



Cuadernos de Ilustración y Romanticismo

Revista Digital del Grupo de Estudios del Siglo XVIII

Universidad de Cádiz / ISSN: 2173-0687

nº 29 (2023)

Mónica VÁZQUEZ ASTORGA (2022), *Panorama de Madrid y de sus cafés como espacios para la práctica de la sociabilidad pública (1765-1939)*, Gijón, Ediciones Trea (Ciencias y Técnicas de la Cultura), 294 pp.



Como en tantos otros temas que tienen que ver con la vida cotidiana —asuntos en los que, por su naturaleza, faltan en muchas ocasiones fuentes documentales—, se debate cuándo comenzó a tomarse café y cuándo abrieron los primeros espacios públicos para su consumo. El resultado es que la innovación, la apertura del café como local público, se indaga como una conquista casi nacional que, en el caso del café, unos han atribuido a Inglaterra y otros a Francia, más en concreto a Oxford y Marsella. Pero sin contar la apertura fuera de las fronteras europeas —en ese caso tendríamos que remitirnos al siglo XVI y, por lo que se conoce, a La Meca y El Cairo—, parece ser que el primer establecimiento, con el término café escrito, se abrió en Constantinopla en 1534, aunque no se especifica en qué parte de la ciudad. Posiblemente por eso se ha insistido en la disputa de dónde se abrió el primer café en Europa, tras la adaptación a su consumo en el primer tercio del siglo XVII. Hasta hace poco el debate se dirimió en favor de la ciudad de Oxford, donde el primer establecimiento para su venta abrió hacia 1650, mientras que el de Marsella lo hizo en 1661; sin embargo Vázquez Astorga anticipa a 1643 la apertura de un local parisino, aportando ya en la introducción una primera referencia de interés.

No obstante la fecha podría cambiar si la investigación sobre el tema avanza, como ha ocurrido en otras ocasiones. Pero,

en libros como el que no ocupa, la fecha y el lugar en el que se abrió el primer establecimiento para la venta y consumo del café es lo de menos, lo importante es analizar la función que adoptaron estos locales en el transcurso del tiempo. Por eso, la mayor dificultad que presenta una obra como la que reseñamos es la cronología, en este caso 1765-1939, un largo período histórico cuya parcelación supone momentos políticos, sociales, económicos, culturales, incluso de modelos de sociabilidad, diferentes. Sin embargo, Vázquez Astorga lo resuelve con cierta soltura. Como la autora indica en la introducción, la fecha inicial es la de la apertura, en la madrileña calle de Atocha, de la Fonda de San Sebastián, que considera el primer café de Madrid. La fecha final, 1939, tiene también su lógica, puesto que, más que el final de una guerra civil, la imposición de una dictadura a partir de dicho año tuvo importantes consecuencias para lugares como los cafés, espacios para la reunión, conversación, intercambio y discusión de ideas, en resumen, para la libertad de expresión, algo que no gustaba en la dictadura franquista recién implantada.

Y es que, precisamente, uno de los logros más interesante de este libro es mostrar que a los cafés, no solo en Madrid, en todas partes, se acudía para buscar y encontrarse con algún conocido, conversar, intercambiar impresiones, ponerse al día en las noticias y los rumores, en resumen, para sociabilizar. No es tarea sencilla la que se comenta, pero Vázquez Astorga lo ha logrado recurriendo —y este es un gran mérito de su trabajo— al acopio e interpretación de numerosas fuentes documentales, entre las que destacan las hemerográficas, un trabajo no siempre agradecido, del que tenazmente la autora ha sacado buen resultado.

Otro aspecto destacable del libro es el estudio de los locales —la ubicación, la arquitectura, el diseño, la fisonomía, la decoración, el mobiliario— recurriendo, no solo a la imagen, también, cuando ello es posible, a planos y croquis de la distribución del local, lo que es un logro de gran interés. Podemos conocer así la distribución del espacio, pensado casi siempre en función de la clientela, la intención que hay tras la apertura de un negocio, los nombres de los propietarios, los horarios, el personal y su situación laboral y salarial, la distribución de las salas, para lectura de prensa, para jugar a las cartas u otros juegos de mesa, la instalación de billares...

No por ser un tema más conocido —por ejemplo, a través de la correspondencia entre Mariano Pardo de Figueroa, el *Doctor Thebussem* y José Castro Serrano, que firmaba como «un cocinero de Su Majestad»—, deja de tener interés recordar la moda francesa en la gastronomía, de manera que los menús y las cartas de los locales de hostelería, como los cafés madrileños, anunciaban su oferta gastronómica en francés, incluso para anunciar los vinos de Jerez, como se recoge en el trabajo de Vázquez Astorga.

