

HISTORIA  incógnita

YANTARES DE CUANDO LA ELECTRICIDAD ACABÓ CON LAS MULAS

La historia paralela de la electricidad y de la comida

Miguel Ángel Almodóvar

 nowtilus
sober

YANTARES
DE CUANDO LA
ELECTRICIDAD
ACABÓ CON LAS
MULAS

MIGUEL ÁNGEL ALMODÓVAR



Colección: Historia Incógnita
www.historiaincognita.com

Título: Yantares de cuando la electricidad acabó con las mulas

Autor: © Miguel Ángel Almodóvar

© Red Eléctrica de España S.A.U.

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

Editor: Santos Rodríguez

Coordinador editorial: José Luis Torres Vitolas

Diseño y realización de cubiertas: Universo Cultura y Ocio

Diseño interior de la Colección: JLTV

Maquetación: Claudia R.

Edición digital: Grammata.es

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

ISBN 13: 978-84-9763-841-8

Libro electrónico: primera edición

Fecha de edición: Noviembre 2009

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

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

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

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

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

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

Índice

Prólogo

Periodo convulso, más y más iluminado y gastronómicamente relevante

I. De cuando la electricidad fue espectáculo y mágica iluminación

- La fiesta del alumbrado
- Isabelona la golosona
- El primer restaurante al gusto francés
- Un marido singular, muchos amantes y una corte milagrera
- Pepitoria de reina y clienta de Lhardy
- Menú de a dos pesetas para el marqués de Salamanca
- Barcelona se pone a tono
- El reinado del telégrafo eléctrico
- El jacarandoso exilio real
- Larra ya se rebela contra el afrancesamiento culinario
- Amadeo de Saboya, entre la democracia y la chusma
- Malvenido y efímero
- El adiós a un proyecto imposible
- Diario gastronómico de un viaje amadeísta
- Comienza la aventura de la Primera República Española
- Pero la electricidad sigue siendo una fiesta

II. El espectáculo empieza a hacerse profesional

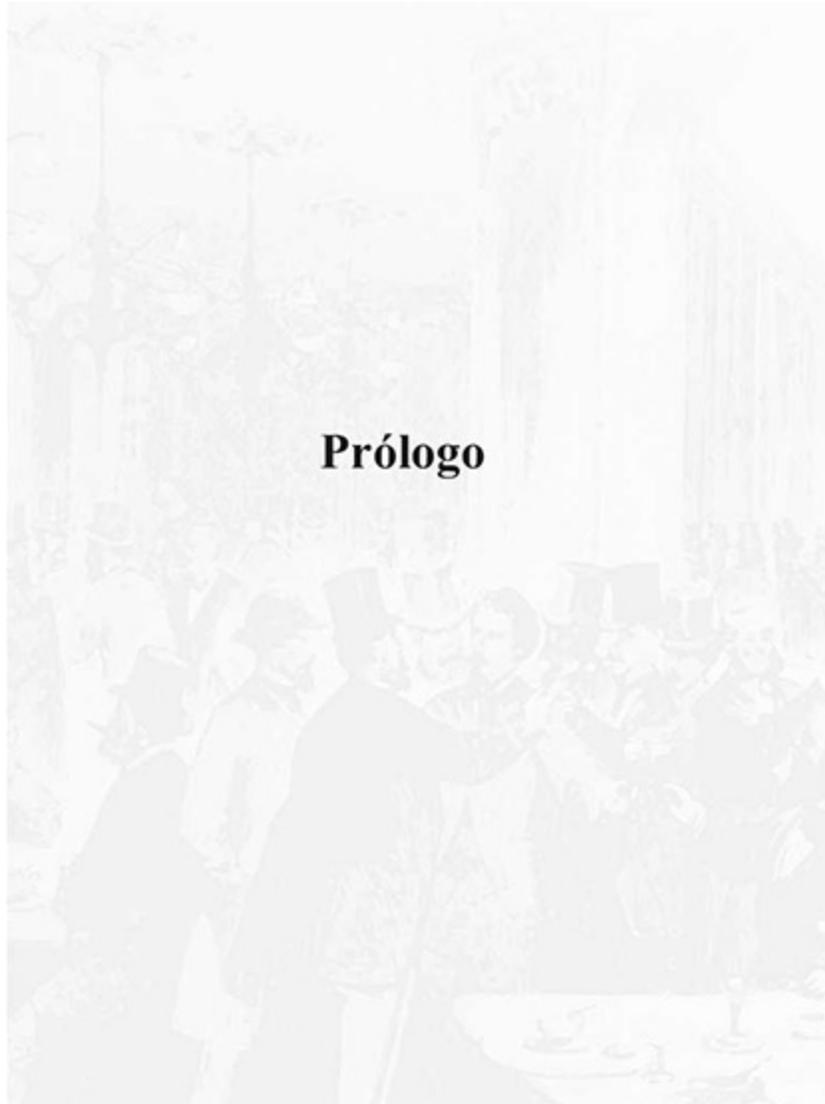
- Aplicaciones prácticas de la electricidad y competencia con el gas
- Alfonso XII, nacimiento en el escándalo y niñez de exilio
- El afrancesamiento gastronómico impulsado por un inapetente

