

Espacios y prácticas de sociabilidad en el siglo XVIII: tertulias, refrescos y cafés de Barcelona

MARÍA DE LOS ÁNGELES PÉREZ SAMPER
Universidad de Barcelona

RESUMEN

En la Europa del siglo XVIII surgieron nuevas prácticas y nuevos espacios de sociabilidad, privados y públicos, que alcanzaron un importante significado social y cultural. Tertulias, visitas, academias, salones, cafés fueron escenarios y tiempos esenciales en la vida de relación social. En la mayoría de los casos había un referente alimentario. Las tertulias eran consustanciales con los refrescos. El chocolate, el té y el café eran elementos imprescindibles de los nuevos ámbitos de sociabilidad. La Barcelona del siglo XVIII puede ser un buen ejemplo.

ABSTRACT

In eighteenth century Europe there was the emergence of new practices and societies, private and public, that reached important social and cultural meaning. Literary circles, house visits, academies, lounges and cafés were essential settings and moments in social life. In the majority of the cases, there was a reference and connection with food and drink. The literary circles had a tradition with drinks. Hot chocolate, tea and coffee were essential elements in these new circles of society. Eighteenth century Barcelona is a good example.

En la Europa del siglo XVIII surgieron nuevas prácticas y nuevos espacios de sociabilidad, privados y públicos, que alcanzaron un importante significado social y cultural. Uno de los ejemplos más característicos es el de las tertulias. Eran reuniones de familiares, parientes, amigos, conocidos y desconocidos, pero eran mucho más. Eran formas más abiertas y creativas de establecer y mantener las relaciones humanas más variadas. En Francia los salones desempeñaron un destacado papel intelectual y político, ocupando las mujeres una po-

sición privilegiada ¹. El fenómeno se difundió por muchos países y también alcanzó un gran éxito en la península ibérica, adoptando en cada caso sus propias particularidades ². En España las relaciones sociales experimentaron en el siglo XVIII cambios notables, de acuerdo con las transformaciones derivadas del reformismo ilustrado. De un lado, el nuevo fenómeno se inscribía en el proceso de privatización y separación entre clases altas y clases populares, situándose a medio camino entre la más elevada sociabilidad de corte y las tradicionales sociabilidades básicas de parentesco, vecinaje, trabajo, religiosidad. Pero de otro lado, la nueva tendencia apuntaba hacia la apertura en muchos aspectos. El ámbito doméstico, privado, se fue combinando con los establecimientos públicos ³. Cada vez se dio una mayor integración entre hombres y mujeres, llegando las mujeres a ocupar una destacada posición en estas nuevas reuniones sociales. La corte y la nobleza fueron cada vez más imitadas por otras capas de la sociedad, especialmente por la burguesía, y fue creciendo la integración de los diversos grupos sociales.

Tertulias, visitas, academias, salones, cafés fueron en el siglo XVIII escenarios y tiempos esenciales en la vida de relación social, fundamentales en la vida individual y colectiva. En todos los casos había un referente alimentario que servía de eje articulador. Las tertulias eran consustanciales con los refrescos. Bebidas como el chocolate, el té y el café eran elementos imprescindibles de los nuevos ámbitos de sociabilidad del XVIII. Al tradicional chocolate se sumó el café, que generaría y daría nombre a establecimientos especializados, resultado de las transformaciones sociales del siglo y umbral de la futura evolución de la sociedad española. Los escenarios urbanos fueron los protagonistas de las prácticas y los espacios de la nueva sociabilidad del setecientos. Madrid, como capital, y las ciudades burguesas por excelencia de la época, Cádiz y Barcelona, marcarían la pauta ⁴.

La Barcelona del siglo XVIII experimentó cambios económicos, sociales y culturales de gran trascendencia y resulta interesante analizar el papel que tertulias y cafés desempeñaron en ellos, así como el significado que la alimenta-

¹ Roger Chartier: «Prácticas de sociabilidad. Salones y espacio público en el siglo XVIII», en *Studia Historica. Historia Moderna*. Vol. 19, Informe: Público/Privado. Femenino/Masculino, Salamanca, 1998, pp. 67-83.

² Vid., por ejemplo, para Inglaterra: P. Borsay: *The English Urban Renaissance. Culture and society in the provincial town, 1660-1770*, Oxford, Clarendon Press, 1991, pp. 284-308. Y para Portugal Maria Alexandre Lousada: «Sociabilidades mundanas em Lisboa. Partidas e assembleas, C. 1760-1834» en *Penélope*, n.º 19-20, Lisboa, 1998, pp. 129-160. Agradezco al profesor Xavier Gil su amabilidad al proporcionarme esta referencia.

³ Philippe Ariès y Georges Duby (dirs.): *Historia de la vida privada. Del Renacimiento a la Ilustración*, Madrid, Taurus, 1989.

⁴ M.^a Ángeles Pérez Samper: «Chocolate, té y café: Sociedad, cultura y alimentación en la España del siglo XVIII» en José A. Ferrer Benimeli (Dir.) Esteban Sarasa y Eliseo Serrano (Coords.): *El Conde de Aranda y su tiempo*, Zaragoza, Institución Fernando el Católico (C.S.I.C.), 2000, vol. I, pp. 157-221.

ción alcanzó en ese contexto como catalizador de las complejas relaciones sociales. El periodismo costumbrista de la época muy pronto se fijó en estos temas. *El caxón de sastre cathalan*, un periódico publicado en Barcelona en los años sesenta, dedicó algunos artículos a comentar las «visitas» y «estrados», nombres que recibían las tertulias de la época, ironizando sobre las visitas «con visos de Academia», en alusión a las pretensiones literarias de algunas de estas reuniones, que trataban de emular a las Academias ilustradas, cuando, en realidad, la mayoría de los asistentes no acudía precisamente por la poesía, sino por galanteos y cortejos, los hombres para encontrarse con las mujeres y las mujeres con los hombres. La revolución sentimental del siglo XVIII llevaba a formas de relación personal mucho más expresivas y afectivas con grandes manifestaciones de cariño, que contrastaban con el tradicional recato de las mujeres y circunspección de los hombres: «... comenzaron los cumplimientos. Eran estos tan prolijos, especialmente entre las Señoritas con tantos abrazos y cariños...»⁵.

Resulta interesante la descripción de los rituales de las tertulias, unas reuniones sociales que, cuando eran mixtas, solían comenzar con hombres y mujeres por separado, para acabar mezclándose todos los invitados, siempre bajo la presidencia de la anfitriona:

«Salí de casa, y concluidas ciertas diligencias que diariamente embargan mi persona algunas horas, di con mi cuerpo en la enunciada *Replega*. Entré en la sala de pocos cumplimientos, quiero decir, donde estaban los barbados, a quienes suministraban el agasajo algunos Rodrigones. Brevemente se concluyó, pues no es costumbre gastar en esto mucha prolijidad. Advertí que algunos Caballeretes se habían colocado incomodamente muy cerca de la puerta, por donde se descubría parte del Estrado. Todo era toser y manotear, manifestando que disputaban entre ellos; pero siempre ojo alerta hacia las Madamas: jamás estaban en paz con sus asientos, y parecían mazos de Batán; unos se empinaban, y otros se enebraban por entre ellos, y no cesaron estos ademanes, hasta que saliendo el ama de la casa, Doña Fulgencia, se levantó todo el concurso, formando entre cortesías y cumplimientos un rumor como el que hay en el patio de las Comedias cuando se concluye una Jornada. Empezamos a introducirnos en el Estrado a modo de procesión, dando la vuelta por delante de los sitiales y atestando de cortesías a las Damas, que estaban más tiesas y empinadas que gorro de indiano. Ya comenzaban a amontonarse los mocitos alrededor de las bien parecidas, las feas se levantaban de los sitiales para buscar conversación, separábanse los viejos del bullicio y las madres y tías empezaban a murmurar; quando por disposición de doña Fulgencia se colocaron circularmente los asientos y en ellos la mayor parte del concurso. No se consiguió esto sin dificultad, pues cada uno pretendía aproximarse a quien más le complacía, y no podría contentar a todos la sagacidad y

⁵ *El caxón de sastre cathalan*, número quinto, «La poesía en el Estrado y Academia en la visita. Segunda parte». Barcelona, 1761. Biblioteca de Catalunya.

diligencia de una acomodadora de cazuela en las Comedias de Madrid. Quedáronse algunas feas descarriadas, sin que nadie se atreviese a interpolarse con ellas»⁶.

