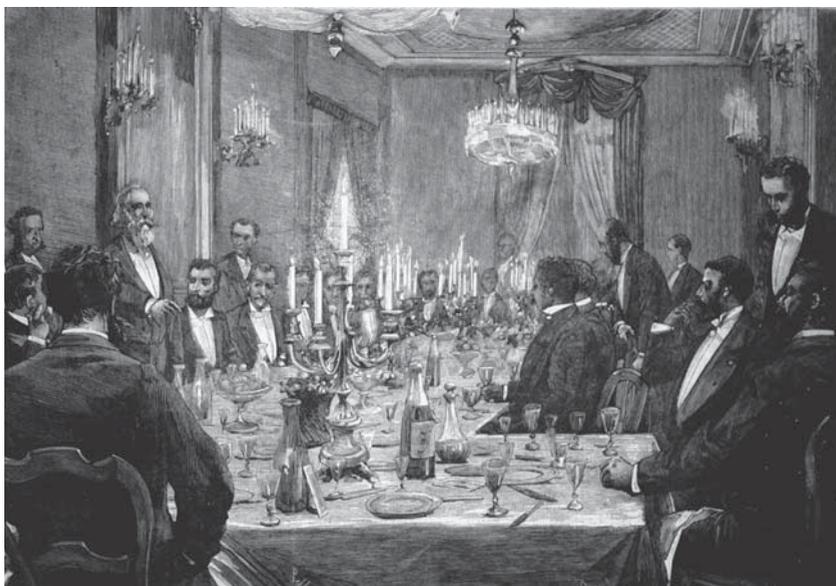
En cualquier caso hay que advertir que esta influencia francesa en la gastronomía llega a España poco a poco y para simplificar podríamos hablar de dos oleadas. La primera que marcó el rumbo de la Corte y de las mesas nobiliarias es la que se introduce paulatinamente con la llegada de los Borbones y la influencia de los ilustrados. Con las huestes napoleónicas y al amparo del rey José Bonaparte viene a Madrid el cocinero *Genyeis*, de familia encumbrada, que bastante más tarde abre su conocido restaurante más o menos al tiempo que el mítico *Lhardy*, que ha llegado a nuestros días. Aquí es donde empieza a cobrar influencia la gran cocina francesa del siglo XIX, la cocina preconizada por Brillat Savarin y el cocinero Antonin Careme, difundida luego por los recetarios de tantos otros grandes chefs franceses del XIX. Pero esto de los “recetarios”, como señala nuestro compañero José María Pisa, es una cosa más bien reciente que desarrolla su influencia gastronómica muy lentamente²⁰. El *Genieys* introdujo las croquetas, sirviendo los asados menos hechos, más sabrosos; sus *chuletas a la papillote* chocaban con el gusto nacional de Benito Pérez Galdós, quien ridiculizaba este tipo de comida. También lo habían hecho Ramón de la Cruz en sus sainetes madrileños y el costumbrista Mesonero Romanos, éste si bien en un contexto de rechazo popular a la exasperante influencia de la todo lo francés (arte, moda, teatro, comida) que intoxicaba a la sociedad española. Una polémica, la que se entabla entre la cocina tradicional española y la francesa, que permanece viva casi hasta nuestros días. En Madrid un restaurante de la calle de las Hilleras se anunciaba en 1866 ofertando *comidas propiamente condimentadas a la española para aquellos a quienes su estómago no permite la confección de alimentos a la francesa, la inglesa, la italiana, precios equitativos desde ocho reales*²¹. Todavía cuando la Expo de 1908 subsistía la pugna: banquetes oficiales de recepción: comida francesa, banquetes a la prensa o agasajos personales. comida española.

¹⁸ Lo contaba Adolfo Castillo Genzor, socio del SIPA y autor de muchos artículos en la *Revista Aragón*.

¹⁹ María del Carmen Sobrón, *Zaragoza después de su libertad 1813-1820*, Cuadernos de Zaragoza, n° 61, pg. 62, Ayuntamiento de Zaragoza.

²⁰ José María Pisa, Cuadernos gastronómicos, *Historia de la paella, De re coquinaria 2001*.

²¹ *La Iberia*, 17 de abril de 1866. Hemeroteca Conde Duque, Madrid.



Banquete ofrecido por la prensa española en el restaurante Brebant de París 1877. Los adornos de mesa, centros, flores, ramilletes, reposafrutas y otras zarandajas molestaban a los comensales e impedían la comunicación en las mesas.

Pero en aquel momento —me refiero ahora a mediados del XIX— la defensa de la cocina española se resumía en cuestiones de idiosincrasia nacional, todavía faltaban escritores especializados o cocineros con personalidad y recetarios propios que pudieran lidiar la batalla con fundamento. Esto vino después de la mano de periodistas y escritores ya interesados en temas de cocina como Mariano Pardo de Figueroa y Dionisio Pérez, que escribieron bajo el seudónimo de *Doctor Thebussem* y el *Post-Thebussem*, luego diremos el porqué de tan extraños alias. José Castro y Serrano (*Un cocinero de S.M.*), que se carteaba con ellos, dando lugar a sabrosas epístolas recíprocas sobre cocina y modas. Periodistas de temas sociales que se acabaron especializando en gastronomía, como José Gutiérrez Abascal (*Kasabal*), Ángel Muro y otros. Y es que la cocina española, como ciencia y arte, requería de esta reelaboración cultural que fue llegando poco a poco.

Ángel Muro, madrileño, ingeniero y periodista, con amplia estancia en Bélgica y corresponsal en París cuando la guerra franco-prusiana, publicaba en la prensa nacional y a veces en la zaragozana, artículos relacionados con el tema y hacía reuniones con amigos y reporteros en las que se cocinaban y degustaban los platos confeccionados: *bacalao a la*

vizcaína era el plato estrella en la segunda reunión gastronómica patrocinada por el periodista en Madrid el 3 de mayo de 1890, que reunió en un Almanaque²².

Por su parte Mariano Pardo de Figueroa fue un personaje de gran categoría intelectual: es una delicia que una persona así se haya ocupado de la comida y de la mesa. Polígrafo y conocedor de varios idiomas sin apenas haber salido de su casa de Medina Sidonia aceptaba la primacía de lo francés en las artes culinarias y etiqueta de la mesa, aunque destacando los defectos que arrastraba en una y otra materia. En *La Mesa Moderna* critica muchos de los defectos de forma: los llamados *plateaux* o adornos de mesas que impedían comunicarse con el comensal de enfrente; los *antihigiénicos reposacubiertos*; el *servicio de posturas* o camarero detrás de cada invitado, que entre uno y otro introducía su brazo para servir o escanciar vino o agua molestando a todos: había de servirse una fuente para cada tres comensales y no molestarles más; el *servilletero de aro*, que perpetuaba la suciedad, *etc.* Aparte de ser un gran estudioso de la historia del correo español, escribió varios libros sobre temas de cocina reivindicando la española sobre la francesa. Pardo de Figueroa era ya buen conocedor de lo que podía dar de sí la cocina regional española, a la que por la variedad de sus platos y pertenencias territoriales se refería como la *cocina federada*. Pienso que es un término feliz: al menos en la cocina somos una federación de asados de carne, brasas de pescado, paellas, pistos, menudillos y otras suculencias. Se firmaba con el alias de *Doctor Thebussem* leído, a la inversa Doctor “Embuste”, lo que demuestra su escasa confianza en la materia tal como se difundía normalmente. Tras él destacó Dionisio Pérez, que por respeto y deferencia hacia D. Mariano se firmó como *el Post-Thebussem*. Amigos y compañeros, con las lógicas diferencias de edad, de Teodoro Bardají, bastante más joven, el gran cocinero de Binéfar. Y entre todos ellos, en aras de la defensa de nuestra cocina acabaron afirmando que no pocos platos de la *Grand Cuisine* estaban inspirados en recetas españolas²³, como también ocurría las salsas bechamel (que siempre se llamó salsa española) y mayonesa (más exactamente mahonesa). Pero esto ocurría a finales de siglo, cuando ya sabíamos hacer mejor las cosas y nos empezábamos a olvidar de las recetas francesas. Nuestro compañero José María Pisa se está ocupando en su colección gastronómica *De Re Coquinaria* de reeditar algunas de estas obras tan interesantes y cultas, imposibles de encontrar en el mercado.

En Zaragoza

²² El Imparcial, 3.5.1890, Hemeroteca Conde Duque, Madrid. Ver una de las obras de este autor, *Cuadernos gastronómicos*, en *De Re Coquinaria*, Editorial La Val d’Onsera. Zaragoza.

²³ *La Cocina de Ellas*, Teodoro Bardají, Editorial La Val d’Onsera. Zaragoza.

¿Pero qué pasaba mientras tanto, esto es a comienzos del XIX, en Zaragoza? La prensa de aquellos años recoge alguna noticia interesante. Por ejemplo la de los bailes de máscaras del *Teatro Cómico* (nuestro actual *Principal*) celebrados en las navidades de 1834. Parece que el oscuro régimen fernandino en sus postrimerías empezaba a liberalizarse al amparo de los *cristinos*, siendo estas celebraciones objeto de una reglamentación rigurosa aunque bastante razonable y cuidada: *prohibido fumar dentro de la sala de baile, los conductores de coches no podrán pasarlos más allá del sitio que les marque el primer centinela, se prohíbe que los hombres se disfrazen de mujeres y éstas de hombres, los disfraces han de ser decentes sin imitar trajes de Magistrados, Órdenes religiosas y militares, etc.* Tenemos un catálogo de las viandas que se servirían y sus precios:

<u>Comestibles:</u>	<u>Reales vellón</u>	<u>Maravedises</u>
<i>Por un pavo relleno</i>	32	—
<i>Por un capón</i>	12	—
<i>Por un pollo</i>	6	—
<i>Por una perdiz</i>	7	—
<i>Por un pichón</i>	5	—
<i>Seis onzas de jamón dulce</i>	3	17
<i>Doce onzas de lomo frito</i>	3	17
<i>Plato chorizo catalán</i>	4	17
<i>Ternera mechada seis onzas</i>	1	26
<i>Vaca fiambre seis onzas</i>	1	22
<i>Panecillo</i>	—	12
<u>Dulces y repostería:</u>		
<i>Por un pastelillo</i>	—	20
<i>Por un plato de crema</i>	4	
<i>Por una libra de dulces</i>	7	—
<i>Por una libra de caramelos</i>	6	—
<i>Libra de rosquillas de manteca</i>	6	—
<i>Libra de pastillas</i>	6	—
<i>Docena tortas de manteca</i>	6	—
<u>Helados:</u>		
<i>Vaso sorbete con bizcochos</i>	1	14
<i>Por uno de leche</i>	1	14
<i>Por uno de horchata</i>	1	06
<i>Por uno de naranja o limón</i>	1	06

Café, licores, vinos y caldos: por abreviar, eran en general a un real, salvo el *ponch* a dos²⁴.

Obviando la dificultad de convertir los reales de vellón y maravedíes o maravedises en la moneda actual haremos algunas observaciones. El plato estrella es el pavo que casi triplica al capón y es seis veces más alto que el simple pollo. Hoy no es así evidentemente y sin duda la razón es la mayor facilidad de su cría: son las facilidades que nos proporcionan las granjas industriales. Ahora que los chinos empiezan a comer pollo sube el grano; era de esperar, los economistas llevan veinticinco años avisándolo. El huevo hilado, que ya había llegado a las pastelerías zaragozanas y que se consumía habitualmente según los anuncios. Abundan los fiambres de vaca y ternera a mejor precio. La repostería es de horno de pan, como lo fue en buena parte de este siglo. El chorizo, catalán. No hay vinos de marca ni denominación. No hay apenas licores (solo ron), ni coñac, ni jereces, que luego puso de moda Benito Pérez Galdós. El *ponch* es una innovación. Tampoco hay presencia de pescado, consomés, caldos, etc. Ofertas similares hay en otros bailes y el café del *Teatro Cómico* o en el *San Fernando*, donde se sirven merengues, huevo hilado, tortas, etc., lo mismo en el *café de Sola*, esquina San Gil. También hubo *bailes nacionales*, patrióticos desde 1835 en *la Lonja*, que se reparó para el caso: se pretendía recoger fondos para el equipo de la Guardia Nacional; la heroica Zaragoza estaba otra vez guerra, en este caso contra los carlistas sublevados: los fondos recogidos, más de 32.000 reales vellón, detalladamente explicados en la prensa, fueron entregados a los jefes de los regimientos con base en la ciudad²⁵. En 1849 la prensa recoge la noticia de otro baile de máscaras en la casa llamada de Dolz y Café Ibérico, plaza de las Estrévedes. El precio de la suscripción es de 20 reales vellón con cuatro entradas, dos de señora y otras dos de caballero²⁶. Esto de los bailes debió de ser cosa corriente incluso antes de que se celebraran en círculos más acreditados como fueron los salones del *Casino Mercantil* y el *Principal*, sito en el aristocrático palacio de Sástago.

Siguiendo con la influencia francesa diremos que la prensa da algunas noticias de cocineros de esta nacionalidad que preparan platos para llevar o incluso enseñan a confeccionarlos. Esto de la comida para llevar a casa es cuestión frecuente en la Zaragoza del XIX. Era también costumbre nacional, importada de Francia. En el inquieto París del siglo XVIII era ya cosa corriente que los *traiteurs* —todavía no habían llegado los *restauradores*— llevaran a las casas o incluso a las fondas y hoteles donde se

²⁴ *Diario de Zaragoza*, 1.1.1834, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

²⁵ *Diario de Zaragoza*, 1.3.1836, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

²⁶ *Diario de Zaragoza*, 31.1.1849, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

hospedaban sus clientes comidas preparadas, proporcionándoles en su caso hasta cubertería de plata, que luego pasaban a recoger los aprendices. Lo cuenta Rebecca Spang en un estudio detallado de la culinaria de esta época del que luego hablaremos. Larra dá muchas veces noticias de comidas en casa traídas de la Fonda. Un incipiente *catering* —palabra ya me temo de irremediable uso— que permitía descansar al ama de casa y dar comidas de cierto tono. Es de suponer que habría que recalentar los alimentos, aunque pienso que muchas veces la base principal de estas comidas serían los platos fríos: fiambres, aves rellenas, pasteles de hojaldre de ave o liebre, etc. En mayo de 1836 se anuncia en la prensa que en la fonda del cocinero Sebastián Laporte, establecido en Zaragoza, calle del Arco de Cineja, n.º 59, se venden *pasteles de carne y de dulce, tortadas, serbelá fresco, quesos de Italia y de París, jamón dulce cocido con vino blanco, corderos asados, perdices, pichones, lenguas de ternera y cerdo mechadas, y toda clase de guisos que se le encarguen*²⁷. En 1846 el mismo Diario de Zaragoza anuncia que en la calle San Gil n.º 25 se ha establecido el Sr. Manas o Mañas, cocinero pastelero de Burdeos, que ofrece *hacer cualquier cosa de su oficio como llevar a las casas particulares comidas, y si algunas personas quieren irá a sus casas a hacer las comidas; hallarán en su tienda piezas frías y calientes y pasteles de todas clases a precios muy arreglados*²⁸.

Exposiciones de pasteles o civets, fiambres, embutidos, quizás algún asado, al estilo de las que todavía hemos visto en el madrileño Lhardy, las solía hacer Fortis en su establecimiento de la calle San Gil, Restaurante de las *Cuatro Naciones* desde sus inicios hacia 1843 hasta finales de siglo²⁹. Lhardy es uno de esos establecimientos de comidas que quedaron incólumes en algunas grandes ciudades europeas, que ha resistido el devenir del tiempo constituyéndose, pese a los inevitables traspasos generacionales, en refugio de los amantes de la retrospección gastronómica. Es singular el parecido que tuvo Lhardy con nuestra *Casa Lac* de la calle Los Mártires del Arco Cinegio, sobre todo tras las reformas que se hicieron ya al filo del siglo XX. Volviendo al fondista Fortis de nuestra calle San Gil, apuntaremos que tenía la costumbre de vender los sobrantes de los alimentos preparados para fiestas o banquetes. Esto ahora no tendría buena acogida y por otra parte viene a subrayar que el tipo de esta cocina preparada consistiría esencialmente en entrantes fríos a base de fiambres, aves asadas, jamones, etc. pues otras viandas no hubiera permitido este comercio. Uno de los varios anuncios de este tipo que hemos visto: *D. Juan Fortis y compañía tiene el honor de anunciar al público zaragozano, que*

²⁷ *Diario de Zaragoza*, 21.5.1834, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

²⁸ *Diario de Zaragoza*, 19.1.1846, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

²⁹ *Diario de Zaragoza*, 10.1.1846, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

*en su establecimiento se halla un buen surtido de pollos, capones, perdices, jamones dulces, queso de cerdo (¿), solomillo, y otras cosas de su arte que sobró del ambigú del baile que dio en el salón de la casa del Marqués de Lazán ; los sres. que gusten aprovecharse de esta ocasión podrán hacerlo en el día de hoy, que en la misma está todo de manifiesto y a precios muy arreglados, siendo todo cosa de gusto y muy fresco*³⁰.

Pero todo esto era cosa de fiestas y bailes. La cocina de todos los días o la que se servía en posadas y figones era la de siempre. En el hospicio u hospedería de Cogullada (quizás en el intervalo de abandono del monasterio) se abrió en 1836 una fonda que se publicita explicando *que estará perfectamente surtida de jamón, chorizo y queso roncales y de Holanda, huevos para hacer tortillas, vino, licores, chocolate, bolados y otros diferentes artículos más para los que gusten surtirse de ellos, por su dinero, como también se hará de comer para los amigos que gusten y quieran reunirse, con mucho gusto y esmero; advirtiendo que para hacerlo deberán avisar el día antes en la tienda de D. Ramón Tomey, Plaza del Mercado n° 12*³¹. Aparece ya la ibérica tortilla, ¿sería de patata? -No parece, porque el primero que documenta esta nacionalísima tortilla es Mesonero Romanos en “Memorias de un sesentón”, plato que se daba en la montaña baja de Navarra aunque con un toque de tomate. Se atribuye a Zumalacárregui, quien la inventaría en una jornada de hambre en una posada navarra. La tortilla “a la española” es con cebolla.

La invención del “restaurante”

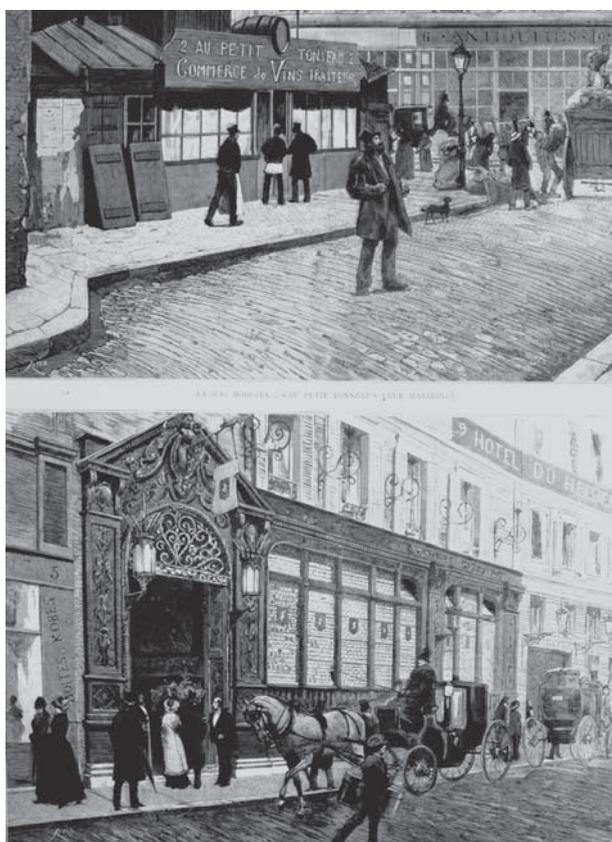
El término fue de nuevo cuño y comenzó a usarse en París hacia 1769. Normalmente se ha venido atribuyendo a un tal Boulanger, quien colocaría este rótulo en su establecimiento de comidas, deseoso de *restaurar* los cuerpos y espíritus de sus clientes desgastados. Pero la historia es un poco más complicada y merece contarse.

El XVIII es el siglo *de las luces*, en el que bulle una sociedad inquieta y preocupada por toda innovación. La forma de alimentarse es una de ellas. Tanto en Francia como en Inglaterra médicos, herboristas, políticos y filósofos arremeten contra la forma en que los establecimientos de comida envenenan habitualmente a sus incautos clientes. Hasta la misma *Enciclopedia*, en su artículo *condimentos*, llega a decir que *existen en este mundo dos clases de personas: los cocineros que incesantemente trabajan para matarnos y los médicos que desesperadamente tratan de curarnos*. Son también los utensilios de cocina, sobre todo las baterías y pucheros de cobre, los

³⁰ *Diario de Zaragoza*, 31.1.1840, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

³¹ *Diario de Zaragoza*, 2.3.1836, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

Fondas, hoteles y banquetes en la Zaragoza del siglo XIX



La “Ilustración”, muy gráficamente, reproduce un restaurante, el famoso Lyon d’Or de París, que tuvo (y tiene) su émulo zaragozano y un humilde *traiteur* que dispensa vinos y comidas.

que contribuyen con su verdín a la toxicidad de los alimentos, sobre todo cuando se combinan *con los más deliciosos sabores para nuestro paladar y los estofados más suculentos*. De aquí que en París existiera una reglamentación para vigilar estos utensilios de cocina y algún establecimiento anunciara que utilizaba pucheros flamencos de arcilla esmaltada.

Entre los personajes del momento es de destacar a un tal Mathurin Roze de Chantoiseau, quien parece ser el inventor del *restaurant*. Hijo de un granjero acomodado de cerca de Versalles (Chantoiseau), se hacía llamar el *amigo de todos*, en aquel clima pre-revolucionario inserto en las ideas del libre comercio y la fraternidad universal. *L’ammi des hommes*, en cuyo título se había sin duda inspirado nuestro personaje, es un libro

editado por el marqués de Miraubau en 1757, ensalzando las virtudes de la agricultura y los alimentos sanos, entre otras cosas. En el plano arbitrista Roze ideó un sistema de crédito en forma de vales para sustituir la enorme deuda del Tesoro, que intentó sin éxito alguno colocar a la monarquía borbónica. Los títulos, con aval real, se amortizarían automáticamente al 1% en cada transmisión, con lo que la deuda quedaría finalmente extinguida en beneficio del tesoro público. Llegó hasta estar encarcelado temporalmente por difundirla en forma de panfletos. Pero mantuvo este empeño toda su vida. No obstante sus contactos le valieron para adquirir ciertos privilegios como uno de *los doce cocineros de viaje de su majestad*. Roze publicó luego durante casi veinte años unos almanques, anuarios de profesiones y comerciantes, en los que naturalmente figuraba su restaurante sito en su casa *Hotel d'Aligre, Rue de Sant Honoré*. El Restaurante *Autor*, nombre con el que él solía llamarse en esta faceta culinaria: el autor.

El *restaurant* pretendía satisfacer las necesidades gastronómicas de los visitantes parisinos atendiendo a criterios de higiene y salubridad. Tenía este hombre gran fe en sus caldos y sopas, hechos con todo esmero. Y si el *traiteur* era el establecimiento de comidas para comensales de toda la vida, que podían tener su vajilla y cubiertos propios, el *restaurant* se dirigía al público ocasional. Parece que a este hombre debe atribuirse también la enseña que campeaba en su establecimiento de *Accurite (o Venite) ad me omnes qui stomacho laboratis et ego restaurabo vobis*, que quizás luego utilizaron otros. Leyenda un tanto blasfema en la que se evoca el texto del Evangelio de San Mateo. Ni siquiera concuerda el verbo, pero esto al parecer era propio de los latinajos que utilizaban médicos y juristas y la gente lo entendía mejor. Era pues una *nouvelle cuisine —nihil novum—* la que estos establecimientos propugnaban. Una cocina dietética, destinada a alimentar de forma saludable. *Maisons de santé*, como los mismos hospitales y enfermerías gustaban de llamarse estos restaurantes³². Pienso que en estas mismas ideas debe asentarse la *Fisiología del Gusto* de Jean Anthelme de Brillat-Savarin, publicada en 1826, algunos años más tarde de todo lo que contamos. Es la concepción de la cocina como disciplina científica, ciencia para que las maquinarias humanas pudieran restaurar su fatiga y desgaste acopiando nuevas energías. Nada de comer o beber: había que recuperar lo perdido por el traqueteo diario, engrasar la maquinaria. El caso es que el término resultaba simpático, al abrigo de la gula y bajas pasiones, y con el tiempo se generalizó. Poco a poco llegó también a España.

³² Rebecca Spang, *The invention of the restaurant*, First Harvard University Press paperback edition, 2001.

Aparecen los primeros restaurantes zaragozanos

En España hasta mediados del siglo XIX se habla de figones, casas de comida, posadas o fondas, pero luego se introduce el término de *restaurant* para designar los establecimientos que dan de comer con un cierto tono, con un menú a elegir, a la francesa o a la rusa, que parece que fueron éstos quienes introdujeron el menú a la carta. Tampoco debían ser muy conscientes los zaragozanos de lo que concretamente pudieran ser. Muy expresivamente la *Guía de Zaragoza* de 1861 señalaba que el restaurant era *un moderno establecimiento, importado del extranjero, que puede considerarse algo más que una pastelería y algo menos que una fonda*³³. Y sigue diciendo que en Zaragoza está el restaurant del Sr. Fortis, dueño de la Fonda de las Cuatro Naciones *que tuvo el pensamiento de abrir uno en la calle San Gil n° 84, que cuenta con mesas muy bien servidas y posee unos escaparates que constantemente variadas y agradables confecciones, muy bastantes a despertar y satisfacer el apetito de los gastrónomos y golosos; y que es una lástima que otros no sigan el ejemplo.*

El ejemplo lo siguió prontamente el restaurante de la *Fonda de Europa*, de Gaudencio Zoppetti. Los Fortis y los Zoppetti, que se fueron sucediendo y de los que luego diremos más cosas, eran piamonteses, y el primero al menos recaló en Zaragoza como consecuencia de la expansión de los *albergatori* italianos establecidos en Barcelona de mucho tiempo atrás. Hemos visto que ya cuando la jura de Isabel IIª en 1843 se celebró un banquete en la Fonda de las Cuatro Naciones. En el mismo año se abría la Fonda de Europa en un edificio que había formado parte del Hospital de Nuestra Sra. de Gracia, solar que hoy ocupa el Banco de España. Estos fondistas son los que vinieron pertrechados de sus conocimientos de la cocina francesa o internacional, a la que fueron fieles en los más de cincuenta años en que desarrollaron sus negocios. A ellos se deben los menús de los banquetes que a partir de mediados de siglo se propiciaron en las ocasiones de visitas públicas destacadas. Como suele pasar los recetarios se han perdido y eso que, respecto a los Zoppetti fueron gentes que acabaron por afincar en la ciudad: el tiempo es inclemente con estos recuerdos. Ignacio Zoppetti, descendiente ya en cuarta o quinta generación de aquellos primeros piamonteses, aventureros de la hostelería que hicieron cierto dinero en la ciudad, es hoy cheff del Restaurante *La Carambola*, uno de los más prestigiosos de la ciudad. Por carambola el tataranieto de aquellos emprendedores italianos ha venido en recalar en el arte de los fogones, ¿Cuestión genética o primaron los recuerdos familiares? He hablado varias veces con Ignacio pero no tiene datos fidedignos de cómo se hacían las cosas en aquel tiempo, aunque conserva un recetario subrayado

³³ *Guía de Zaragoza 1860*, Edición facsímil. Librería General.

por su abuelo que es un manual clásico de cocina francesa. El restaurante de las Cuatro Naciones se llamó durante algún tiempo *La Esmeralda*³⁴.

En estos restaurantes se comía de menú o a la carta, de ambas formas los publicitaban. Existía la costumbre de las *mesas redondas*, que en algunas fondas y hoteles siguió durante muchos años, incluso hasta casi nuestros días. Yo he comido en la mesa redonda que existía en Teruel en el *Hotel Cristina*. Se trataba de mesas a las que se sentaban comensales que pudieran tener ellos mayor o menor grado de conocimiento y que de esta forma no comían solos. Una convivencia aceptada de buen grado y que permitía a funcionarios de paso, agentes de comercio y toda clase de viajeros disfrutar de compañía. Naturalmente eran también un men-tidero. La *Fonda de las Cuatro Naciones* servía la mesa redonda a partir de las dos de la tarde en 1843 y a ocho reales vellón el cubierto³⁵. Abierta la *Fonda Europa* ese mismo año se servía a la misma hora y precio, a doce si se añadía licor y café³⁶. Hemos comprobado que los precios fueron estables durante largos años, ocho, diez, doce reales cubierto. A tres pta le subían hacia 1873 la comida de la fonda *La Económica Barcelona* al presidente de la Primera República Española Francisco Pi y Margall, según cuenta su secretario Taboada³⁷. Persona de muchas virtudes el presidente catalán. Este precio representaba más o menos el doble de lo que ganaba al día un jornalero en aquellos años. Cuatro reales diarios cobraban los soldados al sentar plaza en 1836³⁸. Con el tiempo, ya en 1893, el menú va subiendo: en 1893 se anuncia la *Mesa de Fornos*, comida para domingo: cubierto de cinco pta³⁹.

Nuestros abuelos, más *gourmands* que *gourmets*

Pero los placeres gastronómicos de nuestros abuelos no eran solamente la comida tomada en serio; se deleitaban, más que nosotros, con los dulces, tortas, chocolatitos y demás golosinas que tomaban en las pastelerías. El rito del chocolate en las reuniones de las casas burguesas o nobiliarias zaragozanas y de todo el país, que evoca Blasco Ijazo. Ángel Muro publica un artículo que se titula *El chocolate de Castelar*. El ilustre tribuno, fogoso orador, defensor de la cocina española, abría su casa madrileña a

³⁴ AM, caja 1723 n° 27, año 1859, Ayuntamiento de Zaragoza.

³⁵ *Diario de Zaragoza*, 25.8.1843, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

³⁶ María del Carmen Sobrón, *2004 Impacto de la Desamortización de Mendizábal en el paisaje urbano de Zaragoza*, "Institución Fernando el Católico", DPZ, 2004.

³⁷ Hilda Cabrera, *Revolución Liberal y Restauración Borbónica*, Altalena Editores, Madrid 1978.

³⁸ *Diario de Zaragoza*, 2.3.1836. AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

³⁹ *Diario de Avisos de Zaragoza*, 16.2.1893, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

los amigos preparándoles un chocolate con dulces acompañamientos, en los que el plato fuerte era la repostería de origen árabe, plasmada en los especímenes de su tierra de Levante: *los pistiños de Jaén, los bollos almendrados y confites de su distrito, elaborados en la soledad del convento o en la bulliciosa morada de algún cacique satisfecho, los alfajores de Medina Sidonia, los libricos de Murcia (hojaldrados con miel), los mantecados de Sevilla, pasando por los bizcochos borrachos de Guadalajara, los almendrados de Celanova y las tortitas de Alcázar de San Juan: la despensa del ínclito varón contiene siempre muestra golosa de sus aficiones gastronómicas*⁴⁰.

Estas eran las debilidades de aquellas generaciones zaragozanas, satisfechas fundamentalmente en las *zuquererías* (según Moneva aragonésimo proveniente del catalán *sucreo, pastelero*) o pastelerías zaragozanas. Hubo muchas y es claro que este discurso no puede realizar un examen exhaustivo. Pero siguiendo con lo de las pinceladas, daremos alguna noticia.

Desde luego antes de las pastelerías y simultáneos a ellas existieron en nuestra ciudad multitud de hornos, origen y germen, pienso yo, de todas las *laminerías* ciudadanas. Zaragoza era una ciudad con muchos hornos dedicados a la confección de tortas, dobladillos, dulces, magdalenas y roscones, aunque por su modestia rara vez saltan a la prensa. Ahora este tipo de repostería ha caído algo en desuso: le hacen la competencia los dulces prefabricados, esos que encantan a los niños aunque estén repletos de conservantes y productos peligrosos para la salud, que engordan a los infantes preconizándoles un futuro arterio-esclerótico. Pero gracias a Dios las famosas magdalenas no han desaparecido, subsiste su fabricación que en buena parte se ha trasladado a los hornos de los pueblos cercanos a la ciudad: las tortas de Biel o de Uncastillo, las *tortas de balsa* de Caspe, las magdalenas de Bujaraloz o de los pueblos de la Hoya de Huesca, que en ocasiones las venden como productos turísticos. Es una buena simbiosis la del turismo y los hornos de pueblo. En 1846 se anuncia en la prensa el *Horno de Santa Cruz*, uno de los más conocidos de la ciudad: *los roscones que se elaboran en el horno de Santa Cruz, se hallarán de venta únicamente en el mismo, en la plaza del Mercado esquina de la casa de la sra. Vda. De Ipas y en la puerta de D. Guillermo Auger, cubiertos del Mercado junto al Almudí*⁴¹. La tradición rosconera de Zaragoza viene de antiguo.

La *Guía de Zaragoza de 1860* proporciona alguna noticia sobre las confiterías existentes entonces. Decía que eran muy necesarias para una ciudad del rango de Zaragoza, y que hasta entonces habían sido muy contados los

⁴⁰ *Diario de Zaragoza*, 8.6.1894, AM, Ayuntamiento De Zaragoza.