Muy rica es la información que se ofrece sobre los principales cafés madrileños, un recorrido histórico que se inicia, además de con la Fonda de San Sebastián, con las botillerías dieciochescas, que va ganando en profundidad a medida que evolucione el siglo XIX, con una época dorada en el tercer cuarto de siglo. La autora combina bien la evolución de la sociedad madrileña en estos años, los cambios urbanísticos y los económicos, con la aparición —a veces cierre— de establecimientos, su evolución interna y externa —reformas de los locales—, los servicios que prestaban..., como el Café Apollo, el Portici, el Café Nuevo de Pombo —en un edificio de imponente fachada—, el café del Espejo o el paradigmático Café Suizo, al que la autora dedica un completo epígrafe. Es también en la década de los sesenta cuando aparecen los cafés que ofrecían espectáculos, música de piano, pequeñas orquestas, piezas cortas de teatro o declamaciones, pequeñas representaciones líricas..., surgen así el café-cantante que incluía ya un escenario, cuando no un simple tablado, con actuaciones de cante y baile.

Lógicamente en la historia de los cafés madrileños no podía faltar su función social y política. Entendidos los cafés como lugares de encuentro, de tertulia, debate e intercambio de opiniones, Vázquez Astorga presta atención a las reuniones de escritores y artistas en varios de estos locales, como la que encabezaba Ramón Gómez de la Serna en el Pombo. Se trataba de tertulias de todo tipo, convertidas a veces en foros de debate, con la activa participación de escritores, periodistas, políticos, militares, sin que faltaran artistas y personajes de la farándula o toreros, un conjunto, a veces abigarrado, de gente y opiniones que le daban a esas reuniones un sesgo intelectual y cultural de mayor o menor nivel, pero que contribuyeron a que Madrid cobrara fama como ciudad cultural y política, aparte de la imagen propia que le proporciona ser la capital del estado. Al auge del café como espacio de sociabilidad consagrado en el tercer cuarto del siglo XIX contribuyó, indudablemente, ese papel de punto de encuentro de intelectuales y políticos que debatían un giro en la política nacional, un cambio más o menos revolucionario, como el que se produjo a partir de 1868.

Con la Restauración borbónica, el último cuarto del siglo es también una época dorada de los cafés, que conocen nuevas reformas, una modernización que los dota de mejor apariencia, con una decoración en la que predominan los grandes divanes y sofás, los espejos, la iluminación y el esmero en el servicio. En este sentido la autora destaca, junto a la trayectoria del Suizo, el Fornos y el San Millán, sin olvidar el café Comercial o el del Príncipe, entre otros.

En los primeros años del siglo XX muchos de estos locales conocieron nuevas reformas, tratando de adaptarse a los nuevos tiempos, un proceso que, como señala Vázquez Astorga, a la postre provocó cierta decadencia del café clásico, con el auge de unos establecimientos de corte más informal y nombre reducido, bar, símbolo según la autora de una ciudad más dinámica. Una nueva forma de negocio y un nuevo espacio de sociabilidad al que algunos cafés clásicos trataron de adaptarse, con la incorporación al local de la famosa «barra americana», es decir, la instalación que dio nombre a los nuevos negocios, los bares, locales más pequeños, con pocas mesas, pues lo que dominaba era la barra. Este diseño agilizó la consumición, recortó el tiempo de estancia y, por tanto, el de conversación y tertulia.

Las páginas finales del tercer capítulo desprenden cierta nostalgia al tratar la decadencia de los cafés, una decadencia que conduce a cierres de locales, como el histórico café Suizo, un cierre que era consecuencia de los cambios sociales y de costumbres, y que simboliza, para Vázquez Astorga, el final de la época del café clásico.

Pero hay que insistir que fue el cambio social y de costumbres la principal causa, puesto que al bar, un local en el que se consumía de pie, con más rapidez y a un precio más económico —no conviene olvidar que la inversión y los costes de mantenimiento, incluida la mano de obra, era menor—, se unieron otras formas de ocio y entretenimiento, de los que formaron parte los café-cantante, la evolución de estos al cabaret, las salas de fiesta, incluso el cinematógrafo.

Tras el desastre de la guerra de 1936 a 1939, el nuevo régimen político tampoco favoreció la posibilidad de volver a esos espacios de conversación y debate, una situación de control social que propició la consolidación de bar y de las cafeterías modernas, las denominadas americanas, de largas barras y pocas mesas junto a un escaparate muy abierto a miradas ajenas.

En ningún caso hay que interpretar la nostalgia más arriba señalada como un valor negativo del libro que reseñamos. Antes al contrario, el panorama que ofrece Mónica Vázquez Astorga en su documentado trabajo, debe servir también para ayudarnos a

reflexionar sobre los ritmos de vida actuales, que en demasiadas ocasiones restan tiempo a la conversación, la tertulia, la sociabilidad, incluso a la amistad.

Alberto RAMOS SANTANA
<https://orcid.org/0000-0002-1823-4580>