El éxito de las tertulias era un hecho, pero el problema, tanto para los ilustrados como para los moralistas, era tratar de aprovechar la nueva costumbre de manera positiva y constructiva, precaviendo los males de la superficialidad y la murmuración, evitando los daños y escándalos derivados del tan censurado «cortejo», y encauzando aquel tiempo de ocio y diversión hacia objetivos útiles y educativos. El periodista ponía en boca de la anfitriona de la tertulia, Doña Fulgencia, una serie de consejos y advertencias en favor de las buenas tertulias y en contra de las malas:

«Razón me parece, hijas mías, que procuremos entretener este rato, en que logro tan amable compañía, con alguna utilidad del propio entendimiento. Regularmente en nuestras visitas sólo se conversa de modas, de paseos, de galanteos, de criadas, y de otras semejantes frioleras, cuando no pasa el entretenimiento a convertirse en murmuración, pues sin cuidarse de enmendar los defectos propios, se critican sin piedad los ajenos. Veo, que con sobrada razón, huyen los sujetos inteligentes de semejantes Tertulias, pues en ellas no hallan útil recreo, y se exponen a contraer los contagiosos males, que experimenta la juventud ocupada comúnmente en el mal seguro placer de este duende de los Estrados, inquietud de los matrimonios y discordia de las familias, del cortejo quiero decir, a quien jamás se ha encontrado adecuada definición; pues unas veces es inocente diversión, otras interesado pasatiempo; en algunos sujetos es disimulada disolución, en otros manifiesto escándalo; quien lo juzga útil para casamentero, y quien adecuado para ocasionar divorcios. Parece un lisonjero cortesano, que por complacer a todos, muda tantos aspectos, como son los diversos caracteres de los sujetos que trata. Al marido le parece amistad y a su mujer cariño; al padre pretensión y a su hija recreo. En los Estrados se juzga precisión, y se cree devoción en los templos; pero jamás parece lo que es, ni es lo que parece. Los que aman la quietud interior, procuran alejarle de él, y por consiguiente de nuestras Tertulias, donde nace en la conversación más decente, crece alimentado de la graciosa risa, de la vista desmayada, y de los equívocos requiebros; logra toda su robustez en el trato más interiorizado, y fallece las más veces con una celosa furia. Procuremos a lo menos manifestar que no necesitamos tan frívolos asuntos para nuestra diversión, empezando desde aquí a emplear el entendimiento, que no nos escaseó la naturaleza, en recreo y utilidad propia. Tenga esta Tertulia presunciones de Poética Academia...»⁷.

El cortejo recibía las principales críticas y censuras, pues esta nueva forma de relación más libre entre hombres y mujeres causaba muchos recelos y es-

⁶ *El caxón de sastrerías catalanas*, número cuarto, «La poesía en el Estrado y Academia en la visita. Primera parte». Barcelona, 1761. Biblioteca de Catalunya.

⁷ *El caxón de sastrerías catalanas*, número cuarto, «La poesía en el Estrado y Academia en la visita. Primera parte». Barcelona, 1761. Biblioteca de Catalunya.

cándalos, atribuyendo a las tertulias culpa principal en la difusión de estas nuevas costumbres en el trato social. Existía en el debate con frecuencia un componente generacional, mientras la gente mayor censuraba, en general, estas libertades, la mayoría de los jóvenes eran fervientes partidarios de las novedades del siglo. También eran muy criticados los excesos de lujo en las vestimentas y adornos, por el gasto y la superficialidad que suponían. El estricto seguimiento de la moda se consideraba una esclavitud indigna. El periodista ironizaba describiendo la indumentaria de una pareja de petimetres y su falta de interés por nada que no fuera el galanteo:

«Un Caballerito, llamado Don Lindoro estaba festejando a una tal Doña Líquida, que tenía muy próxima. Era ésta una niña más relamida que plato de dulce en poder de pajes, más derecha que Alcalde nuevo: llevaba un ramo por piocha, y un monumento de capuchinos por ramo. El mocito iba tan ponderado de pulseras y exhalado de bucles, que parecía escurrírsele la cara por entre las dos alas de pichón. Este, pues, apenas concluyó su prudente razonamiento Doña Fulgencia, cuando sonriéndose, dijo a la niña: Ha oído Usía en su vida proposición más extravagante? Hay cosa tan graciosa como querer reformar nuestra costesanía, y destruirnos la más brillante ostentación de una distinguida crianza! Solo faltaría que viniéramos a los Estrados puestos de golilla, destilando sentencias, manando autoridades, expeliendo textos, y arrancando comentarios, como flemas. Cierto, mi señora Doña Líquida, que hallarían Usías muy linda diversión en nuestro filosófico trato. Déxela Usía cantar, dijo la niña, que éstas son extravagancias de viejas, que imposibilitadas de continuar el pacible trato, cuya cultura divierte e instruye la mocedad, proponen semejantes ridiculezas, con el fin de privarnos de nuestra más propia diversión. Pues yo sé que esta misma que se mete a crítica reformadora del Siglo, aun quisiera que la dijese algo; y he oído contar a mi tía, que en su tiempo era bien alegre de cascos, y traía el entendimiento a la gineteta: ahora desapruueba los cortejos, porque no hay quien la quiera, al verla tan empedrada de huesos, que no habría tropiezo sin descalabro...»⁸.

En las tertulias, además de los cortejos particulares entre algunas parejas, para entretenimiento del conjunto de los concurrentes se organizaban juegos más o menos atrevidos. Uno de estos juegos, similar a la tradicional «gallina ciega», era la llamada «rueda», en la que participaban hombres y mujeres:

«... habló con algunas Señoritas de su misma edad, proponiéndoles si querían jugar a *Ande la Rueda*. Luego convinieron; corrió la palabra y desampararon la mayor parte de los sitiales, saliéndose a otra pieza algo separada, donde ya las esperaba Don Lindoro, con otros mozalbetes de su propio humor. (...) ya las Señoritas y Caballeros estaban alternativamente asidos de las manos, formando un círculo y dentro de él Don Lindoro, con los ojos vendados y un cepillo en la

⁸ *El caxón de sastre catalan*, número cuarto, «La poesía en el Estrado y Academia en la visita. Primera parte». Barcelona, 1761. Biblioteca de Catalunya.

mano. (...) Ande la Rueda dijo Don Lindoro y al punto se pusieron todos en movimiento circular, hasta que se suspendió a la voz del mismo. Aquí fue ello. Comenzó la tentación del cepillo; a uno le barrían los bigotes, a otro le agachaban las narices, ajándole a otro la vanidad con zarandearle los bucles. Las Señoritas, para evitar semejantes fracasos, ya se ponían en cuclillas, ya volvían la espalda, y huían el cuerpo a la tentación, saliéndose de la rueda. Tantas ridículas posiciones aumentaban el divertimento. (...) Todo era bulla, y parecía que únicamente atendían a disfrutar aquella diversión»⁹.

Estas diversiones también causaban polémica, unos las censuraban en nombre de la educación y de la moral, por ser poco serias y respetuosas y por dar oportunidad a ciertas libertades impropias del trato entre damas y caballeros. Para los moralistas más rigurosos, normalmente la gente más mayor, la ingenuidad aparente del juego estaba llena de engaños y malas intenciones y lo juzgaban como algo pecaminoso. Muchos jóvenes, en cambio, consideraban estos juegos tentadores y divertidos:

«... conozco por experiencia propia, cuán expuesta es para la juventud semejante interpolación de sujetos. Aquí se logran repetidos favores de las Damas, sin que les cueste el concederlos vencer aquella repugnancia con que se franquean a quien no los solicita. Aquí pelagra el decoro, pudiendo demostrarse los amorosos deseos más con las acciones que con las palabras. El activo y eficaz lenguaje de los ojos, expresa aquellos afectos, que encierra el corazón, y que tal vez, aun vencido aquel primer vergonzoso reparo, no podría manifestar la más instruida locución. (...) Confieso que con gusto me introduciría por eslabón de esa cadena o centro de ese círculo; pero la violenta pasión, que me inclina, no oscurece el natural discurso, que me dicta lo verídico y precave de lo peligroso. Esto me parece, amigo Don Prudencio, y no presumo engañarme, cuando hablo contra el dictamen de mi apetito y conforme al de mi entendimiento. Bien juzgas, dijo él. (...) Aun está el daño más interiorizado de lo que crees, y es más contingente el riesgo en estas diversiones. Raro modo ha encontrado el vicio para disfrazarse con el decente trato. Siempre se juzgó lo peligroso de una ocasión por la falta de testigos, y aquí la presencia de tantos no minora el contagio, porque a todos se extiende. Desea, quien logra alguna libertad, que sean ocultas sus acciones, y aquí lo consigue entre tantos por la ceguedad de todos. Sin que exteriormente se vulnere la decencia obra el incendio interior, y es el fuego tanto más activo, cuanto es imperceptible. El mismo que padece el mal, no lo comprende las más veces, pues, recreado el ánimo, recibe entre un amoroso deleite al mayor enemigo de nuestra quietud, interiorizándole en el corazón, hasta concederle su absoluto dominio. (...) Ves la risa que causan a todos, me dijo Don Prudencio, los desaciertos de ese vendado mozuelo? Pues cree ciertamente que él se burla de los mismos a quien divierte. (...) Creo que puede hallarse la inocencia entre este bullicio, pero

⁹ *El caxón de sastre catalan*, número quinto, «La poesía en el Estrado y Academia en la visita. Segunda parte». Barcelona, 1761. Biblioteca de Catalunya.

siempre con peligro de perderse. No son menos perjudiciales otros muchos juegos, que bien sabes se usan en estas concurrencias: en unos se depierta la malicia con equívocas preguntas y respuestas, como en el de *los Despropósitos*; y en otros se da lugar a las señas amorosas, como en el de *la Sortija*. Alabo la prudencia con que muchos sujetos privan a sus hijos de semejantes diversiones, donde jamás se adelanta la virtud, y siempre se arriesga. (...) A pesar de tan serias reflexiones me pellizcaba la tentación, andaba el deleite de bureo y el apetito de gallo, al ver las chiquillas, que eran, unas pelirubias, otras ojinegras; todas arrojaban chispas y despedían rescoldo; su continuo movimiento, fatigándoles la respiración, daba mayor resalte a su belleza; y finalmente estaban tan coloraditas, petimetas y adornadas de piochas puestas al descuido, que llaman del *qui-qui-ri-qui*, que harían respingar a un muerto»¹⁰.

Otro de los grandes vicios que se atribuía a las tertulias era la proliferación del juego de cartas con apuestas de dinero, que ocasionaba grandes pérdidas de fortuna, se prestaba a hacer trampas y con frecuencia degeneraba en disgustos y peleas:

«Hubiera continuado a no impedirlo el repentino alboroto, que escuchamos en la sala inmediata. Fue el caso que estando jugando al Mediator una niña de setenta años, con tres mocitos de la misma edad, poco más o menos, se alborotó de tal modo sobre si fue bien o mal pedido el Rey, que no se hubiera sosegado, aunque le volviesen el dinero que perdía. (...) Respingaba con la cólera todas estas facciones, y arrojando los naipes, se levantó, diciendo que eran unos desatentos, y que no respetaban a las Damas. No pudieron sosegarla los viejos a fuerza de Señorías, hasta que acudió Doña Fulgencia y otras amigas, con cuya mediación se apaciguó todo»¹¹.

Además de la prensa existen otros muchos testimonios sobre tertulias. Para aproximarnos a la sociedad catalana en la segunda mitad del siglo XVIII contamos con una fuente de gran valor, el *Calaix de Sastre* del Barón de Maldá. Rafael d'Amat i de Cortada nació en Barcelona en 1746. Era de familia noble. Su abuelo Josep d'Amat de Planella i Despalau, primer Marqués de Castellbell, participó en la defensa de Barcelona en 1697, fue uno de los fundadores de la Academia dels Desconfiats en 1700 y en la Guerra de Sucesión se manifestó partidario de Felipe V, lo que le valió el título de Marqués. Su tío, Manuel d'Amat i de Junyent, fue Virrey del Perú, ocupó el virreinato de 1761 a 1776 y desde 1777 residió en Barcelona, en el magnífico palacio que se había hecho construir en las Ramblas, hasta su muerte en 1782.

¹⁰ *El caxón de sastre cathalan*, número quinto, «La poesía en el Estrado y Academia en la visita. Segunda parte». Barcelona, 1761. Biblioteca de Catalunya.

¹¹ *El caxón de sastre cathalan*, número cuarto, «La poesía en el Estrado y Academia en la visita. Primera parte». Barcelona, 1761. Biblioteca de Catalunya.

Rafael d'Amat i de Cortada, que fue quinto Barón de Maldá, no sería ni tan rico ni tan poderoso como su tío el virrey, pero se haría célebre como escritor del *Calaix de Sastre*. Había estudiado, como la mayoría de jóvenes aristócratas en el Colegio de Cordelles de los jesuitas. Llevó siempre una vida muy privada. Sus aficiones literarias quedaban reducidas a su círculo de familiares y amigos. Al final de su vida, en 1816, ingresó en la Academia de Buenas Letras. Vivió en Barcelona, en una gran casa de la calle del Pi, conocida entonces como casa Cortada. Pero no se limitaba a hacer vida de señor barcelonés, sino que viajaba con frecuencia por Cataluña. Sus descripciones de Badalona, de Calella, de l'Hospitalet del Llobregat, de Esplugues del Llobregat, de Montserrat, de Maldá y del «Col.legi de la Bona Vida» del Marqués de Castellbell en Horta nos han dejado una imagen pintoresca y expresiva de la vida urbana y rural de la sociedad catalana de la segunda mitad del siglo XVIII. Cuando tenía veinte años, en 1766, se casó con su prima hermana María de la Esperanza Amat i de Rocabertí, hija de los Marqueses de Castellbell. El matrimonio tuvo varios hijos, Rafael, Josep Maria, Caietano, Maria Escolàstica, Maria Teresa y Maria Felipa. La endogamia familiar fue muy acusada. En 1798 se casaron sus dos hijos, Rafael y Maria Escolàstica, con dos de sus primos hermanos. Maria Escolàstica con su primo hermano el Marqués de Castellbell, Don Manuel Amat i de Peguera, y Rafael con su prima hermana «Poneta» Vega i d'Amat. Sus dos hijas menores entraron como religiosas en el convento de Junqueras, donde eran priora y subpriora otras dos Amat. Durante la Guerra de la Independencia dejó la capital catalana y se desplazó por el Principado, para huir de los franceses. El Barón de Maldá murió en Barcelona en 1818.

Por su biografía y por su obra el Barón de Maldá se nos revela como un típico representante de una nobleza mediana. Tenía propiedades y una buenas rentas y podía llevar una vida acomodada en una gran casa, pero no era un gran terrateniente si le comparamos con otras grandes familias de la nobleza española de fines del Antiguo Régimen y, a pesar de su frecuente trato con la más alta sociedad barcelonesa y sus relaciones con las autoridades del Principado, tampoco fue un hombre poderoso e influyente en la esfera política. Era el representante típico de una nobleza provinciana, alejada del gran centro de poder que era la corte. Fue un hombre de mentalidad conservadora, muy apegado a sus privilegios, a las costumbres de su clase y a los principios jerárquicos de la sociedad del Antiguo Régimen. Devoto de la tradición, como hijo de su época participó también, aunque de manera limitada y parcial, de una cierta curiosidad por las novedades del siglo de las luces. Un personaje, pues, muy representativo de la nobleza catalana de su época, el paso del XVIII al XIX. Lo único que fue verdaderamente extraordinario en él fue su pasión por la escritura y la fidelidad obsesiva en redactar su diario.

El *Calaix de Sastre* constituye un documento de valor inestimable para conocer la vida de la sociedad catalana, especialmente de la nobleza, en la segunda mitad del siglo XVIII. Rafael d'Amat, desde 1769 a 1814, escribió puntualmente casi cada día varias páginas de su diario particular, que él titulaba

«Calaix de Sastre» o «Miscelánea». Una copia manuscrita, constituida por 52 volúmenes en octavo, de 400 a 600 páginas como término medio se conserva en el Instituto Municipal de Historia de la Ciudad de Barcelona. En 1987 la editorial Curial comenzó la publicación de una amplia selección de la obra, a cargo de Ramon Boixareu¹².