⁴¹ *Diario de Zaragoza*, 29.1.1846, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

establecimientos que confeccionaran dulces y pasteles por sus propios medios. Podían competir con las más afamadas de las primeras capitales. Aparte de las que luego citaremos estaban las de *Olano* en Virgen del Rosario 43, *La Madrileña* en San Pedro 5, la de *Pérez Bernal* en el Coso frente al Principal y la de Gasca en el Coso, *frente a la subida de los Gigantes*⁴².

En las ocasiones más propicias, Navidad o San Valero, las pastelerías y hornos se lanzan a una verdadera guerra de precios y regalos para atraer a la clientela. En las Navidades de 1857 recogía la prensa un anuncio de *A la flor de Almívar* de los Fantoba, sita *en la calle de San Pedro* (hoy San Gil), *esquina a la de Botigas Ondas* (hoy Méndez Núñez), *tienda que fue de Lagorio (o Ligorio)*, cuyo *nuevo dueño* no ha excusado trabajo alguno en pro de su selecta clientela, y que tiene a la venta entre otras cosas *capuchinas, quesos, mazapanes de todas clases, cajas de jalea, de perada, de jijona, de mantequillas, anguilas de diferentes precios que podrán llenar los deseos de sus favorecedores*. El mismo día la confitería del Arco de Toledo anunciaba una gran rebaja del precio de sus turrone de mazapán y guirlache (que se vendían a 4 rs. libra), capuchinas y tortitas de Aragón (a seis reales libra), turrone de miel, de mazapán, guirlache, bizcochos, etc. Señalaba que no organizaba sorteos como otras confiterías, porque con la rebaja se favorecía mejor a la clientela⁴³. Y es que este sorteo de cestas de navidad, jamones o cajas se había convertido en práctica sistemática para atraer la clientela.

Las confiterías zaragozanas no desdeñaban la venta de productos típicos de los hornos de pan, junto a otros más elaborados. Creo yo que las confiterías más destacadas desarrollaron en sus tertulias una cierta vida social. En estos establecimientos se vendían también fiambres, huevo hilado, a veces pasteles de carne, regado en ocasiones con vino generoso y más adelante jereces. La que tiene tradición de más antigua es la famosa *Casa Lac*, de la calle Los Mártires, fundada por Don Constantino Lac hacia 1826 y de la que luego hablaremos un poco: Constantino era de profesión pastelero, aunque en su establecimiento se vendían también productos confeccionados, cajas de galletas extranjeras, licores, etc. Tuvo una larga vida como pastelería y luego restaurante con un *comedor alemán*. Hoy cerrada pero subsistente parece que está esperando un encargado de postín, que pueda revivir los fastos antiguos con buenos conocimientos de cocina y mercado. La Administración podría ayudar a recuperar este establecimiento de solera en Zaragoza porque apenas quedan dos o tres y las imitaciones novecentistas que se han hecho son bastante malas. Es famosa la pastelería de *Irazoqui* porque ha tenido la suerte de que de ella se ocuparan los escritos de Don Juan Moneva y Blasco Ijazo.

⁴² *Guía de Zaragoza 1860*, Edición facsímil Librería General.

⁴³ *Diario de Zaragoza*, 19.12.1857, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

Comenta Blasco, cronista de la ciudad durante muchos años, que la tertulia de Irazoqui era una de las más conocidas de Zaragoza, donde había bastantes más en otras confiterías, reboticas de farmacia y librerías, como las de Cecilio Gasca y Agustín Allué. En la de Irazoqui, famoso por sus ricos mazapanes y *adoquines*, se concibió el proyecto de fundar el *Casino Mercantil*, que tanta importancia tuvo en la vida social de nuestra ciudad. Moneva traza una estupenda semblanza de este Irazoqui en la *Revista Aragón* del SIPA, firmando el artículo como *el chico del 46 de la calle de Espoz y Mina (a los setenta y dos años de su edad): Miguel de Irazoqui, infanzón nabarro, era muy dueño de llamarse Irazoqui de Garaya, como dueño de la segunda casa hidalga de la Villa de Bera...* (apuntes casi barojianos los de Moneva, habla de su ejecutoria y armas, aunque seguro que repudiaría la *comparanza* con D. Pío, semejante hereje). Irazoqui tenía una modesta confitería en el 19 de la calle de San Gil. Amigo de cada uno en su sitio no pretendía rivalizar con confiterías más elegantes ni quería perturbar en su arte lo que consideraba que otros hacían ya bien. Cuando *Eusebio Molins* abrió en el Coso, esquina Don Alfonso su selecto establecimiento —ya con nuevos moldes, fabricación semi industrial de caramelos de colores y otras novedades—, en la que se llamó *la esquina de Molins o del Buen Gusto, residencia social de selectos desocupados, Irazoqui dijo: pero Eusebio tendrá que cobrarles todos los adornos caros que ha puesto en su tienda... que no son de comer y cuestan mucho dinero*. La tienda de Irazoqui siguió sin pujos de elegancia, allí despachaban a quien los pedía *tres onzas de bizcocho, media libra de esponjaus de alforja o de los otros más finos, partidos, pieza a pieza del panal, mediante la serriecilla fina, almojábanas, y otras cosas*. Tampoco le gustaba tentar la gula del viandante mostrando un pan abierto con una longaniza en medio, *como hacía Fantova el del Coso*⁴⁴.

Otra confitería importante era la de *Sola*, con café abierto al público; ofrecía en las festividades platitos de *huevo hilado*, que en 1846 se vendían a cinco o diez reales vellón, también merengues a seis reales la docena, cajas de jalea y perada, y helados de diversas clases⁴⁵. También cita Blasco entre las tradicionales la zuquerería de *Bañolas*, en la Magdalena. La del *Buen Gusto*, de Molins, debió pasar luego a ser regentada por Constantino Lac: una crónica de 1871 así lo dice, consignando que se halla a la venta una preciosa colección de cajas de *dulces: las hay de todos los tamaños desde el diminuto de una caja de fósforos, hasta el de un necesé de señora. Sus variadas y caprichosas formas, los lindísimos adornos de que se hallan guarnecidas, y los vistosísimos cromos que ostentan en sus tapas, copias de cuadros o de bellísimos*

⁴⁴ *Revista Aragón*, n.º 199, año 1946, SIPA. También se ocupa de Irazoqui Blasco Ijazo, en su obra *Aquí Zaragoza*, tomo V, pg. 157, edición facsímil. Tipolínea, Zaragoza. Bernardo Fantova abrió un establecimiento en el Coso, distinto del de la Flor de Almíbar.

⁴⁵ *Diario de Zaragoza*, 22.2.1846, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

*paisajes, las hacen dignas de que recomendemos al bello sexo*⁴⁶. Hiperbólicos periodistas de la época, seguro que Lac le había dado una cajita de estas al reportero para su señora. A veces también los cafés tenían sección de pastelería: lo hacía por ejemplo el *Café Universal* de Independencia 14 en el año 1873 cuando anunciaba la apertura de su nueva pastelería: *pasteles y dulces, pastas del mejor y delicado gusto, ramilletes (¿) y platos montados que se servirán con el mayor esmero*⁴⁷. Blasco Ijazo en uno de sus reportajes comenta que era costumbre regalarlos a los maestros en el día de su onomástica por lo que había gran consumo de ellos⁴⁸. Los *ramilletes* se servían normalmente como postre o *desert* en los banquetes y debían consistir en un conjunto de dulces presentados en bandejitas escalonadas, aunque también he visto que se utiliza la palabra para otros platos presentados como un conjunto. La Confitería de *El Siglo*, de los Sres. Mairal y Pardo (había por lo menos dos), destacaban por la confección de sus *turrones* y *ramilletes*⁴⁹; los turrones, mas selectos o corrientes eran la elaboración principal de casi todas las confiterías para la temporada de Navidad. También los hacía Fortis para la venta al público en su restaurante, y la confitería del *Arco de Cinegio*, de Bazán. *La Azucena*, confitería y repostería de Genaro Prades, en Escuelas Pías, 13, anunciaba sus productos con escudo de España, como *Confitero de la Real Casa*⁵⁰.

Las tiendas de ultramarinos, introductoras de novedades

Las tiendas de comestibles *finos*, llamadas luego *colmados* o *ultramariños*, porque sus productos llegaban de allende la mar (aunque estos eran los menos), proporcionan también un catálogo interesante de las nuevas cosas que se ofrecían a los zaragozanos para mejorar su dieta. Ya estamos desde luego en la segunda mitad del siglo y los anuncios en la prensa y las Guías de Zaragoza que empiezan a publicarse proporcionan material abundante. Es curioso que algunos de estos anuncios empiecen a publicarse con una página dedicada a un producto estrella, para detallar al pie el establecimiento y el resto de las cosas que se venden en él. Es una práctica que luego se ha hecho general porque la página en sí estaría pagada por el producto principal. Pero a lo mejor la inserción conjunta era cosa de los cajistas de los periódicos. Así tenemos una página entera del Diario de Avisos en 1876 dedicada a la *Gran Fábrica de Chocolates de Matías López*, el legendario fabricante de chocolate de El Escorial, que parece compartida con

⁴⁶ *Diario de Avisos*, 26.12.1871, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

⁴⁷ *Diario de Avisos*, 17.10.1873, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

⁴⁸ José Blasco Ijazo, *Aquí Zaragoza*, Tomo V, pg. 178.

⁴⁹ *Diario de Avisos*, 26.12.1871, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

⁵⁰ *Diario de Avisos*, 23.12.1878, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.



La tienda de comestibles de Cándido Pérez en la calle de Espoz y Mina. Postal.

la confitería de Bernardo Fantova, de Coso 85 que publicita sus productos. Otra del mismo diario de 1877, en este caso compartida con un anuncio del *laboratorio de licores de Ildefonso Mallat*, que los fabricaba en su establecimiento de Estévanes 2 de Zaragoza, vendiendo la botella a tres reales y medio aplicado el descuento navideño⁵¹. Estos chocolates de Matías López hacían competencia a los de la *Colonial* cubana y a otros muchos locales, fabricados más o menos de forma industrial o bien *a brazo*.

Desde luego quien recurre a la prensa con frecuencia es Victorino Zorraquino, de Coso 56, ya con teléfono (nº 124) en 1893, anuncia en este caso *cestas bien preparadas para viajes con fiambres, emparedados, landrriehs, quesos Camembert, Brie, Roquefor y otros*⁵². También se anuncia Zorraquino en las guías de Zaragoza: en la 1891 de Manuel Joven Gascón de la que se dice se ha hecho una edición de 9.000 ejemplares, que es mucho, y en la de Ricardo Fortín Solé de 1898, en la que el establecimiento se rotula como *Pastelería suiza y gran comercio de ultramarinos*, anunciando *fiambres finos para viajes en cestas bien preparadas, chocolates superiores elaborados en casa, cafés aroma reconcentrado, se tuestan cada dos días, jerez y champagnes de las mejores marcas españolas y extranjeras; pastelería a las nueve, calientes los suizos;*

⁵¹ *Diario de Avisos*, 18.12.1876 y 21.12.1877, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

⁵² *Guía de Zaragoza*, Caja SR 473, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

138 GUÍA DE ZARAGOZA

VICTORINO ZORRAQUINO
Pastelería suiza y gran comercio de ultramarinos
 56 COSO, 56—ZARAGOZA

Fiambres finos para viajes en cestas bien preparadas. Chocoyates superiores elaborados en casa. Cafés aroma reconcentrado, se tastan cada dos días. Jerez y Champagnas las mejores marcas del país y extranjeras.
 Pastelería todos los días; á las nueve. calientes los finos suizos; costradas, tartas, flanes, grandes pasteles de aves, halados de Viena; se reciben encargos para bodas, bautizos, etc., etc.
 Pedid catálogos.

56, COSO, 56, DESPACHO—TELEFONO, 124
 ZARAGOZA

Gran casa de viajeros y restaurant de Roma

— 3 DE 6 —

LORENZO ♦ MEDANA
 61, Coso, 61.—Zaragoza

Esta casa, recientemente restaurada, está situada en lo más céntrico de la ciudad, junto al teatro Principal, con vistas al Coso y calle de San Gil, cuyo dueño, antiguo cocinero del hotel de Europa ofrece á los señores viajeros confortables habitaciones, servicio esmerado y precios económicos.—Gran comedor para 100 personas. Salón para bodas y cuando se relaciona con este ramo.—Servicio de coches á la llegada de los trenes.



La tienda de Victorino Zorraquino en el palacio de Sástago.

costradas, tartas, flanes, grandes pasteles de aves, etc⁵³. Otro Zorraquino, Juan, tiene establecimiento en el Paseo de la Independencia n° 8, publicita su confitería y repostería, cajas para dulces en la Guía de Zaragoza de 1897, también de Manuel Joven Gascón⁵⁴.

Ya más adelante hay muchísimos anuncios de coloniales, algunos curiosos como el de las *galletas de ayuno* de Dámaso Echeverría, a 3 ptas. kilo; o el de la tienda *Au bon gourmet* de Alfonso I, 15, que para cuaresma anuncia algunas suculencias de alto porte: *salmón del río Fraser (Canadá)*, *langostinos* y *rabos de quisquillas*, *lamprea* y *sardina ahumada de Noruega*, y como *plato especial de vigilia paté de salmón* y *de Sarcelles*, etc⁵⁵. Son unos ejemplos.

Casa Lac y la Flor de Almíbar: dos supervivientes

Termino este apartado con algunas referencias concretas a dos establecimientos que han llegado hasta nuestros días. La tienda de Victorino Zorraquino permanece congelada en su particular nicho tal como llegó

⁵³ *Guía de Zaragoza*, Caja SR 307, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

⁵⁴ *Guía de Zaragoza*, Caja SR 308, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

⁵⁵ *El Noticiero* 26.3.1908, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

a la Diputación de Zaragoza cuando compró el palacio de Sástago. Bien está así, al menos podemos ver como era. La antigua *Casa Lac* está cerrada, aunque intacta, pudiera ser que alguien la retomara y sería una cosa estupenda. Y finalmente *La Flor de Almíbar* sigue abierta, haciendo lo que hacían en el siglo XIX y en casi todo el XX los hermanos Fantoba, incluso cosas mejores según dice su actual propietario D. Alejandro Medina. Estos establecimientos tenían cosas en común: venta de pastelería, licores y jereces, pastelillos de carne y ave de hojaldre, turronec en temporada, etc. La tradición de comerlos en el mismo establecimiento se fue perdiendo con el tiempo, aunque no está prohibido hacerlo. Como testigos de otros épocas, creo que merecen un pequeño comentario. Vemos también que la asfixiante influencia francesa empieza a diluirse un tanto a finales de siglo entre los italianos que regentaban las fondas u hoteles (aparte de los Zoppetti y Fortis estaban otros muchos, como Margarita Franquini que regentaba el famoso *Bar del Circo*), los suizo-italianos *del Gran Café Suizo de Matossi* del Paseo de la Independencia, fundado en 1847 —que se anunciaba como receptor de prensa de varios países—, la confitería suiza de Zorraquino, el *comedor alemán* de Casa Lac, las importaciones de productos ingleses, etc.

Veamos algo de la famosa *Casa Lac* de la calle Los Mártires, Arco Cinegio de Zaragoza. En 1823 Andrés de Gracia y Layed y su esposa Gabriela Enseñat compran un *vago* o espacio libre, un patio, en la



“*La antigua Casa Lac*” es el más veterano de los establecimientos de pastelería pues data de 1826.

confluencia de las calles Mártires y Cuatro de Agosto a la condesa viuda de Faura. Su valor 8.000 escudos. Tenía el patio cuatro columnas labradas de piedra, es de suponer que resto de su casa, que se reserva la vendedora. Es de observar por lo que atañe a la historia de la propiedad que muchos de estos establecimientos, dicho genéricamente de hostelería, se instalan en fundos alquilados a la nobleza o las manos muertas zaragozanas. El matrimonio Gracia-Enseñat, que construyó una sencilla casa en cuyos locales se instala el establecimiento, tenía una hija casada con Francisco Lac. El nombre es de procedencia francesa: imaginemos un artesano repostero francés más de los que llegaron a Zaragoza. Es imaginación pero ya hemos visto que vecino a esta casa hubo alguno más. Pues bien, Francisco primero y sobre todo Constantino, su hijo, pastelero de profesión según se hace llamar en estas escrituras que relato, son quienes regentan la tienda que data de 1826; tenía entonces Constantino 39 años. Por cierto que su hermana María estaba casada con Francisco Miguel Cavia, padres del ilustre periodista Mariano Cavia Lac. Y Anselma Lac Gracia fue la esposa del conocido patricio zaragozano Juan Francisco Bruil, gran partidario del general Espartero, para cuya entrada en la ciudad le construyó a sus expensas la *Puerta del Duque* en la plaza de San Miguel, encargada a una fundición inglesa y fue ministro de Hacienda en 1856. Desapareció la puerta inglesa en los almacenes municipales: a la chatarra, lo comenta Blasco. Como ocurre en todos estos casos de explotaciones familiares, porque Constantino Lac tenía varios hermanos, la historia del negocio, al menos en los registros de la propiedad, transcurre con dificultades económicas porque uno es el que trabaja y a los demás hay que pagarles sus participaciones, lo que supone un continuo agobio económico. Este acontecer lo hemos encontrado repetido en muchos casos de la hostelería histórica zaragozana. Estos negocios eran modestos, había una gran competencia, y las ganancias no daban para que en una generación se recompuisera la propiedad en manos del familiar industrial. Los propietarios tenían que trabajar duro, como el primer oficial del obrador. De manera que D. Constantino anduvo envuelto en créditos, alguno de ellos se lo proporcionó su colega Eusebio Molins, cuya pastelería del *Buen Gusto*, como antes dijimos, acabó regentando D. Constantino, no sé por qué título. Debían ser primos porque la mujer de Eusebio Molins se apellidaba Larroy Lac. Este Larroy también prestó dinero a Constantino en algunos momentos⁵⁶.

Va pagando Constantino los diversos créditos adquiridos, muchas veces sustituyéndolos por otros (el registro los detalla) y ya en 1885 acomete una primera reforma, sencilla, elevando un piso al establecimiento⁵⁷. La esposa, fallecida en 1889 deja un legado a favor de D. Francisco Marca que

⁵⁶ *Registro de l Propiedad, n° 2. de Zaragoza*, Finca 1.105 duplicado.

⁵⁷ AM, caja 1538, Ayuntamiento de Zaragoza.



“A la flor de Almívar” de los Fantoba, pastelería al servicio de los zaragozanos desde 1856.
Detalles del interior.

era el encargado de la tienda, hombre de confianza al parecer y también pequeño acreedor del negocio. Finalmente muerto Lac ya aparece Marca como propietario de la casa y en 1907 solicita una reforma de la fachada, que aparece dibujada en estilo modernista⁵⁸. Fernando Marca, su hijo, solicita una nueva licencia de reforma más importante en 1924, con fachada a mi entender muy a lo *Lhardy*, que es con la que ha llegado a nuestros días⁵⁹. Pudo ser que la apertura del restaurante de Casa Lac fuera cosa de los Marca pues aparece reseñado como tal en la *Guía de Zaragoza* de 1896-97, esto es ya en los tiempos muy tardíos de D. Constantino⁶⁰.

Durante estos últimos años *Casa Lac* fue gerenciada por la familia Artiach, quien intentó con buen criterio promoverla como restaurante con recetas de sus buenos tiempos, como la *pularda a las uvas*, que anunciaba como plato estrella junto a un menú de degustación. El primer piso estaba destinado a comedor y el segundo, el *comedor alemán*, solo se abría en ocasiones según anunciaba ya en su página Web. Yo no lo ví nunca abierto: sería interesante ver sus posibilidades. Si tanto estrépito organizamos para recobrar el *café cantante El Plata*, aledaño por cierto a la *Casa Lac* y mucho más reciente, sería consecuente ocuparse de ésta. Su decoración, fruto de sucesivas remodelaciones, con columnas de fundición, artesonados de madera o escayola,

⁵⁸ AM, caja 1309, Ayuntamiento de Zaragoza.

⁵⁹ AM, caja 1283, Ayuntamiento de Zaragoza.

⁶⁰ *Guía de Zaragoza 1896-97 de Manuel Joven*, Caja Sr.-306, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

mesas pequeñas y muchos apliques de época se conservaba bien, aunque faltaba a ojos vistas la inversión necesaria para superar la huella de muchos años de trajín, su estado era ajado más que antiguo. Reiteramos nuestros buenos deseos de que no desaparezca el establecimiento decano de la hostelería zaragozana.

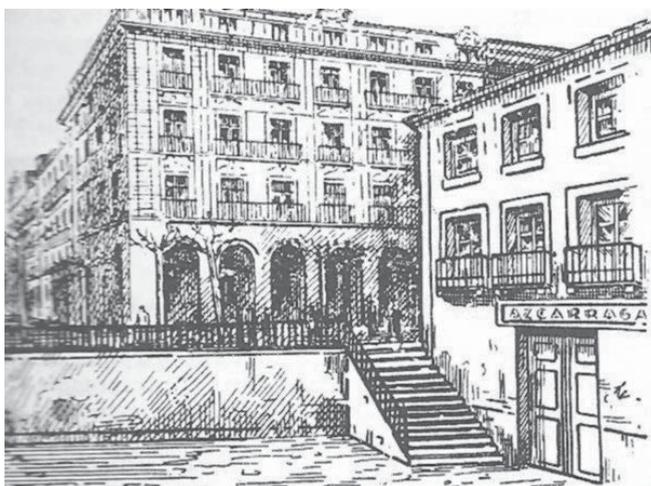
La Flor de Almívar anunciaba su inauguración como antes hemos visto en 1857. Siempre fueron sus propietarios los Fantoba, al parecer provinientes de la Puebla de Fantova o Fantoba en la comarca de Graus, de la que traerían es de suponer el tipo de repostería propio de los hornos de pan. Hubo otro Fantoba pastelero en el Coso. El establecimiento de San Gil había sido el *café de San Pedro* pues por allí estaba situada la iglesia de este nombre, que se derribó a mediados de siglo. El anuncio señala que está situado en *la casa que fue de Lagorio*. Es relevante su decoración: estanterías de madera labrada y pinturas inspiradas en el antiguo Egipto, fuera porque entonces llegaban a Europa los primeros descubrimientos de aquella civilización tan lejana y enigmática, bien porque como apunta su actual propietario Alejandro Madina Egipto fue la primera cuna de la pastelería y repostería. Esta decoración fue realizada con bocetos del famoso arquitecto Ricardo Magdalena, de cuya dirección solo subsiste hoy en Zaragoza otra bella tienda en la plaza del mercado dedicada a la venta de semillas y otros productos. Según la factura del ebanista Ezequiel González la confección de estas piezas de madera de la confitería Fantoba, bajo la dirección de Magdalena y realizadas en pino melix y roble, data de 1889 y costó 1.780 pta.⁶¹ Los Fantoba, a lo largo de dos o tres generaciones, también llegaron hasta nuestros días con su buen hacer en el que a la usanza del siglo mezclaban lo que es la pastelería en sí con la confección de hojaldres o pastelillos de carne y ave y venta de licores y jereces, que no solían degustarse en el establecimiento, ni consta que hubiera tertulias. Fueron —y son— famosos sus *ponches de yema tostada*, *roscones de nata*, *merengues* y en época de Navidad los *turrónes de mazapán*, que se siguen haciendo bajo su actual propietario. También la fabricación de chocolates y bombones. Se distinguieron por su delicadeza en el servicio. Preparaban a menudo platos de fiambre, orlados con huevo hilado para pequeñas fiestas, suizos con jamón York o queso, hojaldres. La maquinaria instalada por los Fantoba se sigue utilizando, naturalmente con hornos eléctricos que sustituyeron hace tiempo a los de leña. Los Fantoba tuvieron fábrica de caramelos y de distribución de maquinaria para pastelerías, empresa que se llamaba *La Constancia* con sede en Madrid. Como en tantos casos la extinción generacional, al menos en su rama masculina, y el reparto de la propiedad hicieron inviable un negocio en el que se requiere mucha dedicación y sacrificio.

⁶¹ Documento que aporta Alejandro Madina, actual propietario.

II. LAS POSADAS ZARAGOZANAS

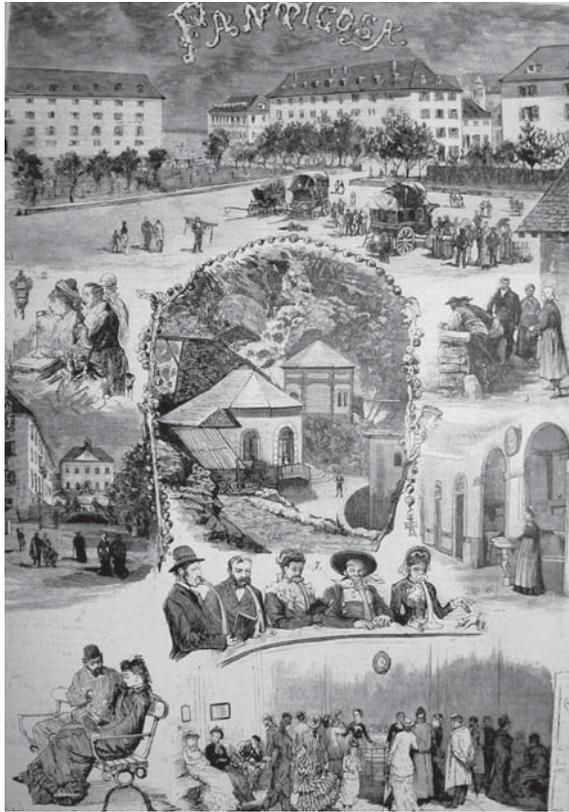
El viajero romántico: las posadas

Incluir en este discurso una referencia a las posadas es a lo mejor es un capricho mío, porque la verdad es que su estudio no proporciona demasiadas noticias gastronómicas, pero hablando del XIX y de la hostelería pienso que es casi indispensable.



La antigua plazuela de Santa Engracia vista desde el Paseo: las diligencias paraban en ella entrando por el actual Paseo de la Constitución y cruzando el puente sobre el Huerva.

Es en las posadas del XVIII y XIX donde transcurren las aventuras, disgustos y descubrimientos de los viajeros extranjeros que visitan España por obligación, o que vienen a descubrir país tan exótico, indescifrable e incómodo para viajar y comer. Ese primer turismo romántico era para algunos un viaje iniciático, con catarsis distinta en cada caso. Pongamos como ahora los viajes al Oriente budista, solo que bastante más incómo-



El balneario de Panticosa constituyó un fenómeno social destacado en la segunda mitad del siglo XIX. Agüistas, inhaladores y turistas de montaña formaban una sociedad abigarrada y entretenida. Impulsó la llegada del ferrocarril hasta Sabiñánigo en 1882. Llegó a haber más de diez hoteles y pensiones.

dos y largos: duraban varios meses. En aquellos momentos no despertaba Aragón en sí gran interés entre nuestros vecinos, pero tras las embestidas de Napoleón Zaragoza alcanzó gran renombre: su resistencia galvanizó a los pueblos europeos derrotados por el emperador de los franceses. Sonaba a defensa de la libertad: nuevo Espartaco. Desde entonces algunos viajeros famosos desviaron su ruta para conocerla. Pero la Zaragoza de mediados del XIX o principios del XX era todavía una ciudad desmañada, llena de tapias y conventos, mal urbanizada y con ambiente pueblerino. Hubo a quienes, como el gran Pío Baroja, les resultaba antipática, no sé porqué. A otros como Bakunin les desilusionó. Y es que venían dispuestos a ver ruinas memorables y se hallaron con tapias derrumbadas.

Las verdaderas murallas contra las huestes napoleónicas fueron los *pechos aragoneses*. Y españoles, porque para defenderla vinieron voluntarios y tropas regulares de todos los confines de España. No había obras de arte militar derruidas, sino murallas de adobe y casas humildes, en cuyas habitaciones se había tirado de pistolete y arma blanca contra el invasor. Poco impresionante para contemplarlo veinte o treinta años después.

Se llegaba a España o por los istmos, preferentemente Hendaya, o por mar desde Cádiz. Se peregrinaba por Castilla, o se arribaba a Barcelona en barco desde Francia o Italia, a veces desde Mallorca como Chopin y George Sand, que se alojan en el *Cuatro Naciones* de las Ramblas y como era usual se quejan de todo¹. Desde Cádiz o Sevilla se subía a Madrid, o se bajaba si se había llegado desde Castilla, discurriendo por la Mancha y Despeñaperros, visitando acaso algún pueblo de los del Quijote.

Pero también hay menciones de viajes por Aragón: pretéritos recorridos reales de los Austrias para desde Madrid visitar Zaragoza y Barcelona y jurar los fueros; Felipe IV los jura en Barbastro y hay una descripción de las abigarradas vestimentas y pertrechos con que concurrieron los montañeses, infanzones de Aragón, que en número de más de ochocientos bajaron para la ocasión desde sus pueblos, con artículos para comprar y vender². También los hay de los Borbones, con paradas y actos muy concretos³. El itinerario de Madrid a Zaragoza es al principio el tradicional, por Monreal del Campo, Daroca, y Cariñena, en cuya ruta se sucedían mesones muy humildes. A la entrada en Zaragoza paraban las comitivas reales en el monasterio de *la Santa Fe de Cuarte*, donde es fama que Hernando de Aragón, hijo natural de D. Fernando el Católico, fue nombrado arzobispo en un santiamén por manejos de *la Católica*: Dña. Isabel muerto el único heredero receleba del apuesto vástago natural de D. Fernando e intentaba a toda costa apartarlo de veleidades políticas⁴. Luego

¹ *Un invierno en Mallorca*, Aurora Dupin. Imprenta Soler, Palma de Mallorca, 1975. Los hechos transcurren hacia 1838 pero el libro se publicó en Francia en 1855. Un ejemplar y cartas se exponen en el Hotel Cuatro Naciones de las Ramblas de Barcelona.

² *Caminos y Comunicaciones de Aragón*, artículo de Guillermo Redondo Veintemillas, Institución "Fernando el Católico", DPZ, Zaragoza, 1999.

³ *El sistema de transportes en España*, Santos Madrazo, Publicación Colegio de Caminos, Madrid 1984, Tomo II, pg. 488. -Viaje de Carlos IV hacia Barcelona por Aragón, se citan las posadas de Used, Venta del Puerto, Daroca, Mainar, Venta del río Huerva, Venta de San Martín, Venta del Ángel, Venta de Encinacorba, Cariñena, Venta Nueva, Longares, Mozota, Botorrita, María, Venta de Cadrete, Venta del Abejar, Puebla de Alfindén, Villafranca de Ebro, Venta del Sastre, Osera, Venta de Aguilar, Venta de Royales de Pina, Venta de Monforte, Bujaraloz, Peñalba, Candanos y Fraga.

⁴ Me lo contó Monseñor Galindo Romeo, natural de Santa Fe (Cadrete) donde está el Monasterio de la Santa Fe, gran erudito. Escribió muchos artículos en la *Revista Aragón del SIPA*.

poco a poco los arrieros y sobre todo las diligencias eligieron el camino de Calatayud, la Almunia y la Muela, que es el que se acaba imponiendo ya en el XIX: Teruel empieza a marginarse de las líneas de comunicación importantes. Otros vienen desde Navarra o Barcelona por Lérida, atravesando los impresionantes Monegros, auténtica tierra de nadie a efectos de su vigilancia, repletos de bandidos como el *Cucaracha*, y los hay que pasan nuestro Pirineo por Canfranc o el Portalé para descender a Huesca y Zaragoza. Entre estos últimos, ya contemporáneo, está Juan Ramón Jiménez, que emocionado por su retorno a la *patria* dedica unos bonitos versos a Sallent de Gállego. Todos, más o menos, dan noticias sobre las posadas y albergues que encuentran a su paso. Noticias variopintas.

La literatura de viajes

El estudio de la literatura de viajes ha sido un género muy cultivado en las letras aragonesas. Abrió el camino J. García Mercadal⁵, aunque hubo artículos anteriores publicados en las Revistas aragonesas de finales de siglo: la *Revista Aragonesa*, la *Revista de Aragón*, de las que es continuadora desde 1925 la *Revista Aragón* del SIPA, que sigue publicándose. Los libros de García Mercadal hacen referencia a viajes antiguos y modernos: embajadores, prepósitos generales de órdenes religiosas de visita a sus conventos y colegios, como Caimo que viaja a Madrid desde Barcelona y encuentra en Aragón (1755) posadas detestables, aunque siempre se salva alguna como la de la Almunia. Otras veces los que vienen son agentes franceses o ingleses que estudian las posibilidades económicas de la península desde el punto de vista de su potencial cerealístico, minas o la implantación de redes ferroviarias.

Suelen ser viajeros curiosos y les encanta comparar cultivos y hacer recomendaciones. Les llama la atención el flamante Canal Imperial, que ponderan. Napoleón dispuso de un mapa de Aragón (*Teatro de guerra de España*, reeditado hace pocos años), que debió ser trazado de antemano: el paso elegido para la penetración de los ejércitos franceses, contemplando la futura incorporación al Imperio de todo el territorio al Norte del Ebro, era el que unía los valles de Ordesa y Gavarnie por San Nicolás de Bujaruelo: Francia construyó esta carretera hasta su frontera, por parte española no se prolongó. Parece que nunca estamos de acuerdo con nuestros vecinos a la hora de trazar comunicaciones. Al final es mejor que haya sucedido así porque habría contaminado la confluencia de los dos parques naturales. En ocasiones hay recorridos aragoneses y visitas

⁵ *España vista por los extranjeros*, J. García Mercadal, 2 tomos, Biblioteca Nueva, Madrid, Biblioteca D.P.Z, S-6809 y S-6810. También *Viajes por España*, selección por J. García Mercadal. Alianza Editorial. Madrid 1972.