- Cambios en etiquetas y adiós a los ‘yantares y conduchos’
 - Su gran amor y su grande amorío
 - El teléfono empieza a sonar
 - La vela quemada por los dos extremos
 - En gran debate sobre el afrancesamiento gastronómico
 - Un perro gourmet en la corte del rey Alfonso
 - El mítico café de Fornos
 - ¿Moscas o mariposas?
 - La cocina al alcance de todos y el aprovechamiento de sobras
 - El eléctrico y desafortunado submarino Peral
 - La poesía gastronómica y festiva del XIX
- III. La nueva energía alcanza la mayoría de edad
- La electricidad recibe el espaldarazo definitivo
 - Empieza la Regencia de María Cristina
 - El “turnismo” o el votar para comer
 - Títulos nobiliarios a cambio de un ágape
 - El fluido que cambió el paisaje y dijo adiós a las mulas
 - Las nodrizas como institución
 - The Hearst War o más se perdió en Cuba
 - Filipinas, el otro desastre
 - Los honrosos últimos
 - El sueño del adiós al imperio colonial
 - Mais... ¡voici le cinema!
 - Y si no, al café
 - El hostel de la bohemia y el modernismo barcelonés
 - Coche eléctrico para la reina y primeros híbridos de la Historia
- IV. La electricidad se asienta definitivamente
- De continua a alterna y de térmica a hidráulica
 - Los hogares se alumbran con el siglo
 - Las visiones contrapuestas de Baroja y Ganivet
 - Otra vez Baroja y con la burocracia hemos topado
 - Alfonso XIII, un rey formado para gourmet
 - Un tiranito a la mesa

- Comer, vivir y gozar por cinco duros
- Enlace electrizante o los gajes del oficio
- La electricidad llega a la hostelería
- El rey apuesta decidido por el Metro
- La Ventas del muerto al hoyo y el vivo al bollo
- Un matrimonio asimétrico
- La sabiduría coquinaria del hombre más gordo del mundo
- Desfiles y colas en el año de la gripe y el hambre
- Las cocinas de doña Emilia Pardo Bazán
- La cocina en la obra del amor de la doña
- Bardají, el precursor de la cocina española moderna
- Comer de Hotel y otros hitos gastronómicos
- Y más locales
- Tres luminarias gastronómicas barcelonesas
- Salvat-Papasseit, el poeta eléctrico
- Un real e internacional cocido
- Otra guerra cochambrosa y esta vez contra Marruecos
- La época de la Dictadura
- Nace la Compañía Telefónica Nacional de España
- Los vascos llegan a Madrid
- Se empieza a escuchar la radio
- Cine, más cine, por favor
- La casa común de Julio Camba
- Lo regional sobre lo nacional en Post Thebussem
- Exilio real a la bullabesa
- Señoritismo y pornografía
- Y la eclosión del primer cocinero mediático

Bibliografía

Prólogo



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

Faustino Cordón nos descubrió que "cocinar hizo al hombre" porque le proporcionó las condiciones imprescindibles para condiciones de adquirir la capacidad de hablar; para devenir hombre. En las primeras y más decisivas fases de la hominización, la cocina consiguió transformar cualitativamente la actividad culinaria previa del homínido, dependiente del azar, del apremio y la angustia del hambre y de la inherente acción directa para conjugar ambas circunstancias, y le permitió pasar al proyecto previo para el que resultaba imprescindible la cooperación y cohesión del grupo, trascendiendo lo fortuito y la interferencia entre las especies, para concluir dando origen a la palabra y a la posibilidad de proyectar, hacia sí y hacia los otros miembros del grupo, todo un extenso repertorio de acciones infinitamente más complejas que las que podrían inferirse de los datos que afloran a través de los sentidos. La palabra, azuzada por el progreso y

progresiva complejidad de la práctica culinaria, propiciará, de un lado, el primer acervo de conocimientos empíricos transmisibles de los pueblos primitivos, y, de otro, una evolución de las pautas cooperativas, que irán "complejizándose" más y más hasta transformar las hordas en sociedades humanas.