Las tertulias ocupaban un lugar destacado en la vida social de la nobleza catalana de la segunda mitad del siglo XVIII. Aunque no tenían un verdadero papel cultural y menos político, representaban señalados momentos de encuentro, de intercambio de ideas, de consolidación de las redes de relación social. En el caso del Barón de Maldá su significación era fundamentalmente conservadora, aunque pudiera detectarse en ocasiones un cierto interés por algunas novedades de la Ilustración. Como en muchas otras partes, en Barcelona, entre las clases altas, se puso de moda recibir en casa, organizar pequeñas reuniones o grandes fiestas, según las posibilidades y la ocasión. Las familias nobles barcelonesas recibían frecuentemente en sus casas en lo que en la época se llamaba visita y lo que el Barón de Maldá llamaba «visitón», cuando era muy importante y reunía a muchos invitados. Las razones de estas recepciones eran muy diferentes, a veces era el simple placer de reunirse, otras existían motivos más concretos, pero cualquiera podía ser válido. La nobleza necesitaba estos encuentros en los que reafirmaba sus lazos de unión y se confirmaba como grupo y que además le servían de ocupación y de distracción en una vida generalmente ociosa. Se hablaba de mil cosas, se jugaba, generalmente a las cartas, se bailaba, se escuchaba música, algunas veces se leían cartas, periódicos, libros, y se servía un refresco. Las visitas se celebraban tanto en invierno en Barcelona, como en verano, cuando la familia del Barón de Maldá, como otras muchas familias de la nobleza catalana de la época, se hallaban de vacaciones en las casas que poseían en diversas poblaciones de Cataluña.

Las tertulias, momentos de encuentro y reunión, se polarizaban en torno al servicio del refresco, llamado también agasajo. Acostumbraban a tener lugar por la tarde o por la noche. El acontecimiento se hallaba perfectamente ritualizado. El refresco era un concepto amplio, podía abarcar desde algo muy simple, ofrecido ocasionalmente a muy pocas personas en una visita inesperada, hasta una fiesta de muchos invitados, preparada con gran antelación y cuidado y en la que se ofrecían gran cantidad de bebidas, incluido el tradicional chocolate, acompañadas de helados, dulces y pastas. Los más sencillos y familiares se servían conjuntamente a todos los asistentes, pero en los de mayor compromiso se servía separadamente, primero a las damas, después a los caballeros, por orden de jerarquías.

¹² Rafel d' Amat i de Cortada, Baró de Maldà: *Calaix de Sastre*, Barcelona, Curial, vol. I, 1769-1791, 1988; vol. II, 1792-1794, 1987; vol. III, 1795-1797, 1988; vol. IV, 1798-1799, 1990; vol. V, 1800-1801, 1994; vol. VI, 1802-1803, 1994; vol. VII, 1804-1807, 1994; vol. VIII, 1808-1810, 1996; IX, 1811-1812, 1999. Vid. también del mismo autor *Exili de Barcelona i viatge a Vic (1808)*, Publicacions de l'abadia de Montserrat, 1991.

Desde el punto de vista alimentario primaba la exquisitez, la fantasía y el capricho. Todo era dulce, considerado como el manjar más exquisito y refinado en la época. Primero se comenzaba por ofrecer diversas bebidas, limonada, naranjada, agua de albaricoque, horchata, leche, sola o aromatizada, agua de canela, agua de agraz. A estas bebidas se las denominaba «aigües compostes» y otras veces de forma más vulgar y bromista el Barón de Maldá hablaba de «aigües brutes». A veces la bebida se trataba simplemente de agua azucarada, mediante los típicos «esponjados» o «volados», unos dulces de azúcar con diferentes gustos y colores, que se introducían en los vasos de agua fresca para darle sabor. Papel muy importante ocupaban también los sorbetes y helados, que eran de diferentes sabores. Para acompañar estas bebidas se servían generalmente pastas de muchas clases, «bescuits», «bescuits d'ou», «melindros», «sabatillas», «neules», enseimadas, roscos, bollos, cocas. Pero el centro de todo era el chocolate, el producto estrella, que constituía la culminación del refresco. El chocolate se servía siempre acompañado de pastas variadas, para mojar. El acompañamiento más simple era el pan, normalmente tostado. Para terminar se ofrecían vasos de agua fresca, que se consideraba digestiva y aclaraba el paladar después de tanto dulce.

El prestigio de la casa requería que los refrescos fueran muy abundantes y que sobrara de todo. Existía la costumbre, admitida socialmente, de que los invitados, después de comer todo lo que quisieran, se llevaran a su casa los dulces y pastas que sobraban, envueltos en un cucurucho de papel, para comerlos en otros momentos y para obsequiar a familiares y amigos que no hubieran asistido a la recepción. La composición de los refrescos era siempre muy similar, variaba la cantidad y calidad, en función de las ocasiones, motivos y convidados, que eran muy diversos, con ocasión de bodas, bautizos, onomásticas, fiestas mayores, bendiciones de abades y profesiones religiosas, recepciones oficiales. Aunque los refrescos resulten todos muy parecidos, más importante que el estricto contenido era el contexto, pues lo fundamental era su significación social. De todos modos, aunque complementarios, los refrescos constituían una parte muy significativa de la alimentación de la nobleza catalana de la época, como sucedía en toda España por aquel tiempo. Representaban la consagración del prestigio del dulce, sabor que marcaba los gustos de la época y por el que casi todos sentían una insuperable debilidad.

Un buen ejemplo de visita con refresco, sin más motivo especial que el placer de reunirse parientes y amigos, es la que tuvo lugar en Barcelona el 22 de febrero de 1802 en casa de los marqueses de Monistrol, en que todos los asistentes aprovecharon para comentar la próxima visita de los Reyes a la ciudad:

«En la nit hi hagué visita de parentiu i amistat, ab engullidor recreatiu de sorbetes, líquids, pastes, neules, melindros, coques, xocolate en xicres fines de pipa com cubellets de passar de pressa, en casa dels Srs. marquesos de Monistrol, o Dusai»¹³.

¹³ Vol. VI, p. 28.

A veces era un motivo concreto el que daba lugar a la organización de una de esas visitas con refresco, como sucedió el 11 de diciembre de 1789, para celebrar la concesión de un cargo cortesano al conde de Darnius:

«En la nit hi hagué *visitón* de totes les senyores, senyors i militars de tots los regiments que se troben en esta plaça de Barcelona en casa dels Srs. *condes* Darnius, sent lo motiu la celebració de la *llave de gentilhombre de entrada*, ab la que ha distinguit lo rei el Sr. *conde* Darnius; havent-hi hagut refresc de moltes *bebidas*, pastes i xocolate, tot ab gran abundància...»¹⁴.

El Barón de Maldá organizaba frecuentes refrescos durante su estancia en la torre de Esplugues. El 22 de septiembre de 1800, con motivo de la fiesta mayor:

«Per fi de tota esta (festa) pujaren a la sala los senyors i senyores Freixes i Gelpins, ab sos tertulians, a tots los que se'ls donà agasajo d'aigua clara —i no aigua espessa, ab sucres, com ahir— i lo xocolate ab ses corresponents golosines de pastes retiernas, de les d'ahir»¹⁵.

El 2 de julio de 1796 para festejar la llegada de sus hijos a la torre:

«... havent d'allò ben refrescat de gots de llimonada ab melindros, xocolate ab secalls, sabatilles, etc.»¹⁶.

Lo mismo sucedía en otra de sus propiedades, la torre d'en Peixau, de Badalona. Por ejemplo el 24 de abril de 1794, con motivo de unas obras que se hacían en la casa, se aprovechó la ocasión para hacer al mediodía una buena comida y por la tarde un buen refresco:

«S'han passades a servir les aigues brutes; digam-ho ab més propis termes, compostes, que eren: llet —que no admet mescla de cosa estranya—, sí que les dos altres de taronjada i llimonada (...). En quant a sucra a les tasses i a les xicres del xocolatet, hi ha hagut prou de quelcom de bo, vull dir melindros, bollos i ensiamades; concluint-se la comèdia ab sos bons gots d'aigua fresca»¹⁷.