El palacio de los marqueses de Ayerbe de Zaragoza, que cumplió una función social destacada en el siglo XIX fue derribado y sobre una porción de él se construyó el actual Ayuntamiento en la plaza del Pilar.

a Zaragoza de personas destacadas. Edmundo d'Amicis viene en el carnaval de 1872, reinando su compatriota Amadeo. Visita la Torre Nueva y le dice al guarda, que con gran entusiasmo se la enseña, que también en Italia tienen otra en Pisa con similar inclinación; no le gusta mucho al cicerone que haya otras torres como la de Zaragoza pero D'Amicis le enseña un libro-guía italiano con reproducciones y al final acepta secamente: *puede ser*⁶. Incluso combatientes extranjeros de las guerras napoleónicas publican planos y relatos de los Sitios. A veces son relatos surrealistas, como la esotérica novela del *Manuscrito encontrado en Zaragoza* de Jan Potocki: noches en la posada: ¿qué bebedizo le daría el mesonero para inspirar al buen polaco esas aventuras de genios y brujas orientales? Pérez Galdós en varios de sus *Episodios Nacionales* y en *Fortunata y Jacinta* describe algunas cosas de Zaragoza. La conocía bastante bien: uno de sus primeros trabajos fue el de reportero de un diario madrileño destinado a cubrir la inauguración de la *Gran Exposición Aragonesa de 1868*; vinieron ya por ferrocarril, pero no hay datos de los agasajos aunque él dice que fueron numerosos. Cuando se estrena la ópera *Zaragoza* en 1908 Galdós,

⁶ El viaje de Amicis lo cuenta P. García Mercadal en la *Revista Aragón* número 79.

que era un excelente dibujante, aboceta los decorados, uno como el de la entrada a una posada⁷.

Otros estudios sobre itinerarios, caminos y posadas son de tipo colectivo como el de los *Caminos y Comunicaciones de Aragón*⁸, o el de los *Viajeros ante el Paisaje de Aragón*⁹ de Esther Ortas Durand, que se extiende a textos de viajeros ingleses y alemanes. Es sintomático que estos escritores franceses de ahora, como en su tiempo hicieron los viajeros románticos, se hayan interesado siempre por el exotismo de las tierras que para ellos constituyen su Sur, atrasadas pero misteriosas y atractivas, naturaleza salvaje y costumbres ancestrales, que cada cual interpreta a su manera. En los pueblos pirenaicos que cruzaban les llamaba la atención tanto las imponentes montañas (coincide el tiempo con el descubrimiento de la montaña y el pireneísmo) como los trajes medievales de Hecho, Ansó, Gistaín, que les recuerdan a veces a los de los del Jura y que reproducen en dibujos muy influenciados por lo andaluz. También estuvo en Aragón y Zaragoza el famoso dibujante francés Gustavo Doré que hizo estupendos dibujos muy al gusto del pintoresquismo que todos buscaban: más que aragoneses o baturros parecen gañanes moriscos. Recientemente se ha publicado sobre este tema la obra de Jesús Rubio Jiménez *Entre el pintoresquismo y lo sublime*¹⁰, sobre las vivencias que el paisaje aragonés suscitó a Bécquer, Quadrado y Parcerissa en su visión de Aragón.

Las posadas zaragozanas y aragonesas

Jean René Aymes, *Aragón y los románticos franceses (1830-1860)* proporciona muchas noticias sobre los viajeros que en aquellos años recalaron en las posadas zaragozanas y aragonesas¹¹. Noticias que son generalmente terribles en cuanto al bienestar del viajero, aunque se salve algún establecimiento de vez en cuando. La época a la que se refieren estos itinerarios de Lavigne, Laborde, Gustave D'Aloux, Charles Didier, Madame Brinkman y otros es más o menos la que estudiamos: de 1820 a 1850, y dan ya el nombre de algunos establecimientos: cuatro de ellos en Zaragoza tienen categoría de *fondas: la de las Cuatro Naciones* en la Plaza de Santa Engracia

⁷ *Galdós en Aragón*, Jesús Rubio Jiménez y Brian Dendle, Colección Boira de Ibercaja.

⁸ *Caminos y comunicaciones en Aragón*, dirigido por María Ángeles Magallón, Institución "Fernando el Católico", DPZ.

⁹ *Viajeros ante el paisaje aragonés*, Esther Ortas Durand, Institución "Fernando el Católico", DPZ.

¹⁰ *Ill Curso sobre lengua y literatura en Aragón. Siglos XVIII – XX*, pg. 35. Institución "Fernando el Católico", DPZ.

¹¹ *Aragón y los románticos franceses (1830-1860)*, Jean René Aymes, Guara Editorial, 1986.



La aguadora. Busto en madera policromada que se conserva en la Posada de las Almas. Obra de Enrique Anel Muniesa (principios del siglo XX).

(donde paraban las diligencias), *la de Olalla* en San Gil, *La Vizcaína*¹² en el Paseo de la Independencia y la *de Europa* en la plaza de San Francisco o Constitución, hoy España. Pero, como dice Aymes son obras reeditadas en el tiempo, en ocasiones se copian unos a otros y los comentarios sobre alojamientos y comidas son de dudosa referencia a una época concreta. En peor situación que Zaragoza respecto a esto de la hostelería estarían las ciudades de Huesca y Teruel, en esta última *los franceses buscarán la posada situada en la calle de los Ricos Hombres*: no sé si será la misma que todavía subsiste con el interesante nombre de la *Posada de los luteranos*, que ha sido remozada y es un establecimiento de rango histórico¹³. En Huesca, la Brinkman comenta hacia 1850 que solo hay una, de aspecto detestable, pero luego resultó que su dueña era una francesa que la trató bien¹⁴. La diligencia a Panticosa paró en Huesca durante muchos años (hasta la apertura del ferrocarril a Jaca en 1893) en la Fonda *La Estrella*, supongo que propiedad de la compañía de diligencias del mismo nombre; había otra empresa con el mismo recorrido, la *Pirineos*, ambas paraban en 1872

¹² *Madrid en sus diarios*, tomo II, Instituto de Estudios Matritenses, 1965. Hubo otra posada o fonda *La Vizcaína* en Madrid, que debía ser lujosa porque el 8 de octubre de 1849 aloja al príncipe Jorge, hermano del rey de Prusia. Hemeroteca Conde Duque, Ayuntamiento de Madrid.

¹³ *Heraldo de Aragón*, 21.8.2007, Ver artículo de Luis Rajadel.

¹⁴ Jean René Aymes, ob. cit.

en Huesca en la Fonda *La Española*; los billetes se tomaban en Madrid y el trayecto Zaragoza Jaca costaba 110 reales¹⁵.

No salen bien paradas nuestras fondas en estas memorias de los viajeros extranjeros. Santos Madrazo publicó hace años el importante trabajo *Los Caminos en España*, en el que maneja una vasta información; entre sus muchas citas proporciona un amplio elenco de quejas de viajeros ilustres¹⁶. Licores y vino que son puro veneno, guisos aceitosos, catres inconfortables, antipatía general. Y precios caros. Parece claro que por muchas razones aquellas posadas nuestras distaban de ofrecer servicios aceptables. Pero también había parte de exageración. Veían aquellos viajeros lo que desde el comienzo del viaje estaban dispuestos a ver. El mismo José Rebolledo de Palafox, que algo sabría de las fondas y posadas francesas, tanto por su educación primera como por los años de exilio, alertaba contra estos tópicos: *yo he encontrado en Francia las mismas incomodidades, la parte de las posadas o auverges, carecían de lo necesario para hacer regular comida*¹⁷.

Muchos tipos de posadas

Por supuesto habría que distinguir entre las posadas de itinerario, por donde trazaban sus rutas los arrieros y trajineros, de las de los pueblos importantes y ciudades. Y de las que atendían el tráfico de mercancías a las de viajeros, aunque a veces eran las mismas. Andando el tiempo vinieron las *postas* por las que discurría el correo real y las diligencias cambiaban las caballerías, que podían tener o no posada adjunta. En las ciudades había posadas en las proximidades, algunas antes de las puertas de las murallas para los arrieros de paso, o dentro de la ciudad.

Esto último tenía mucha importancia porque la entrada de mercancías en las ciudades debía de pagar *portazgos* y *consumos*, lo que inducía a una especie de continuo contrabando: los fardos se dejaban fuera para introducirlos de matute. Los que luego se llamaron *consumeros*, los *del pincho* (porque lo introducían en los carros de paja para comprobar su contenido) hacían sus averiguaciones. El Ayuntamiento vigilaba celosamente esta fuente tributaria; así se le impone una multa nada menos que de 2.000 reales vellón al dueño de la posada del exterior, la de *La*

¹⁵ *Diario de Avisos y Noticias de Zaragoza*, 6.8.1872, AM. También se cita la *Fonda La Estrella* de Huesca como parada de diligencias en el libro *Crónica provincia de Zaragoza 1867*, de la colección *Crónica General de España*, Rubio y Cia editores Madrid 1867. Edición facsímil Editorial Maxtor Valladolid.

¹⁶ Santos Madrazo, ob. cit., Tomo 2º, pg. 456.

¹⁷ *Revista Aragón*, año 1930, J. García Mercadal, en una serie de cuatro artículos publicados sobre Palafox.

Salitrería, sita entre Campo Sepulcro y la Aljafería, por mercancías provenientes de Pamplona (abadejo supuestamente para Alagón y hierros para Calamocha), que recurrida es confirmada. En Zaragoza algunas posadas estaban situadas extramuros, junto al Ebro, pero muy cercanas, lo que favorecía esta práctica. Hay que pagar los impuestos pero había también mercancías de tránsito, que debían recoger los trajineros para llevarlas a su punto de destino, siendo muy injusto y antieconómico hacerlas pagar los derechos de consumos interiores. Esto exponía razonadamente al Ayuntamiento en 1857 Ramón Pedrol, posadero o *posador* de la Posada del *Rincón de la Ribera* junto al Ebro, a quien se le ha apercibido de multa de 4 reales por cada fardo hallado en ella. Pero el Ayuntamiento confirma la multa y en pleno furor recaudatorio se plantea incluso cortar la comunicación interior de estas posadas medio extramuros para determinar lo que sea de tránsito y lo que no. Y es que muchas veces la entrada de estas posadas daba al paseo de la Ribera, pero salían al interior de la ciudad. También eran corrientes los registros en las posadas interiores de la ciudad¹⁸.

De las posadas cercanas, aunque no inmediatas a Zaragoza tenemos noticias de la del *León* en la Muela, que era propiedad del Ayuntamiento de Zaragoza que la cedía en arrendamiento trianual. Probablemente fue una de las posadas que las ciudades importantes promovieron en sus cercanías para asegurar el tráfico siguiendo instrucciones reales. La Muela no había sido nunca lugar seguro, había mucho bandidaje desde siempre. Poco más debajo de este acceso a Zaragoza desde La Almunia y Calatayud se instaló otra posada, la famosa *Venta de los Caballos*, donde en tiempos de las diligencias se cambiaban los caballos, que le hacía competencia, como también la de Garrapinillos y otras. En 1803 Francisco Lázaro, de Cadrete, solicita autorización para abrir una posada en terrenos suyos *junto al camino real a la Corte de Madrid*, lo que demuestra que esa de Cariñena (por Daroca y Monreal) era todavía la ruta oficial a Madrid; el expediente es muy completo, incluso con informe de agrimensor: las cosas se pretendían hacer bien bajo las regulaciones administrativas borbónicas antes de las guerras napoleónicas¹⁹. En el pueblo de *Las Casetas*, hoy término municipal de Zaragoza, había dos posadas, *la Alta y la Baja*, llamada ésta, no se porqué, *Palacio de las Casetas*: solían los trajineros utilizar una para la ida a Zaragoza y otra para la vuelta; en el Archivo municipal figuran sus libros de viajeros (año 1845 y otros): el tráfico es fundamentalmente de Navarra y provincia de Zaragoza²⁰ Estas

¹⁸ Año 1857, caja 104, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

¹⁹ Archivo Montemuzo, año 1845, caja 7941-181. AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

²⁰ Archivo Montemuzo, año 1845, caja 7941-181. AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

son algunas de las que hemos encontrado rastros burocráticos, pero habría muchas más. Parece más difícil encontrar rastros de posadas en las inmediaciones de Zaragoza hacia Lérida y Cataluña, aunque las había en Bujaraloz (buena), Fraga (mala)²¹.

Como antes decíamos las posadas estaban sujetas a reglas administrativas y debían rendir partes y examinar los salvoconductos, sobre todo en tiempos de guerra e insurrecciones, tan abundantes entonces. Dirigidas al acogimiento del arriero, sus fardos y bestias de carga necesitaban amplios espacios, lo que era más difícil de disponer en el interior de las ciudades. Dentro de ellas se situaban preferentemente cerca de los accesos o Puertas, y en lo posible no lejos de los mercados. En Zaragoza la ribera del Ebro, las Tenerías y San Pablo eran los distritos preferidos. Se ha observado que el urbanismo de este ensanche medieval de San Pablo es de tipo ortogonal: solares no muy anchos pero alargados, que dan normalmente a la calle paralela. Antiguas casas de labradores del Arrabal zaragozano con necesidades parecidas. Lo que suponía desde el medievo estar junto a la plaza del Mercado, un sitio muy adecuado para este menester posadero, cuyos clientes practicaban a menudo la venta ambulante o en la misma posada. Los animales descendían a espacios habilitados para cuadras muy capaces, como vemos ahora en la rehabilitación que se ha hecho en la antigua Fonda de la *Dolores* de Calatayud. La salida podía ser por la parte de atrás. Había que disponer de espacio para paja y para la extracción periódica del fiemo, de lo que se encargaban los *femateros* y constituía una fuente interesante de ingresos extras. En casi todo el siglo XIX las posadas zaragozanas no dispusieron de agua corriente, por lo que había que extraerla de los pozos que se habilitaban, al tiempo que de la limpieza de los pozos negros también se encargarían los mismos *femateros* u otros gremios similares cuando fuera necesario. El comedor en la planta baja y las habitaciones en los pisos superiores. No hay que comentar mucho sobre las condiciones de higiene y sanidad que tendrían. Pienso que la *Posada de las Almas*, de la actual calle de San Pablo, que al parecer data de 1705 y que fue modernizada como establecimiento de hostelería hacia 1925, podría ser el arquetipo de una posada urbana, con su entrada por San Pablo y salida a la de San Blas, cerrada posteriormente por los mismos propietarios para hacer una casa en esta fachada posterior: ya había desaparecido la trajinería a lomo de animal. Luego la describiremos un poco más.

²¹ René Aymes, ob. cit., refiriéndose al viajero Laborde, pg. 68.

Un negocio complicado

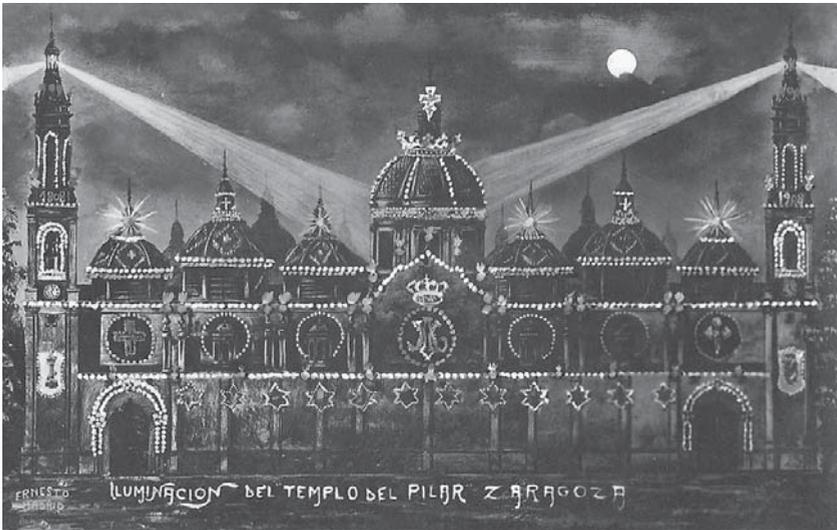
Conocedores de la mala situación de los caminos y deficientes servicios de las posadas los Borbones, desde Carlos III, intentaron solucionar ambas cosas. Respecto a los caminos y calzadas se emprendieron planes ambiciosos, que con los retrasos de las guerras daban su fruto un siglo más tarde, hacia 1840. En realidad hasta entonces no habían existido los ingenieros necesarios para construirlas, ni en consecuencia carreteras propiamente dichas por las que pudieran discurrir carruajes o diligencias. Las posadas fueron objeto de muchas regulaciones administrativas, que de esto nunca nos ha faltado. Muchas ordenanzas que podríamos considerar como la primera normalización turística. Lo que ocurría fundamentalmente es que el tráfico de viajeros era muy escaso. Ya en 1850 la gran empresa española *Diligencias y Postas Generales* tenía un recorrido diario de unos 5.100 km., una octava parte del que servían en Francia sus dos empresas más importantes. Los viajeros anuales de aquella compañía española en 1848 ascendieron a 85.006 personas, apenas 250 diarias en todo el país. ¿Cómo iban a tener buen servicio las más de mil posadas que habría en el país con doscientos cincuenta viajeros diarios en diligencia?²². Blasco Ijazo da noticias de las empresas locales dedicadas al transporte en Zaragoza, tanto de carretas como de diligencias. Galeras y diligencias salían o de la plazuela de Ariño, hacia Madrid, hacia Cataluña y Bilbao desde la de *los Reyes* en la plaza del Pilar y de las de Madrid que llegaban a la Plaza de Sta. Engracia, donde existió una fonda y local para despacho de billetes que puso el hostelero *Fortis* de las *Cuatro Naciones*, haciéndose todos competente: empresas catalanas, locales y madileñas²³. También *Zoppetti*, el otro italiano de la Fonda Europa, estuvo relacionado con negocios de carruajes y transportes²⁴. Durante este tiempo tanto el *Cuatro Naciones* como el *Europa* mandaron sus ómnibus de tiro de caballos a las estaciones para buscar a los viajeros, tenían gentes que hablaban idiomas: aún se los encuentra García Mercadal cruzando el Puente de Piedra en 1908 y sorteando los incipientes tranvías²⁵. Salvo pequeños viajes regionales nadie emprendía otros de mayor porte hasta la llegada del ferrocarril salvo por circunstancias especialísimas: viajar era muy caro. La llegada y partida de las diligencias desde la Plaza de Santa Engracia o en la de Ariño era siempre un espectáculo, con sus postillones vestidos con

²² Santos Madrazo, ob. cit., Tomo 2º, pg. 535.

²³ José Blasco Ijazo, *El transporte de viajeros en la vida zaragozana, 1801-1956*. Librería General 1956 y separata de *La Cadiera*, Publicaciones La Cadiera. Sobre la fonda de Sta. Engracia ver *Diario de Zaragoza*, 11.4.1834, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

²⁴ *Diario de Avisos de Zaragoza*, 17.12.1876, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

²⁵ J. García Mercadal, *Un viaje en tranvía*, Tipografía Emilio Casañal, 1908. Hay edición facsímil.



La iluminación del Pilar con arcos voltaicos siempre constituía un plato fuerte en las celebraciones zaragozanas. Esta corresponde al año 1908.

capotes engalanados, gentes recias que tenían que enfrentarse a cualquier contratiempo.

Se comprende que esta falta de viajeros dificultara tener las cosas mejor dispuestas, incluyendo servicio y viandas. A veces la concesión para establecer una posada dependía de derechos señoriales y colisionaban con las tiendas de los pueblos en que radicaban, que podían no venderles alimentos. Harían falta también personas bregadas para ejercer el oficio, bastantes son extranjeros, franceses e italianos. En *Ariza* Charles Didier comenta que la posada estaba dirigida por un maltés *que pasaba por ser el mayor envenenador de la ruta*. Personas curtidas y menospreciadas los posaderos de rutas aisladas, tanto que en algún momento una posadera de Córdoba se dirige al Consejo de Castilla para preguntar —sería una duda que tendría— *si este oficio es honorífico y honrado*; se le responde que sí²⁶.

Por ello no sería de extrañar que aquellos viajeros románticos tuvieran sobrada razón al quejarse de sus limitaciones e incomodidades, por lo menos en el periodo anterior al que las diligencias establecieron un servicio regular con paradas acomodadas en sus trayectos. Parece que este moderno medio de transporte alcanzó Zaragoza desde Madrid hacia 1830, casi al mismo tiempo que otra compañía catalana unía la ciudad

²⁶ Santos Madrazo, ob. cit, Tomo 2º. pg. 459.

con Barcelona. Hubo una importante empresa de diligencias catalana que llegaba también a Zaragoza con el curioso nombre de la *Coronilla de Aragón*. De esta manera Zaragoza, que era un nudo de comunicaciones muy secundario en el conjunto español, pasaba a enlazar tan importantes ciudades sentando la base de su desarrollo posterior. Treinta años después lo hacía el ferrocarril también en ambos sentidos (1861-1863), con perjuicio de las diligencias que se resistían a morir y servían los trayectos a los que no llegaba éste. Las diligencias hicieron el viaje a Madrid y Barcelona en dos días o incluso en uno y medio (recorrían doscientos kilómetros al día), cuando las galeras necesitaban hasta seis o siete jornadas. Una revolución. Más adelante se instalaron las *galeras aceleradas* que viajaban día y noche acortando el tiempo en trayectos no muy distantes: Zaragoza-Alcañiz, trayecto que a pesar del *aceleramiento* necesitaba un día completo²⁷. Desde 1842 había también diligencia a Tudela, aunque también se bajaba por los barcos del Canal Imperial, que alguno de estos viajeros ilustres utiliza. Con la llegada de las diligencias las condiciones se hacen más llevaderas para el viajero en los asuntos atinentes a la satisfacción del estómago. Ya no hay que improvisar la comida con cualquier cosa y hasta se publican manuales tanto para las postas como para la información de los viajeros enunciando las comidas habituales y sus precios. Una comida puede disponer de platos (a elegir) consistentes en *sopa de potaje, huevos con jamón, guisado, ensalada, un postre, copa de aguardiente, pan y vino: precio 8 reales*. Menús distintos también para desayuno (chocolate), almuerzo y cena²⁸. Vemos que los ocho reales fueron un precio estándar para los menús durante muchos años.

Pero esos eran ya tiempos de refinamiento. En los contratos de arrendamiento que hacía el Ayuntamiento de Zaragoza con el concesionario de la *Posada del León* de la Muela figuraban en el pliego de condiciones los alimentos que debían existir a disposición del viajero, colección de viandas ciertamente frugales: *deberá tener con abundancia los abastos precisos de agua, pan, abadejo, huevos, judías, aguardiente, cebada y paja*. Lo preciso para matar el hambre de humanos y animales, así conjuntamente expresado. Esta posada tenía además un problema endémico con el agua, que era de aljibe, esto es de la recogida de la lluvia. Pues bien el arrendamiento anual era nada menos que de 117 libras jaquesas de 1790, cifra importante. Continuó el Ayuntamiento con su negocio por lo menos hasta el periodo 1814-1816, donde se pierde la pista de la Posada del León. Habrá que ver si la dinámica alcaldesa de este municipio de La Muela puede localizarla; yo lo he intentado. Los sucesivos arrendatarios se quejan de

²⁷ *Diario de Avisos de Zaragoza*, 14.10.1872, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

²⁸ Santos Madrazo, ob. cit., Tomo 2º, pg. 495.

las circunstancias anormales, guerras y de la competencia que ejercen otras posadas²⁹. De hecho los precios del arrendamiento de la del León fueron bajando en años sucesivos. Por su parte la *Venta de los Caballos* era la primera a la salida de Zaragoza por el camino real hacia Madrid (por La Muela y Calatayud) y subsistió hasta nuestros días como merendero. Fue testigo de acontecimientos y despedidas que relata Ignacio Claver en la *Revista Aragón*³⁰. Ahora con el mismo nombre hay un bonito establecimiento, casona aragonesa, un poco más cerca de Zaragoza.

Las posadas interiores de Zaragoza

A lo largo del XIX y hasta la Exposición de 1908 hubo en Zaragoza bastantes posadas, unas treinta en cada momento, mejores y peores, aunque en general con fama de malas y caras. Casi todas subsistieron hasta pasada la Expo de 1908. Estaban dirigidas a los arrieros y a quienes, como *ordinarios*, tenían las concesiones para hacer determinadas rutas con viajeros. Constituían el alojamiento de gentes modestas. En ese momento ya empezaron a coexistir con las casas de huéspedes que se fueron abriendo a finales del siglo dirigidas a clientes más estables. Aún Casañal Shackery denuesta las posadas zaragozanas en una serie de artículos de *Heraldo de Aragón Un baturro en la Exposición*. Se come en ellas tan mal, que vuelves al pueblo con varios kilos de menos³¹, siendo de suponer que pese a todo habrían experimentado ya una transformación con el agua corriente, alcantarillado, y las mayores comodidades que se irían estableciendo. Como el periodo es largo optamos por reproducir la lista de posadas más antigua, aproximadamente de 1808, y referencias a la época de la Exposición de 1908, tomada ya de las Guías de Zaragoza que empiezan a publicarse periódicamente a partir de 1890.

En la *Guía de la Ciudad de Zaragoza para litigantes y pretendientes, con varias noticias curiosas de la misma y Reino de Aragón*, de Miguel Borau de Latras³², que se edita en 1817 pero cuyas noticias, censo, etc., parecen anteriores a los Sitios, se citan las siguientes posadas:

²⁹ Archivo Montemuzo, Caja 7783 y 35-18, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

³⁰ *Revista Aragón* n° 79, abril de 1932.

³¹ *Heraldo de Aragón*, 24,11.1908, Archivo Montemuzo, Ayto. de Zaragoza.

³² *Guías de Zaragoza de Borau de Latras*. Biblioteca y Archivo Ildelfonso Manuel Gil, DPZ, Zaragoza, Signatura 70-71; en el mismo tomo están encuadradas las guías del mismo autor de los años 1817 y 1829. También la de 1829 está en SR. 00475, Archivo de Montemuzo, Ayuntamiento de Zaragoza.

Mesones o posadas públicas de la Ciudad de Zaragoza

1. La Cruz	c/ S. Pablo	14. San Braulio	
2. Las Almas		15. Plasencia	c/ Castellana
3. S. Blas		16. La Cadena	c/ del Azoque
4. La Campana		17. La Alfóndiga	
5. San Pablo		18. San Joséf	plaza del Pilar
6. El Gallo		19. De los Huevos	
7. La Encarnación	c/ San Blas	20. Los Navarros	en su calle
8. San Antón	en su calle	21. El Pilar	en su calle
9. San Jerónimo	c/ Predicadores	22. Concepción	c/ Sombrería
10. San Benito		23. El Sol Nuevo	
11. El Portillo	c/ de la Dama	24. Santa Ana	c/ Mayor
12. San Juan	c/ de la Victoria	25. El Obispo	en su calle
13. Mosén Francisco		26. El Angel	c/ Corporales

Extramuros, frente al Ebro (en aquel momento)

27. Las Tenerías	en las mismas	32. Huesca	
28. El Sol		33. En medio	
29. La Luna		34. Rincón	
30. Monserrate		35. Los Milanese	
31. Los Reyes		36. Los catalanes	

En la *Guía de Zaragoza de 1860* que hemos citado más arriba seguían casi las mismas posadas, añadiéndose la de *Blanco* en la Tripería. La Guía señalaba que en este asunto *muy poco se ha adelantado y pocas mejoras se han introducido; pues todavía se conservan los mismos usos y costumbres que seguían nuestros predecesores. Sin embargo, cuéntanse algunas posadas en que a la limpieza y esmero de sus servicios, reúnen la comodidad de los cuartos y buena disposición de la mesa.* En esta época todavía no había llegado el ferrocarril a Zaragoza y por lo tanto las necesidades de las posadas para trajineros y arrieros seguían siendo las mismas. Negocios que se iban heredando o traspasando sin apenas cambios. No hemos visto que ningún posadero se pasara a fondista u otro ramo del negocio. Sin embargo en algunas estaría la mesa mejor dispuesta según dice esta Guía. Difícil encontrar lo que allí se daría para comer. En la prensa, 1857, vemos un *sucedido*: se trata de un joven que llega a la fonda y con ínfulas pide de comer. *¿Pero de qué, señorito? ¿Acaso jamón con huevos? ¿Carne asada con patatas? ¿O mejor pollo relleno?* El caso es que después de comer y reposar la comida el joven avisa que no tiene dinero y no piensa pagar. Se llama al dueño quien después de porfiar y amenazar acaba resignándose y solo pide que guarde silencio y le de el chasco a algún otro de los del gremio para que no se le rían. El joven le contesta que eso es sencillo: hace más de diez días que va dando el timo por fondas y posadas³³.

³³ *Diario de Zaragoza*, 15.11.1857, Archivo de Montemuzo, Ayuntamiento de Zaragoza.



Algunas posadas de Zaragoza aún se anunciaban a fin de siglo insertando una especie de galera de transporte (bastante rudimentaria)

A estos estómagos dispuestos a todo en caso de necesidad siempre han estado expuestos mesoneros y fondistas. Más complicadas eran las cosas para estas posadas de Zaragoza cuando se trataba de sus relaciones con el ejército. En esa primera mitad de siglo la ciudad era casi una plaza fuerte: no solo fueron los Sitios y la libertad que trajeron los indómitos guerrilleros de Mina esparcidos por la ciudad en 1813 cuando expulsan de la Aljafería la última guarnición francesa, sino los *Cien mil hijos de San Luis* del duque de Angulema y las idas y venidas de los regimientos cristinos en su despliegue contra los carlistas. Hasta se dice que cuando el 5 de marzo de 1838 entraron en la ciudad los carlistas del general Cabañero se pasaron la noche alborotando por las posadas. Esto último lo cuenta Juan Moneva y Pujol, que por sus con-

vicciones conservadoras siempre estuvo empeñado en minimizar aquel episodio: pero no les daría a los carlistas mucho tiempo para ese regodeo porque ya de madrugada empezaron a expulsarlos los vecinos enfurecidos. A veces las tropas cristinas transeúntes se presentaban en las posadas, guardaban los caballos y demás bestias de carga a las que había que alimentar y se marchaban sin pagar. Los posaderos se lamentaban de que veían sus casas convertidas en cuarteles de caballería. El *Mayordomo del gremio de Posaderos* presenta al Ayuntamiento un escrito recordando que por cada animal debía de satisfacerle 16'5 reales de vellón, lo que debía ser el estipendio convenido; pero añadía que esto atañía solamente a los caballos de los jefes y oficiales y no a las bestias de carga. La protesta de la posada de *San Braulio* se extiende a otras posadas afectadas por circunstancias parecidas. Finalmente se acuerda pagar aquella tarifa, recordando que el fiemo que dejan las caballerías es también una compensación³⁴.

³⁴ El expediente es de 1832, caja 69, n.º 4, 11 al 17, Archivo de Montemuzo, Ayuntamiento de Zaragoza.

Queda dicho que la mayoría de estas posadas eran establecimientos muy modestos, aunque espaciosos por sus necesidades. Ya en fecha tan tardía como 1899 Julián Albalad y Villagrana, dueño de la posada de *la Salina* (que sobrevivió hasta el siglo XX), sita en Paseo del Ebro n° 30, solicita una toma de agua pues había sido expedientado por tomarla de la fuente; el establecimiento consta de ocho cuartos y uno que se reserva el dueño para su morada, con cuadras para sesenta caballerías, que solo se llenan para las fiestas del Pilar. Dice que su ocupación media es de dos personas diarias y solicita que la tarifa sea acomodada; se le inspecciona constatando que la ocupación es mayor de la que dice, pero se le rebaja la tarifa³⁵. Estas mismas denuncias por tomas de agua nos traen noticia de otra posada tradicional, la de *Los Reyes*, sita en plena plaza del Pilar con entrada por el Paseo del Ebro, adjunta al palacio de los marqueses de Ayerbe y de su propiedad. También la posada tomaba el agua primero de la fuente (luego de *la Samaritana*) y después cedida por el mismo palacio sin toma y derechos propios. Expone los motivos para reducir la tarifa: solamente dispone de cuatro habitaciones, más una que se reserva para sí, y aunque las cuadras son para cuarenta caballerías solo se ocupan para las ferias. En realidad su negocio es el de transporte de vinos desde Cariñena, que hace cada tres días con dieciocho mulas propias³⁶. Vemos que estas posadas están a fin de siglo en fase terminal, aunque algunas se remozaban: así la *Posada del Sol*, que con este antiguo nombre aparece en la Guía de 1902 en la calle Prudencio 48, junto a Alfonso, convertida ya en medio fonda, publicitando una pensión completa, con cama, desayuno y dos comidas por cuatro pta³⁷.

José Blasco Ijazo da bastantes noticias pintorescas de estas posadas zaragozanas. Muchas de ellas parecen provenir de las pesquisas e investigaciones de D. José, que escribía artículos periodísticos, sin referencia a las fuentes, recopilados luego en varios libros. De la posada de *Mosén Francisco*, *Mosén Francho*, cuenta una larga historia. Se trataba de un piadoso sacerdote, hijo de comerciantes, que solía acoger en los bajos de su casa a quienes no tenían albergue. Muertos sus padres al buen *mosén* se le ocurrió instalar una posada más regular para pobres y gente de orden, eclesiásticos etc. Una coplilla decía: *En la calle de la Paja un cura fundó un mesón, que era socorrer al pobre, su primera obligación*. Estaba este mesón, para entendernos ahora que tanto ha cambiado el mapa de la ciudad, entre la Iglesia de San Ildefonso y el Convento de la Victoria, que ultima su remodelación cuando esto escribo como museo de bomberos y sus utensilios. Cerca de la antigua calle del Dios Baco: otra coplilla: *el que a Zaragoza venga, beba vino en el Dios*

³⁵ Archivo Montemuzo, Ayuntamiento de Zaragoza, Caja 571, 1310.