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

Miguel Ángel Almodóvar, formado académicamente en la sociología y en la historia del pensamiento, y extra académicamente en multitud de aventuras de divulgación y comunicación, apunta o expresa abiertamente en sus libros y escritos que, como Pereira fue intuyendo progresivamente la realidad profunda del régimen salazarista en el que vivía, por medio de experiencias, charlas y contactos, él terminó encontrándose con la gastronomía en unas similares circunstancias, que le llevaron a descubrir un intramundo, que, más allá de los matrimonios reales, las batallas y Yantares de cuando la electricidad acabó con las mulas conquistadas, los acuerdos y paces concertadas, hablaba de unas experiencias de extraordinario interés a la hora de entender su propia historia. De cómo se puede recorrer la Historia transitando entre pucheros y vajillas, hartazgos y hambrunas, mesas palaciegas y arrimo de matahambres al rescoldo, es buena muestra su libro *El hambre en España. Una historia de la alimentación*. Allí, el autor guiaba a su lector por senderos que comenzaban en los remotos tiempos de los prehomínidos de Atapuerca (recordando que

los restos encontrados corresponden a seis individuos que fueron comidos en el lugar y concluyendo por tanto y con un mucho de socarronería que, al menos en España, la historia del hambre es anterior a la historia del hombre), y concluían en los albores de la década de los sesenta del pasado siglo, mientras que en este nuevo ensayo que tienen en sus manos la mirada y el análisis se centran en un periodo mucho más corto, el que discurre entre el inicio de la segunda mitad del siglo XIX y el comienzo de la década de los años treinta del XX. Además, me dijo que, para la ocasión, la gastronomía iría de la mano de la electricidad.

Lógicamente, pensé que se trataba de especular sobre los cambios que la nueva energía había introducido en la práctica culinaria, pero inmediatamente me aclaró que no iban por ahí los tiros, sino que lo que pretendía era iluminar el periodo con la luz de dos hechos o circunstancias: la emergencia e implantación de la energía eléctrica y la eclosión de una nueva forma de entender la gastronomía, que habrían de modificar el paisaje urbano, los hábitos ciudadanos, los usos y costumbres sociales, y la historia en general del país y de sus gentes.

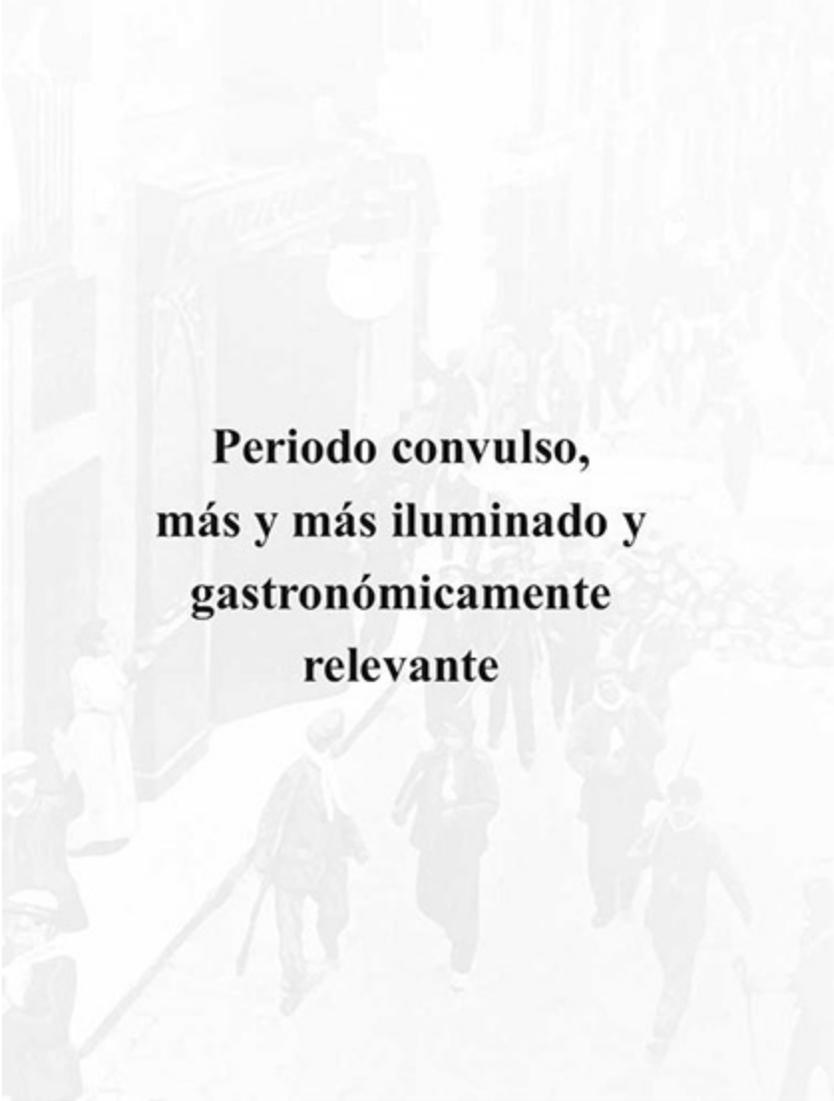
Ya muy avanzado el proyecto me habló del pasmo de los madrileños ante la nueva luz con la que se celebró el nacimiento de la Infanta Isabel, *La Chata*; de la glotonería de Isabel II y de los fastos lumínicos con los que llegó a la capital el agua de Lozoya, que dio carta de naturaleza al *coci o piri* madrileño; de cómo se consolidó la red telegráfica eléctrica cuando aún no se había concluido la instalación de la red óptica; de los primeros reproches de Larra ante el progresivo afrancesamiento culinario de sus paisanos; del bocata de jamón con el que Amadeo de Saboya se despidió de España; de las flaquezas golosonas de Emilio Castelar y del rigor administrativo que Pi i Margall estableció en las comidas funcionariales; de la singular inapetencia de Alfonso XII y de su decisión de suprimir los yantares y conduchos reales establecidos hacía siglos; de la primera