Continuos refrescos se servían en la torre d'en Sitjar de los marqueses de Castellbell a la familia y a los colegiales de la «Bona Vida». El «Col-legi de la Bona Vida» era un grupo de amigos, auténticos «gourmets», que se reunían para disfrutar los placeres de la buena mesa en la torre del Sitjar, de los marqueses de Castellbell, el yerno del Barón, situada en Horta, cerca de Sant Andreu de Palomar. El 1 de octubre de 1797 se sirvió un agasajo:

¹⁴ Vol. I, p. 222.

¹⁵ Vol. V, p. 98.

¹⁶ Vol. III, p. 106.

¹⁷ Vol. II, p. 171.

«... s'ha servit a les senyores i a estos col·legials l'agasajo de sota copa ab vasos d'orxata, molt bona, ab sos melindros; i después lo xocolate ab torrades i bescuits...»¹⁸.

El 6 de octubre de 1797:

«La nit, después de l'agasajo d'aigua ab sucre esponjat, xocolate ab bescuits i torrades, i aigua fresca, s'ha passat entrentiguda...»¹⁹.

Y el 28 de octubre de 1797:

«... dret al Col·legi, per exercicis nocturnos de beure una tassa d'aigua ab sucre esponjat, xocolate ab bescuits i torrades...»²⁰.

También se ofrecían refrescos o agasajos a personas que se hallaban de viaje, durante algunas de las paradas o descansos. El 13 de septiembre de 1794, en el transcurso de un viaje, el Barón de Maldá y su familia fueron obsequiados en Tárrega por sus huéspedes:

«... quals volgueren que prenguessem *agasajo*, ab tot d'haver ja pres xocolate, servint-se'ns llimonada ab melindros o sabatilles; que ab tot d'haver-se ja pres xocolate, tothom se va refrescar d'allò primer»²¹.

Costumbre habitual era también ofrecer un refresco para dar la bienvenida a algún familiar o amigo al retorno de un viaje. El 24 de febrero de 1797 el Barón de Maldá dio un refresco a familiares y amigos para festejar la llegada de su hermano, Felip d'Amat, que regresaba de la Corte:

«... servint-se son corresponent agasajo d'aigua ab sucre esponjat i, después, xocolate ab algunes ensiamades, rosques, bescuits, melindros i torrades...»²².

El 31 de agosto de 1802 el agasajo se ofreció al regreso de su hermano Po, con su esposa y su hija, después de un viaje desde Valencia y Reus a Barcelona:

«I tornats des d'allí per la mateixa muralla de mar, Rambla, i a casa Cortada, aon s'ha celebrat l'arribu dels germans ab corresponent *agasajo* d'un *sorbete*, agràs i llimó, ab melindros, pastes i xocolate, (i) la tertúlia de la parentela i amiatat.»²³

¹⁸ Vol. III, pp. 232-233.

¹⁹ Vol. III, p. 239.

²⁰ Vol. III, p. 285.

²¹ Vol. II, p. 215.

²² Vol. III, p. 179.

²³ Vol. VI, p. 106.

El 20 de julio de 1803 era su hijo Caietano, el que volvía de Valencia y tampoco faltó el refresco de bienvenida:

«I después d'agasajo, en celebració de la benvinguda, de tasses d'aigua d'agràs, ab melindros i xocolate, ab algun bollo o coca...»²⁴.

El 1 de noviembre de 1804 tuvo lugar la llegada de su hermano Felip, con su esposa doña Laieta, hija del marqués de Llupiá, que volvían de Madrid, donde existía en esas fechas una gran escasez de alimentos. La reunión familiar se celebró, por contraste, con un gran refresco, pues en Cataluña no existían los mismos problemas que en la capital y mucho menos para las familias nobles:

«Recibiment que s'ha celebrat a entrar la nit ab gran *agasajo*, i refresc d'aigua de llimó, melindros, bescuits d'ou, bollos, ensiamades i rosques per sucar al xocolate en xicres.»²⁵

Refrescos de mayor categoría eran los que se ofrecían con motivo de fiestas importantes como bodas, bailes y saraos, que se celebraban normalmente de noche. Las bodas de la nobleza se celebraban generalmente durante tres días, con comidas, cenas y refrescos. A las comidas y cenas asistía un grupo más reducido de personas, en cambio, a los refrescos solían asistir muchos más invitados. Una boda familiar, celebrada el 3 de junio de 1779, puede servir de ejemplo. Se casó por poderes, en la iglesia del convento de Jonqueres, la señora doña María Francisca Fiviller i Bru, con el Excmo. Señor don Manuel Amat. La boda se celebró por la tarde y antes se dio en el mismo convento un refresco: «havent-se servit antes en lo parlador de Jonqueres, dintre i fora, un esplèndid refresc i *dulces* a totes les Sres. monges i a tota la parentela d'Amat i Fiviller»²⁶. A los pocos días, el 15 de junio, habiendo llegado ya a Barcelona el novio, en la torre de éste a las afueras de la ciudad, se celebró la boda, con una ceremonia de revalidación, seguida de un «agasajo»:

«En est ínter comparegué Andrés, del cafè de la Rambla, ab totes les posts, garrafons i sorbetes, per donar-nos *bebidas* de tots gèneros. Se posà una taula en la galeria coberta per arrenclar los vasos, i quan tot fou prompte se serví l'*agasajo* a tots los senyors, (...) hi hagué grossa provisió de pastes i *dulces* empaquetats, que foren d'allò bo»²⁷.

También era costumbre ofrecer diversas recepciones en los días y semanas siguientes, las llamadas «visitas» de boda, en las casas de los novios y de los pa-

²⁴ Vol. VI, p. 233.

²⁵ Vol. VII, p. 62.

²⁶ Vol. I, p. 78.

²⁷ Vol. I, p. 79.

dres de los novios, con asistencia numerosa. Cuando se casaron los hijos del Barón de Maldá, ofrecieron un espléndido refresco:

«Sent-hi ja tots los del convit al refresc i al sopar, sent lo primer ja prompte, entraren a l'estrado tots aquells municioners de boca, ab assafates de melindros i vasos de llimó, taronja i orxata, prenent quiscú lo que més se li acomodà, sucant-hi sos bons melindros. Se serví de seguida lo xocolate ab bescuits, ensiamades, torrades, bollos etc., i darrere, l'aigua fresca.»²⁸

Con motivo de estas mismas dobles bodas, un mes y medio después seguía todavía la celebración con una gran recepción en casa Cortada. El 29 de enero de 1799 se celebró la fiesta con el imprescindible refresco: «... lo refresc de sorbetes, llet, orxata, taronjada, melindros, bollos, pastes, xocolate etc.»²⁹. Pero la fiesta tenía varias dimensiones, una más restringida y selecta, reservada al círculo de familiares y de invitados más importantes, y otra más general, abierta a las clases populares. Si el refresco principal se sirvió, como era habitual, separadamente, primero a las señoras y después a los señores, «ab molt ordre i concert», el resto de la celebración desbordó ampliamente, en todos los sentidos, los cálculos del Barón:

«*Amigos*, era babilònia casa Cortada, en tots sos racons i aposentos, de criats, criades, pagesos i pageses, menestrals, lacaios, faquins de sorbeteres, canastes i demás històries, menjant tothom i bevent més del regular, ab prou perjudici de sa salut i ab despotisme a la bossa del baró de Maldà, com succeí después de la mitjanit, obert lo cafè baix a la peça dels estudis, com un *saco* a un camp enemic, ab tants militars jovenel.los sens sindèresis i altres jovenel.los paisans, que, per més llet que hi havia, se flocaen, casi a un tancar i obrir d'ulls, no sé si fins a cinquanta meitadelles, fent bulla de borratxos. Ni que fos allò fonda o taverna, per la gran broma allí, i cop de menjar pastes, fins a afatar-se, los golafres, sens escrúpol de conciència, si els faria mal o no. Desastrossa com aquella, borboll i crits, no s'havia vist mai en casa Cortada, tennt-ho l'amo que dissimular xuclant-li la substància, *digo* la moneda, per lo que la hi escuraven ab tant demanar tot sovint pastes, que se n'anaren, o es fongueren allí, no sé si més de dos canastes plenes; i el Po Ginestar, a més, los feia baixar pans de la cuina, per empanar-los bé. Los caldos i vins molt bé se despatxaren tot lo que donava prou angúnia al Po Ginestar, i més al doctor Bardolet, lo majordom de ma bolsa. Ja fou allò un diluvi de festa, que tot se vessà i derrití. Allí n'hi havia de mescla de persones, de senyores, senyors, músics, menestrals, militars i altres vàrios —sentats i sentades—, menjant i bevent alegrement a la salut del marquès del Gasto; i los que no menjaven ni bevien, per beure i riure en tot aquell despotisme, confusió i broma. Per últim, se tancà la porta del cafè —que bastant n'havien fet— i se n'anaren dalt a ballar...»³⁰.