³⁶ Archivo Montemuzo, Ayuntamiento de Zaragoza, Caja 960, año 1898.

³⁷ *Guía de Zaragoza* 1902, SR 312, AM, Ayuntamiento Zaragoza.

Baco (era una calle con tabernas), y *entre a comer cosas buenas, al mesón de Mosen Francho*. El piadoso cura murió pero la posada continuó regentada por personas de su confianza a quienes la legó³⁸. Tenían libros religiosos en la mesilla como ahora la Biblia en la cadena americana de los Hollyday Inns.

Es muy posible que en alguna de estas posadas se diera comida fuerte, guisos de la casa a las horas de almorzar después de los trabajos mañaneros, de los que tanto gustaban los personajes castizos de las novelas costumbristas. Como los que le placían a *Torquemada*, el avariento personaje de Galdós, antiguo ropavejero metido a aristócrata por su matrimonio cuando ya había reunido mucho dinero: los callos y el orujo del figón madrileño donde almuerza con antiguos colegas le producen un soponcio mortal. O el que cuenta Pio Baroja acerca de un médico del Hospital madrileño de San Carlos, ya metido en años, que a su salida de la guardia la noche de fin de año aterriza en una casa de comidas de los alrededores, donde recena opíparamente y precipita su *Allegro finale*, título del cuento. Ambos relatos tienen su moraleja: guisotes y excesos son peligrosos.

Las posadas se resisten a morir

Estas posadas zaragozanas llegaron casi todas hasta el mismo siglo XX, con el mismo nombre y ubicación. Su final acaece de forma natural cuando desaparecen sus clientes habituales, que ahora ya se albergan en fondas y hoteles, comen en restaurantes o casas de comida y hacen el viaje en ferrocarril o autobús. Con ellas desaparecen las mil historias que albergarían y que no nos han llegado. Pero en sus buenos momentos, hasta la llegada del ferrocarril, suponían el nervio vital del transporte y abastecimiento de la ciudad. Y en cierta forma cada posada acogía a los de una comarca o redolada de las de Aragón. Los trajineros de cada zona elegían una para sus paradas y de ella partían las galeras con viajeros y encargos para la comarca respectiva. De la *Posada de Santa Ana* salían en 1845 las galeras hacia Jaca, Panticosa y Urdos, ya en Francia³⁹; de la de la *Santa Cruz* salió durante muchos años el ordinario a Teruel y Valencia, admitiendo fardos y pasajeros⁴⁰. De la posada *de los Huevos* —porque era fama que los vendían muy frescos—, en la Plaza del Pilar, salían los carruajes de Esteban Ondarra para Bilbao⁴¹. Otras recorrían el Bajo Aragón, muy relacionado desde siempre con Zaragoza; también Calatayud y su comarca, etc. Es probable

³⁸ José Blasco Ijazo, *Aquí Zaragoza*, tomo 1, pgs 217 y stes., edición facsímil Librería General, Zaragoza. También ver a colaboración wue presenta sobre posadas y transportes quizá para su ingreso en La Cadiera, *publicaciones de La Cadiera*.

³⁹ *Diario de Avisos de Zaragoza*, 23.8.1845, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

⁴⁰ *Diario de Avisos de Zaragoza*, 19,1,1846, AM, Ayto. de Zaragoza.

⁴¹ *Diario de Zaragoza*, 30.5.1849, AM, Ayto. de Zaragoza.

que los viajeros de estos pueblos se alojaron preferentemente en las mismas porque de allí partían y llegaban los *ordinarios* que hacían los viajes. Así parece desprenderse de los anuncios y noticias de la prensa de la época. Aunque otras veces el *punto de encuentro* de personas o mercancías, siempre cambiante, era una tienda o un puesto del mercado. En Madrid ocurría algo parecido: los carros o mercancías de Zaragoza solían parar en 1800 en el *Mesón de La Encomienda*, o en las posadas de *Joaquín Cabello*, *Francisco Meluz*, *Domingo Andrés* y otras dos o tres, entre los cientos que existían en la Corte⁴².

Yaun después de la implantación ferroviaria desempeñaron las posadas este papel, ya secundario, de comunicación con los pueblos y comarcas del área de influencia de la ciudad mal servidos por las líneas férreas. Hasta 1893 no llegó el tren a Jaca y hasta 1902 a Teruel. Por eso posadas y carreteros prolongaron algo su vida desempeñando un cometido similar al de algunas líneas de autobuses actuales, cada una con su trapicheo particular: transporte de vinos, galeras de cacharros de barro, frutas, etc. Lo cierto es que en una *Guía de Zaragoza de 1891-91*, hay una completa relación de posadas y de los *ordinarios* y carreteros que concurren a las mismas, con expresión del sitio donde están situadas. Es una relación amplia que no puedo reproducir aquí aunque por su interés quizás vaya en un anexo. Se confirma la idea del papel de mediación que seguían haciendo entre la ciudad y su región, u otras cercanas no aragonesas. Por poner un ejemplo, en la *Posada del Blanco* de la Tripería, propiedad de Dña. Mariana Allué, paraban los ordinarios y carreteros de Teruel Ramón Torán, Ramón Sánchez y Francisco Ortiz. Más los carreteros de Valencia, Castellón, Alcora, Alloza, La Hoz de la Vieja, Fuentes de Ebro, Ayerbe, Pertusa, Huesca, Luna, Sos, Uncastillo, Egea, Nuez y Pina, cuyos nombres omito. Una buena fuente para estudiar el tráfico regional⁴³. Todavía hubo mulas y posadas hasta que los motores de tracción mecánica empezaron a hacer su trabajo.

La Posada de las Almas

De entre todas estas posadas zaragozanas hay que destacar la de *las Ánimas o Almas*, de la calle de San Pablo. Establecimiento que ha llegado hasta nuestros días después de varias remodelaciones, por lo que nos encontramos de nuevo con un enclave de nuestra historia hostelera que haríamos bien en conservar.

⁴² Santos Madrazo, ob. cit., pg. 446, recogiendo datos del *Almanak mercantil o guía de comerciantes de 1800*.

⁴³ *Guía de Zaragoza 1891-92*, SR 473, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

Según Blasco Ijazo la posada fue fundada el 3 de enero de 1705. No sabemos de donde obtuvo tan precisa fecha. El Diario de Avisos publica anuncios de venta de géneros en la posada en 1797. Perez Galdós la cita en sus *Episodios (Los Ayacuchos)*, situando la acción hacia 1843. Uno de sus personajes, viniendo de Barcelona, se aloja en la *Posada de las Ánimas*, del heroico barrio de *San Pablo*, duerme en una cama de *canónigo* despertando en una habitación baja de techos, grandona y con dos ventanas a la calle S. Pablo. Luego van a comer a la *Fonda Nueva de la calle San Gil*: sería el *Cuatro Naciones*.

Un poco posterior es el expediente más antiguo que he hallado, del año 1852. En él, Manuel Lóbez, propietario de la posada, solicita autorización para ampliar la puerta de entrada, un palmo y medio a cada lado, para que entren con mayor comodidad los carruajes. La calle era estrecha y sería difícil doblar⁴⁴. En 1911 un nuevo propietario, Joaquín Ceresuela, solicita autorización para una pequeña reforma de fachada que ha proyectado el arquitecto Albiñana, aportando unos alzados de la existente y la prevista, ambas muy sencillas: planta, dos pisos con balcones. La reforma se contrae a San Pablo 20, por lo que es lógico pensar que la posada solo había ocupado hasta entonces esta casa y que luego, como veremos, se amplió al número 22. Era en consecuencia muy estrecha, la mitad que la actual, aunque llegara por el fondo hasta la calle San Blas⁴⁵.

Su carácter veterano, posada con historia, debió de dar bríos a un tipo de cocina regional que se empezaba a demandar como emblema. El caso es que contamos con la carta de una comida de cuando la Expo de 1908, organizada por una peña del barrio, con todas las excesos del aragonesismo baturro tan en boga entonces: *judías con chorizo y orejas de cerdo, pollos a la chilindrón, abadejo en ajo arriero, magras de Illueca, melocotón en vino con azúcar y canela, tortas de Cariñena, almendras turradas*, que no digo que no sean cosas buenas aunque propias para quien tiene que reponer fuerzas después de muchas horas de trabajo o días de hambre y frío. Y contando con el estómago adecuado. *Vinos: tinto de los Padres Escolapios, pan: dobleros del año ocho blandicos, aguardiente balarasa al estilo del que fabricaba el tío cartujo en la calle Predicadores*. A los postres *rondalla*⁴⁶.

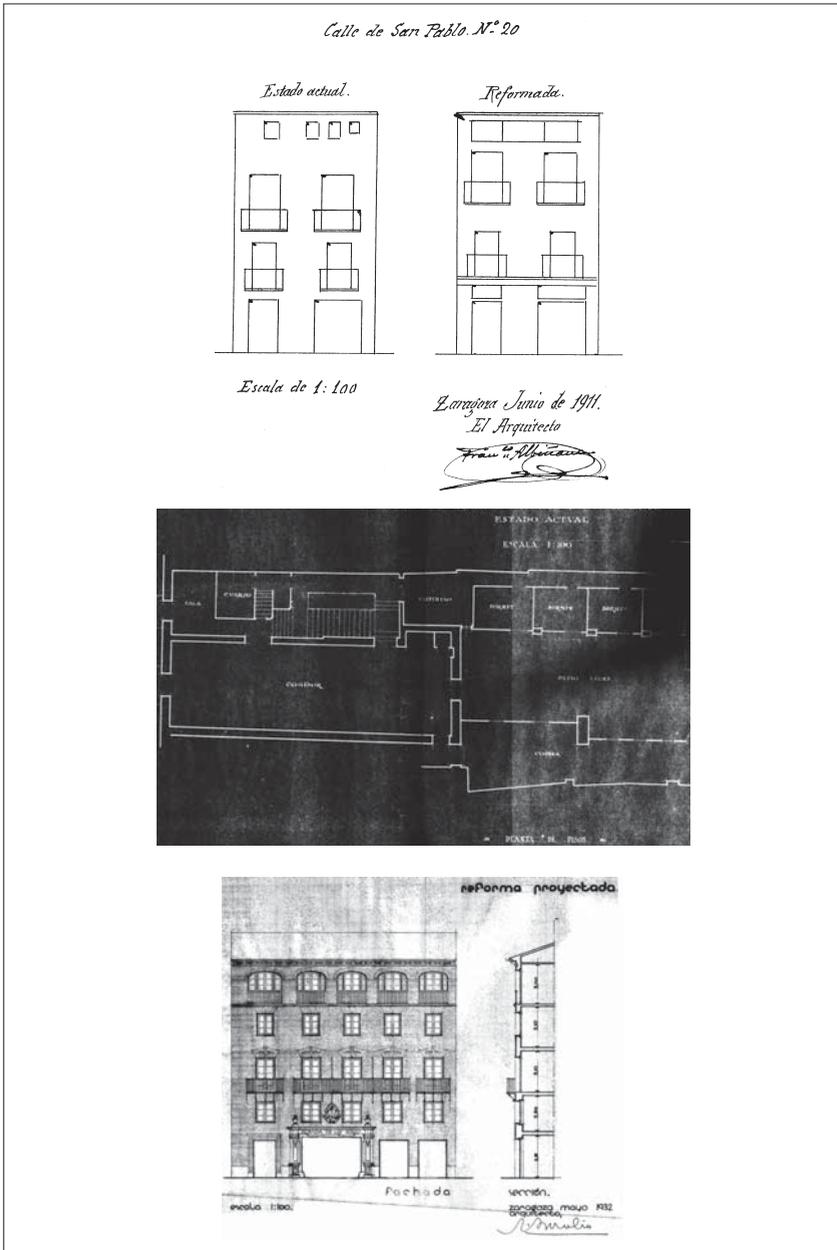
La familia Ceresuela debió comprar la casa contigua. Joaquín Ceresuela Galindo (puede ser hijo del anterior) presenta en 1932 un nuevo proyecto de reforma del arquitecto Teodoro Ríos, esta vez mucho más importante. La reforma abarca ya al número 22 de la calle con lo que el edificio gana ostensiblemente. Hay un gran portón con túnel de entrada del que arran-

⁴⁴ Archivo Montemuzo, caja 1723, Ayuntamiento de Zaragoza.

⁴⁵ Archivo Montemuzo, caja 2263, Ayuntamiento de Zaragoza.

⁴⁶ Menú de de la comida celebrada el 9 de agosto de 1908.

Fondas, hoteles y banquetes en la Zaragoza del siglo XIX



La Posada de las Almas en Zaragoza. Los planos son de la reformas llevadas a cabo por el arquitecto Patricio Borobio y de la situación anterior. Puede apreciarse el fondo del solar que anteriormente llegaba hasta la calle de San Blas.

ca la escalera lateralmente: ya no se haría para diligencias ni carruajes pero quizás se quiso conservar este aspecto histórico o facilitar la entrada de automóviles. La fachada está bellamente compuesta con ladrillo cara vista y piedra, elevando un piso, balcones de hierro y ventanas de arco rebajado en la última planta. Estaba afectada por el retranqueo para alineación de la calle pero finalmente no se hizo. La salida a San Blas queda cerrada con una casa para viviendas del mismo estilo. El interior de la posada es amplio, tiene unas bonitas escaleras con caja estrecha un poco ovalada, que comunican los pisos de habitaciones, con barandilla de madera y tirantes de forja. No será si será antigua o fruto de la reforma. Un busto de una aguadora, escultura de cerámica policromada probablemente levantina adorna el arranque: fue expuesta hace poco tiempo en una muestra en la Lonja, *Acquaria*⁴⁷. Merece destacarse el llamado *Comedor aragonés*, donde se instaló una gran *cadiera*, utilizándose con profusión azulejos de colores, empleado desde entonces para bodas y banquetes de sabor regional. Preludio del que más adelante haría la *Peña del Cachirulo* en su edificio de la carretera de Logroño. En el comedor aragonés se han celebrado comidas de carácter regionalista y fiestas de jota. Aún está en uso.

En el anecdotario de la posada, que supongo que será muy amplio, puede citarse el que en ella se reveló el primer film español: *Salida de la Misa de doce en el Pilar*. No tendrían los Gimeno locales más adecuados o serían de la vecindad de San Pablo. Lo cuenta mi buen amigo Agustín Sánchez Vidal, profesor de historia del cinema y ahora novelista, en uno de sus numerosos libros.

Las obras realizadas, tanto las de 1911 como las de 1932 debieron ser parciales porque en 1942 Dña. Francisca Guillén, Vda. De Joaquín Ceresuela solicita licencia para apeo de un pilar en la parte posterior de la casa nº 22. El informe del arquitecto, sigue siendo Teodoro Ríos, explica que las obras son necesarias porque estos locales, *destinados desde siempre a cuadras de la posada, aparecen con sus antiquísimos entramados en mal estado de conservación y la madera es muy quebradiza y expuesta a partirse a la menor causa*⁴⁸. Esto ocurriría en casi todas estas vetustas posadas de análoga construcción.

Poco después la posada fue comprada por el matrimonio Antonio García Abadía y su esposa Sabina Lascurain Arbizondo, girando el negocio a nombre de ésta que ya conocía la hostelería por haber trabajado antes en el Hotel Vasconia. Siguen aún los herederos, hermanos Garcia Lascurain al frente de un hotel de una estrella con el nombre tradicional de *Posada de las Almas*.

⁴⁷ Archivo Montemuzo, expediente 2319/32, caja 2.263, Ayuntamiento de Zaragoza.

⁴⁸ Archivo Montemuzo, expediente 3359/42, caja 3319, Ayuntamiento de Zaragoza.

III. FONDAS Y HOTELES EN ZARAGOZA

Las fondas zaragozanas; su emplazamiento

El término *fonda* empieza a generalizar su uso en España a comienzos del XIX; antes se hablaba de posadas y ventas. Como a lo largo de ese siglo se usan indistintamente hay que convenir en que para la gente la posada era una cosa y la fonda otra. Sus cometidos sin embargo no difieren: en ambas hay alojamiento y comida para los viajeros. Poco a poco se perfila la idea de que las fondas, que tienen comedor y sirven también comida para llevar (*comer de fonda* decía Larra, *traer de la fonda* la comida a casa), son establecimientos más esmerados, donde se alojan los viajeros, quedando las posadas para arrieros, trajineros y personas modestas. Respecto al origen de la palabra podría parecer que fonda viene de hondo, fondo que es la acepción de la Real Academia, quizás porque en su faceta de comedor podrían estar situadas en los bajos de las casas, incluso en lo que ahora llamaríamos semisótanos. Pero otros opinan que la palabra es nada menos que de origen griego (albergue) y pasó al árabe marroquí como *fendeq* o *fondac*, que todavía se utiliza¹. *Fonda* es término del mundo hispano que lo emplea como análogo de posada o comedor; cuando aparece la palabra en otros países seguro que hay alguna referencia a este mundo nuestro: algún guiso, alguna persona que de él proviene. Es palabra casticista y en desuso progresivo. En Barcelona, tan hispánica, aunque algunos no quieran creerlo, existieron desde antiguo, o sea que hay que convenir que fue allí donde se acuñó el término. Nada menos que en 1571 el italiano Zanotti, de Novara, abrió en el barrio de la basílica de Santa María del Mar un albergue con este mismo nombre; los barceloneses se acostumbraron a llamarla la *botiga fonda de Santa María*, a lo mejor es que estaba en los bajos de alguna casa, y así quedó como *Fonda Santa María*. Tuvo el establecimiento una larga vida y por lo tanto mucha historia. Allí se alojó en 1767 *Giácómo Casanova*, alias caballero de Seingalt, que sedujo, como parecía inevitable, a la bella bailarina veneciana Nina Bergonzi que también paraba allí y que

¹ *Fonda*, Wikipedia.

era amante del Capitán General, el aragonés Conde de Ricla. Fueron desterrados a Valencia para que no escandalizaran más: un castigo mesurado. Poco tiempo después recaló en la Santa María el conde Alessandro di San Germano, llamado *Cagliostro*, que embaucó a algunos burgueses y eclesiásticos con un plan de peregrinaciones a Santiago de Compostela. ¿Qué eran las fondas barcelonesas para estos italianos que las regían? Muy sencillo: *trattoria con alloggio*².

Con perdón por esta digresión, que al menos es *ben trovata*, además de parecer cierta, recordaremos que en Zaragoza ya algunos viajeros franceses comenzaron a hablar de *fondas* para las de la calle San Gil y también Galdós lo utilizaba retrospectivamente. Los primeros establecimientos con este nombre fueron el de las *Cuatro Naciones* y el *Europa*, ambos promovidos por italianos. Y la *Fonda de París* de los Lalanne, efectivamente parisinos. Estamos hablando de la década 1840 a 1850. También menciona la prensa otras dos fondas, la de la *Vizcaina* en el Paseo, que no pasaba de casa de huéspedes, y la de *Olalla*, que no he identificado. Los fondistas, como al principio se limitaban a alquilar pisos o edificios, amueblándolos con cuatro cosas, iban de un sitio para otro. Lo mismo pasaba en otras ciudades españolas, como Barcelona donde el *Cuatro Naciones* llegó a tener cuatro o cinco casas contiguas, arrendadas fundamentalmente, con fachadas a las Ramblas: *A l'hotel Quatre nacions tot son balcons*, decían los barceloneses.

Creo que es interesante destacar el hecho de que tanto éstos como otros incipientes establecimientos hosteleros zaragozanos se instalaron en inmuebles alquilados o comprados a la nobleza o a las *manos muertas* en el proceso de desamortización. Esto nos ilustra acerca del reparto de la propiedad en aquellos momentos. En estos palacios de la nobleza se dieron los primeros banquetes y sirvieron para alojamientos reales durante el siglo XIX. En el palacio de Sástago se alojó Fernando VII cuando vino por primera vez a Zaragoza en 1814 invitado por el general Palafox. En 1815 se celebró en el palacio del marqués de Lazán (hermano de José Rebolledo y Melci, el general Palafox) una fiesta con más de cincuenta invitados con el motivo de su nombramiento como Capitán General de Aragón sustituyendo a su hermano; otra algo después de la que vimos se vendían las viandas sobrantes. El general Riego, ya en el trienio liberal, ofreció un banquete con más de 102 invitados en el palacio del Conde de Aranda, sito entre la calle de Santa Catalina y Urrea. Poco después en el

² Leonardo Kociemski, *Il contributo italiano alla albergheria catalana, Pisa, estratto dal giornale "Terme e Riviere"*, Biblioteca de Cataluña.

palacio de los condes de Fuentes estuvo alojado el duque de Angulema³. Cuando vino el general Espartero a Zaragoza en 1854 se alojó en el palacio de los duques de Azara, llamado también de los Coloma y Fonclara, que mencionamos luego. En el de los marqueses de Ayerbe estuvieron alojados en 1857 los duques de Montpensier, padres de Dña. Mercedes que luego casó con Alfonso XII; en 1888, con ocasión de la visita a Zaragoza de Dña. María Cristina con Alfonso XIII niño, se dió una recepción⁴. Desde la visita a la ciudad hecha en 1882 por Alfonso XII, con motivo de la colocación de la primera piedra del ferrocarril del Canfranc, los reyes se alojaron siempre en el palacio arzobispal, donde también se celebró alguna comida real en ambiente reducido. Para estas ocasiones las habitaciones del monarca se decoraban con muebles ofrecidos por la nobleza y creo que en los archivos del Palacio Real hay fotografías de las habitaciones que se tomaban con carácter previo para seguridad de la real persona.

Siguiendo con el papel que desempeñaron las casas de la nobleza zaragozana en su función de acogida hay que añadir que bastantes se convirtieron en establecimientos de los diversos ramos de la hostelería. Tenemos así que *Casa Lac*, como antes hemos dicho, fue edificada sobre terrenos comprados a la condesa Vda. de Faura; el *Cuatro Naciones* de Fortis estuvo en el Coso, con callejón que conducía a la calle Fuenclara, alquilado a la condesa de Torresecas, la cual por cierto en determinado momento cerró este paso por diferencias con el Ayuntamiento⁵; el *Casino Principal* estuvo hasta no hace muchos años en edificio propiedad del conde de Sástago, en los bajos estaba el importante *Café de París*⁶; el *Casino Mercantil*, estuvo alquilado durante muchos años en el palacio de los Coloma y Fonclara, y modernamente de Azara, hasta que la entonces pujante entidad lo adquirió a sus propietarios remodelando bellamente la fachada en el estilo modernista el arquitecto Albiñana, estupendamente remozado ahora para sede de Cajalón; en la casa llamada del marqués de La Rosa, que era ya de Rafael y Timoteo Pamplona, estuvo el conocido *Café de La Iberia* y en algún momento la fonda de las *Cuatro Naciones* de Fortis, junto a la parada de las diligencias y despacho de billetes que

³ María del Carmen Sobrón, *Zaragoza después de su libertad*, ob.cit., pgs 40, 55 y 189 y stes., que describen los palacios de la nobleza zaragozana que sobrevivieron a los Sitios.

⁴ José Blasco Ijazo, *Aquí Zaragoza*, Tomo I, pg. 93, edición facsímil, Librería General, Zaragoza. Creo que los detalles de la fiesta estarán en una publicación de la Cadiera. Ver

⁵ José Blasco Ijazo, *Aquí Zaragoza*, ob.cit., tomo II, pg. 105.

⁶ José Blasco Ijazo, ob. cit., Tomo V, pg. 86.

existía en la misma plaza, entonces Puerta de Santa Engracia⁷; el *Universo* y *Cuatro Naciones* con su restaurante estuvieron en la calle San Gil en edificio proveniente de los Ariño; la *posada de los Reyes* de la plaza del Pilar era propiedad del marqués de Ayerbe, el *Europa* sito en la hoy plaza de España fue adquirido por los Zopetti a la llamada *Junta de la Sitiada* que gobernaba el régimen económico del Hospital de Nuestra Señora de Gracia en subasta formalizada en cumplimiento de las leyes desamortizadoras⁸. Lo habitual era que estos establecimientos se explotaran en régimen de alquiler, es de suponer que con escasas obras de remodelación, aunque en algunos casos el hostelero adquiriera más tarde el inmueble. Por eso la propaganda de alguno de estos establecimientos destaca que *el edificio ha sido construido expresamente para hotel*⁹. El *Café Español*, sustituido en 1891 por el *Gambrinus*, en la casa de los Laínes, que en algún momento también debió ser adquirida como proveniente del solar del Convento de San Francisco destruido cuando los Sitios, etc. Por supuesto que a principios de siglo era muy patente en Zaragoza la presencia nobiliaria, que disminuyó paulatinamente aunque era vigorosa todavía en 1900¹⁰. *La Real Maestranza* en su bonito palacio del *cuartel* de La Seo, felizmente conservado (los *cuarteles* eran circunscripciones del casco histórico) también desempeñó un papel de acogida ofreciendo una recepción y después una comida a Alfonso XIII cuando visitó Zaragoza a comienzos del XX¹¹.

Los fondistas italianos desembarcan en Zaragoza

Desde antiguo como hemos visto los fondistas italianos se habían instalado en Barcelona. La de *Santa María* cambió de nombre y pasó a llamarse *Fonda de Roma* y después de reformada *Hotel Restaurante de la Marina*. En 1770 llegaron otros italianos abriendo fondas, provenían fun-

⁷ José Blasco Ijazo, ob. cit. tomo III, ver la Puerta de Santa Engracia en pg. 235, respecto al Café de La Iberia, también en casa del marqués de La Rosa, ver también ob.cit. tomo V, pg. 81.

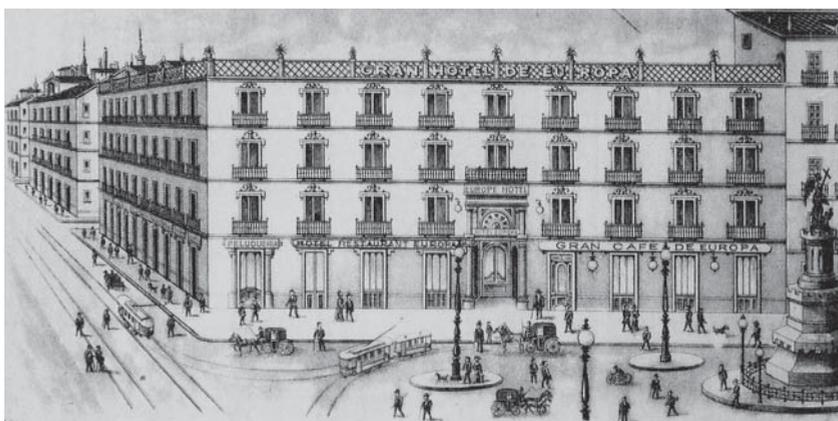
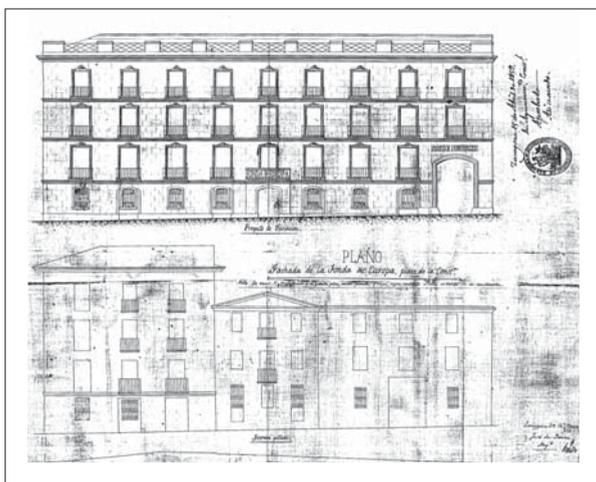
⁸ *Boletín Oficial de Ventas de bienes nacionales*, n° 5, año 1856. caja 2425, n° 116, AM. De los lotes en que se dividieron los bienes subastados, procedentes del Hospital de Ntra. Sra. de Gracia, Zopetti, que ya explotaba como precarista o arrendador la Fonda de Europa, debió adquirir el 9 y el 11. Consta en el mismo boletín que allí era donde paraban las *Diligencias de Oriente*, nombre de una de las empresas de diligencias que operaban en Zaragoza hacia 1850. Maria del Carmen Sobrón en su obra cit. "Impacto de la desamortización de Mendizábal en el paisaje urbano de Zaragoza" incluye en la pg. 253 detalles y planos de estas adjudicaciones muy completos.

⁹ *Guía de Zaragoza 1896-97*, SR 306. AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

¹⁰ Ver Carmen Sobrón, ob. cit., que describe las casas nobiliarias en 1808, y *Guía de Zaragoza de 1900*, SR 309, Am, Ayuntamiento de Zaragoza, que enumera exhaustivamente las residentes en aquel momento.

¹¹ El Noticiero, 16.6.1908.

Fondas, hoteles y banquetes en la Zaragoza del siglo XIX



Planos originales de la “Fonda Europa” del arquitecto Yarza, en los que se recoge la situación anterior, probablemente alguna adaptación de las edificaciones subsistentes del Hospital de Nuestra Sra. de Gracia.- Procede del archivo de Montemuzo. Junto a él una reconstrucción artística que facilita Nacho Zoppetti.

damentalmente de Civiasco, un pequeño pueblo del piemontés Val de Sesia, que no se sabe porqué fue exportador de empresarios, cocineros y trabajadores de hostelería en general. Se trataba del hostelero Fortis y su colaborador Primatesta, que implantaron el *Hotel de las Cuatro Naciones* en las Ramblas, cercano al puerto, por el que entonces llegaban a Barcelona la mayor parte de los viajeros extranjeros. Era, al decir de la época y de sus fundadores *il primo in Barcelona e in Europa intiera*. Debió de impactar en su momento porque ya hemos visto que el nombre de las Cuatro Naciones se extendió por España, sin que sus propietarios tuvieran nada

que ver en la mayoría de los casos con estos italianos: solo el de Zaragoza y luego el Madrid tuvo relación con ellos. Comparado con la antigua Fonda de Santa María el Cuatro Naciones sería una maravilla, aunque ya hemos visto que la Sand volcó en su libro *Un invierno en Mallorca* su agrio rencor contra ésta y otras posadas españolas. Chopin más discreto no dijo nada¹². Y llegados a este punto es lícito preguntarse de donde habrían sacado esta denominación y qué cuatro naciones serían éstas. Pues bien parece que se trataba de Italia, Francia, Inglaterra y Portugal, que serían las más dilectas de aquellos fondistas¹³. El hotel fue reformado a mediados de siglo (de ésta época debe ser la decoración del *restaurant Sícoris*) y albergó huéspedes ilustres¹⁴. Todavía subsiste y guarda elementos decorativos de interés, aunque reducido a una de las cuatro o cinco casas por las que se extendía y a una categoría muy modesta: una estrella.

Con esta cabeza de puente barcelonesa siguieron llegando *albergatori* italianos a la ciudad Condal. Francisco Durio, también de Civiasco había llegado a Barcelona en los primeros decenios del siglo XIX para ejercer su profesión de cocinero. Le fueron bien las cosas y con otros italianos fundó el *Hotel Falcón* y más adelante *el Gran Café* y *Hotel Oriente*, edificado con todo lujo en las Ramblas también sobre bienes desamortizados: un antiguo convento de franciscanos. Su hijo Ercole siguió los negocios del padre, adquiriendo en 1893 el Cuatro Naciones. Estos italianos siguieron durante generaciones muy relacionados con la comarca de la que procedían, trayendo a trabajadores de sus pueblos –más de 150 italianos estaban empleados en Barcelona en estos negocios, conservando su nacionalidad y relacionándose con Civiasco donde realizaron alguna labor de mecenazgo (un instituto de hostelería y otras cosas), y hasta trajeron el mármol de Rocaprieta en Valsesia para la decoración del Hotel Oriente. Otro personaje importante de esta saga fue el hostelero Camillo Antonietti, también piamontés de Lago d’Orta, propietario de la *Fonda y la Taberna del Sable*¹⁵. Y algunos más.

Todo esto no vendría ciertamente muy a cuento si no fuera porque algunas de estas personas o sus descendientes y afines vinieron también a Zaragoza a fundar negocios de hostelería. Debían de estar relacionados con pactos internos y familiares aunque más adelante constituyen sociedades.

¹² Lo cuenta Konciemski en su monografía citada.

¹³ *La Publicitat*, Diario, 27.2.1927. Biblioteca de Cataluña.

¹⁴ La mayor parte de los personajes ilustres que visitaron Barcelona en el XIX y comienzos del XX se alojaron en el 4 Naciones. En el Hotel se guarda una pequeña colección de cartas y periódicos.

¹⁵ Sigo a Konciemski.