conferencia telefónica de larga distancia realizada en España, entre Barcelona y Gerona; del perro *Paco* y sus bistecs de *Fornos*; del uso de la propulsión eléctrica por Peral en su submarino; de la práctica, tan extendida durante el "turnismo" político entre Cánovas y Sagasta, de comprar votos a cambio de un guisote de bacalao con patatas; de cómo el fluido eléctrico acabó con las mulas del tranvía, modificando el paisaje de las grandes ciudades; de la penurias y sordideces alimenticia y culinaria de nuestras guerras coloniales; de las caras de incredulidad de los españoles ante el espectáculo del cinematógrafo, que, representando a los Lumière, trajo a nuestros pagos Alexandre Promio; de la forma tan diametralmente opuesta con la que Baroja y Ganivet acogieron el alumbrado eléctrico doméstico; de cómo Alfonso XIII compaginaba el gusto por la pitanza castiza con su afición al cine pornográfico o sicalíptico, que se decía entonces; de la irrupción del primer cocinero mediático, Antonio Feito, chef de *Lhardy*, siete décadas antes de que empezara a fulgir la estrella de Ferrán Adrià.

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

Luis Atienza

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



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

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

La primera de esas cuatro grandes etapas parte de la llamada "era isabelina", con Isabel II en el poder, que se desarrolla entre 1843 y 1868, año en el que tiene lugar la revolución conocida como "La Gloriosa" y que apartará del trono a la reina para dar paso a una nueva Casa Real, la de los italianos Saboya, con Amadeo I en el trono. Rey mal recibido y efímero, quien harto y aburrido por la, a su juicio, ingobernabilidad de los españoles, dejó el poder a principios de 1873, para abrir el camino a la Primera República Española, que durará casi un instante histórico, que finaliza en el golpe de Estado del general Manuel Pavía, en enero de 1874.

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

provincias, llegando a la casi totalidad de las capitales españolas.

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

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

Es etapa en la que se consuman las primeras aplicaciones prácticas de la electricidad en fábricas y otros centros productivos, se inicia la electrificación del alumbrado público, aun en competencia con el gas y el teléfono, aunque todavía débilmente, de cuando la electricidad acabó con las mulas empieza a sonar. Justo en el final de la etapa y a caballo con la posterior, Isaac Peral asombra al mundo con un sumergible movido, por primera vez en España, con energía eléctrica.

En manducaria y usos culinarios se impone un total afrancesamiento en los menús de pompa y circunstancia, en buena medida promovido por un rey que había vivido sus infancia y juventud en el exilio parisino, frente al que reaccionan personajes como Mariano Prado Figueroa, *Doctor*

Thebussem y José Castro Serrano, *un cocinero de su majestad*. En paralelo, se publica una obra culinaria excepcional, *El Practicón*, de Ángel Muro, mientras que el monarca cambia etiquetas y protocolos, al tiempo que prohíbe los yantares y conduchos que, desde hacía siglos, pueblos y ciudades estaban obligadas a ofrecer a los séquitos reales. Entretanto el perro *Paco* se hace un sitio en la historia de la gastronomía como el primer can gourmet de la Historia, Peral, profeta e introductor de la electricidad en la propulsión submarina, vive la tan hispana experiencia de ser ignorado y vilipendiado en su tierra, y algunos poetas se entretienen y a la vez divierten al respetable poniendo en verso las peripecias de la cocina, la mesa y el mantel.