²⁸ Vol. IV, p. 136.

²⁹ Vol. IV, p. 154.

³⁰ Vol. IV, p. 155.

El 29 de enero de 1800 tuvo lugar la boda de los Marqueses de Alfarrás, en casa Ribes, delante de la iglesia de Sant Francesc. Tratándose de una familia destacada de la nobleza barcelonesa de la época, el banquete fue excepcional y el Barón de Maldá, uno de los numerosos y privilegiados invitados, le dedica en su *Calaix de Sastre* un gran elogio: «sumptuós, espléndid i concorregut convit de parentiu i amistat»³¹. La boda se completó con una recepción en casa de los Marqueses de Alfarrás el siguiente día 3 de febrero. El refresco fue también espléndido:

«Lo refresc se començà a servir a les senyores a nou hores tocades, passant tota la lletania, digam curs de criats, ab los dos de davant ab lo servei de plata i estovalles al coll, pendents, espatlles avall, davant i detràs (...); quals obrien lo curs del profús *agasajo*, seguint als dos corifeus los demás criats, fins a uns trenta, ab sotacopes ab tasses de vârios *sorbetes* de llet, taronja, avellana, a més de les begudes líquides, que ja se recreaven la vista, i més al gust de bèurer-ne. Seguien altres ab assafates de bescuits d'ou i melindros, per sucар, i ninguns estaven melindrosos, sí que ab ganas d'agafar melindros i bescuits d'ou i dret a la boca, sucant-los ab los *sorbetes* i los líquids. Los primers, ab culleretes, no sent cosa de beure'ls des dels vasos, per no eixir-ne glaçats de nassos, que haurien incomodat prou, i ab tanta fredor a la boca, traure'n hom un fort dolor de queixal que el fes gemegar.

Tanta càfila de criats serví primer lo beure a les senyores, ab totes estes golosines en assafates; servint-les después les xicres de xocolate en marcelines sobre les *bandejas* de xarol, caminant los criats com si fossen geperuts, i més sent llargues les *bandejas*, i ben ocupades de bollos, rosques, ensiamades i demás golosines, suant-hi la cananea d'aquí allí, aguantant tot aquell pes (...) Així después, que entraren a servir a los senyors, no descuidant-se tampoc dels músics (...)

(...) I les pastes delicades, d'estes la millor un peix enter, aparentant castanyola farcida tota de delicat marsapà, dels que no cabia més, habilitat d'algun forner, etc.»³².

Con ocasión de la boda de don Titó Despujol i Vilalba, hijo y heredero de los Marqueses de Palmerola, el Barón de Maldá nos habla del refresco que se celebró en casa Despujol la noche del 1 de diciembre de 1803:

«Luego han entrat los criats i lacaios ab tovalles, plats, sotacopes, vasos de sorbetes i líquids, ab culleretes en plats per dits sorbetes, assafates ab bescuits d'ou, melindros i demás pastes, per tot aquell engullitori al ventre, i el xocolate, que alguns hi han sucат a la xicra, i coll avall; mes no jo, per haver-lo ja despatxat en casa, sí sols un vas de llimó ab un bescuit d'ou...»³³.

³¹ Vol. V, p. 14.

³² Vol. V, p. 18-19.

³³ Vol. VI, p. 274.

En ocasiones las recepciones reunían varios motivos como sucedió el 13 de junio de 1799 en casa de los marqueses de Llupià:

«Ab motiu de ser los dies del Sr. don Antonet Desvalls i Ribes, marquès d'Alfarràs, fill hereu del Sr. marquès de Llupià, haver donat les joies a la Sra. donya Narciseta de Sarriera, promesa en núpcies a dit senyor marquès d'Alfarràs, i passar per casa Llupià (...) la professó de Sant Antoni de Pàdua, hi hagué *visitón* gros de senyores i senyors ab *agasajo* de molts *sorbetes*, pastes i xocolate, saló il.luminat i ball...»³⁴.

Una de las recepciones más importantes que se dieron en Barcelona en las últimas décadas del siglo fue la celebrada el 7 de enero de 1785, no sólo por su esplendidez sino sobre todo por la personalidad de la anfitriona, la duquesa de Alba, que entre los muchos títulos que reunía ostentaba también el de marquesa de Vilafranca. La presencia en Barcelona de una dama de tan alta categoría, Grande de España, revolucionó el ambiente de la alta sociedad ciudadana. Aunque los duques se hallaban en la ciudad desde el 2 de noviembre de 1784, el arreglo de su palacio llevó bastante tiempo y no fue hasta principios de 1785 cuando celebraron la gran recepción para festejar su estancia:

«En la nit del dia 7 de gener fou la gran visita de tota la noblesa d'esta ciutat i guarnició d'esta plaça de Barcelona en lo Palau, que ho és dels Exms. Srs. ducs d'Alba, marquesos de Vilafranca etc., havent-hi hagut magnífic ball en lo gran saló òlim dels templaris, i antes profús refresc, que se serví de molts gèneros de bebidas, sorbetes, pastes, dulces i demás coses de reposteria, abundantíssim tot, i delicat. (...) Que en lo gran saló de casa dels Exms. Srs. ducs d'Alba eren cinc-cents trenta persones dels senyors; i de senyores, cent vuitanta-nou, pocs més, o pocs menos»³⁵.

El 11 de enero de 1791 tuvo lugar un concurrido baile de la nobleza y guarnición en casa Rocabrana, con motivo de obsequiar a la marquesa de Aguilar, que se había refugiado en Barcelona, huyendo de los alborotos que se estaban produciendo en Perpinyà y en toda Francia:

«Lo refresc, excepto aigües brutes, que no se'n serviren —sí sols aigua del pou, o de la font, ab sucres esponjats—, lo demás fou abundant de moltes pastes, neules i bescuits d'ou, xocolate així mateix.»³⁶

En agosto de 1795 en una baile celebrado en l'Hospitalet, aunque sencillo, no faltó tampoco el refresco, muy apreciado debido al calor reinante en pleno verano y en pleno baile:

³⁴ Vol. IV, p. 187.

³⁵ Vol. I, p. 141.

³⁶ Vol. I, p. 249.

«Nosaltres teníem aigua de llimó per sucar-hi alguns melindros antes de prendre xocolate ab torrades i bescuits. (...) Los senyors begueren de la llimonada, d'estos, don Anton Amat, que la desitjava per lo acalorat»³⁷.

En las fiestas de Carnaval acostumbraban a celebrarse animadas reuniones, en las que la comida y la bebida tenían un protagonismo principal. El 19 de febrero de 1798 el Barón de Maldá y su familia fueron invitados a una abundante merienda:

«En casa Vega, en l'entrada de nit, convidats tots nosaltres allí a berenar, en celebració de Carnestoltes. Se serví en taula parada, ben il·luminada, adornada d'un petit *ramillete* al mig, ab garrafes de cristall de vins, i altres d'aigua, ab moltes viandes de capons rostits, anyell, empanada de colomins, tortrades de llet, cremes, ous filats ab talls de poncem, i altres llepoleries d'estes, ab dos formatges gelats, hetxures de sombreros d'orinal, un de llet i altre de taronjada. Un berenar i, juntament, sopar; recreatiu tot allò a la vista, i més al gust.»³⁸

También era costumbre ofrecer un refresco a las personas invitadas a una casa para presenciar el paso de alguna de las procesiones que en Corpus, Semana Santa y otras fiestas discurrían por las calles de la ciudad. El espectáculo religioso se convertía en acto social y se completaba con una nueva ocasión de regalarses con apetitosos dulces.

El 13 de junio de 1798:

«En la nit hi hagué visitón en casa Moixó, per motiu de la professó del Corpus de la parròquia de Sant Just. Molt il·luminada la casa, agasajo complert, si bé no, est, d'aigües brutes, sí de tot lo demás. Moltes partides de jocs...»³⁹.