El Universo y Cuatro Naciones

El primero en llegar a Zaragoza parece que es Juan Fortis, familiar de los que operaban en Barcelona. Desde el primer momento regenta la *Fonda Cuatro Naciones* zaragozana, que como vimos fue la que sirvió aquel banquete ofrecido por el Ayuntamiento cuando Isabel II jura la Constitución en 1843. Es la referencia de prensa más antigua que he encontrado. En 1849 lo hemos visto también ofreciendo al público las viandas sobrantes del baile de los marqueses de Lazán en su citado establecimiento, firmando el anuncio *Juan Fortis y Cia*. El primitivo emplazamiento del Cuatro Naciones parece que estaba situado en la calle San Pedro nº 3¹⁶, una gran casona que según Blasco pertenecía a los marqueses de Ariño, aunque de acuerdo con otros datos era ya propiedad en el año 1850 del matrimonio Vicente Pascual y Carlota Larrosa¹⁷. El hotel sufrió un grave incendio el 6 de julio 1855 que también cuenta Blasco Ijazo. Al parecer el carbón acumulado en las bodegas entró en combustión ocasionando un fuego que tardó varios días en extinguirse. Tuvo que conducirse el agua, canalizándola mediante tablones y zanjas, desde la fuente de La Princesa de la plaza de San Francisco, hoy de España. El asunto movilizó a la opinión pública y al Ayuntamiento, poniendo en marcha la creación de un cuerpo municipal de bomberos¹⁸. Es significativo que otro incendio hotelero, en este caso más trágico pues se contabilizaron casi cien víctimas mortales, como fue el del hotel *Corona de Aragón* en 1978 pusiera de manifiesto otra vez la necesidad de modernizar estos servicios.

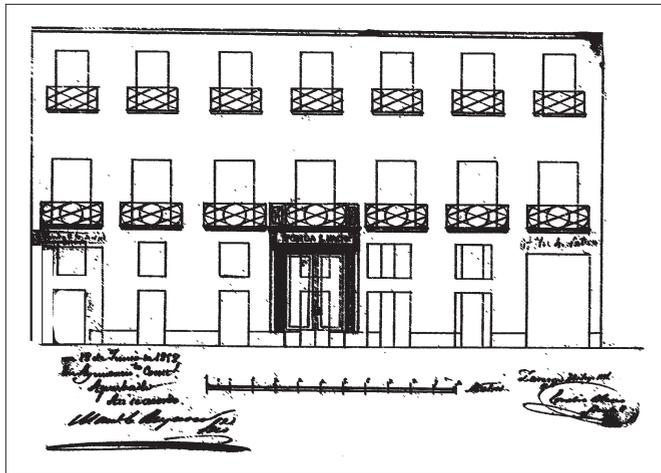
El caso es que por aquellos años (1857) se procedió a remodelar la calle de D. Jaime para ensancharla, derribando numerosos edificios, entre ellos las iglesias de San Pedro (que estaba frente a la Flor de Almíbar) y la de Santiago (en la calle del mismo nombre). Entre estos edificios afectados por la reforma estaría la antigua Fonda de las *Cuatro Naciones*, que debió de reconstruirse por su propietario Vicente Pascual, adaptándola ya al uso hotelero siguiendo las recomendaciones de Fortis. En el intervalo Fortis trasladaría sus servicios hosteleros a la casa de la condesa de Torresecas en el Coso, nº 5, cuya fachada remodeló¹⁹; aquí aparece ya como peticionario de la licencia su hijo Gaudencio, que

¹⁶ Expediente 82.9.111, año 1861, AM, *pidiendo que desaparezca la valla de la casa que fue hotel Cuatro Naciones de la calle de San Pedro nº 3*.

¹⁷ Registro de la Propiedad nº 2 de Zaragoza. Finca 3147, folio 146.

¹⁸ José Blasco Ijazo, *Aquí Zaragoza*, ob. cit., tomo 2, pg. 150.

¹⁹ Caja 1751, año 1864, consta que Fortis pidió licencia de obras para modificar fachada en 1858, se lo denegaron por cuestiones estéticas de la fachada, y cuando la solicita de nuevo en 1868 se le dice igualmente que la equilibre colocando una falsa puerta y ventana de la manera que se le indica.



Alzado de la fachada de la “Fonda Cuatro Naciones” sita en el palacio de Torresecas en el Coso, que se conectaba por un pasaje particular a la calle Fuenclara. La Fonda abrió en el Coso cuando cerró en San Gil para la construcción de su nuevo edificio. Archivo Montemuzo.

no sabemos cuando tomaría las riendas del negocio aunque las mantuvo mucho tiempo. El hotel se reedificaría después del incendio alineándolo al nuevo diseño de la calle D. Jaime abriéndose con el nombre de *Universo y de las Cuatro Naciones*. Quizás la existencia del Cuatro Naciones del Coso impuso este cambio de nombre para distinguirlo del otro establecimiento. En todo caso es evidente que resultó rimbombante sobre todo anunciado en francés como se hacía en las guías zaragozanas de fin de siglo: *Hotel Universe et des Quatre Nations*. Ilustra un poco acerca del espíritu un tanto megalómano e internacionalista de aquellos hosteleros. Los propietarios de este hotel fueron siempre la familia Pascual, los descendientes de D. Vicente Pascual y Dña. Carlota Larrosa, que con el tiempo entroncaron con los Pelayo y los Hore, que lo mantuvieron como tal hasta su venta para la construcción del actual inmueble de la calle D. Jaime, vulgo San Gil. Sobre el inmueble pesaron de continuo créditos e hipotecas; los copropietarios fueron comprando a los hermanos y primos²⁰. Los gestores del negocio fueron los Fortis hasta que al filo del siglo XX se traspasó a Pedro Durio, que lo publicitaba señalando su *nueva dirección* en la Guía de Zaragoza²¹. Este Durio debía ser también descendiente de los Durios italianos de Barcelona y explotaba

²⁰ Registro de la Propiedad n° 2 de Zaragoza, finca 3.147.

²¹ Ver *Guía de Zaragoza*.

otro *Cuatro Naciones* en Madrid bajo la dirección de Durio y Cía en la calle Arenal n° 21 desde 1870²². Valga este detalle para comprender la relación que existía entre estas familias dedicadas a la hostelería.

Los Fortis eran gentes inquietas y tuvieron otros negocios en Zaragoza. Un molino de aceite²³ y algunas casas. También hubo durante aquellos años en la calle Alfonso una perfumería *de Fortis*, que posiblemente estaría relacionada con el hotelero. En su restaurante se vendía, con *abundantísimo surtido* turrónes para Navidad²⁴. Gaudencio siempre tuvo mucho interés en relacionarse con los distintos medios de transporte de viajeros y se ocupó de que las diligencias pararan en la plaza de Ariño, o de tener un despacho de billetes para otras en la Puerta de Santa Engracia, abriendo también otro establecimiento hostelero en la casa del conde de La Rosa en 1859²⁵, en 1876 consigue que el despacho de billetes del ferrocarril Zaragoza Pamplona se instale en la misma Fonda²⁶. Con visos internacionales se ocupaban de tener intérpretes y prensa extranjera. En cuanto a usos culinarios fueron siempre fieles a la cocina francesa. Concibieron la idea de tener un restaurante en el hotel abierto al público, exponiendo las viandas. En 1859 Gaudencio Fortis como hemos visto pide una licencia para cambio de puertas en su restaurante *La Esmeralda*, sito en la calle San Gil s/n (quizás porque la calle se estaba remodelando). Es de suponer que fuera el restaurante del hotel²⁷.

Como llevamos mucho tiempo sin ocuparnos de la gastronomía veamos algunos menús del Hotel Universo, todavía bajo el mando de los Fortis. Ya para esa época empezaron a publicitarse las cartas en algunos días señalados. Para el 7 de diciembre de 1890, domingo, *se servirá el siguiente menú:*

Ostras.- Consomé Brunoise.- Purée Condé.- Pastelillos a la Monglass.- Croquetas de Cere.- Costillas de Cordero Milanesa.- Lenguados fritos.- Pajoles fritos.- Solomillo a la Parisiense.- Poulardes a la Americana.- Lubinas salsa Genovesa.- Salmón salsa Genovesa, Mayonesa o Vinagreta.- Calamares en su tinta.- Fricandeaux de ternera.- Grenadine de ternera a la Inglesa.- Filete de corzo salsa picante.- Perdices escabechadas.- Galantina de capón.- Jamón en dulce.- Pastelería y postres variados.

²² *La Iberia*, diario madrileño, 14,1, 1873, en eta fecha los periodistas rinden un homenaje al director del Cuatro Naciones de Madrid, Sr. Durio. Hemeroteca Conde Duque, Ayto. de Madrid.

²³ *Diario de Avisos*, 9.11.1874, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

²⁴ *Diario de Avisos*, 26.12.1871, A.M, Ayuntamiento de Zaragoza.

²⁵ Caja 1725. Sig 62, año 1857, AM.

²⁶ *Diario de Avisos*, 17.12.1876, A.M., Ayuntamiento de Zaragoza.

²⁷ Caja 1733, n° 27, año 1859, AM.

Santiago Parra

El 24 de diciembre del mismo año anuncia:

Ostras.- Purée de lentejas.- Consomé.- Budines a la italiana.- Solomillos a la printanier.- Tenera a la duquesa.- Salmón salsa vinagreta o tártara.- Lubinas.- Lenguados a la Normandía y gratin.- Truchas a la maitre d'Hotel al gratin.- Mangosta mayonesa o vinagreta.- Pollos asados o salteados con champiñones.- Perdices a la española o en Salmi.- Jamón en dulce.- Galantita de capón.- Id de faisán.- Postres variados.

Y para el 11 de diciembre de 1891 anuncia otro menú, ya con la particularidad de incluir precios

Ostras.- Huevos a elegir.- Chuletas de cordero a la jardinera, 1 pta.; id a la milanesa, 1 pta.- Pastelitos a la Reina, 0'75; Pichones asados, uno 2 ptas., id a la pastora 2'50, id. a la papudina, 2 ptas.- Pollo salteado, 2 ptas.- id. a la marengot, 2 ptas.- Filetes de lengua roberte, 1'25, con patatas y guisantes, 1'25.- Chuletas de ternera, 1 pta.- Chataudeau champiñon, 1'50.- Bifleche, 1 con patatas o guisantes.- Jamón en dulce, 1 pta.- Galantina de capón, 1'25.- Fogras al espig, ración 2 ptas.- Pescados, ostras docena, 1'50 ptas.- Almejas marinera, 2 ptas.- Langostas con salsas varias, 1'50 ptas.- Salmonetes salsas varias, 1'50.- Lenguados, lubinas salsas varias, 1'50.- Helado al kiers²⁸.

En este repertorio, en el que hay algunas equivocaciones, erratas de imprenta propias de los cajistas moviéndose en territorio extraño (el idioma francés y la imaginación de los cocineros) se advierte ya una progresiva adaptación al medio: concesiones. Muchos de los platos están escritos en español, ya algo lejos del obsesivo afrancesamiento de 50 ó 30 años atrás. Hay incluso platos españoles como las perdices escabechadas, las almejas marinera y los calamares en su tinta. Los precios van subiendo: una selección del tercer menú, más pan y vino etc., nos ll evaría a seis o siete pta. En cambio lo que llamamos *marisco* no es caro: las ostras, la langosta. Las aves —capones, pichones, faisanes, perdices, pollos— están más presentes que ahora. Pero también parece claro que el Hotel Universo de Fortis permaneció fiel a la tradición de la cocina francesa hasta el fin del reinado de los Gaudencios, que hubo varios en este hotel.

En la Guía de Zaragoza de 1896-97 se anunciaba así: *Gran Hotel de las Cuatro Naciones y del Universo. Construido expresamente para Fonda. Grandes salones, 120 habitaciones. Jardín. Gabinete de lectura. Periódicos nacionales y extranjeros. Despachos centrales de todos los ferrocarriles, diligencias a Panticosa, Teruel y Daroca. Restaurant, café y billar. Carruajes particulares. Propietarios Fortis hermanos. D. Jaime I, 52²⁹.*

²⁸ *Diario de Avisos* de Zaragoza, AM, días 6.12.1890, 31.12.1890 y 10.10.1891.

²⁹ *Guía de Zaragoza 1896-97*, SR 306. AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

El Hotel Europa de los Zoppetti

Poco después de que Juan Fortis desembarcara en Zaragoza lo hizo Gaudencio Zoppetti Cerrutti. Fue hacia el año 1845. Era también piamontés, de una pequeña población llamada Lago d'Orta, cerca de Novara, de donde vimos que procedía el hostelero barcelonés Camillo Antonietti. San Gaudencio, nombre que vemos repetido en estas familias italianas metidas a fondistas zaragozanos, es el patrón de Novara. Cuando compró los terrenos del hotel tenía Zoppetti unos 40 años: habría empezado muy joven, a los 25. Estaba casado con Maria Berdaguer Gilbert, que parece de procedencia catalana, cuya hermana había contraído matrimonio con otro italiano con cierta fortuna que pudo ser quizás quien financió la operación. Todo quedaba en familia entre aquellos hoteleros. Murió relativamente joven a los 66 años en su pueblo de Lago d'Arto, según certifica el párroco de San Bernardino de aquella localidad. Había tenido cinco hijos. Uno fue enviado a Italia donde murió enfermo de tuberculosis, pero en su sustitución se manda a España otro Gaudencio, hijo de un hermano, que se llamaba Gaudencio Zoppetti Bossi. Este joven tuvo una educación hostelera esmerada y parece que como aprendiz de cocinero estuvo en la cocina del palacio real. A la muerte del primer Gaudencio se hicieron cargo del negocio su hijo Enrique como arrendatario (pagaba 30.000 pts. al año hacia 1890) y este Zoppetti Bossi, como cocinero. Y a la muerte de Enrique le sucede en las tareas de la administración su hermano, también Gaudencio, Gaudencio Zoppetti Berdaguer. Tenemos pues al frente del Europa otros dos Gaudencios Zoppetti, Bossi y Zoppetti Berdaguer. Pero el Zoppetti Berdaguer se separó de su primo y se fue a Panticosa a llevar el *Hotel Continental*. El Zoppetti Bossi siguió con el negocio y más adelante pudo contar con la colaboración del gran cocinero aragonés Teodoro Bardají.

Había nacido Teodoro Bardají en Binéfar y desde pequeño llevó una carrera muy especializada que le convirtió en uno de los grandes, sino en el más destacado cocinero del siglo XX. Comenzó en la cocina real aprendiendo pastelería, estuvo luego en el famoso establecimiento de la *Mallorquina* en Madrid, varios años en Francia pues quería aprender bien el idioma para entender las recetas y después en otros muchos sitios hasta que todavía joven se consagró al puesto de cocinero del Duque del Infantado donde permaneció muchos años y dispuso de tiempo para preparar algunos escritos culinarios, entre ellos el famoso recetario de *La Cocina de Ellas*. *Ellas* era una revista fundada por José María Pemán en 1932, de la que se dan noticias en el libro-recetario del mismo título de Teodoro. En Aragón trabajó en el balneario de Panticosa y después, como dijimos, en el Hotel Europa más o menos cuando la Exposición Hispano Francesa. No es raro que el restaurante de este hotel se hiciera

famoso por su repostería, una de las ramas culinarias que había cultivado Bardají: en el gran libro de Ignacio Doménech sobre este arte parece que existen algunas recetas de esta procedencia señaladas con un *HE*, Hotel Europa. Algunas de estas cosas me las ha contado como “recuerdos de familia” Nacho Zoppetti, que conserva aún algunos libros de cocina de su antecesor Zoppetti Berdaguer: el recetario de Bernard y Dubois, señalado en algunas páginas.

El primer Zoppetti abrió hacia 1845 la Fonda de Europa ocupando parte de las edificaciones existentes en el famoso hospital de Ntra. Sra. de Gracia. El hospital contaba con amplísimos terrenos que llegaban desde la hoy plaza de España hasta las huertas del convento de Santa Catalina en plena plaza de los Sitios: contaba con huertas, hospital, residencia, biblioteca, iglesia al Coso, etc. En 1856, como hemos visto, se procedió a la subasta de estos bienes. El empresario italiano compró dos lotes de los ofrecidos. Mediante algún arreglo con los colindantes el terreno quedó establecido en el solar que actualmente ocupa el Banco de España. La escritura de venta es de 1858; el precio de la operación realizada en forma de subasta judicial de venta de *bienes nacionales* ascendió a 891.000 reales vellón. Las condiciones de compra eran buenas puesto que se pagaba en diez años, por décimas partes. Lindaba el solar por su parte izquierda con el edificio del antiguo trinquete de pelota, casa de León Alicante. Creo que un hijo suyo León Alicante Barthou, ingeniero, fue uno de los que se distinguió en la impulsión del ferrocarril del Canfranc. La casa siguiente por la misma linde izquierda era la de los *baños de Marraco*, de la cual el Europa tomaba el agua para su servicio en 1859, puesto que todavía no existía conducción municipal³⁰. No sabemos si Marraco tenía algún pozo especial para sus baños o la traería con aguadores desde el Gállego, como hacían algunas familias pudientes. Por la parte derecha, mirando a la plaza, doblaba el Coso teniendo fachada a la calle de la *Soledad*, hoy Amar y Borbón.

Como antes dijimos Zoppetti explotaba su Fonda desde hacía ya bastantes años como arrendatario o precarista de la ya citada *Junta de la Situada*, administradora de lo que quedaba de este viejo Hospital, convertido entonces en un montón de ruinas y edificios habilitados provisionalmente. Y como tal ya había solicitado diversos permisos para obras menores³¹. Adquirido el edificio pide en 1859 licencia para arreglo de rasantes y apertura de puerta a la plaza de la Constitución: hasta entonces se en-

³⁰ Petición que presenta al Ayuntamiento el 1.4.1859. Caja 1731. n° 369. Año 1859. AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

³¹ Archivo Montemuzo, cajas 1731 y 1372, Ayuntamiento de Zaragoza.

Fondas, hoteles y banquetes en la Zaragoza del siglo XIX



CAFE EUROPA

CONCIERTOS DIARIOS



Teléfono 10-51

ZARAGOZA

El ya "Hotel Europa" de los Zoppetti en la plaza de España a comienzos del siglo XX. El "Café Europa" fue un clásico de la plaza de España, donde también se dieron banquetes y fiestas.

traría por el Coso³². Y ya en 1861 solicita del Ayuntamiento una licencia para remodelación de la fachada y obras interiores. Se trata de una obra *en obsequio de la población y para el ornato público del punto más concurrido de la ciudad*. Acompaña un croquis alzado de la nueva fachada, que es la que se mantuvo hasta el siglo XX, y de la antigua, ciertamente poco vistosa como procedente de alguna reforma que se haría de las edificaciones subsistentes del Hospital de Gracia.

El nuevo hotel, de tres alturas más unas mansardas o boardillas, parece responder al gusto francés de la época. Tenía una puerta para carruajes a la izquierda, más una puerta central donde se leía *Fonda de Europa*, volviendo luego sobre el Coso y la calle de *la Soledad*, hoy Amar y Borbón. El arquitecto de esta reforma fue José de Yarza³³. Contaba con un patio-jardín, pozo, corral para caballerías y carruajes, planta suelo, tres pisos más boardillas, bajo para cocina y utensilios de pastelería, fabricación de chocolate y tres *caños* para bodegas y carboneras. Unas sesenta y cuatro habitaciones, más café, restaurante y sala de lectura³⁴. Como había hecho Fortis en el Universo, el Europa cuenta con un restaurante abierto al público con independencia del Café.

Pero toda esta reforma se le atraganta a Zoppetti un poco y pide al Ayuntamiento más plazo para terminarla, a la espera de que lleguen a Zaragoza los ferrocarriles que se están construyendo. Los buenos años, cuando ya estuvieron las conexiones ferroviarias y Zaragoza empezaba a aparecer en el mapa industrial y comercial, estaban por llegar. Y no es extraño que el hotelero pidiera un respiro para cumplir sus obligaciones. Ya hemos dicho que estos negocios hoteleros, con tantos hijos, no daban para conseguir buenas capitalizaciones. Cuando muere Gaudencio Zoppetti Cerrutti hay ya pagados siete de los diez plazos de la compra, pero aparece una hipoteca a favor de Faustino Errazu Apesteguía, que es renovada en 1875 por un importe de 150.000 pta, que representa un poco menos que el precio de compra del inmueble: seguía pues sin haberse pagado quince años después de la adquisición de la finca. Esta hipoteca se paga sustituyéndola por la de un acreedor italiano Félix Gemelli y Girardi, también piamontés. La familia Zoppetti seguía apegada a su tierra y conservaba su nacionalidad: renunciaron a ella por primera vez cuando fueron llamados a filas en su país en la Gran Guerra de 1914.

Tan céntricamente situado era el Europa parada de gente importante. Su café, que normalmente se arrendaba a un tercero, ponía velado-

³² Archivo Montemuzo, caja 1733, año 1851, Ayuntamiento de Zaragoza.

³³ Cajas 1732 y 1733, AM., Ayuntamiento de Zaragoza.

³⁴ Registro de la Propiedad n° 2 de Zaragoza. Descripción de la finca n° 506, folio 32.

res en la plaza, que entraban en competencia con los del Gambrinus y el Mattossi, planteándose reclamaciones ante el Ayuntamiento por el número que correspondía a cada uno. También quiere el arrendatario del café que le dejen poner una marquesina como la que tenía el Gambrinus en 1904. En otras ocasiones es el propio hotelero Fortis el que se queja al Ayuntamiento de los malos olores que despiden los *simones de caballos* que paran en la plaza frente a su establecimiento³⁵. Era costumbre que algún personaje ilustre saliera a los balcones de la plaza para saludar a sus fieles, fueran políticos como Olózaga y Castelar, o el propio alcalde la ciudad Mariano Aísa y Cabrerizo, barón de la Torre, o artistas, que cantaron desde estos balcones, o recibieron los aplausos del pueblo como Sarasate, que se alojó allí cuando vino a Zaragoza para la Exposición hispano francesa.

Como hizo en relación a otras fondas, pastelerías o comerciantes, Moneva y Pujol dedicó un artículo de la *Revista Aragón* a estos Gaudencios, el Fortis del Universo y el Zoppetti de las Cuatro Naciones. La verdad es que el artículo, publicado en 1940, es un tanto intemporal, muy retrospectivo. Se evocan recuerdos juveniles y a la vista de tantos Gaudencios no sabemos bien a cuales se refiere. El fondo del artículo es una loa a la hospitalidad ejercida por estos empresarios: *el fondista, con su habilidad, con su esfuerzo, saca de apuros de hospitalidad a sus conciudadanos, disponiendo, a veces, con mucha urgencia y pocos medios, aposentamiento magnífico a huéspedes ilustres; hospedaje copioso a una peregrinación súbita; un banquete para muchos cientos de personas donde son pocos los locales amplios, no abundan los servicios de mesa y aún es difícil hacer en el mercado una provisión de mucho y bueno; afrontar injustos peligros políticos al recibir ilustres huéspedes populares; casos he visto de ello*. La verdad es que los fondistas tenían que amueblar a toda prisa unas habitaciones para huéspedes muy importantes, preparar el asentamiento para carruajes y caballos u organizar un banquete real. Todo ello con pocos medios y mucha dedicación. Y sigue Moneva diciendo: *héroes de ese negocio cabe llamar a aquellos dos Gaudencios de origen italiano y plenamente incorporados a Zaragoza; el más viejo, Fortis, en la del Universo, con su pantalón de listas, su levita negra desbrochada, su sombrero de copa, quitado ante muy pocos; en la de Europa, Zoppetti, a quien obedecían allí todos, y ninguno le hacía caso*³⁶.

³⁵ Ver documento A.19. Son varios.

³⁶ "La hospitalidad fondista", Moneva y Pujol, artículo de la *Revista Aragón* n° 167.

Otros hoteles y Casas de comida

Poco a poco, hacia finales de siglo, se fueron estableciendo en Zaragoza otros hoteles, restaurantes y casas de comida. Vamos a recordar los más importantes siguiendo la huella de las *Guías de Zaragoza* que se fueron publicando periódicamente desde 1890.

Así tenemos el *Restaurante de París*, a cargo del cocinero Raimundo Cans, sito en el popular sector del Arco Cinegio (calle 4 de Agosto 27), que en 1891 se anuncia señalando que se trata del mismo restaurante que durante tantos años ha sido favorecido por el público en la calle 5 de Marzo. Ocupa la planta baja pero tiene también departamentos para familias y gabinetes independientes. Servicio particular y a la carta; menús desde ocho reales; *sirve exquisitas comidas fuera de la población*; gran surtido de vinos y licores³⁷. Cans fue un cocinero de prestigio y se estableció en varios sitios. Debía ser un clásico de la cocina francesa y es posible que hubiera pasado por el Europa o el Cuatro Naciones dada la endogamia de la hostelería zaragozana de finales de siglo, pero tampoco desdeñó el reclamo de otros tan españoles como el anunciado *plato del día el 6 de diciembre de 1890: Tripas a la moda de Cans*; claro que a la vista de lo que le gustaba hacer a este cocinero seguramente estaría condimentado al gusto francés que ha dado lugar al plato de las *trippes a la madillenne*³⁸.

Adjunto a este restaurante se hallaba el *Gran Restaurant de Fornos*, calle 4 de Agosto 29, 31, 33 y calle Cinegio 1, propiedad de Justo Mata. En Madrid también existía un restaurante Fornos, que reabre sus puertas tras una remodelación en 1874³⁹, pero en este caso no creo que tengan nada que ver entre ellos. En el Fornos de Zaragoza hay también hospedaje *desde 5 pta*. Se ve que los restaurantes del popular sector zaragozano de la calle de los Mártires entendían necesario ampliar sus servicios a la hospedería. Ofrece cocina francesa y española, cubiertos desde 10 reales en adelante y *desde doce reales dos comidas a la francesa; despacho hasta las dos de la mañana*⁴⁰. Ya en 1893 el Fornos de Justo Mata debía haber adquirido la casa contigua donde estaba el restaurante de París, aunque el cocinero Cans, como veremos, se marchó a otro sitio. Aprovechando el prestigio de este Fornos se anunciaba como *la antigua casa de comidas de Raimundo Cans*, y seguía sus recetas de cocina francesa: el 18 de diciembre de 1893 se anunciaba así: *La Mesa de Fornos: comida para mañana domingo: cubierto de 5 pta: Potage printanier a la reine, Bouchées a la monglass, Bayonnaise de*

³⁷ *Guía de Zaragoza 1891-92*, caja 473, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

³⁸ *Diario de Avisos*, 6.12.1890, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

³⁹ *La Época*, 2.9.1874, Hemeroteca Conde Duque, Ayuntamiento de Madrid.

⁴⁰ *Guía de Zaragoza*, 1891-92, caja 473, AM, Ayuntamiento de Zaragoza



El Restaurante Fornos: salón comedor en la calle de los Mártires. Guía de Zaragoza

saumon, Tournedos champignons, Dindonneau roti, Helados y frutas. Carta que, como ya dijimos, parece con muchas pretensiones para un restaurante popular⁴¹. En el *Album-Guía de Zaragoza* de octubre de 1904, publicación que se editó en cuidado formato modernista y que proporcionaba muchas noticias a cargo de un cuadro de personas de prestigio por —Valenzuela La Rosa, Casañal Shackery, Florencio Jardiel, Emilio Soterías y otros— el Fornos se anunciaba en su doble faceta de hospedaje y restaurante con salones para 200 personas, publicando la fotografía de su comedor que visto hoy parece muy sencillito⁴².

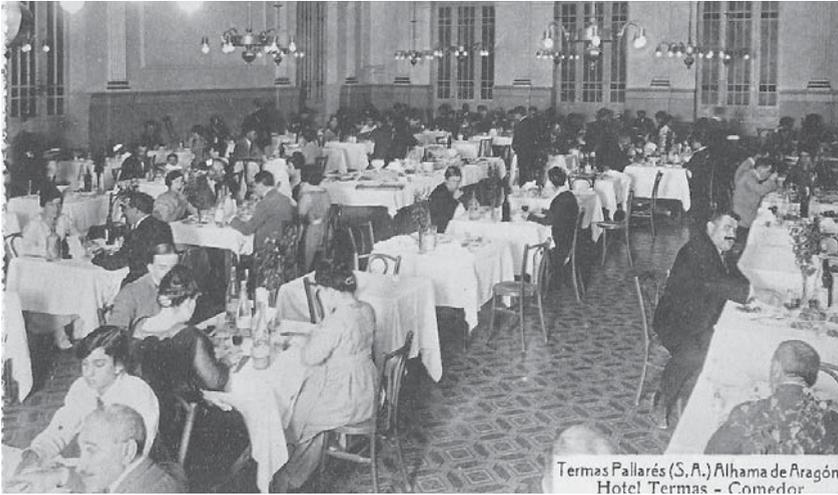
Y el inquieto Cans sigue moviéndose en el mundo de la hostelería porque en 1897⁴³ lo vemos de nuevo al frente del *Gran Restaurant de Francia*, sito en la

calle Estébanes 31 y Mendez Núñez 36. Ofrece también *hospedaje barato* por lo que hay que pensar que en una de las calles tendría el restaurante y en la otra las habitaciones. La cocina está a cargo *del tan conocido y reputado* fondista Raimundo Cans. En los locales bajos hay un bonito jardín preparado para servir en él comidas y cenas en la temporada de verano. Pienso por ello que el restaurante estaría en la calle de los Estébanes, palacio de los Estébanes, cuyo patio, hoy en ruinas, ofrecería esta posibilidad. Hay un aviso en la publicidad: *No confundirse*. verdaderamente con tantas idas y vueltas del cocinero Cans sería fácil hacerlo. Destaca también la circunstancia de que estas casas de comida o restaurantes del sector necesitaban disponer de hospedaje para viajeros para asentarse económicamente. Y también parece digno de señalarse que este cocine-

⁴¹ *Diario de Avisos*, 18.2.1893, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

⁴² *Album Guía de Zaragoza*, SR 454, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

⁴³ *Guía de Zaragoza*, SR 308, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.



Comedor del Hotel Termas Pallarés de Alhama hacia 1930. Postal.

ro deseaba ampararse bajo algún indicativo propio de la cocina francesa que constituía su especialidad: París primero, Francia después.

Otro de los clásicos era el *Hotel o Fonda de París*, sito en la calle D. Jaime I, nº 44, esto es en la misma acera y unos números más cercano a la Plaza de España que el Universo. Carmen Sobrón en su obra citada (“Impacto de la Desamortización...”) lo cita como abierto en 1850, siendo propiedad de unos franceses, los Sres. Lalanne, llegados de París, que habían empezado el año anterior instalando una confitería. El caso es que años después aparece bajo la dirección de la empresa *Primatesta Hnos*, anunciando una sucursal en Tarragona. Como hemos visto que un Primatesta fue compañero u hombre de confianza del primer Fortis de Barcelona es lógico pensar que se trataba de una extensión más de aquel núcleo primitivo de italianos que vino a España. En 1896 el Hotel de París incluye un anuncio en la Guía de Zaragoza indicando en su oferta: mesa redonda, comidas en salones separados, habitaciones para familias. Y en francés: *Restaurant, Boit aux lettres, Service d’omnibus pour toutes les Gares. On part plosieurs langues. Precios módicos, servicio esmerado*. Reproduzco las erratas como he venido haciendo hasta ahora: me parece un detalle de veracidad⁴⁴. En la Guía de Zaragoza de 1860 no aparecía este hotel que sin embargo hemos visto que era antiguo. En 1898 cambia su nombre por el de *Gran Hotel Restaurant Lion d’Or*, bajo la nueva dirección de

⁴⁴ *Guía de Zaragoza*, 1896/97, SR 306, AM, Ayuntamiento de Zaragoza. Carmen Sobrón, ob. cit., pg 149.



Vestíbulo del Hotel de Inglaterra-Europa en la calle Alfonso 1°. Postal.

Alfredo Flores. Sigue en 1908. Por cierto que este mismo Alfredo Flores era quien se encargaba de preparar las comidas en la *Quinta Julieta*, de la que luego hablaremos un poco.

Otro hotel con restaurante que se anuncia en la Guía de 1898 es la *Gran Casa de Viajeros y Restaurant de Roma*, sita en el Coso n° 61, casa recientemente restaurada junto al ya Teatro Principal. Por lo menos funcionaba ya desde 1894 pues la prensa anuncia un banquete el 16 de noviembre de aquel año en honor de las comisiones de fuera de Zaragoza que han venido a un mitin celebrado en el Mercantil para oponerse a una reforma educativa preconizada por el gobierno. Su dueño es Lorenzo Medana, que dice ser antiguo cocinero del Hotel Europa. Gran comedor para cien personas. Salón para bodas. No sabemos el número de habitaciones que ofertaba⁴⁵. En 1902 se sigue anunciando con las mismas características⁴⁶. Y ya en 1908 el *Gran Hotel Restaurant de Roma* aparece en Coso 92: *los sres. viajeros encontrarán cómodas y espaciosas habitaciones con luz eléctrica, timbres, cuartos de baño y espacioso jardín de recreo.*

Uno de los hoteles con restaurante, o quizás restaurante con habitaciones, del Arco Cinegio era el llamado *Restaurante de la Paz*. Debía tener prestigio porque fue el encargado de servir una comida en el recinto de la

⁴⁵ *Guía de Zaragoza* 1898, SR 307, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

⁴⁶ *Guía de Zaragoza* 1902, SR 312, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

Exposición en honor de la comisión barcelonesa que la visitaba en 1908. Se anuncia en la Guía de Zaragoza de 1902 en la calle Mártires 10 y 12, siendo sus propietarios “Ferrer, Sancho y Peñafiel”. Hospedaje a 5 pta.

El *Hotel Restaurante de España* estaba en la calle San Miguel *frente al Teatro Circo* y según se anunciaba en 1896⁴⁷ era propiedad de la Sra. Vda. de Miazza e hijos. Se trataba de un pequeño hotel de 24 habitaciones, que ya en 1900 estaba *bajo la dirección del antiguo camarero del Restaurante de Roma, Paco*, por quien habría que preguntar.