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

La electricidad alcanza su mayoría de edad al constituirse empresas y sociedades de suministro de la energía emergente. El paisaje de las grandes ciudades se modifica sustancialmente al sustituir la electricidad a las reatas de mulas que tiraban hasta entonces de los tranvías y aparece uno de los inventos relacionados con la electricidad, el cinematógrafo.

En cuanto a lo culinario y gastronómico, un pequeño sector de la sociedad disfruta de los platos que van llegando de Europa, otro se instala en los cómodos cafés, para debatir, tertuliar o quitarse el frío, mientras que la inmensa

mayoría pasa verdaderas penurias en el sustento, cuando no, y muy frecuentemente, hambre pura y dura. El "turnismo" político, basado en complejas redes de caciquismo local y comarcal, establece el hábito de comprar votos por un plato de comida caliente, mientras que concede y reparte a discreción títulos nobiliarios, como respuesta solícita a un buen ágape. La *institución de la nodriza*, fuente nutricia mercenaria, se generaliza hasta extremos insospechados, como consecuencia de la profundización de las diferencias de renta entre el campo y los núcleos urbanos.

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

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

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

El nuevo rey, notable gourmet y cuya vida se salva gracias al tendido eléctrico del tranvía, apuesta decidido en sus gustos por la de cuando la electricidad acabó con las mulas cocina castiza y escribe de su puño y letra la receta de cocido, para que el mundo sepa que este es el plato español por excelencia, pero en las calles el pueblo

hambriento se manifiesta o hace cola en los centros de caridad, buscando un trozo de pan o un calentito aguachirle con el que poder engañar al estómago.

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

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

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



I

**De cuando la electricidad
fue espectáculo y
mágica iluminación**

LA FIESTA DEL ALUMBRADO

Las exposiciones internacionales que se suceden a lo largo de la segunda mitad del siglo XIX van a constituirse en los grandes escaparates de la electricidad: una novedosa energía que pronto se intuye como alternativa al gas y destinada a sustituirlo como fuente de alumbrado público.

El alumbrado eléctrico con arco voltaico, que es la fabulosa atracción de la Exposición Universal que en el año 1851 se celebra en Londres, y que encuentra un gran eco en las revistas ilustradas de entonces, anima a un sinfín de dignatarios y próceres de distintos países a llevar a sus circunscripciones aquella última maravilla del progreso.

Inicialmente, pocos perciben posibilidades de futuro de la energía eléctrica en sectores productivos, pero la mayoría de los que han tenido la oportunidad de conocer la novedosa fuente lumínica, se entusiasman de inmediato con su potencial espectacular. Así, los munícipes de medio mundo empiezan a usar la electricidad como elemento añadido al fasto de cualquier acontecimiento.

En Madrid, las primeras pruebas se llevaron a cabo en 1851, para celebrar el nacimiento de la Infanta Isabel, *La Chata*.

Mediante una pila galvánica, se iluminó la Plaza de la Armería y posteriormente el Congreso de los Diputados.

Más tarde, el 24 de junio de 1858, a las ocho y media de la tarde, y con motivo del gran acontecimiento que supone la llegada a la capital de agua del río Lozoya a través del Canal de Isabel II, que viene a sustituir a las islámicas y muy deterioradas galerías subterráneas por las que hasta entonces circulaba, se instala una fuente iluminada en los altos de la calle de San Bernardo. El surtidor, que según los cronistas de la época alcanzaba la altura de treinta y un metros, se iluminaba con fluido eléctrico, ante el pasmo de los madrileños que se acercaban a contemplar el insólito