El 26 de mayo de 1799:

«En la nit hi hagué gran *visitón* de senyores y senyors en casa del Sr. marquès de Llupià, per motiu d'haver passat per allí, *ante et retro*, les dos notades professons de Corpus, i celebració dels dies de mon germà don Felip, que allotja en aquella casa de son sogre; havent-hi agut profús refrec d'aigües brutes, o digam de vèrios *sorbetes*, xocolate i pastes, tot ab abundància etc.»⁴⁰

El 30 de mayo del mismo año 1799:

«En la tarda s'ha feta la molt lluída professó de Corpus de la parroquial iglésia de Nostra Senyora del Pi (...). En la nit, lo senyor gran prior de Catalunya, davant de casa Cortada, en lo carrer del Pi, vell alegre i que li agrada el jovent, i que

³⁷ Vol. III, p. 49.

³⁸ Vol. IV, p. 22.

³⁹ Vol. IV, p. 60.

⁴⁰ Vol. IV, p. 181.

es divertèsquia, ab lo motiu d'haver passat la professó del Pi per son carrer, tenint a algunes senyores i senyors a vèurer-la, los volgué donar beure de vàrios *sorbetes* delicats, ab moltes pastes i xocolate. Tot a pedir de boca. (...) En altra peça se servia lo cafè...»⁴¹.

Eran muchas las casas en que se reunía la nobleza y se preparaban refrescos con motivo del paso de las procesiones. Un año los preparativos fallaron. El 3 de marzo de 1806 la procesión de la Virgen de los Dolores no pudo celebrarse por culpa del mal tiempo y estropeó los planes de muchas familias:

«Xasco que ha sigut lo gasto en moltes cases de senyors i senyores, lo d'abundants refrescos, per les que passava la professó, no havent-la vista per causa de la pluja...»⁴².

En el refresco, como en el resto de la alimentación, también regían las normas eclesiásticas del ayuno y la abstinencia, lo que provocaba variaciones en la cantidad y también la ausencia de determinados productos. El 8 de abril de 1803, día de Viernes Santo, en el refresco ofrecido en casa del marqués de Llupià, con motivo de la concurrencia reunida para contemplar el paso de la última procesión de Semana Santa, la de la Virgen de la Soledad, de la iglesia de la Merced, el ayuno y la abstinencia marcaron el contenido del refresco, según los invitados estuvieran o no sujetos al mandamiento eclesiástico:

«... servint-se la col.lació d'aigua fresca ab sucres esponjats, xocolate ab vàries pastes, estes per quins i quines no dejunaven, no tenint l'edat encara, (o) per estar alguna prenyada, i també ab llicència del metge per no dejunar. Però per quins i quines dejunaven, a més de torrades, se serví coca o tortell sens ou; com que jo ne vaig menjar, per fer ma col.lació, ab lo xocolate en la xicra, que era presa complerta»⁴³.

Lo religioso no estaba reñido con la afición general por los refrescos. En grandes solemnidades, como bendición de abades y abadesas y profesiones religiosas se ofrecían espléndidos refrescos. Con frecuencia eran clérigos los que ofrecían refrescos, con fama de muy buenos, a sus visitas. El 15 de septiembre de 1793 el Abad de Montserrat ofreció un refresco al Barón de Maldá y a sus hijos, que habían ido a saludarle al monasterio:

«I jo ab Rafeló i Tano havent pujat a fer visita a sa paternitat, ha volgut que prenguésem agasajo d'aigua de llimó ab melindros, en vasos, o tasses no gens xiques. Después, lo xocolate an melindros, bescuits i torrades, esplaiant-se ab tots lo bon cor del Sr. abat, dom Pere Viver. I moltes gràcies al Sr. abat.

⁴¹ Vol. IV, p. 183.

⁴² Vol. VII, p. 153.

⁴³ Vol. VI, p. 199.

Lo seu patge, o estudiant, que poc temps ha que ha deixada la saia d'escolanet del monestir, s'anomenava Caietano Selva, natural de la vila de Tàrrega; i un galant minyó que és, qual servia ab un mosso l'*agasajo*.»⁴⁴

Años después, el 8 de junio de 1810, durante la guerra de la Independencia, el Barón de Maldá y su familia se encontraron con el Abad de Montserrat, que les había permitido alojarse en la granja Albereda, propiedad del monasterio, mientras iban huyendo de la ocupación francesa. También entonces se sirvió el inevitable refresco: «... l'agasajo o refrec de tassa de llimonada ab sucre, i alguns secalls a sucuar; i, después al xocolate...»⁴⁵.

Con motivo de la fiesta de San Francisco de Asís, los frailes del convento de San Francisco de Berga tenían la costumbre de obsequiar a sus familiares y amigos con un refresco de chocolate. Según anota el Barón el 5 de octubre de 1809:

«Avui lo bon pare Plàcido, com ahir ja ho féu lo pare guardià d'est convent de San Francesc, li tocava convidar a sos amics a donar-los xocolate ab colcom de bo a sucuar a la xicra, però ell sol, ab lo baró i baronesa de Rocafort, l'hauran despatxat a la panxa.»⁴⁶

También las monjas obsequiaban a sus visitantes con refrescos. Como explicaba el Barón de Maldá el 2 de octubre de 1794, con motivo de la visita realizada por el Barón, acompañado de sus hijos y de varios eclesiásticos, a una monja conocida del convento de las Carmelitas Calzadas, Sor Antonia del Corazón de Jesús:

«Hem conversat una bona estona ab ella, lo pare Pau i lo doctor Ramon, instant-los sor Antònia que prenguessen xocolate; i, havent-se'n excusats, no els ha valgut l'excusa perquè des el torn se'ls ha passat a les mans ab *cosillas* per sucuar; i de les mans a la boca, i coll avall. Ha volgut regalar als nois alguna garlandeta i no sé què més de colcom de bo ab sucre, que s'ho han menjat; i menjat jo una o dos garlandes, per instància de la bona mongeta.»⁴⁷.

A veces el refresco adquiría en los conventos una dimensión mucho mayor que el simple cumplido a una visita y se transformaba en una verdadera fiesta, como ocurría en el importante monasterio de Jonqueres, con motivo de la festividad de Santiago. El 25 de julio de 1798 el Barón de Maldá anotaba en el *Caixa de Sastre*:

«S'han fetes las acostumades festes al gloriós apòstol Sant Jaume el Major, patró d'Espanya, en sa iglésia parroquial i en la de Jonqueres, monestir de les

⁴⁴ Vol. II, p. 136.

⁴⁵ Vol. VIII, p. 275.

⁴⁶ Vol. VIII, p. 192.

⁴⁷ Vol. II, p. 249.

senyores de l'hàbit de Santiago. En esta última, después de la función en la iglesia a la tarde des de cinc hores fins a les set (...) se celebra, dintre del monestir, en les cases de les senyores religioses, principalment en l'habitació de les senyores priora i subpriora, que són les Amats, ab visites de senyores, donant-se-les bon refresc d'aigües brutes i no clares, *digo* compostes, ab molta garlanda, bescuit, altres pastes i xocolate»⁴⁸.

Las reuniones sociales tenían rituales muy bien establecidos. La organización de un refresco resultaba complicada, pues había que servir a mucha gente y debía hacerse siguiendo el orden fijado por la etiqueta. Los anfitriones habían de estar atentos para atender a sus invitados y los criados debían hallarse bien entrenados para el servicio. Pero entre la nobleza catalana, aunque regían las buenas maneras, la etiqueta no era tan estricta como la de la corte. Salvo en ocasiones de mucho compromiso, el festejo transcurría de manera bastante espontánea. La forma en que la familia Amat resolvía el problema era muy previsora y práctica. Una visita ofrecida la noche del 17 de enero de 1799 en casa de los Marqueses de Castellbell ofrece un buen ejemplo de la organización y desarrollo interior:

«De refresc o *agasajo*, per tothom n'hi hagué, començant per les senyores, senyors, músics fins a catorze, criats de les cases, amunió de dones, lacaios i d'*escalera abajo*, mesclant-s'hi rípio-sàpio entre tants i tantes d'estos; portant lo timó del refresc lo doctor Bardolet, a fi que tot ell anàs ben servit, com així fou. (...) En altres aposentos, retirat, se donava cafè, llet i vins de les botelles. I qui volia sopar s'amagava per allí dins, que ningú lo vegés, baixant-se'n al menjador contiguo a la cuina, com ho fiu jo ab los *amigos* doctor Bardolet, doctor Ramon Font, mossèn Francesc Galobardes i Josep Astol —com si fos un mestre jubilat— i lo servidor Manuel Daurador; així també tots nosaltres, del parentiu Amat i amiat, nos regositjàrem —antes que les senyores i senyors— anant tot ab gran dissimul en un aposento servint-se'ns los sorbetes, pastes, xocolate i demés que volguésem, per no aguardar a l'última hora a pendre l'*agasajo* (que sempre és millor pel ventre, est, adelantar-lo, devent estar llestos tots, aptes per *agasajar* als demés en lo que nosaltres ja havíem fet)»⁴⁹.