El nuevo *Gran Hotel y Restaurante Continental* aparece en la Guía de 1908. Está situado en Coso 52, frente a la calle Alfonso y su propietario es Joaquín Caveró. Anuncia *cómodas e higiénicas habitaciones, luz eléctrica, baño y ducha, servicio de restaurant en grandes comedores con mesas particulares y excelente cocina española y francesa*⁴⁸.

Esta es la relación de los hoteles y fondas que funcionaban en Zaragoza a filo del cambio de siglo. Hay algunos otros ya de menor categoría. Como puede verse ninguno podía hacer la competencia seriamente a los dos clásicos italianos del Europa y Cuatro Naciones. Los más de ellos parecen nacidos al amparo de antiguos empleados o cocineros de la plaza, revistiendo poca importancia. La concentración de establecimientos en el sector plaza de España, D. Jaime, Arco Cinegio, es también evidente. Buscaban el refugio de viajeros que traían las diligencias que todavía subsistían y sobre todo los ómnibus de las estaciones de ferrocarril hacia este punto de hospedaje. No habían venido en esos últimos cincuenta años hosteleros de fuera de Zaragoza. La prensa y algunas guías turísticas resaltaban esta carencia. Al encarar la Exposición de 1908 sus gestores entendieron que era necesario reforzar la hostelería de la ciudad con algún hotel de más categoría porque los últimamente citados no la tenían y el Europa y el Cuatro Naciones eran ya muy antiguos a pesar de su indudable solera. Había que recibir a los reyes e infantes (que sin embargo acabaron alojándose como casi siempre en el palacio arzobispal), a algunos ministros de la Corona y de la República francesa, políticos, jefes de partidos, y en fin a una serie de personas importantes.

El Gran Hotel Regina

Con la idea de disponer de un hotel de prestigio se pensó en reconvertir para estos menesteres uno de los chaletitos de la Plaza de Aragón, edificando un anexo de habitaciones en la calle Bruil. Una buena situación a las afueras del casco histórico tan concentrado entonces. Era sin duda

⁴⁷ *Guías de Zaragoza de 1896, 1899 y 1900*, SR 306, SR 309 y SR 461, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

⁴⁸ *Guía de Zaragoza de 1908*, SR 760. AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

una esquina con vocación hotelera porque en el cuerpo de habitaciones del Regina, se edificó en 1940 el *Hotel Centenario* del gran cocinero Luis Bandrés. ¿Porqué será que muchos de aquellos establecimientos acababan regentados por sus cocineros? La pregunta es ingenua por supuesto: la cocina era y es la parte difícil y comprometida de la hostelería. Ahora, más o menos en los mismos solares, está asentado el *Hotel Don Yo*, nombre expresivo de toda una manera de ver las cosas, construido por Julio Suso

El chaletito de la Plaza de Aragón remodelado para *Hotel Regina* parece encerrar una historia de amor. Al menos eso deduzco yo, que soy muy novelero, de la lectura de los asientos registrales, tan poco románticos de suyo. Tampoco fue demasiado romántico que digamos el destino ulterior de este chalet donde desde 1911 quedó instalado el Gobierno Civil, punto de concentración durante la Dictadura de manifestaciones estudiantiles y retén permanente de la policía armada.

Nada de esto era previsible cuando lo edificó Nicolás Baylín y Laguarda en 1881. El solar era del Ayuntamiento y todavía estaba rotulado como procedente de la Exposición Aragonesa pues era el resultante de los terrenos de la *Torre del Pino* y otros adyacentes, donde se organizó una de las defensas de la ciudad cuando los Sitios, adquiridos para la construcción de los pabellones de la primera Exposición Aragonesa de 1868 en la hoy plaza de Aragón. Disponía esta finca de una superficie de 2.186 metros cuadrados, hoy fastuosa, sobre la que se edificó una casa con jardín delante y huerta detrás. La construcción de tinte clasicista italiano tenía bodegas y cuartos bajos, entresuelo, principal y bohardillas. Más adelante, cuando se convirtió en Hotel se le añadió a la entrada una visera modernista de cristal muy vistosa. La casa, valorada en algo más de doscientas mil pta, junto con otros bienes por un importe total de más de 500.000 pta, fue entregada por su esposo de 41 años en propiedad a su cónyuge Dña. Julia Aramburu y Bernal de 21, que aportó el ajuar doméstico. Una buena dote para la persona amada⁴⁹.

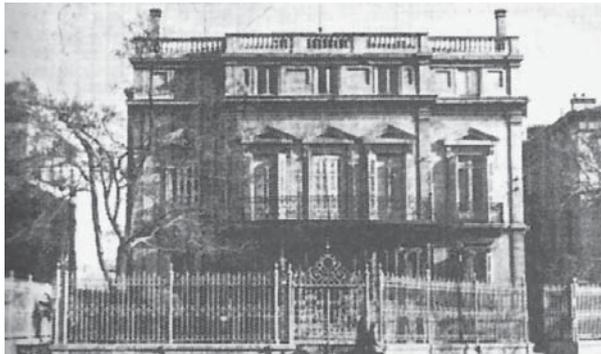
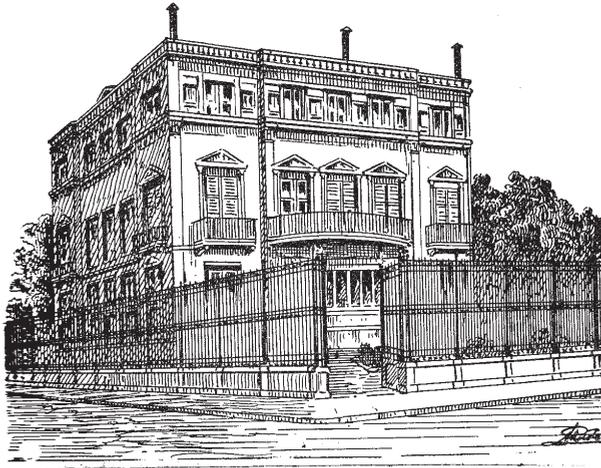
El matrimonio Baylín-Aramburo vendió la casa a Tomás Castellano Villarroya, y fue su hijo Tomás Castellano y Echenique quien, en 1908 la aportó a la sociedad *Gran Hotel*, con capital de 500.000 pta. Sus accionistas eran de lo más granado: el propio Basilio Paraíso, Tomás Castellano, Nicolás de Escoriaza y Fabro, Tomás de Higuera y Bellido, marqués de Arlanza, José Puértolas Ramón y otros⁵⁰.

En pocos meses y ocupando la parte del terreno posterior, con fachada a la calle de Bruil que se alineó entonces, se construyó un edificio

⁴⁹ Registro n° 2 de Zaragoza, finca 3648, folio 143.

⁵⁰ Id. folio 161.

Santiago Parra



Chaletito de la Plaza de España donde se instaló para la Exposición "Gran Hotel Regina". Tuvo un anexo para habitaciones en la calle Bruil donde se construyó en 1940 el Hotel Centenario.

de cuatro pisos, de forma rectangular, con entrada independiente del chalet, con restaurant comunicado directamente a la misma calle. Estaba fundado sobre pilares con arcos y su estructura era de madera: un edificio más bien de modesta construcción como ponía de relieve el arquitecto Teodoro Ríos cuando lo reconstruyó para el Centenario en 1939⁵¹.

Abierto el hotel poco antes del comienzo de la Exposición su nombre fue el de *Gran Hotel Regina*, sin duda como homenaje a la reina (Dña. Cristina o Dña Victoria?). En el Heraldo de 3 de Junio de 1908 el Regina se anunciaba así: *Antiguo palacio de Castellano reformado y ampliado con arreglo a los adelantos modernos. El único rodeado de jardines y sin ninguna habitación interior. Ascensor eléctrico, Calefacción a vapor. Habitaciones con cuarto de baño. Pensión desde 12'50 ptas. Restaurant de primer orden: almuerzo 5 ptas. Comida 6 ptas, Five o'clock tea 1 pta.* Ahora bien no parece que desempeñara papel importante en los fastos de 1908 ni tuviera el éxito pretendido por sus fundadores, tampoco la prensa recoge muchos acontecimientos. Se alojaron en él algunas personalidades que vinieron a la inauguración de la Expo⁵², aunque persistía la costumbre de hacerlo en las casas particulares de amigos y familiares, como lo hizo el ministro de Fomento González Besada; el Infante D. Carlos, que presidió la inauguración en nombre del rey, lo hizo en casa de sus cuñados, el Infante en el palacio arzobispal; Segismundo Moret solía hospedarse en sus visitas a Zaragoza en casa de su amigo y correligionario Francisco Moncasi, en el Paseo de la Independencia 14. El 18 de agosto se ofrece en el hotel un té a los periodistas franceses que habían venido a Zaragoza⁵³. También la reina madre María Cristina cuando vino a visitar el Salón de Arte Retrospectivo de la Expo el 9 de junio. Y poca cosa más registran las crónicas. Segregados parte de los terrenos primitivos en 1939 a favor de Luis Bandrés del Hotel Centenario, la sociedad "Gran Hotel", concluyó sus actividades y vendió en 1959 el terreno sobrante, todavía unos 1.100 metros cuadrados, a la inmobiliaria ARVISA: no aparecen en esta escritura nombres de los primeros socios o sus descendientes⁵⁴. Fue la primera pieza que sucumbió de las edificaciones tradicionales de la Plaza de Aragón.

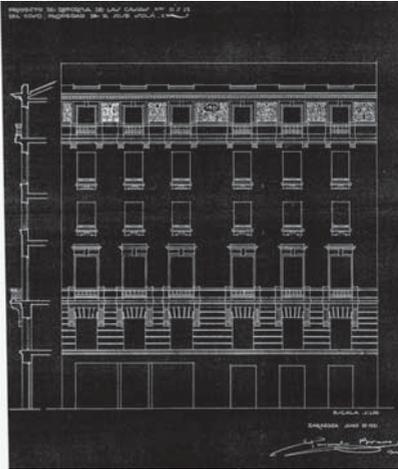
⁵¹ Expediente construcción Hotel Centenario, memoria arquitecto Teodoro Ríos, en el que relata la situación del anterior Hotel Regina, caja 4152/39, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

⁵² *El Noticiero*, 30.4.1908, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

⁵³ *El Noticiero*, 18.8.1908, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

⁵⁴ Registro n° 2 de Zaragoza, finca citada.

Santiago Parra



HOTEL ORIENTE
ZARAGOZA
SITIO MUY CÉNTRICO
COSO, 11 Y B TELÉFONO 502

El Hotel Oriente tuvo un primer proyecto inicial modernista del arquitecto Fernando Albiñana que no llegó a realizarse; ampliado a la casa de al lado en el Coso se edificó poco después bajo proyecto de Pascual Bravo.

El hotel Oriente

El *Hotel Oriente* fue el último en llegar a la Expo de 1908. No aparece en el Album Guía de 1904 ni en la Guía de 1906, por lo que su construcción o habilitación sería ya de 1907 ó del mismo 1908. Estaba situado en las casas 11 y 13 del Coso, ambas propiedad de José Sola. Se anunciaba en la Guía de 1908 como *Hotel Oriente-Restaurant*. Este binomio de Hotel y Restaurante siempre lo ha conservado el Oriente, a cuyo frente estuvo muchos años el estupendo cocinero Isidoro Martínez Ortiz, amigo también del cocinero Teodoro Bardají. Blasco Ijazo recuerda uno de los menús del Oriente, el de 25 de marzo de 1908 anunciado en la prensa del día: *servirá hoy su acostumbrado menú extraordinario a 3 ptas.: entremeses varios, arroz a la valenciana, Tournedós Rossini, Langosta salsa tártara o fiambre, Cordero o lomo de cerdo asado, Helado Reina Victoria, Pastas, quesos y frutas, pan y vino*⁵⁵. Realmente no se puede pedir más por tres pta. Vemos que los precios de los menús seguían conteniéndose a lo largo de los años. José Sola y Garriga solicitó al Ayuntamiento la reforma de fachada de la casa n° 13 del Coso en 1912. El proyecto, del arquitecto Albiñana, era un precioso edificio modernista que no debió de llegar a hacerse porque en 1924 presenta un nuevo proyecto de Pascual Bravo, unificando ya las dos casas 11 y 13 que es el que con modificaciones ha llegado a nuestros días⁵⁶.

Otros Escenarios

Conforme pasó el tiempo y la ciudad se fue haciendo mayor la vida social fue exigiendo nuevos escenarios para fiestas, solemnidades y celebraciones. No disponía Zaragoza de demasiados espacios públicos donde poder realizarlas. El bello palacio renacentista de *la Lonja*, ya utilizado en la primera mitad del siglo, fue escenario de algunos banquetes de especial significación que luego veremos; pero era demasiado lujoso y difícil de preparar (y calentar) para cualquier fiesta. Cuando el general Espartero visitó Zaragoza el 11 de mayo de 1855 para inaugurar las obras del ferrocarril Madrid Zaragoza, fue obsequiado por sus numerosos adeptos con un banquete en la *Universidad Literaria de la Magdalena*, del que no nos ha llegado el menú⁵⁷. Se llamaba literaria porque en ella se enseñaban derecho, filosofía, humanidades y llegó hasta nuestros días remodelada la fachada por el arquitecto Ricardo Magdalena como uno de los actos de puesta a punto de la ciudad para la Expo de

⁵⁵ José Blasco Ijazo, *Aquí Zaragoza*, Tomo 1, pg. 250.

⁵⁶ Archivo de Montemuzo, *Expediente* 1189/12, caja 2.095; Expediente 2139/21, caja 8519; expediente 19.448/35; éste último se refiere a la reforma de la entrada por el arquitecto Teodoro Ríos.

⁵⁷ *La Libertad*, periódico diario zaragozano, 11 y 14 de mayo 1856, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

Santiago Parra



En el palacio de los Azara comenzó su andadura el Casino Mercantil, que luego renovó su fachada en el siglo XX con una bella traza modernista del arquitecto Albiñana. El palacio de Azara se ve a la izquierda de la primera foto-postal.

1908, pero conservaba todavía de los tiempos de su construcción por Juan de Cerbuna la capilla y la biblioteca, que se perdieron miserablemente en nuestros días. Luego se utilizó el *Teatro Pignatelli* del Paseo de la Independencia, cuyo patio de butacas se desmontaba para instalar a los comensales. Allí se celebró en 1893 con gran boato un banquete para celebrar la inauguración del nuevo edificio de las facultades de Medicina y Ciencias⁵⁸. Pero ya habían llegado los políticos y los partidos y también para agasajarlos se desmontó a veces el teatro propinándoles algún banquete. Así ocurrió en 1895 con el flamante diputado por Zaragoza el gaditano Segismundo Moret Prendergast⁵⁹, y creo que también para algún otro. Debían tener los homenajeados una significación destacada para asegurar el aforo del recinto.

Los casinos son los que con mayor frecuencia y facilidad podían utilizarse para la celebración de fiestas y homenajes. Los dos casinos más importantes de Zaragoza, el aristocrático *Principal* y el más popular *Mercantil*, fueron escenario frecuente de ellas. La historia de ambos casinos está bien estudiada⁶⁰ y nos excederíamos aquí con su comentario. Ambos se han salvado muy dignamente aunque ya no brillen en su cometido social que tan bien desempeñaron. En el Principal se celebró una recepción cuando vino Alfonso XII a Zaragoza en 1881 tras la aprobación de la Ley del ferrocarril del Canfranc: la Ilustración Española y Americana recogía en estupendos grabados la visita real con imágenes de las elegantes damas que asistieron a la fiesta del Casino⁶¹. Más fecunda en el terreno de homenajes y comidas, pero también de conferencias y vida cultural fue la trayectoria del Mercantil, sede del Ateneo. En 1893 contaba con 1.116 socios y le resultaba imperioso disponer de salones para bailes y reuniones. Así que tras las oportunas conversaciones con el propietario, que seguía siendo el conde de Azara que vivía en Barcelona, se decidió por acometer la construcción de un gran salón en la planta baja, cuyo patio se cerró con un lucernario. La obra, dirigida por el arquitecto Antonio Miranda y cuyos detalles cuenta con minuciosidad la prensa⁶² exigió al Casino tomar un empréstito de 70.000 pta. Pienso que este salón subsiste porque la reforma de Albiñana concernió principalmente a la fachada.

⁵⁸ *Diario de Avisos de Zaragoza*, 19.10.1895, AM, Ayuntamiento de Zaragoza. También *Diario de Zaragoza* de la misma fecha.

⁵⁹ *Diario de Avisos de Zaragoza*, 20.10.1895, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

⁶⁰ Manuel García Guatas, *El Casino Mercantil*; Jean-Claude Vanhille-Lité, *Casinos y Círculos en Zaragoza. (1830-1908)*, Institución "Fernando el Católico", Zaragoza 2001.

⁶¹ *La Ilustración Hispano Americana*, ejemplar correspondiente a la visita de D. Alfonso XII a Zaragoza en octubre 1882.

⁶² *Diario de Zaragoza*, 12 de febrero, 28 de marzo, 29 de marzo de 1893, AM, Ayuntamiento de Zaragoza. Rodón se encargó de la fundición del hierro, Rizo del almacén del lucernario, Luesma del pavimento del salón, la Veneciana de la cristalería, Ezequiel González de los sillones de cuero.

La Quinta Julieta

Otro escenario entrañable de la época de fin de siglo fue la *Quinta Julieta*, de la que hace muy poco se derribaron los últimos vestigios. El proceso de ruina comenzó muchos años atrás, acentuándose en los tiempos en que en sus inmediaciones se construyeron unas casas o poblado para miembros de la etnia gitana. El ghetto acabó muy mal y durante el tiempo en que se mantuvo quedaron asoladas las fincas inmediatas, entre ellas la famosa Quinta⁶³. Solo quedaba un castillito romántico al gusto ecléctico de la época, que se llevó la piqueta hace menos de un año. La Quinta había sido construida por Enrique Sagols Ferrer, un ingeniero industrial procedente de La Bisbal (Gerona), que trabajó en la fábrica de Averly y casó en Zaragoza con Julia Rodrigo Coutens. Compró una gran extensión de terreno junto al Canal Imperial y concibió la idea de hacer en él una bella quinta de recreo, con lagos artificiales, puentes, parterres, pagodas chinas, palomares y una casita en forma de castillo. Andando el tiempo decidió abrirla al público y hasta comprar a la Junta del Canal una barca en forma de góndola para transportar a los viajeros, a diez cts. plaza, desde la playa de Torrero. Es la famosa góndola en forma de cisne que permanece viva en el imaginario colectivo y pervive en muchas imágenes de la época. El parque fue frecuentado por Ramón Sender, que le dedicó una pequeña novela de su serie juvenil de la *Crónica del Alba*⁶⁴.

En aquellos años el restaurante de la Quinta se ponía a disposición de quienes quisieran celebrar allí alguna comida o fiesta, cuyos platos se servían desde el restaurante *Lion d'Or* a cargo como hemos visto de Alfredo Flores⁶⁵. Sin duda muchos banquetes se darían en aquel improvisado restaurante al pie del Canal, estupenda atalaya de la ciudad. Entre ellos figura uno importante, el que se ofreció a D. Benito Pérez Galdós cuando vino a la ciudad en 1908, con ocasión de la Exposición *Hispano-francesa*, para el estreno de su ópera *Zaragoza*. No disponemos del menú, que normalmente no suele pasar a la prensa para rabia de los aficionados a la historia de la gastronomía, pero gracias a mi buena amiga Pilar Guerra Claramunt, descendiente de Sagols, tengo una graciosa fotografía que quizás sea precisamente de ese banquete aunque no reconozco a Galdós⁶⁶.

⁶³ *Heraldo de Aragón*, carta de Arturo Vidal, 5 de mayo 1984. Ver también El Noticiero, 28 de septiembre 1956, *Heraldo de Aragón*, 14 de febrero 1971, artículo de F. Oliván Bayle.

⁶⁴ *La Quinta Julieta*, Ramón Sender, novela del Ciclo del Alba, prólogo de Carlos Mainer, Biblioteca Aragón. Diputación General de Aragón.

⁶⁵ *Guía de Zaragoza* 1900, SR 461, y de 1908, SR 760, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

⁶⁶ *Galdós en Aragón*, Jesús Rubio Jiménez y Brian J. Dendle, Colección Boira, Ibercaja.

Fondas, hoteles y banquetes en la Zaragoza del siglo XIX

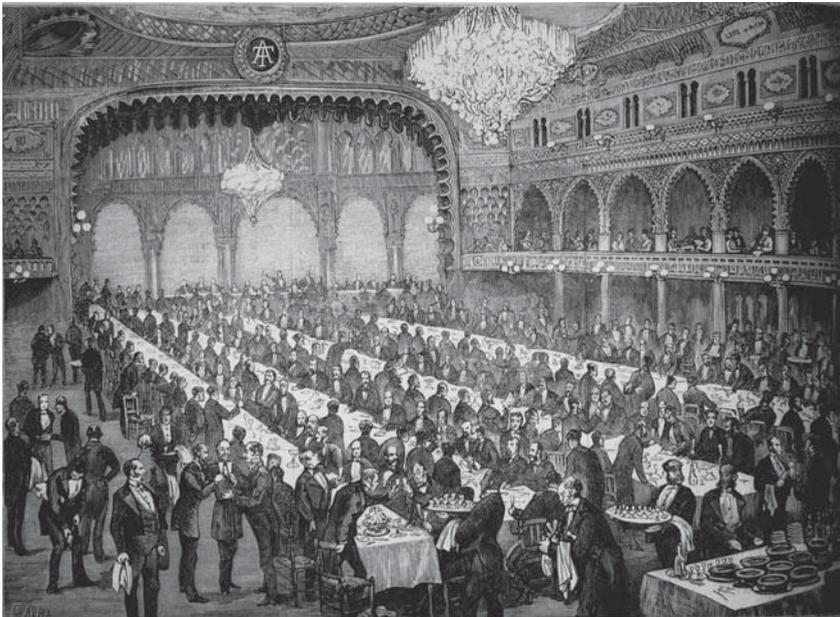


La "Quinta Julieta" del Canal Imperial, donde se celebraron banquetes importantes cuando la Exposición.

IV. BANQUETES Y DISCURSOS

Los grandes banquetes

Decía Brillat de Savarin, padre de la literatura gastronómica contemporánea, que los banquetes políticos se han celebrado constantemente desde 1795 (treinta años antes de la fecha en que escribía) *“siempre que ha sido necesario ejercer sobre un gran número de voluntades un influjo momentáneo. Estas comidas exigen muchos platos; pero ni su abundancia llama la atención ni se toman en cuenta los placeres que producen”*. Un poco escéptico del resultado de estos festivales gastronómicos parece el gran científico de la cocina. Como testigo de los acontecimientos de la revolución seguro



Banquete celebrado en el Teatro Apolo de Madrid a industriales y comerciantes que han contribuido a regalo de boda para SSMM. En el Teatro Pignatelli de Zaragoza se hicieron varios del mismo tenor en honor de Segismundo Moret y de Tomás Castellano.



Banquete celebrado en Barcelona en honor del ministro de Fomento. 1878.

que había visto demasiadas alianzas políticas y comerciales, ligas económicas y matrimonios fracasados, aunque en su momento hubieran sido auspiciados por grandes banquetes y promesas. Pero esto de organizar comidas para sellar amistades o lanzar proyectos es sin duda propio del ser humano que desde las culturas más antiguas lo viene practicando, y hay que darlo como bueno sin mayores disquisiciones. Otra cosa es el refinamiento, el arte y hasta la ciencia gastronómica adoptadas para el caso por la sociedad europea de comienzos del XIX.

En nuestro caso y ya a fuera para concitar voluntades o simplemente para impresionar al personal celtibérico (que esto siempre ha gustado a nuestros vecinos galos) lo cierto es que en Zaragoza se empiezan a celebrar estos primeros banquetes públicos cuando llegan las conexiones ferroviarias: el ferrocarril de Barcelona-Zaragoza y de esta ciudad a Pamplona-Alsasua en 1861, y el de Madrid-Zaragoza en 1863. Fueron tantos y recurrentes en el tiempo este tipo de comidas que no hay más remedio que considerarlos dentro de una taxonomía: los *banquetes ferroviarios*. Algún día habrá que hacer un voluminoso tomo con todos los de España: será una obra férrea. Sucedió además que como las obras se desarrollaban lentamente y las concesiones se daban por tramos había para todo: la puesta de la primera piedra, la llegada a determinada estación, la culminación de la línea. En el ferrocarril del Canfranc por ejemplo se



Banquete celebrado en Londres con motivo de la boda de D. Alfonso XII.
Mesas profusa e incómodamente ilustradas.

solemnizó la aprobación de la ley en 1882, la llegada a Jaca en 1893, la apertura de la conexión internacional en 1928. No es que antes de todo esto no se celebraran banquetes, es que no nos han llegado las cartas, ni los comensales ni claramente el lugar donde se realizaron. No existía la prensa propiamente dicha.

Esto, claro está, ocurría en Zaragoza; en la Corte sería otra cosa, contando mucho las recepciones reales, aristocráticas y de la gran burguesía que se forma a mediados del XIX. La cocina de estos grandes banquetes en el periodo 1850-1900 fue francesa, y a menudo estrambótica, dando lugar a críticas que como hemos dicho antes parecen inspiradas en un humor propio del semanario cómico *La Codorniz* de Alvaro de Laiglesia o las comedias de Mihura. Un artículo de 1895 del comentarista gastronómico *Kasabal* (el periodista José Gutiérrez Abascal), parodiaba estas provocativas mesas con el título: *Un cocinero con rumbo: 500.000 ptas en un almuerzo*. Pero lo que se habría servido en ese banquete imaginario era surrealista: *ostras con perla, traídas de Ceilán, salmón blanco del Danubio, chuletas de oso ruso, pollos alimentados con trufas del Perigord*¹. Extravagancias, aunque no demasiado lejos de la realidad si nos referimos a las comidas y recepción-

¹ *La correspondencia de España*. Diario madrileño. 13-1-1895. Archivo-hemeroteca Conde-Duque. Ayto. de Madrid.

nes reales, celebradas a veces por motivos un tanto extravagantes como por ejemplo la ofrecida al embajador de Birmania en tiempos de Alfonso XII que recoge la historiadora Hilda Cabrera. Cuatro mil invitados bailan mientras se sirven viandas en abundancia: ostras con vino blanco Sauternes, sopa con Jerez, pescado con cerveza, las entradas con un Burdeos: el código de vinos muy cuidado. O el *buffet* servido en el palacio real el 15 de febrero de 1892 para celebrar el IV Centenario del descubrimiento de América. Asisten también más de cuatro mil invitados: viandas servidas en una mesa de seiscientos pies de larga, veintitantos platos preparados y consumo de 8.000 botellas de vino Riscal, Jerez y Champagne. Seiscientos cocineros y pinches colaboraron para tener a punto el servicio².

Pero en provincias no daba para tanto. Los banquetes que registramos y de los que nos vamos a ocupar son los celebrados con ocasión de visitas muy importantes: inauguración de grandes obras públicas y más adelante para homenajes a políticos del momento. Constituyen a su manera la historia de la ciudad y con este perfil queremos presentar los actos gastronómicos, al fin y al cabo secundarios.

Los banquetes ferroviarios

Las líneas de Barcelona, de Madrid y de Pamplona-Alsasua alcanzan Zaragoza entre los años 1861-1864. Las concesionarias de ferrocarriles en España fueron fundamentalmente empresas de capital francés: la línea de Madrid, el MZA, apoyado en los Rothschild, como también la del Norte de España de la banca Pereire. No así originariamente la línea de Barcelona (empresa de capital catalán), ni la de Pamplona (que fue promovida por el marqués de Salamanca), aunque pronto cayeron en la órbita de aquéllas. La prensa se hace eco de los actos inaugurativos, entre ellos los banquetes y sus menús. Ahí tenemos una buena fuente de información.

El 16 de septiembre de 1861 llega a Zaragoza el tren *que inaugura la línea férrea de Barcelona*: fue la primera que comunicó la ciudad. Por excepción a casi todas las demás había sido construida con capital catalán. Con razón se decía que Zaragoza iba a contar pronto con tres líneas férreas *sin haber hecho sus gentes el menor esfuerzo financiero*³. Viene la prensa de Barcelona que recorre la ciudad y comenta en sus diarios que Zaragoza *no es tan mala capital como se dice*; les llama la atención los varios cursos de agua que llegan o atraviesan la ciudad: Ebro, Huerva, Gállego, el Canal Impe-

² Hilda Cabrera, *Revolución liberal y restauración borbónica*. Altalena editores. Madrid 1978.

³ *La Gaceta de los ferrocarriles*, a la que hace mención el diario local *El Saldubense*, 25.9.1861, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

rial. Agua, recurso escaso, que ya intuían nuestros avispados vecinos. El rey consorte Francisco de Asís viene de Madrid por un itinerario complicado: va hasta Alicante en tren pues esta línea del MZA ya funcionaba, y desde allí a Barcelona en barco; desde la capital catalana viene a Zaragoza en el tren inaugural⁴. Por la noche se celebra en la Lonja un banquete *de más de cien cubiertos*. La prensa recoge las palabras de los políticos que asisten al acto, entre ellos Olózaga y Madoz, que hacen discursos a los postres brindando por el auge de esta conexión entre Cataluña y Aragón, antiguos territorios confederados bajo una misma Corona que ahora se unen en lo económico mediante la vía férrea. No se cita el menú, quizás porque los periodistas no han sido invitados y están descontentos. Lo recoge sin embargo el escritor local de gastronomía José Vicente Rigal⁵, aunque creo que no es el original porque está ya bastante vertido al castellano. Lo sirvió Fortis y es el siguiente:

<i>Sopas</i>	<i>Sopa a la Printanier</i>	
	<i>Arroz a la milanese</i>	
<i>Plato volante</i>	<i>Frito a la Real</i>	(Vino Haut. Sauterne)
<i>Relevé</i>	<i>Filetes ternera a la Polonesa</i>	
<i>Entradas</i>	<i>Granadas de pichones macedoine</i>	(Vino Jerez)
	<i>Pescado a la holandesa</i>	
	<i>Faisanes en gelatina</i>	(Vino Burdeos)
	<i>Vol au vent de Anades en salmis</i>	
	<i>Pescado a la mayonesa</i>	
<i>Legumbres</i>	<i>Ponche a la romana</i>	
<i>Asados</i>	<i>Rosbeef a la inglesa</i>	
	<i>Pavos trufados</i>	
	<i>Cabeza de jabalí a la bell-vue</i>	(Vino del Rhin)
	<i>Jamones a l'aspic</i>	
<i>Entremets</i>	<i>Genoveva a la Chantilly</i>	(Vino moscatel)
<i>de dulce</i>	<i>Pan de peches a la Reine</i>	(Champagne)

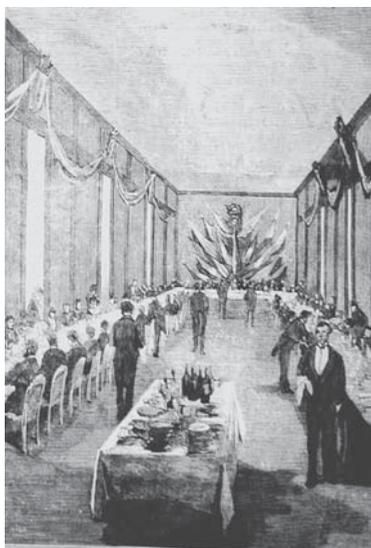
La inauguración de las líneas de Barcelona y Pamplona fue simultánea y no hubo más banquetes sino algunos agasajos, como los servidos en las estaciones de Tudela y Pamplona. El de Tudela debió de ser muy significativo porque la prensa comentaba que después de que pasara una verdadera multitud por las mesas dispuestas para el caso aún sobraron *más de dos mil quesos helados*.

El 16 de mayo de 1863 llega por fin a Zaragoza *la línea de Madrid*. Los trabajos se habían demorado mucho y gastado casi el doble de lo previs-

⁴ *El Saldubense*, diario local, números del 10, 12, 15, 16, 18, 20, 21, 22, 24 y 25 de septiembre de 1861.

⁵ *La cocina Aragonesa*, José Vicente Lasierra Rigal, Librería General, Zaragoza, tercera edición 1980.

Santiago Parra



Dos típicos banquetes ferroviarios con motivo de la inauguración de la línea con Francia por Port Bou y Madrid-Ciudad Real.

to, como parece que es de rigor en estos casos. Pero entonces no había maquinaria y hay momentos en los que entre los diversos tajos se contabilizan más de quince mil personas trabajando, una verdadera multitud de mano de obra fundamentalmente agraria⁶. Viene Sagasta, D. Práxedes Mateo, ingeniero de caminos, y presidente del Gobierno con otras

⁶ *El Saldubense*, diario local, 9.4.1961, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

personalidades. El día 17, por la noche, se celebra un nuevo banquete en la Lonja, que como vemos es el salón de los grandes banquetes de Zaragoza. Lo ofrecen de consuno el Ayuntamiento y la Diputación y lo sirve Zoppetti. No tenemos el menú pero sí unos comentarios interesantes de *El Diario de Zaragoza*⁷. Señala el reportero que aún no siendo aficionado a las solemnidades oficiales, siquiera a las gastronómicas, *donde se habla mucho y se dice poco*, se decidió por asistir para no desairar, siendo lo primero que se presentó a su vista una mesa puesta con lujo y elegancia por el inteligente señor Zoppetti, adornado el salón de la Lonja con banderas y escudos de Aragón, iluminado con profusión. *La comida fue como todas las de su clase, comida francesa. Y en verdad no sabemos porqué imitando a los ingleses en la costumbre de celebrarlo todo con funciones gastronómicas, no hemos de adoptar también sus usos culinarios —ya que los españoles nos parecen malos— y sí los de los franceses. Los vinos eran también fabricados en Francia. —¡Ya se ve, como no los hay en España!* Se pronuncian discursos y se proponen brindis que son secundados por los asistentes. El ministro de Fomento brinda por la reina Dña. Isabel, el de Marina recuerda las epopeyas del 2 de Mayo y los Sitios protagonizadas por Madrid y Zaragoza que ahora quedan unidas. Sagasta menciona los trabajos realizados en materia ferroviaria por las Cortes Constituyentes, a las que se debe el progreso ferroviario. El alcalde Burriel confirma que el pueblo zaragozano es heroico, fiel y amante de la monarquía, *pero que igualmente lo es de la libertad* (eran muy progresistas aquellos zaragozanos constitucionales): monarquía y libertad eran para él inseparables, a las dos ofrecía su brindis.