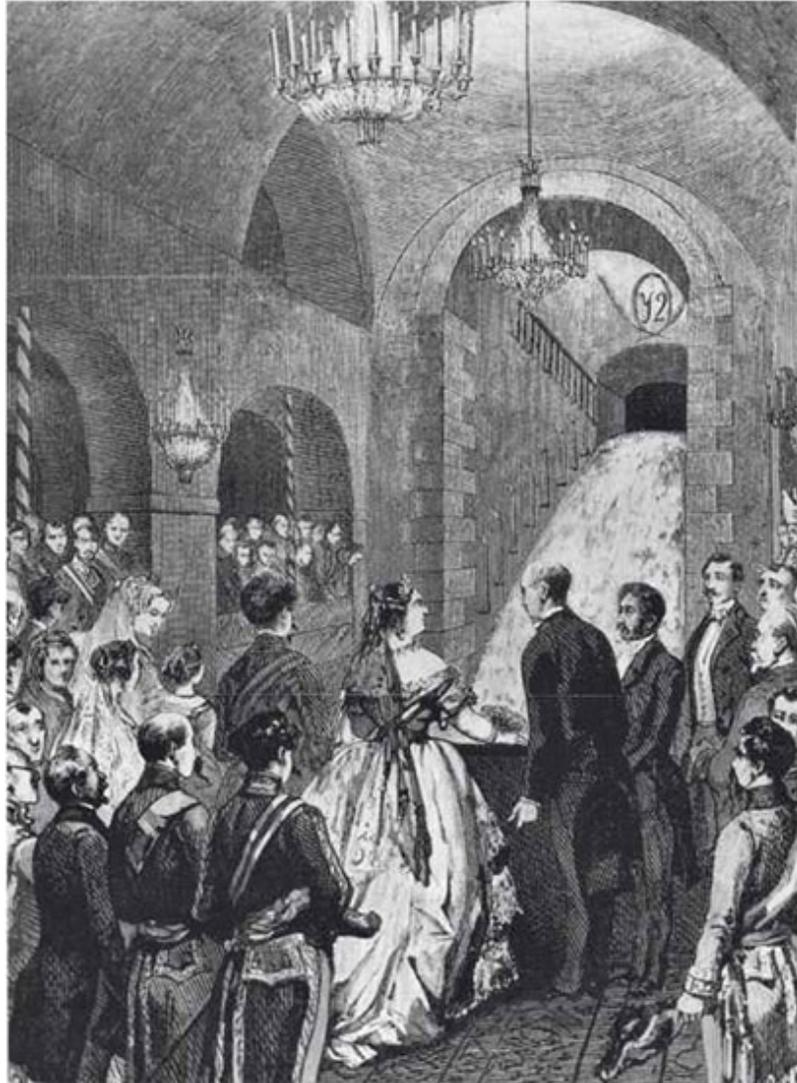
espectáculo. María Isabel Gea aporta estos datos sobre aquella entonces maravilla tecnológica:

En la construcción trabajaron 1500 presos que rebajaron así sus penas, 200 obreros libres, 400 animales de carga y 4 bombas de vapor. Se llamó Canal de Isabel II en honor de la reina, y traía el agua del río Lozoya hasta Madrid a lo largo de 77 kilómetros, siendo almacenada en un depósito subterráneo construido bajo el antiguo Campo de Guardias, en la calle de Bravo Murillo. Se cuenta que en el momento en el que el surtidor lanzó el agua por primera vez, el político José de Posada Herrera, que estaba junto a la reina en la tribuna observándolo, comentó: "Señora, hemos tenido la suerte de ver un río poniéndose de pie".

Galdós, en un crónica publicada en el diario *La Prensa* de Buenos Aires, evoca el acontecimiento como la "redención del mundo"; como obra humanitaria debida a Bravo Murillo, que permite a los madrileños, tan aficionados al agua de calidad, paladearla a su gusto en casa, catarla a conciencia y hasta emborracharse con ella, aunque aún quedan nostálgicos del agua de las fuentes de Cibeles, Encarnación, Progreso y otras. En el artículo de referencia, don Benito es claro en sus gustos y preferencias:



Las primeras pruebas de iluminación eléctrica que se realizaron en España tuvieron lugar en 1851, con motivo del nacimiento de la Infanta Isabel, "La Chata". Mediante pila galvánica, se iluminaron la Plaza de la Armería y el Congreso de los Diputados.



La traída de agua del río Lozoya a Madrid supuso una mejora sustancial de la calidad de vida para los madrileños. Además, estos se vieron maravillados por el espectáculo de un surtidor que alcanzaba una altura de más de treinta metros y que por la noche se iluminaba con luz eléctrica

La marca Lozoya, digan lo que quieran algunos bebedores muy inteligentes, pero harto apegados a lo antiguo, es la mejor de Madrid y, por consiguiente, del mundo.

El debate parece que sigue vivo bastantes años después, ya que en la novela *Fortunata y Jacinta*, cuya acción se sitúa ya en 1875, doña Casta le pregunta a las niñas que agua prefieren, la de Progreso o la de Lozoya, lo que equivale a decir la de la fuente de la plaza cercana o la que circula por las cañerías y sale por el grifo de la misma cocina. El debate

estaba zanjado de antemano y aquella agua estaba destinada no solo a satisfacer la sed o a refrescar el gáznate, sino a otorgar un punto diferencial a la cocina madrileña, porque, como dice José Esteban: "...colaboró con el garbanzo zamorano para hacer del cocido madrileño el plato nacional".

ISABELONA LA GOLOSONA

Desde su más tierna infancia, Isabel II, a quien los madrileños bautizaron pronto como *La Isabelona*, por su regordeta y oronda figura, fue muy comilona y casi patológicamente golosa. Al poco, y como dicen Eslava Galán y Rojano Ortega:

...la reina niña había crecido más en arrobas que en inteligencia y era más inclinada al arroz con leche y a las braguetas de sus guardias que a la instrucción y al trabajo.