Bien, algo nos ilumina esta reseña. La cocina francesa como compañía inevitable de los grandes banquetes aunque el público se preguntara la razón: probablemente los hosteleros no sabían o no se atrevían a hacer otra cosa, tanto era su prestigio. Los brindis sazonados con champán, lo que también era una cosa importada de las grandes mesas aristocráticas y con esencias militares. Los adornos y perifollos con que se concebían estas fiestas gastronómicas.

Años después (1882) viene Alfonso XII a Zaragoza para celebrar la reciente aprobación de la Ley del Canfranc, ferrocarril a Francia por tan deseado en Aragón. La Diputación provincial se ve en la obligación de organizar un programa de festejos y ofrecer alguna comida. Hace gestiones y pide presupuestos y de todo ello tenemos una carta manuscrita que envía el hostelero Fortis de las Cuatro Naciones y del Universo. Pues bien Fortis contesta a la Diputación zaragozana diciendo que ha hecho cálculos y que conside-

⁷ *Diario de Zaragoza*, 19.5.1863, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

ra que la propuesta de la Diputación de diez duros cubierto, incluidos los vinos, es francamente insuficiente. Que ha revisado los menús ofrecidos en ocasiones análogas y que entiende que por menos de 16 duros por cubierto no se podría hacer⁸. El dato económico es interesante porque desvela lo que podían costar estos banquetes que exigían traer viandas y camareros de otros puntos e instalar cocinas de carbón o leña en el lugar donde se celebrara, disponer de unas reservas de bodega, etc. En definitiva la cosa quedó así: una cena en el palacio arzobispal de Zaragoza, para D. Alfonso que vuelve del acto del Canfranc celebrado en Huesca, que sirvió Zoppetti y un lunch en Alcañiz al siguiente día, celebrado con motivo de la inauguración de las obras del ferrocarril de Val de Zafán.

Veamos los menús de ambos ágapes según la prensa del día⁹. Aunque sea un poco novelesco considerarlo así no cabe duda de que estos banquetes representaban una forzada competencia entre los Fortis y los Zoppettis que tratarían de emularse.

El lunch de Fortis ofrecido al monarca en Alcañiz en un pabellón de la Estación:

Galantine de Dindes gelée
Jambons glacés a la Espagnole
Langoustes belle-vue
Paté de Perdreaux truffés a la Parisiense
Chaufroix a l'Imperiale
Chapons de Bayonne a la Bordelaise
Savarins a la Montmorency
Croquebunches au panaché
Desserts variés
Vins: Chateau Iquen, Saint Julien, Cantemerle, Chateaux Margot, Jerez,
Chambertin Pommard, Crème de Bouzy, Champagne Royal, Café et the,
Chartreuse, Fin Bois, Anisette

Parece que los croquebunches son esos buñuelos caramelizados que ahora acostumbramos a ver en sustitución de las tartas de boda. No es de extrañar que quienes acudieran a tan fantástico lunch quedaran encantados, como recoge escuetamente la prensa: *nadie quedó descontento del lunch...* Y respecto a la cena servida por el fondista Zoppetti en el palacio arzobispal, consistió en lo siguiente:

⁸ Archivo de la DPZ, Ver.

⁹ *Diario de Zaragoza* de 23.10.1882, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

Fondas, hoteles y banquetes en la Zaragoza del siglo XIX

Consomme a la Reine
Ouefs brouillés aux truffes
Pieds de porc a la Periguex
Turbots de Dieppe a la Hollandaise
Filets de boeuf a la Parisiense
Foie-gras a la bellvue
Saumon a la Mayonaisse
Dindés truffés rotis
Babas cardinal
Fromages glaces
Desserts

Vinos, Xerez Tio Pepe, Rhin Rüdeslieimer, Bordeaux Mouton Rotschild,
Champagne Veuve Clicot
Chartreuse, Fin Bois, Anissette

Estos banquetes celebraron la colocación de las *primeras piedras*, lo que no quiere decir que las obras comenzaran. Siguiendo con la novelesca historia del ferrocarril del Canfranc diremos que éstas empezaron en el tramo Huesca-Jaca hacia 1888, cuando la *Compañía del Norte de España* (de capital mayoritariamente francés) se hizo cargo de la concesión primitivamente otorgada a la *Compañía Aragonesa*, fundada ya en forma anónima para la construcción de este ferrocarril. No había habido aportación de capitales para los demás ferrocarriles, pero para el de Canfranc se allegaron por importe de unos diez millones exclusivamente de la región. Por fin el ferrocarril llega a Jaca en poco más de cuatro años de trabajos el 31 de mayo de 1893 y el *Hotel Unión* de aquella ciudad ofrece a los asistentes el siguiente menú¹⁰:

Riz a la milanaise
Vaul au rent Colbert
Saumon Belle Vue
Filet Mignon
Chapons farcis
Jambon Glacé
Petite fromages arlequin
Ananas
Dessert Varie

Vins: Medoc, Saint Julien, Sauterne, Chateau Laffite, Chateau Margot,
Moet Chandon, Veuve Clicuot, Café et Liguers

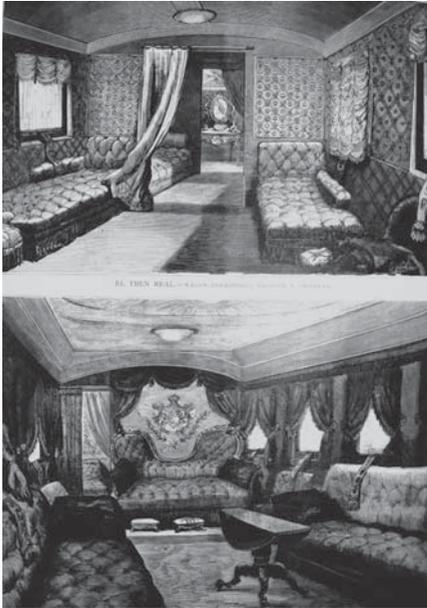
¹⁰ Menú ofrecido por la concesionaria al Excmo. Sr. Quiroga Ballesteros. Formato menú.

Era un menú más sencillito pero bueno y en la línea de la cocina francesa que parecía indispensable en estos banquetes ferroviarios. Lo mejor los vinos. Es de señalar que el acto no tuvo gran boato porque en aquel momento nada parecía indicar que los trabajos de la línea fueran a prolongarse hasta su conexión internacional. Solo asistió el Director General de Obras Públicas Benigno Quiroga Ballesteros. Además fue el acto de despedida de la concesionaria aragonesa lo que provocó un cierto desencanto en la opinión regional aunque los dineros se reintegraron a los accionistas con algo de interés. Tenemos una bonita carta de esta comida editada con motivos modernistas.

Todavía habría un epílogo gastronómico en relación con este ferrocarril. Es cuando después de incontables peripecias se reanudan los trabajos, se construye el túnel internacional y la estación de los Arañones y se *inaugura la línea internacional*. Un momento ilusionante para las esperanzas aragonesas que habían luchado por esta conexión *con Europa* desde 1853. El 18 de julio de 1928 acuden Alfonso XIII y el presidente de la República francesa Gastón Doumergues con toda solemnidad. Llegan los trenes real y presidencial, discurren los actos programados, se pasa revista a las tropas de los dos países y se celebra el banquete inaugural. Se ha preparado para el caso el *pabellón de paquetes postales*: quizás la entrañable Fonda de la Estación Internacional no estaba terminada o no daba su salón para tanto pues son exactamente 265 invitados españoles y franceses. Los puestos designados aseguran que españoles y franceses estén juntos en prueba de buen entendimiento. El menú es el siguiente¹¹:

Caldo de ave en taza
Huevos revueltos con trufas
Salmón del Bidasoa frío, salsa tártara
Silla de ternera Castellana
Guisantes con mantequilla
Patatas nuevas al horno
Capones de Aranjuez y Salmón con huevo hilado
Ensalada, Quesos
Melocotones con helado Victoria
Pastelería
Piña refrescada
Café
Vinos
Jerez Orbaneja, Azpilicueta, Cepa Romeral, Marqués de Argentera,
Marqués del Riscal, Moet Chandon, Brut Imperial 1917, Licores, Solares,
tabacos

¹¹ *Heraldo de Aragón*, diario local, 19.7.1928, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.



Compartimentos del tren real hacia 1882.

búsqueda afanosa de las modalidades para restablecerlos purgados de errores y defectos, con alusión claro está a la dictadura del general Primo que ya debía de empezar a pesar al rey. Contesta Doumergues con un discurso de circunstancias justificando la ayuda francesa en Marruecos, agradeciendo la asistencia española a los refugiados franceses en la pasada gran guerra y ofreciendo un panorama de intercambios económicos y culturales a una nación afín.

No comenta el periódico quien sirvió este almuerzo. En la carta se aprecian por supuesto signos de *modernidad* respecto de otros anteriores. Por lo pronto los platos no están ya encorsetados en los moldes de la *Grand Cuisine* prevaleciendo los españoles y los productos más o menos del lugar: salmón del Bidasoa, Silla de ternera. Llamen la atención las *patatas nuevas al horno* que parece plato de cocina de familia más que de recepción real. Los *guisantes con mantequilla*, al gusto francés por lo tanto, también parecen, aún como guarnición, cosa sencilla. Y en fin los vinos ya son completamente españoles, todos de Rioja; con el champán no se bromea, o es francés o no es champán.

Las grandes obras públicas

Su inauguración, una vez terminadas, o la primera piedra años antes, fueron también motivo de banquetes en Zaragoza. Pero desgracia-

damente no hubo demasiadas ocasiones porque aparte las ferroviarias no se prodigaron estas grandes obras en nuestros lares. He visto fundamentalmente dos costeadas por el Estado: la del llamado *Puente del Pilar o Puente de Hierro* como lo conocemos los zaragozanos y la del suntuoso edificio de las *Facultades de Medicina y Ciencia* en la plaza de Paraíso (D. Basilio) proyectado por el omnipresente y magnífico arquitecto Ricardo Magdalena.

El *Puente de Hierro* respondía a la evidente necesidad de aligerar el tráfico por el de Piedra, único existente en una ciudad de 80.000 habitantes, aparte del tráfico con la Estación del Norte, barrio del Arrabal y carretera de Barcelona. La *primera piedra* se colocó el 5 de noviembre de 1890, con asistencia de Sagasta. Construido por la Maquinaria Terrestre y Marítima de Barcelona no estuvo acabado hasta 1895, inaugurándose el 18 de octubre¹².

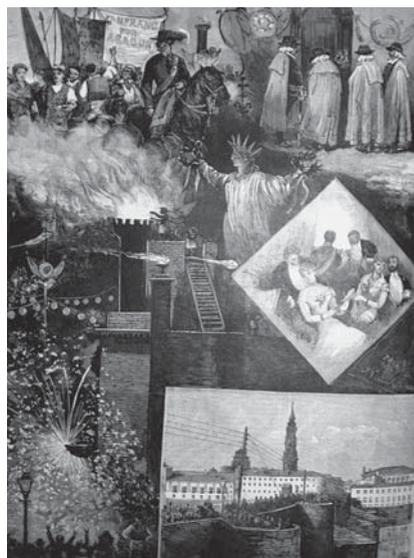
Muy solemne e importante para la ciudad fue la *inauguración de las Facultades de Medicina y Ciencias*. Los estudios de ambas disciplinas habían seguido una trayectoria difícil sobre todo después de la reforma introducida por la Ley Moyano (ministro de Isabel II) de 1857 que eliminó algunas carreras, trasladando otras como Bellas Artes a Madrid y dejando la Universidad zaragozana muy en precario. No se trataba pues de disponer de un nuevo edificio sino de consolidar los estudios en Zaragoza de aquellas materias. Hacia 1886 se aprovechó una oportunidad para presionar a Sagasta (que como vemos interviene por segunda vez en pro de la ciudad, justificando el bello paseo que le está dedicado), quien convencido de las precarias condiciones en que se impartía la enseñanza dio el visto bueno para su construcción. Se trataba de una obra importante, con presupuesto cercano a los tres millones de pta, no exenta de dificultades puesto que el terreno elegido junto al Huerva exigía una cimentación especial. Después de ciertas peripecias, porque el presupuesto no llegaba y hubo que acudir al apoyo de particulares, el magnífico edificio de las Facultades diseñado por Magdalena pudo ser inaugurado¹³.

La prensa cubrió el acto ampliamente. El 18 de octubre de 1895 viene el gaditano D. Segismundo Moret Prendergast, ministro de Fomento en el gabinete Sagasta y diputado por Zaragoza. Por este encargo era también el hombre que se ocupaba de la resolución de los problemas del Canfranc: la derecha conservadora le acusaba de cierta proclividad hacia Cataluña que competía con Aragón por una comunicación ferroviaria con Francia. La verdad es que hizo lo que pudo por nuestro ferrocarril y

¹² José Blasco Ijazo, *Aquí Zaragoza*, tomo III, pg. 105.

¹³ José Blasco Ijazo, *Aquí Zaragoza*, tomo III, pgs. 181 y stes. Lo explica muy bien. Sobre los estudios de Bellas Artes ver Castillo Gencor en *Revista Aragón*.

Fondas, hoteles y banquetes en la Zaragoza del siglo XIX



Agasajos a Alfonso XII en Zaragoza, Huesca y Alcañiz cuando vino en 1882 a poner la primera piedra de los ff.cc. del Canfranc y del Val de Zafán. La Ilustración.

más adelante fue el artífice gubernamental de la Expo de 1908. En esta visita a Zaragoza está en la cima de su esplendor como político del partido republicano-liberal, aunque siempre bajo el liderazgo de Sagasta. Una gran multitud se agolpa en el nuevo edificio en cuyo bello salón de actos no cabe un alfiler. Moret hace un discurso pensado para la Universidad y los catedráticos que concurrían: se habla de ciencia, *aunque con concesiones a las señoras*. Después de las visitas de rigor por la noche se celebra un banquete en el Casino Mercantil, lo sirve Fortis del *Hotel Universo*. El menú, *la lista de comida* que diría el Dr. Thebussem, es el siguiente:

Santiago Parra

Huitres, bisqued, ecreçoise on consomé Imperial, filet a la Richelieu, lubina garni remoulade, punch romaine, chapons de Mans, glacée, arlequin, biscuit de sawoe, dessert asortie, café, liquers. Vinos: Manzanilla, Jerez, Rioja, Champagne¹⁴.

A los postres los brindis. Joaquín Costa es forzado a intervenir y pronuncia un discurso exaltando las figuras de Miguel Servet y Pignatell, y abogando por las empresas que con sus inversiones *dan a los pueblos libertad e independencia*. El catedrático Cerrada propone un brindis por la *inamovilidad del profesorado universitario, base y fundamento de su dignidad y de la independencia de las Universidades*, que es de suponer que fuera muy aplaudido por sus compañeros.

Pero las celebraciones no terminan aquí porque se aprovecha la estancia de Moret en Zaragoza para hacerle un homenaje que tiene lugar en el Teatro Pignatelli y que es organizado por miembros de su partido. Lo sirve de nuevo Fortis: Moret se alojaba en el Universo. La mesa presidencial está en el escenario y en el patio de butacas se han instalado tres hileras para los concurrentes. Todo transcurre en un clima de exaltación partidista, pero no tenemos el menú¹⁵. Tras el telón de aquellas celebraciones se desarrollaba la vida tal como era en aquellos duros tiempos: leemos en la prensa de aquel día que la situación en Melilla parecía entrañar una intervención militar inminente: se trataba ya de la primera polémica por el famoso islote Perejil. Y el maestro del pueblo zaragozano de Peñafior había propuesto organizar un batallón de voluntarios, de su misma profesión, para defender a la Patria en África; algunos les dicen que van a la guerra para comer y les llaman *el batallón del hambre*¹⁶.

Comidas de los políticos

Aparte de este último hubo muchos otros banquetes y comidas políticas. Los republicanos solían reunirse en Madrid y también en Zaragoza para celebrar el aniversario de la proclamación de la República. Pero cada facción por separado. El Diario de Zaragoza (conservador) contabilizaba con bastante sorna las siguientes facciones en este partido: republicanos progresistas ortodoxos, cuya representación lleva *El País*; progresistas heterodoxos (*El Ideal*); federales socialistas de Pi y Margall; federales orgánicos de la Escuela de Reus; federales orgánicos de Ramón Chies; centralistas ortodoxos de Salmerón; centralistas heterodoxos de

¹⁴ *Diario de Avisos de Zaragoza*, 19.10.1895, AM, Ayuntamiento de Zaragoza. También *Diario de Zaragoza* de la misma fecha.

¹⁵ *Diario de Avisos de Zaragoza*, 20.10.1895, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

¹⁶ *Diario de Zaragoza*, 19.10.1893.



Menú servido por el restaurante de la Unión en Jaca en 1892 cuando llegó el ferrocarril del Canfranc.

Ramón La Linde; posibilistas de Ramón Morayta (diario *El Globo*); posibilistas de Castelar y otros grupos¹⁷. Su reunión anual daría trabajo a restaurantes y Círculos políticos. A la corriente *fusionista* de estas facciones pertenecía el conocido político zaragozano Francisco Moncasi, amigo de Sagasta y Moret, a quien los de su órbita rinden un homenaje en el *Hotel Universo*. Se anuncia en la prensa indicando el precio de la comida: un duro; los periódicos comentan al día siguiente que el banquete ha conseguido reunir a *cien fusionistas de a duro*, y que el menú *ha sido aceptable por el módico precio*¹⁸.

También los conservadores se reúnen a comer haciéndolo normalmente en el aniversario de la proclamación de D. Alfonso, aunque otras veces esta fecha tiene un carácter más integrador y no partidista¹⁹. El 11 de octubre de 1895 deciden dar un homenaje al diputado Tomás Castellano también en el Teatro Pignatelli, días antes de que se rindiera el ofrecido a Moret en el mismo lugar. Parece cuestión de pique político entre los dos partidos. Pues bien el teatro se convierte en un *inmenso comedor* en el que se reúnen casi cuatrocientas personas. Se sirve el siguiente menú:

Hors d'oeuvres, Timbal de Riz a la Royale, Vaúl au vent a la Stuard, Filet a la Regence, Homard Tartare Sauce, Chapon truffé a la Perigord, Americans Cream.

Vins: Rioja clarete, Central Cariñena, Champagne.

¹⁷ *Diario de Zaragoza*, 21.9.1894, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

¹⁸ *Diario de Avisos*, 30.12.1875, AM, Ayuntamiento de Zaragoza. Comida en la Fonda de Europa de autoridades y jefes políticos para celebrar aniversario proclamación del rey.

¹⁹ *Diario de Zaragoza*, 11.4.1894, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

No sabemos quien lo sirve pero el menú suena a que lo hiciera de nuevo Fortis y hasta parece más selecto que otras veces. Entre los vinos sale ya por primera vez uno de la tierra: el Cariñena²⁰.

Y los carlistas también tienen sus comidas de *confraternización*. Les suelen celebrar el día de San Carlos, onomástica del pretendiente, o con ocasión de la visita de alguna figura del partido. Son banquetes modestos *porque los carlistas no tenemos capítulo en el presupuesto destinado a comilonas, esto se queda para los gobernantes de turno*. En Zaragoza se reúnen el 4 de noviembre de 1893 en el *Hotel Fornos* de D. Justo Mata, presidido el salón por el retrato de Don Carlos y una imagen de la Virgen del Pilar, donde comieron *como debe comer todo carlista, que debe llevar siempre una comida y un sueño adelantado*, esto es como en campaña, con buen apetito, haciendo reservas para lo que pueda ocurrir. Conocerían aquel proverbio chino: *nadie sabe de donde va a soplar mañana el viento ni qué comerá*. Habló el jefe regional Sr. Serrano Franquini, que pidió moderación para responder a la atención del jefe gubernativo que no había mandado policía al acto seguro de la discreción de los asistentes, y se fueron todos al Círculo Carlista donde continuaron los actos presididos por *el entusiasmo fervoroso y espontáneo que es la característica de todas las reuniones carlistas*. A los postres se mandó un telegrama de adhesión a Don Carlos, Palacio de Loredan, Venecia²¹. Otro banquete es el que se celebra para agasajar al diputado carlista en Cortes Sr. Mella el 24 de septiembre de 1895 en el Lion d'Or. Mella pronuncia un discurso en el que se destaca *que hay anarquía porque se ha olvidado a Cristo; y que la libertad que queremos es la de la democracia tradicional de nuestro pueblo, la de las comunidades, las cartas y los fueros*²².

Tras la tremenda derrota de 1898 Zaragoza se convierte por un momento en la conciencia regeneracionista de España con la celebración de la Asamblea de Cámaras de Comercio que tuvo lugar en noviembre-diciembre de 1898. El prestigio de Costa y Paraíso atrajeron a la ciudad representantes de las Cámaras de Comercio de toda España para deliberar sobre el futuro de la nación, en circunstancias tan desdichadas. Originó una gran expectación. Se dijeron sin tapujos cosas interesantes, estableciendo las bases para una reforma general de la sociedad española. Hubo críticas acerbas a la acción de los partidos, a cuyo juego inoperante se vinculaban todas las calamidades. El Gran Salón del Casino Mercantil fue el centro de aquellas reuniones. Pero no hemos encontrado en las referencias de prensa banquetes públicos. No estaba el horno para bollos. Brilló la austeridad proverbial de los personajes convocantes, Costa y Paraíso.

²⁰ *Heraldo de Aragón*, 11.10.1895, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

²¹ *El Aragonés, periódico tradicionalista*, 9.11.1894, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

²² *Heraldo de Aragón*, 25.9.1895, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

La Exposición de 1908

Con los banquetes y fastos de la Exposición Hispano-francesa de 1908 cerraré este trabajo. Tenía Zaragoza tradición expositora por las que había organizado en 1868 y 1885. Aunque la ciudad no pasaba mucho de los cien mil habitantes ejercía un cierto peso en el conjunto nacional, quizás más que el actual. Solo restaba el buen trabajo que desempeñaron el Ayuntamiento y la Cámara de Comercio de Basilio Paraíso, con el apoyo de Moret, para conseguir la organización de este importante certamen. Importante para la ciudad por la propaganda que consiguió y las reformas urbanísticas que se acometieron. Poco efectivo en cuanto a la muestra en sí. No fue fácil obtener el apoyo del Estado, que aportó la suma de 2.500.000 pta. obtenidos mediante recargos de lotería, porque otras importantes ciudades también aspiraban a la ayuda del gobierno. Con relación a la guerra de la Independencia había en toda España gestas que conmemorar: Gerona, Bailén, los Bruchs, etc. Para todas hubo alguna ayuda pero los actos más significativos se centraron en Madrid por el 2 de Mayo y en Zaragoza.

La Exposición se abre el 1 de mayo de 1908 con la asistencia de los Infantes D. Fernando y Dña. Teresa, hermana del rey D. Alfonso XIII, en cuya representación vienen. Pero ninguno de los pabellones está acabado, dice *El Noticiero*, crítico con el entramado político republicano que la ha sustentado²³. La víspera se había estrenado la ópera *Zaragoza*, cuya libreto era de Galdós —un libreto caótico según el mismo periódico— y música del maestro Lapuerta. No tuvo demasiado éxito, ni Galdós, que vino bastante enfermo, un gran recibimiento: el Ayuntamiento le ofreció una comida en la *Quinta Julieta* que ya hemos comentado y en la estación le recibió una banda tocando la *Marsellesa* y el *Himno de Riego*. Estaba demasiado encasillado en su papel liberal y no resultaba persona grata a la derecha zaragozana, aunque él siempre mostró mucho afecto por la ciudad. También estuvo el famoso violinista Sarasate que se asomó al balcón del *Europa* para recibir las ovaciones de los zaragozanos.

Para los amantes de aquello de que *cualquier tiempo pasado fue mejor* hay que recordar que el contexto político y económico en que se celebra la Exposición distaba mucho de la placidez que achacamos a los tiempos remotos. Anarquismo en Barcelona, que salía a bombazo diario preconizando los episodios de la *Semana Trágica* ocurrida un año después; regicidio en Portugal, cuya condena planteada en el plenario del Ayuntamiento de Zaragoza el 5 de febrero de aquel año no llegó a prosperar como quería el alcalde Fleta por el voto sectario de la mayoría republicana:

²³ *El Noticiero*, 5.5.1908, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

así estaban los ánimos; de nuevo amenazas en Marruecos, donde Francia pedía mayor involucración de España. Para colmo el elevado índice de paro en Aragón, donde la situación agraria era muy mala, nutría un contingente emigratorio hacia Cataluña y otras partes que desangraba la región. No puede decirse que fueran tiempos de alegría.

A los infantes D. Fernando y Dña. Maria Teresa, hermana de D. Alfonso XIII, que ostentan la representación real les ofrece un banquete el Arzobispo en el mismo palacio, donde se alojaban. Lo sirve el *Hotel Europa* y el menú es el siguiente:

Hors d'Oeuvre a la Moscovite, Consommé Infante, Creme de volaille a la Reine, Pomponnettes Strasbourgeoise, Boisson de langoustes a la Moderne, Coustrades de perdrix a la Humbert, Punch al Küminal, Aspergues en branches Sauce Muselina, Poulardes a la Scotch, Salad Rachel, Biscuit glacé a la fraise, Gateaux Sitios de Saragosse, Desserts.

Vins: Xerez N.P.U, Marqués del Riscal, Diamante, Pommery et Greno.

Parece que las *pomponnetes*, gardenias o gardencillas, consisten en un canapé de masa fina en forma de esta flor, que normalmente se sirven de postre rellenas de nata y que aquí como aperitivo lo estarían de pescado o carne. En cualquier caso Zoppetti o quien se ocupara de la cocina se quedaría descansado tras servir el sofisticado menú. Menos mal que el excelente tinto de Riscal no se escribió como *marquis de Riscal*.

También fueron los Infantes obsequiados con un almuerzo en Capitanía General. Desgraciadamente los archivos de la antigua Capitanía General de Aragón, pieza clave en la administración regional durante los siglos XIX y XX (guerra de la Independencia, fortificaciones pirenaicas, ferrocarril del Canfranc, guerras carlistas, episodio del 5 de marzo, alzamiento del 18 de julio de 1936, guerrillas de los maquis, etc.) fueron trasladados a Barcelona cuando Zaragoza perdió la sede de la 5ª Región Militar hace unos años. Nadie ha dicho una palabra salvo un servidor. Un hecho doloroso porque dificulta consultas como ésta y otras mucho más importantes.

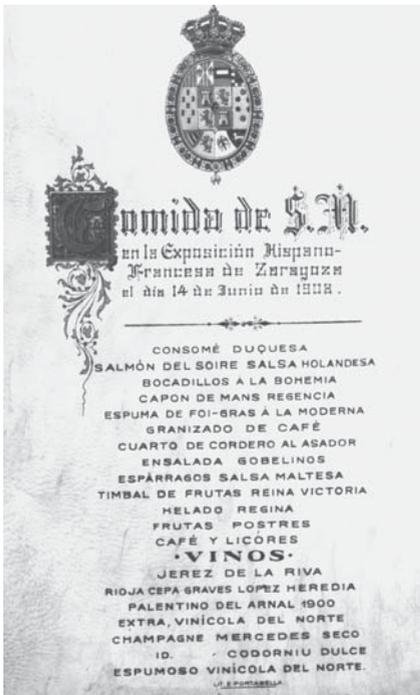
Durante la Expo se celebraron muchos banquetes y homenajes. Pocos días después de su inauguración se ofreció uno a Bernardo Zamboray, presidente de la Asociación de Labradores que se había destacado en aquellos años por su labor al frente de ella. Lo traemos a colación porque parece —y no podía ser menos tratándose de una asociación de esta clase— que empieza a alejarse de los habituales. Se celebra en el *Fornos* y consiste en lo siguiente²⁴:

²⁴ *El Noticiero*, 10.5.1908, AM. Ayuntamiento de Zaragoza.

Entremeses, Puré San Germán, Perdices a la aragonesa, Langosta mayonesa, Solomillo mechado a la española, Espárragos, Helado de fresa, Postres variados. Vinos: Clarete Ilarri y Blanco seco Zaboray de Novillas, Champagne Codorniz extra, café etc.

En mayo la Exposición se había inaugurado un poco precariamente. No solo porque los pabellones no estuvieran terminados sino porque no había venido ninguna representación francesa, hecho bastante insólito tratándose de una muestra promovida por los dos países. De hecho el pabellón francés no debía estar abierto todavía. Ajustadas las fechas el 14 de junio siguiente vino el rey y vinieron también los franceses encabezados por Mr. Cruppi. Este Cruppi era ministro de Comercio, del partido republicano, introductor de la ley del divorcio en Francia. Marceliano Isábal, correligionario, escribía en Heraldo una semblanza elogiosa que no sería compartida por la derecha zaragozana. Y es que en el desarrollo de la Exposición de 1908 la prensa trasluce siempre una agria polémica entre quienes resaltaban el perfil religioso del pueblo que defendió Zaragoza

frente a las ideas revolucionarias —con el brillante orador religioso canónigo Florencio Jardiel al frente— y los que la concebían como una celebración comercial, pacifista, de reconciliación entre enemigos, con preferencia a los otros perfiles. En cualquier caso este encono no perturbó el trabajo, digamos, de ambos sectores, aunque cada uno pusiera el énfasis en su respectivo campo. La derecha zaragozana preparó el *Congreso de la Buena Prensa* (opuesto al llamado *Trust* de los periódicos liberales) que se celebró en septiembre. También hubo actos religiosos y conmemorativos en las parroquias de S. Pablo, El Portillo y la Magdalena que tanto se habían distinguido en los Sitios. Pero, en un plano de mayor colaboración se montó el llamado *Salón de Arte Retrospectivo*, en el que brillaron magníficas obras del arte religioso no solo de las diócesis aragonesas



Menú servido a D. Alfonso XIII en la Exposición de Zaragoza por el "Restaurante de la Paz" del Arco Cinegio.

sino de otras de España. Fue el erudito canónigo Moreno quien puso a punto este salón, verdadero precedente de las exposiciones que en estos últimos años se han organizado en nuestro país. Casi por primera vez en la historia se expusieron fuera del ámbito eclesial los famosos tapices de la colección del Cabildo de Zaragoza, que llamaron la atención de la crítica internacional. Habían sido expuestos ya en Madrid en la llamada Exposición colombina de 1892²⁵.

Don Alfonso visita la Exposición y saluda a Basilio Paraíso ponderando lo mucho que se había hecho con los 2.500.000 de subvención del Estado. Le contesta éste diciendo que para la muestra en realidad solo había dispuesto de 400.000 pta escasas, el resto había sido para los edificios (el Museo y la Escuela de Bellas Artes), y que en esta cuestión *lo mejor estaba por venir*. Y es que meses después la Exposición se clausuraba con superavit²⁶.

El monarca es agasajado estos días con varias comidas. El día 15 visita la Exposición, almorzando con las autoridades y el representante galo Mr. Cruppi en el pabellón de la Armería Real, donde se exponen objetos traídos especialmente de la casa del rey. El menú es el siguiente²⁷.

Consomé Duquesa, Salmón del Soire con salsa holandesa, Bocadillos a la Bohemia, Capón de Mans Regencia, Espuma de foi-gras a la Moderna, granizado de café, Cuarto de cordero al asador, Ensalada Gobelinos, Espárragos salsa maltesa, Timbal de frutas Reina Victoria, Helado Regina, Frutas y Postres, Café y Licores.

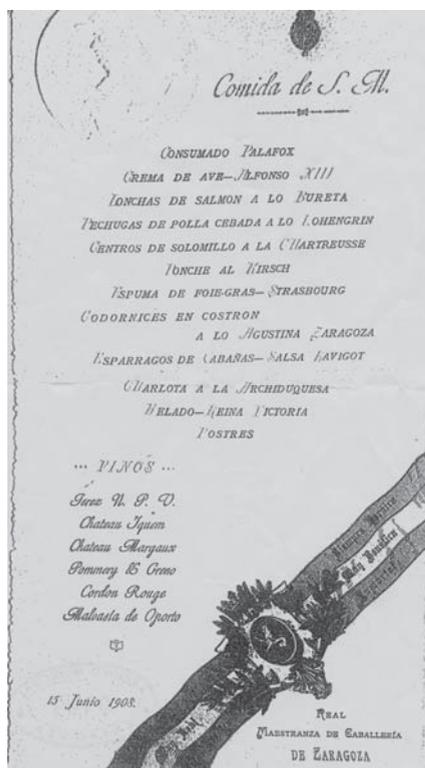
Vinos: Jerez de la Riva, Rioja Cepa Graves López Heredia, Palentino del Arnal 1900, Extra Vinícola del Norte, Champagne Mercedes Seco y Codorniz Dulce, Espumoso Vinícola del Norte.