Apasionada del chocolate, del que tomaba tazas sin tino, se lo hacía servir con picatostes, mojicones, galletas, roscones (que eran su delirio), buñuelos y toda una nutrida gama de dulcería. Pero también fue adicta al pan y su afición hizo mella en sus súbditos, quienes, en su mayoría, no disponían de mucho más alimento. Por este motivo, en su reinado y según explica Eva Celada:

...se multiplicaron las especialidades de diferentes panes, hogazas, picado, libreta, panecillos largos o redondos, roscas, criadillas, bollos grandes y, como postres, galletitas de todo tipo.

Dedicada a engullir como una posesa, casi en la infancia estaba cuando fue declarada mayor de edad, para que prestase juramento como reina, en sesión parlamentaria de 8 de noviembre de 1843. Tenía trece años y un mes.

EL PRIMER RESTAURANTE AL GUSTO FRANCÉS

Tres años antes de la mayoría de edad de la reina, abría sus puertas la *Fonda Española*, en la madrileña calle de la Abada, que merece ser considerado como el primer establecimiento que responde al concepto de restaurante de gastronomía cuidada, impuesto y acreditado ya en la Francia vecina. Lo regentaban dos italianos, Prote y Lopresti, que introdujeron notables cambios en los hábitos y formas hasta entonces al uso.

De aquel acontecimiento es cronista nada menos que don Benito Pérez Galdós, quien, en su novela *Montes de Oca*, relata lo siguiente:

...si nuestros antiguos bodegones y hosterías conservaban la tradición del comer castizo, bien sazonado y substancioso, los italianos, maestros en esta como en otras artes, introdujeron las buenas formas de servicio y un poco de aseo, o sus apariencias hipócritas, que hasta cierto punto suplen el aseo mismo. No fue tampoco reforma baladí el sustituir la lista verbal, recitada por el mozo, con la lista escrita, que encabezaban los ordubres, estrambótica versión del término "hors d'oeuvre". Lo que principalmente constituye el mérito de los italianos es la introducción del precio fijo, la regla económica de servir buen número de platos por el módico estipendio de doce reales, pues con tal sistema adaptaban su industria a la pobreza nacional, y establecían relaciones seguras con un público casi totalmente compuesto de empleados y militares de mezquino sueldo, de calaveras sin peculio, o de familias que empezaban a gustar la vanidad de comer fuera de casa en días señalados o conmemorativos.

Para dar a cada uno lo que le corresponde con imparcial criterio histórico, conviene indicar que no fueron Prote y Lopresti verdaderos innovadores en materia y formas de comer, sino más bien los que divulgaron aquel arte precioso en la vida de los pueblos. Ya Genieys había dado a conocer las croquetas, los asados un poquito crudos, las chuletas a la papillote y otras cosillas; pero Lopresti popularizó estos manjares poniéndolos al alcance de los bolsillos flacos, acreditando su saber, así como la equidad paternal de sus precios. Al propio tiempo superaba a Genieys en los arroces a la valenciana y milanese, así como en el bacalao en salsa roja; era maestro en el cordero con guisantes, en el besugo a la madrileña, en la pepitoria, en los macarrones a la italiana, y principalmente en los guisotes de pescado y mariscos a estilo provenzal o genovés. En el renglón de vinos, el poco pelo de la clientela limitaba el consumo a los tintos de Arganda o Valdepeñas para pasto, y un Jerez familiar y baratito para los libertinos domingueros, y para los que iban de jolgorio, con mujerío o sin él, a horas avanzadas de la noche. En estas francachelas de un carácter confianzudo y pobretón, no se conocía el champagne. El agua, de que algunos parroquianos hacían considerable gasto, se anunciaba como de la Fuente del Berro; mas era de la Academia o de la Escalinata. En el servicio de vinajeras introdujeron los italianos cristalería fina

en armaduras elegantes, y presentaban los mondadientes en gallitos y monigotes de porcelana.

Inferior era el lujo en la mantelería y lienzos de mesa, de dudosa blancura los más días del año. Por todo ello tuvo la Fonda Española un éxito tan rápido como lisonjero, y el público invadió desde los primeros días el modesto y lóbrego local de la calle de la Abada, recinto que aún conservaba olor y trazas de logia masónica, piso bajo con dos rejas a la calle y entrada por el portal. Era este ancho, con zócalo de azulejos negros y blancos como tablero de ajedrez, bien alumbrado a prima noche por un farolón de dos mecheros, obscuro a última hora y expuesto a tropezones, que a veces eran graves, sin contar el desagradable quién vive de las humedades mingitorias.

Adoptaron los dueños, porque no podía ser de otro modo si habían de tonificar el establecimiento, el horario francés, dando la comida fuerte por la noche, con supresión de cocido. Al mediodía, servían almuerzos de seis y ocho reales, con huevos fritos y uno o dos platos, y el invariable postre de pasas y almendras con añadidura de un bollito de tahona, régimen que las casas huéspedes han perpetuado como una institución hasta nuestros días, y será preciso un golpe de revolución para destruirlo.

UN MARIDO SINGULAR, MUCHOS AMANTES Y UNA CORTE MILAGRERA

A Isabel II la casaron tres años después de su mayoría de edad con don Francisco de Asís, a quien ella siempre había llamado "la prima Paquita". Ocho años mayor que ella, era un tipo blandengue, atiplado y de virilidad más que dudosa. Se especuló con su condición de homosexual o bisexual, aunque es punto no del todo aclarado. Lo que parece verosímil es que hubiera nacido con algún defecto congénito (es probable que se tratara de un problema hipogenital con *hipospadias*, que consiste en que la uretra se abre ya en la cara interior del pene, ya en el escroto) que le impedía orinar de pie, e incluso que padeciera alguna forma de impotencia.

A lo primero alude la coplilla popular:

Paco Natillas
es de pasta flora
y se mea en cuclillas
como una señora.

De lo segundo se hace eco una sátira rimada de Valle Inclán, en la que aparece una monja de la que se hablará más adelante y una referencia sobre los gustos de su majestad:

Sor Patrocinio un alcalí
sorbe. Por darse consuelo
la reina zampa un buñuelo
con una copa de anís
y Don Francisco de Asís
sacando la minga muerta,
al amparo de una puerta
lloriquea y hace pis.

De lo que no cabe la menor duda es de que fue un gran consentidor, que sacó extraordinario provecho de las muchas infidelidades de su regia esposa, quien, entre otros muchos, fue amante a voces del general Serrano, a quien llamaba en público "el general bonito", del compositor Emilio Arrieta, de Carlos Marfiori, de José María Ruiz de Arana y de Puig y Moltó, disputándose estos dos últimos la paternidad del rey Alfonso XII. Todo esto se desarrollaba en un escenario cortesano que solo cabría calificar de esperpéntico.

Fue Valle Inclán quien primero motejó como "corte de los milagros" a la barahúnda palaciega de la reina, con, en sus propias palabras: "... *sus frailes, sus togados, su validos, sus héroes bufos y su payasos trágicos*". Allí brillaban con luz propia el padre Claret, confesor real, y sor Patrocinio de las Llagas, asesora multidisciplinar de Isabel. Al reverendo, pequeño, enjuto y atormentado por la sexualidad sin freno que discurría a su alrededor, Valle, en *Viva mi dueño*, lo retrata inmisericorde:

...tenía la boca vasta y oscura, rasgada de pastosas vocales catalanas, partida por el chirlo que diseñaba acentos de clérigo trabucaire, en aquella jeta payesa y frailuna.

Lo de la monja surrealista, María de los Dolores Rafaela Patrocinio Quiroga y Capodardo, *la monja de las llagas*, merece capítulo aparte. A pesar de haber sido procesada por falsaria y fingidora de milagros, con pena de destierro en

1835, a Talavera de la Reina, regresó a Madrid pocos años después y logró introducirse en la corte, logrando tal influencia sobre la reina que incluso consiguió provocar la caída del Gobierno de Narváez durante un día.



Francisco de Asís, primo y marido de Isabel II fue popularmente tildado de homosexual y motejado de "Paco Natillas". Los hermanos Bécquer, Valeriano y Gustavo Adolfo, con el pseudónimo de SEM, lo dibujaron de esta guisa aludiendo a los múltiples amantes de su regia esposa.



El ambiente palaciego del reinado se refleja satíricamente en esta acuarela de SEM. En la escena y de izquierda a derecha, Carlos Marfiori, la reina en espera, Sor Patrocinio requerida por González Bravo, a quien a su vez reclama Francisco de Asís, y el padre Claret sodomizando a su majestad.

La monja, cuyos delirios milagreros fueron puestos en evidencia durante una sesión de anestesiología, practicada por el ilustre médico Argumosa Obregón (introducido en España de la anestesia por inhalación de éter sulfúrico y más tarde del cloroformo), insistía en poseer los estigmas de la Pasión de Cristo, y actuaba, en palabras de Eslava Galán, como:

...una pía agencia de empleo que colocaba a sus recomendados en los mejores puestos de la administración pública (haciendo con ello desleal competencia a la reina madre).

Los madrileños le dedicaron coplas como esta:

Tiene sobre Isabel mucho dominio
la milagrosa monja Patrocinio.
Quien el motivo averiguar anhele
cambie la P de Patrocinio en L.

A todo esto, el pueblo llano cantaba cosas como:

La Isabelona
tan frescachona
y don Paquito
tan mariquito.