Como novedades vemos que ya aparece el cordero asado propio de la tierra, tan distinto de los perifollos anteriores. Respecto a los vinos entran con fuerza los riojas, nada menos que los López Heredia y los CUNE. El salmón parece alimento propio de la realeza y está omnipresente.

²⁵ *Libro de Oro de la Exposición Hispano-francesa*, editado bajo la dirección de Rafael Pamplona Escudero, Zaragoza 1911, imprenta Heraldo de Aragón. Biblioteca Feria de Muestras de Zaragoza, apartado relativo al Salón de Arte Retrospectivo. Sobre el clima reinante en la Exposición ver *La Modernidad y la Exposición Hispano-francesa: la pelea por la memoria*. Carlos Forcadell.

²⁶ *Heraldo de Aragón*, 15.6.1908, AM, Ayuntamiento de Zaragoza. Disponemos además del menú de la comida del 15 de junio.

²⁷ *El Noticiero*, 16.6.1908.



Menu servido a D. Alfonso XIII en la Real Maestranza de Zaragoza en 1908.

El monarca y Mr. Cruppi hacen los brindis y discursos de rigor. Se agradece el heroísmo y la fidelidad de Zaragoza y se habla de los ferrocarriles que han de unir ambos países. La unión con Francia por el Canfranc estaba entonces en marcha trepidante tras un tratado internacional que comprometía a España a grandes inversiones por el Pirineo para dar paso a tres líneas: la aragonesa, la leridana por el Noguera Pallaresa y la barcelonesa por Ripoll.

Don Alfonso se aloja en el palacio arzobispal, donde el día 16, tras una revista militar y una misa en el Pilar, donde Florencio Jardiel expone elocuentemente la importancia de la fecha y avisa que es menester luchar como en los Sitios contra las corrientes engañosas que vuelven otra vez diversas. El día de su llegada, tras las ceremonias religiosas y cívicas, almorzó en el palacio arzobispal, donde se hospedaba. Se-

gún la costumbre el mobiliario se ha improvisado con préstamos varios. La cama donde duerme ha sido fabricada por el prestigioso metalista Irisarri, otros muebles y cuadros han sido aportados para el caso. Respecto al almuerzo que se sirvió al monarca en el palacio arzobispal el día oficial de la recepción no consta que fuera de algún Hotel, o sea que hay que pensar que fue la propia cocina del arzobispado, que además sirvió otra comida para los Infantes en el palacio de la Condesa de Bureta. El menú servido al rey y personalidades en el *palacio*, por antonomasia el arzobispal, más sencillo que otros, es el siguiente.²⁸:

²⁸ *Heraldo de Aragón*, 16.6.1908. Id. *El Noticiero*. AM, Ayuntamiento de Zaragoza. -Disponemos además del menú impreso por Litografía Portabella.

Santiago Parra

Consomé congelado, Sopa Regina, Fletes de salmón Colbert, Ternera primavera, Fiambres variados, Espárragos fríos, Capones asados, Napolitanas chantilly, Helado de Piña, vinos de varias clases, café y tabacos.

Visita Alfonso XIII la Real Maestranza que le ofrece una cena en su bello palacio de los Urríes, aledaño a la Seo. Luis de Azara es teniente hermano mayor. Recuerda el monarca que no es la primera vez que viene a esta casa, porque efectivamente ya la había visitado en 1903. En aquella ocasión el rey había acudido a caballo desde la *Casa Amparo* de la calle Democracia, hoy Predicadores. La nobleza aragonesa ha preparado esta recepción solemne que es servida por el *Hotel Europa*; el menú:

Consumado Palafox, Crema de Ave Alfonso XIII, Lonchas de salmón a lo Bureta, Pechugas de polla cebada a lo Lohengrin, Centros de solomillo a la Chartreuse, Ponche al kirsch, Espuma de Foie-gras Strausbourg, Codornices en costrón a lo Agustina de Zaragoza, Espárragos de Cabañas salsa Ravigot, Charlota a la Archiduquesa, Helado Reina Victoria, Postres.

*Vinos: Jerez N.P.U., Chateau Iquem, Chateaux Margaux, Pemmetry & Greno, Malvasía de Oporto*²⁹.

Vemos que al cheff de los Zoppetti, que quizás fuera en aquellas fechas el mismísimo Bardají, se le ha abierto la puerta imaginativa en la designación de los platos y ha preparado una carta a lo *Héroes de los Sitios*. Siempre es de agradecer que se rompan moldes porque detrás de nombres nuevos no es ya tan necesario atenerse a recetarios antiguos. Extraña traducción del consomé por el *consumado*, término un poco cursi que tuvo escaso éxito posterior. Aparecen nuestros excelentes espárragos de la Ribera. No sabemos en que consistirían las pechugas a lo Lohengrin. En cuanto a los vinos vemos que los maestrantes se han olvidado de los de la tierra y apuestan por los Burdeos. Champagne francés *comme il faut*.

El 17 vino a Zaragoza una Comisión del Ayuntamiento de Barcelona, fueron agasajados con un banquete ofrecido por el restaurante *La Paz* en el *Gran Casino* de la Exposición. El menú (30):

Entremeses varios, Huevos a la Rusa, Langosta parisién, Pieds Perigeau, Espárragos salsa holandesa, Bistec con patatas a la laja, Fiambres variados, Helados Biscuit Glacé.

Vinos: Rioja Compañía Vinícola del Norte, Diamante blanco, Champagne Codornú Extra.

²⁹ *El Noticiero*, 21.6.1908, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

Del restaurante *La Paz* ya hemos hablado: estaba en la calle Los Mártires y parecía modesto, pero la prensa comenta que se sirvió el almuerzo *con el mayor acierto*. Es un menú sencillo para un banquete numeroso servido fuera del lugar de su confección. Bastante comprensible salvo esa anomalía de servir los fiambres al final de la comida. En cuanto a los vinos, todos españoles incluyendo el champán. Los brindis, como es natural, hicieron mención a la amistad presente y futura entre las dos regiones.

Por la noche el Ayuntamiento de Barcelona devuelve la invitación en el *Hotel Europa*. Se suman los representantes de la caravana automovilística que han venido desde aquella ciudad. El menú, siendo de este hotel, vuelve a representar a la cocina francesa:

Hors d'oeuvres, Consommé Maria Stuart, Louvines garnies de Langoustines-Sauce Riche, Paulets sautées a la Gerard, Panacgé de Viandes froides a la Gelée, Asperges en branches a L'Estragon, Filets de boeuf rotis a l'Anglaise, Salade de Saison, Gelée crème napolitaine, Gateau Noisette, Desserts.

Vins: Rioja Franco-española, Diamante, Cordon Rouge, café et liquers.

Hubo otros banquetes en la Expo de 1908: para los periodistas franceses que vinieron en dos oleadas, primero los de París y más adelante la prensa del Bearn, Aquitania y Sudouest: algunos fueron agasajados además con un almuerzo en la torre de Palomar, suponemos que en plan más rústico con costillitas de cordero y esas cosas tan buenas y poco complicadas que no resultaba elegante ofrecerlas en un banquete, pero que son las más apetecibles a la larga; otros se dieron para los periodistas madrileños y para D. Alfonso cuando vino a clausurar la Exposición en octubre de aquel año. Pero pienso que con esta enumeración he dado ya pistas suficientes de la clase de cocina que se hacía. No es difícil completar estas peripecias a quien le interese hacerlo siguiendo el pormenorizado *Libro de Oro de la Exposición* que antes hemos citado y la prensa diaria.

Es hora de recapitular.

Unas consideraciones finales

Dejamos esta historia de la gastronomía zaragozana con el cierre de la Exposición Hispano-francesa de 1908. Este ha sido casi un reportaje de lo que la prensa local del XIX dedicó a este apartado tan sustancial de la vida como es la comida y bebida. También nos hemos referido a los hoteles y restaurantes como los *templos* (o ermitas en su caso) donde se atienden estas necesidades materiales. A través de las noticias encontradas hemos podido ver algunas cosas, otras se habrán quedado en el tintero porque la prensa recoge acontecimientos destacados y se ocupa

menos de la vida diaria. He tratado de enmarcar estas referencias en su contexto histórico para que la narración no fuera una aburrida lista de menús y también porque la gastronomía está ligada a su tiempo y los banquetes se ofrecen en circunstancias concretas relacionadas con la vida de la ciudad y sus gentes.

Me quedo sin una respuesta demasiado concreta a la pregunta ingenua que ha movido este trabajo: qué y como se comería en Zaragoza a través de este siglo. Evidentemente se comerían los platos tradicionales que ahora comemos, aunque con la sobriedad propia de las escasas disponibilidades que existían y la que caracterizaría la dificultad de conseguir pescado de mar fresco o congelado, o la impuesta por la falta de los alimentos cuya producción no fuera cercana. Otros en cambio, como las anguilas de Gallur o Zaragoza, han desaparecido de las cartas: nadie se toma el trabajo de criarlas en cestas y cebar su crecimiento. Por supuesto se cocinaría más —empleando más tiempo— y mejor que ahora, partiendo de lo que se disponía. El fuego de leña o la cocina de carbón exigían tiempo y vocación: no se improvisaban las comidas con cuatro latas y un calentón en el micro. La ausencia de pescado fresco se suplía con los salazones, el bacalao, el congrio seco, los arenques y sardinas en cubo siempre presentes en las tiendas de comida de aquellos tiempos, con su aporte de colesterol bueno. Las aves, gallina, capón, pichones, perdices se utilizaban más que ahora, salvo, por supuesto, el culto al pollo industrial, que por su precio ha acercado esta *espuma* a las mesas más humildes. También la caza: liebre, conejo y perdiz. Legumbres, más que ahora: es sano incorporarlas a la dieta con mayor frecuencia aunque su cocción requiera tiempo. Respecto a frutas y verduras, las de la estación. Algunas hortalizas, como los espárragos, parecen reservadas a los banquetes o a las grandes mesas: es posible que no se cultivaran o se hiciera en pequeñas cantidades. Había en cambio muchos tipos de especies, tomates de muchas clases, lechugas, etc. pues no existía la uniformidad que impone ahora el abastecimiento estandar de los supermercados, con un mayor contenido de agua: más peso a la hora de vender, mejor color pero menos sabor. Sorprende también que la selecta colección de embutidos o jamones de que ahora disponemos no estuviera tan presente entonces: el salchichón es de Vich, el chorizo extremeño o de Galicia, que traen los arrieros. Las tiendas de ultramarinos comenzaron a importar *delicatessen* venidas de otros países cuyo transporte fuera factible: el salmón ahumado; vinos, por supuesto, que aquí no se elaboraban con marca hasta fin de siglo; galletas, quesos (roncal y tronchón entre los domésticos, gruyere, camembert, Holanda entre los de fuera) y foies. Y con ellos algunos licores y el champán francés para las celebraciones, que empieza a venderse de ordinario para Navidad hacia 1870. Solo a fin de siglo comienza a estar presente el catalán.

La cocina internacional, sobre todo la francesa, tuvo un notable arraigo entre los fondistas y hoteleros y siguió siendo la reina de los banquetes públicos hasta la misma fecha de la Exposición. Diferente cosa ocurriría en las casas particulares. Hemos visto como la gente se preguntaba por la necesidad de preparar esas cartas tan ininteligibles y afrancesadas, cuya digestión además resultaba tan pesada por la mantequilla y otras salsas a las que no estaban habituados nuestros estómagos. La respuesta es que tenía prestigio y los hoteleros acreditados vivían de sus recuerdos de muchos años atrás cuando los escasos viajeros eran aristócratas o burgueses selectos que no estaban por la cocina española, tan desprestigiada en la literatura de viajes. Probablemente estos chefs no sabían hacer otra cosa. Sería necesario que una reducida tropa de cocineros y gastrónomos locales fueran poco a poco preparando para los paladares modernos la cocina tradicional española. La que se libró fue una batalla por el prestigio social de nuestros platos. Cocineros como Bardají, que con gran experiencia en la cocina internacional reelaboraron la española y escritores de temas gastronómicos que como Pardo de Figueroa, José Gutierrez Abascal, Dionisio Pérez, Ángel Muro y otros, que con altura intelectual y desenfado escribieron de las cosas de cocina, de *Re Coquinaria*. Desearía pensar que este trabajo ha seguido su estela.

Con los vinos sucedió algo parecido aunque mediando un proceso todavía más lento. Había que aprender a elaborarlos mediante un *coupage* cuidadoso para que tuvieran una uniformidad independiente de las cosechas, y esto solo se había hecho en Jerez y la Rioja. En Aragón se producía vino para encabezar a los Burdeos, para darles fuerza. Durante muchos años Cariñena hizo muy buenos negocios mientras los franceses sufrían la filoxera. Hacia 1900 los franceses habían ya remediado la plaga con los llamados pies de viña americanos y las ventas cesaron dramáticamente porque además llegó aquí la plaga que ellos habían sufrido diez o veinte años antes. Hubo que empezar desde cero, plantando o injertando los pies americanos y empezando una labor de reconstrucción del viñedo que tardaría muchos años en dar su fruto. Luego, muy poco a poco, vino la batalla de la elaboración, las marcas, la selección de las cepas, vendimias anticipadas, embotellado y envejecimiento: todo un proceso que ha culminado en la esplendorosa realidad actual.

Queridos amigos y académicos, espero que no haya sido demasiado latosa esta exposición y que mi trabajo sirva por lo menos para despertar curiosidades hacia los temas de nuestra dedicación. Muchas gracias.

SANTIAGO PARRA, UN ACADÉMICO DE EMPRESAS CULTURALES

Discurso de contestación por
Manuel GARCÍA GUATAS,

Catedrático de la Universidad de Zaragoza,
Académico de la Aragonesa de Gastronomía

Señor Presidente de la Academia Aragonesa de Gastronomía,
Señores miembros de esta Academia,
Señor académico Don Santiago Parra de Mas,
Señoras y Señores

He tenido la distinción de ser propuesto por el ilustre académico Parra de Mas, que acaba de leer su muy trabajado y bien trabado discurso de ingreso en esta Academia, para responderle con el mío, que voy a trazar con brevedad e intentaré sea también con precisión.

Una distinción por el honor que supone presentar en este acto público a un gran profesional y amigo de hace bastantes años, cuando empezaba a publicar mis primeros trabajos sobre el arte y la cultura en Zaragoza y lo hice desde las páginas de la revista *Aragón*, que dirigía Santiago. Y un placer también haber podido leer sin prisas durante las pasadas Navidades —qué mejores fechas gastronómicas para hacerlo— el texto de este discurso que acabamos de conocer en su versión hablada, pero al que tenemos acceso también mediante la lectura y por extenso en una nueva edición de la Academia a través de la Institución “Fernando el Católico”.

Un texto que, puedo asegurarles, desde que me lo entregó hasta que le entregaron las pruebas de imprenta habrá vuelto sobre él y habrá retocado en ese afán de perfección y de rigor semejante al de un investigador que caracteriza el trabajo creativo, discreto y constante, de Santiago Parra. Para comprobarlo no hay más que repasar las copiosas citas documentales y bibliográficas que acompañan cada capítulo del texto del dis-

curso, de las que podemos coleccionar muchas, muchas horas de dedicación, sobre todo, a las páginas de la prensa zaragozana de la época.

Empezaré este mío de contestación por la presentación del autor y luego glosaré esta breve obra que ha escrito acerca de la historia de la gastronomía contemporánea en Zaragoza que acabamos de escuchar. Breve, porque así lo exige el formato de todo discurso académico, pero, sin duda, el autor dispone de muchos más materiales documentales para poder escribir bastantes páginas más.

Santiago Parra ha sido y es un hombre de empresas culturales y, por consiguiente, también de la cultura de Zaragoza de estos últimos treinta años. Con una dedicación altruista, claro, que se ha sobreimpreso a su currículum profesional.

Licenciado en Derecho en 1954, ingresó al año siguiente mediante oposición en el Ayuntamiento de Zaragoza como Oficial Técnico Administrativo y categoría de Jefe de Negociado.

Unas nuevas oposiciones, esta vez estatales, le darán un destino de Inspector del Timbre del Estado, cuya experiencia aplicará durante tres cursos a la Universidad como Profesor Encargado en la cátedra de Derecho Financiero y Hacienda Pública de la Facultad de Derecho.

En 1968 se trasladó a la Universidad de Pisa para estudiar la naturaleza jurídica de la empresa cooperativa, cuyo aprendizaje expondrá luego en un libro sobre “Los principios cooperativos y la integración de la empresa cooperativa”. Un tema de actualidad en España en aquella década de los sesenta, que fue el origen de muchas empresas cooperativas en los pueblos de Aragón; por ejemplo, en la producción vinícola, que sustituyeron el ancestral procedimiento de elaboración casera de recios caldos por el control de una calidad homogénea, a la que seguirá una comercialización más eficaz con su denominación de origen.

Como colofón a su actividad empresarial y docente, ha sido desde 1980 hasta su jubilación Vocal del Tribunal Administrativo de Aragón.

Pero a Santiago Parra se le ha conocido popularmente por los cines, por la empresa familiar de ese nombre, una de las más antiguas de Zaragoza y por dos salas de cine en Zaragoza, la de Goya, también la más antigua, de estilo Art Déco, que desde 1930 en que abrió sus puertas ha ofrecido tan buenas programaciones durante más de setenta años. Pero los Parra, con el nombre del hace tiempo desaparecido teatro-cine Iris como rótulo de referencia extendieron sus actividades a las Artes Gráficas, al Turismo y al mundo de los Espectáculos, de cuya empresa fue Consejero Delegado.

Dos han sido sus dedicaciones investigadoras y promotoras culturales, a las que ahora hay que sumar esta tercera de la historia de la Gastronomía en Zaragoza.

El ferrocarril a Canfranc y, por extensión, los proyectos de los ferrocarriles transpirenaicos, tan insistentes en Aragón desde los primeros tiempos del Ferrocarril, que se convirtieron en ensoñaciones y en pertinaz reivindicación.

El otro campo cultural ha sido el de la revista *Aragón* del Sindicato de Iniciativa y Propaganda, tan indisolublemente unidas ambas creaciones desde su primer número en 1925 hasta ahora. Faltaban siete años para que naciera Santiago, pero vivirá y revivirá aquella empresa —una aventura casi— de la construcción del ferrocarril a Canfranc, de la alborozada unión con Francia y los avatares de su lamentable final. Ha escrito muchos artículos sobre ello en esta revista y dos libros: “Historia del Canfranc” y “El Canfranc y los ferrocarriles transpirenaicos”.

Sigue siendo el director y alma de esta revista cultural, la más aragonesa, sin banderías ni partido alguno, y la más antigua de Aragón en activo. En el año 2004 dio a la luz un pequeño libro con la historia del Sindicato de Iniciativa y Propaganda de Aragón (el SIPA).

Durante más de tres décadas Presidente de este Sindicato hasta el año pasado en que renunció para ser reconocida su labor de tantos años como su Presidente de Honor.

Del tiempo sobrante de su vida profesional, Santiago Parra ha sacado siempre mucho partido y ahora más, que lo tiene todo para él y para su familia, para meterse en archivos y en la hemeroteca municipal, y seguir con perseverancia el hilo de las investigaciones sobre cualquier tema cultural contemporáneo. Ninguno que sea aragonés, relacionado con el turismo, las comunicaciones, la cultura del mundo de los espectáculos o popular urbana le es ajeno y se zambulle en ellos con el entusiasmo del soñador y del investigador debutante.

Un cabal ejemplo, es éste que ahora ha tratado de la historia de la gastronomía a la que ha aportado datos poco conocidos, o si lo ya lo eran, los ha presentado en su tiempo y lugar oportunos. Llevaba tras ello y en ello desde hace más de dos años, reuniendo noticias, dando con desconocidos menús impresos, consultando bibliografía específica y especialmente las Guías y Anuarios locales.

Efectivamente, con el título de *Fondas, hoteles y banquetes en la Zaragoza del siglo XIX*, ha tejido Santiago Parra una historia básica, que estaba por hacer, y que desde su visión amplia e integradora de la cultura contemporánea ha querido documentar lo más fielmente posible y hasta donde

lo permiten las discontinuas y casi siempre lacónicas noticias que ofrece la prensa de aquel siglo. Noticias dispersas y ocasionales sobre la composición de banquetes de postín o de homenaje, sobre los establecimientos que dieron de comer bien a generaciones de zaragozanos que celebraban sus fiestas familiares más destacadas, fundamentalmente bodas, y a los forasteros, viajeros o turistas en Zaragoza.

Pero esta historia del buen comer en Zaragoza no la ha acotado en los límites cronológicos del siglo XIX, sino que la ha llevado hasta algo más allá de 1908, pues en Zaragoza, para todos los aspectos culturales y artísticos, el siglo XIX termina en diciembre de 1908 cuando se cerró la Exposición Hispanofrancesa. Y, significativamente, el mismo ministro de Fomento que había venido a clausurarla, se trasladaba al día siguiente a Canfranc para, con una voladura real de la roca, celebrar el comienzo de la perforación del túnel internacional. Todavía tardará en ser una realidad unas cuantas décadas, pero en aquella ocasión, en cuarenta y ocho horas se concentraron el presente y el futuro de Aragón unidos por estos dos actos de gran significado y simbología para aquella generación de aragoneses y para las siguientes.

Para presentar esta historia, ha sistematizado el discurso en los siguientes contenidos y epígrafes que voy a glosar, señalando las principales novedades que a mi entender ha aportado Santiago Parra a la historia de la gastronomía zaragozana. Bastantes de ellas nos deleitan nuestra erudición por haberse convertido con el paso del tiempo en curiosidades lo que eran costumbres urbanas en aquellos lejanos años.

En un primer capítulo trata las noticias sobre el comer y beber, dedicándolo a las pastelerías, tan afamadas en esta nuestra ciudad, y a las novedosas y bien abastecidas tiendas o, mejor, almacenes, de ultramarinos, que creo muy pocas veces se les añadieron a sus rótulos el adjetivo de Coloniales, pues España siempre trató jurídicamente a Cuba y Puerto Rico como provincias y no como las recientes colonias con las que se habían repartido Asia y África los grandes imperios.

Pero sus productos estaban al alcance de muy pocos, pues como reconoce nuestro autor, El siglo XIX fue extremadamente duro para todos los españoles: guerras, revoluciones y salarios de miseria hasta bien entrado el siglo XX. Por eso, concluye: No había mucho recorrido para las delicuescencias gastronómicas. Para las “delicatessen” diríamos hoy cuando podemos escoger entre tan selectas y especializadas tiendas de productos alimenticios.

Pero los nombres de algunos de aquellos establecimientos de pastelería y repostería de dulce y salado se han conservado en referencias de prestigio de una Zaragoza secular. Los evocó el catedrático don Juan

Moneva en su libro de memorias zaragozanas *Comerciantes de altura* y vuelve a ellos en algunas páginas de este discurso, como la celebrada Casa Lac, el Lhardy zaragozano para algunos que la conocieron en sus años de esplendor y tal vez no andaban desencaminados, guiados por el gran periodista Mariano de Cavia, que le dedicó un emotivo artículo. Y sigue siendo un hito desde 1888 en el corazón de Zaragoza la confitería Fantoba —“La flor del almíbar”—, con fachada y mobiliario en estilo neogigipcio (debidos al arquitecto Magdalena), que se impuso como una moda tras el éxito musical de la espectacular Aída.

En el segundo capítulo empieza por el principio, o sea por los establecimientos más antiguos que servían desde tiempos remotos comidas y alojamiento: las posadas de Zaragoza, de las que ha reunido el autor hasta 36 nombres con su ubicación en el callejero.

Las posadas van tan asociadas a nuestro siglo XIX como los parásitos a los viajeros que recibían y mortificaban. Las conocemos con sus fuertes claroscuros desde la literatura de los viajeros por España. Poco debieron cambiar desde los años del Romanticismo en sus instalaciones y comidas que ofrecían a lo largo de aquel siglo, en que viajar era un peligro y comer bien una cucaña.

En general, no suelen salir bien paradas posadas y otras casas de comidas en las anotaciones de los viajeros que las utilizaron, sobre todo los extranjeros, como ya publicó en 1986 el investigador René Aymés con el título de *Aragón y los románticos franceses (1830-1860)*.

Lo que no sabemos y tampoco nos dice en su discurso es qué y cómo se comía en estas posadas, al menos en las de más crédito. No eran noticia para las gacetillas de prensa, salvo cuando algún trajinero ponía un anuncio de los productos a la venta que había traído de otras regiones, o de la salida de diligencias y galeras para otros destinos. El menú que debían servir sería comida de diario, de cuchara y repetitiva, como la que se cocinaba en cualquier casa.

Pero las hubo de todo, buenas, corrientes, malas y famosas, como la de La Dolores en Calatayud, que inmortalizaron su historia el teatro y los cantares de finales de aquel siglo, o la Posada de las Almas de Zaragoza, fundada a comienzos del siglo XVIII, reformada en los años treinta del siglo XX, aún viva, y tan representativa de un paisaje urbano de nuestra ciudad que ha quedado a trasmano de los itinerarios de la hostelería y de los itinerarios gastronómicos. Arquetipo de posada urbana con su entrada por San Pablo y salida a la de San Blas, la define Parra. O sea, preparada para dar entrada y salida con comodidad a carruajes y trajineros. Fue luego lugar preferido de cenas de homenajes literarios, teatrales y artísticos, de despedidas de artistas en

la Zaragoza bohemia de los años veinte y treinta, que solían terminar con una foto de grupo que pasaban a los periódicos o hasta con rondallas y jotas.

Otras de las afueras de Zaragoza, a pocas leguas de entonces, se convirtieron en merenderos durante los años cincuenta y setenta, como la Venta de los Caballos, en el camino real a Madrid por La Muela y Calatayud.

En un tercer apartado aborda las fondas y hoteles que representaron un nivel más internacional en la atención, comodidades y condiciones higiénicas y un paso más en la modernización de estos lugares de asistencia al viajero fueron las fondas y hoteles. Hace una cartografía urbana de estos establecimientos, que son los que contribuían a darle a los viajeros el nombre y referencia de una ciudad. Comenta los más destacados y tan renombrados durante muchos años como los dos creados por restauradores italianos: El Universo y Cuatro Naciones, en la calle de Don Jaime, y el Europa, en la plaza de la Constitución, o de España. Fueron sin duda los mejores y los que ofrecían servicios más completos a los viajeros que en ellos se alojaban, al mismo nivel de confort que los de Madrid, Barcelona o de otras capitales europeas. De los hoteles regentados por propietarios nacionales ha escogido el Gran Hotel Regina y el Hotel Oriente, más uno, ya olvidado, en el extrarradio más pintoresco de Zaragoza como fue la Quinta Julieta, junto al Canal Imperial, lugar de esparcimiento que se puso de moda en Zaragoza durante los años de comienzos del pasado siglo.

Una novedad que ofrecían estos hoteles y que hoy se ha impuesto es el servicio externo de comidas por el sistema que llamamos de “catering”. Y también una costumbre, ya en desuso —curiosidad nos parece hoy—, la de las mesas redondas, a las que se sentaban, si lo preferían, los que iban entrando en los restaurantes de estos hoteles.

Aborda en un último capítulo lo más sustancioso del tema: lo bien que se llegaba a comer en banquetes singulares, de abrumadores menús, como los dados a políticos y a visitantes de relumbrón y rememora lo que se podía oír inevitablemente a los postres: los discursos de circunstancias, desbordantes de agradecimientos, parabienes y promesas y los aplausos y vivas, vivas de rigor entre el aroma de los licores y el humo de los puros a la hora del café y los licores.

Asocia los comienzos de la costumbre de dar grandes banquetes, de suntuosos y exóticos menús, redactados como casi todos en francés, con la celebración de las conexiones ferroviarias, que en Aragón fueron varias

y memorables desde 1861 en que llegó el primer tren a Zaragoza desde Barcelona, hasta 1928 en que se hizo realidad la conexión internacional con Francia por Canfranc.

El perseverante trabajo de búsqueda en noticias de prensa y en menús impresos que ha desplegado Santiago Parra le ha permitido ofrecernos un tratamiento casi monográfico de cada uno de estos “banquetes ferroviarios”, como los llama. De los lugares donde se dispusieron las mesas, como lo fue la Lonja para la celebración de las dos primeras conexiones ferroviarias de Zaragoza en 1861 y dos años después con Madrid, presididos por el rey consorte, Francisco de Asís, o por el ministro del ramo, o en Jaca en 1893 con la llegada allí del primer tren, o luego cuando en 1928 atravesase el Pirineo.

También fueron memorables y ruidosos por las saluciones y aplausos de sus numerosos correligionarios los que se dieron en Zaragoza a los políticos y hombres de Estado Segismundo Moret y Práxedes Mateo Sagasta, de partidos bien opuestos.

Concluye el recorrido por esta historia gastronómica con los banquetes que se ofrecieron durante la Exposición Hispanofrancesa. Fueron muchos, disponía el recinto de un edificio apropiado, el Gran Casino con restaurante, teatro-sala de baile y estafeta de correos y fue el pabellón provisional que más tiempo perduró, envejecido por distintos usos ajenos a su función original, hasta los años treinta, cuando casi enfrente de él abrió el Gran Hotel. Pero los banquetes institucionales se dieron fuera, en el Hotel Europa, o a los reyes en el palacio Arzobispal, servido por el catering de este hotel de los Zoppetti.

Debo concluir diciendo que este trabajo de Santiago Parra ha sido un estudio pionero y como tal, ambicioso, pues ha pretendido abarcar una historia global de más de un siglo. Y en este aspecto, es básica su aportación. Pero para un campo tan rutinario y a la vez cambiante como es el de la crónica de la gastronomía cotidiana, de sus productos, ingredientes y establecimiento, futuras aportaciones investigadoras ayudarán a completar las lagunas y a continuar tejiendo los hilos de estas historias interrumpidas.

Por eso, sin duda, después de este trabajo tan bien documentado que nos ha ofrecido Santiago Parra, surgirán nuevos estudios y entre ellos quiero aludir a mi futuro discurso de ingreso en esta Academia del que estoy recopilando información documental. Coincidirá el tema con el siglo que ha estudiado Santiago Parra, hemos bebido de las mismas fuentes hemerográficas, los menús que han llegado a nuestras manos son muy semejantes en la presentación de los platos, redactados, como no, en el francés de la gastronomía de referencia exquisita de la época, pero espe-

ro poder ampliar el campo a otros nombres y localidades de Aragón que, además de Zaragoza, cultivaron la gastronomía, dieron nombres propios destacados o editaron en las imprentas locales recetarios culinarios.

Como decía al principio, Santiago Parra nos ha presentado una historia básica de la gastronomía en Zaragoza, que estaba por hacer y, a partir de ahora, por proseguir y completar las lagunas que en todo trabajo precursor de investigación uno no puede rellenar al no encontrar nuevas respuestas o pistas.

Espero seguir su ejemplo en el acopio de nuevos datos, en la interpretación de algunos de los que nos ha expuesto, como los menús que ha reunido y que ahora nos ha servido en este discurso como banquetes de papel, de sofisticados y extraños platos, que se concluían siempre brindando con el mejor champán francés, Moët & Chandon o de la Veuve de Clicot, que no podían faltar en carta alguna de postín.

Como lo haremos también ahora con un brindis —aunque de forma más modesta— con lo que desde aquellos tiempos empezó a llamarse “Vino Español”, o de nuestra tierra, que es lo mismo.

He dicho.

Zaragoza, febrero de 2008

ÍNDICE

A MANERA DE PRÓLOGO	7
I. NOTICIAS DEL COMER Y BEBER. PASTELERÍAS Y ULTRAMARINOS ...	9
Palabras iniciales	9
Revista de prensa: pocas posibilidades emulativas.....	10
Aseo y presentación	12
La influencia francesa.....	14
En Zaragoza.....	19
La invención del Restaurante.....	22
Aparecen los primeros restaurantes zaragozanos	25
Nuestros abuelos más gourmands que gourmets.....	26
Las tiendas de ultramarinos introductoras de novedades	30
Casa Lac y La Flor de Almíbar: dos supervivientes	32
II. LAS POSADAS ZARAGOZANAS	37
El viajero romántico: las posadas	37
La literatura de viajes.....	40
Las posadas zaragozanas y aragonesas	42
Muchos tipos de posadas	44
Un negocio complicado	47
Las posadas interiores de Zaragoza.....	50
Las posadas se resisten a morir	54
La Posada de las Almas	55
III. FONDAS Y HOTELES EN ZARAGOZA.....	59
Las fondas zaragozanas: su emplazamiento	59
Los fondistas italianos desembarcan en Zaragoza	62
El Universo y Cuatro Naciones.....	65

Santiago Parra

El Hotel Europa de los Zoppetti	69
Otros Hoteles y Casas de comida	74
El Gran Hotel Regina.	79
El Hotel Oriente.....	82
Otros escenarios.....	83
La Quinta Julieta.....	86
IV. BANQUETES Y DISCURSOS.....	89
Los grandes banquetes	89
Los banquetes ferroviarios.....	92
Las grandes obras públicas.....	99
Comidas de los políticos	102
La Exposición de 1908.....	105
Unas consideraciones finales	111
 SANTIAGO PARRA, UN ACADÉMICO DE EMPRESAS CULTURALES	
Discurso de contestación por Manuel García Guatas.....	115