La organización a veces dejaba bastante que desear, como sucedió en el refresco servido con ocasión de la boda de la hija de los marqueses de Moia, en julio de 1786:

«En quant al refresc, anà més ben servit a les senyores que als senyors; per lo que vaig veure, m'ho penso. Los criats anaven alvorotats tras de les sotacopes, vasos i plats, que los Srs. tenint-los al davant més los veien d'espatlles que de cara, donant plats a uns, descuidant-se'n d'altres per servir-los ab los bons vasets

⁴⁸ Vol. IV, p. 70.

⁴⁹ Vol. IV, p. 149.

d'aigua composta i de grapinyada als senyors de per allí dintre. Tot era passar sotacopes i tasses ab les assafates plenes de pastes per davant dels que no tenien plats, passant de llarg, per més que alguns avisassen als municioners de golosines o llaminadures ab "zit, zit". Un, per fi, se'n compasdesqué i donà plats a qui no en tenia.

Al cap de rato de mirar-se més de quatre los plats sense res, veient ab la brunyidura de la plata quina cara feia, passaren sotacopes ab aquells vasos grapinyats i no grapinyats, deixant molts dels senyors la llet per l'aigua d'abercoc i d'agràs, de les quals eren molts los apassionats, pués que la llet en temps d'estiu és nociva al ventrell, per lo fàcil a corrompre-se.

La música comença a ressonar per tot aquell saló, i com los Srs. nuvis isqueren a ballar lo primer minuet. O sí, de criats no en compareixia cap per servir lo xocolate. Espera que esperaràs, desocuparen les cadires i tamborets los senyors, qui aconsolat de no prendre xocolate i qui procurant-lo prendre per allí dins en algun quartet. La cosa prou anava abundant, no perdent-se gens ni mica pels senyors de la casa ni pels criats. Lo moure's les senyores per anar-se'n al saló a prendre lloc a l'oír la música ne fou la causa, si no anà ben servit lo tal *agasa-jo.*»⁵⁰

Algo semejante sucedía cuando cuando se trataba de una ocasión informal y los criados eran poco expertos. En septiembre de 1797 en un refresco servido en Esplugues un cierto desorden dominó la situación:

«Luego se serví l'agasajo d'aigua ab sucres esponjats, xocolate ab pastes, rosques i no sé què més. I fou llavores la broma i tabola major dels criats i lacaios en servir, per no entèndrer-se ab tan dimontre de parola, puix que uns demanaven plat, altres, tassa, altres, xocolate i altres, bobò per sucар. Jo me vaig enllestir de beure aigua ab sucre, en cadira de respecte al costat de la cuina; i después, ab alguns prec's en Pau, laciao, fàcil a trencar plats i tasses, me duqué la xocolata en la galeria coberta...»⁵¹.

Ninguna casa de calidad podía prescindir de los refrescos, primero por gusto, pero también por costumbre social, pues eran los componentes imprescindibles de las fiestas y reuniones. La visita, la tertulia y el refresco eran costumbres típicas del estilo de vida noble, por tanto, toda persona acomodada que deseara promocionarse socialmente debía procurar invitar y ser invitado a visitas, tertulias y refrescos. Todo el mundo trataba de emular a su propio nivel el tipo de vida de la nobleza. En ocasiones importantes, como podía ser la celebración de una boda, gentes de las más diversas clases sociales, ofrecían una recepción, más o menos espléndida, a sus parientes amigos. En unos casos eran familias de la alta burguesía las que celebraban una visita de boda con la misma esplendidez que lo hacía la nobleza. Así la familia Marc el 23 de noviembre de 1791:

⁵⁰ Vol. I, p. 161-162.

⁵¹ Vol. III, p. 230.

«Ahir fou lo gran dinar de boda en casa de Marc, en la Rambla, i avui, concurregudes visites de les senyores, a les quals, en companyia de sos marits, se 'ls han passades esqueles de convit estampades; i als senyors viudos —no sé si a tots o alguns— no se 'les passà esquila, no sé si per olvit o què sé jo; i jo un déstos. A les visites ha correspost un molt profús refresc d'aigües compostes, he oït cinquanta-tres quarteres de gelats, moltíssimes pastes, dulces, xocolate; finint ab còrresponent ball.»⁵²

En otros casos se trataba de artesanos acomodados, como sucedió el 27 de mayo de 1793:

«Havent-se casat ahir tarda Josep Bulart, (...) ab Francisca Pujol, filla de vellers en lo carrer de Sant Pere más Baix, i est fill hereu del Sr. Josep Bulart i la Sra. Teresa, tiradors d'or en casa pròpia en lo carrer de l'Hostal del Sol, (...) han tingut en sa casa convit de tots sos parentius i altres persones afectes als Srs. Bularts, donant-los agasajo d'aigua ab sucre, xocolate i pastes, finint la funció ab un lluït ball»⁵³.

Pero competir con el nivel de vida de la nobleza, pocos lo lograban. Además de disponer del suficiente tiempo libre, los refrescos eran una moda muy cara. Erasmo de Gónima, uno de los hombres más ricos de la Barcelona de las últimas décadas del setecientos, que se había enriquecido con las fábricas de indianas y el comercio americano, en su afán de aparentar, ofrecía con frecuencia refrescos en su casa, para gran cantidad de invitados. Las facturas de compras de chocolate eran muy numerosas y suponían un gasto muy elevado, pero también se compraban muchos otros productos para los refrescos. Los proveedores eran variados y entre ellos encontramos los nombres de algunos de los propietarios de los cafés más célebres de Barcelona a fines del siglo XVIII, algunos de origen extranjero, Juan Zammit, Miquel Useleti. Otros proveedores eran, en cambio, del país, como el cafetero Antonio Fornells y la pastelera Madrona Costa⁵⁴.

Café de Juan Zammit

16 de abril de 1790

2 quartals de fresca	a 40 s	8 ll
19 quartals leche imperial	a 40 s	4 ll
19 quartals y medio de naranja granizada		6 ll
4 quartals orxata, limón, naranja	a 30 s	12 ll

⁵² Vol. I, p. 292.

⁵³ Vol. II, p. 89.

⁵⁴ Biblioteca de Catalunya. Archivo Gónima/Janer, 1.2.7.4. Alimentación (1785-1821).

anissos	15 ll		
por el mosso de cuerda	1 ll	17 s	6
Suma	32 ll	2 s	6

Miquel Uceletti y Cía

21 de febrero de 1797

12 quartas orxata	a 25 Rs catalanes	30 Rs.	
13 quartas Aurora	a 30	39	
13 quartas naranja	a 25	32	
10 quartas limón	a 25	25	
12 quartas leche lisa	a 30	36	
Item helados			
7 quartas yemas	a 30	11	
10 quartas leche	a 30	30	
5 quartas naranja	a 30	15	
7 quartas espuma de limón	a 30	22	
7 quartas crema tostada	a 30	21	
Agua de nieve			
4 vasos rompidos	a 12 quartos	2	
3 mozos que llevaron las bebidas y demás fardos		11	
Total		284 ll	

Antonio Fornells

por un refresco servido el 8 de mayo de 1806

primo por dos quesos grandes	15 ll		
por cuatro quesos medianos	26 ll	5 s	
por dos quesos pequeños	9 ll		
por 8 quartales bebidas lisas			
a 35 s el quartal	28 ll		
por 8 quartales de helado	36		
por 4 platos de merengue	7 ll	10 s	
por 6 vasos rompidos	1 ll	2 s	6
por dos mosos de cuerdas	3 ll		
Total	125 ll	17 s	6

Jacques Alfán, cafeter

29 de agosto de 1812

22 libras de helado, en vaso de cristal	229 ps
5 vasos altos de limonada	90
Total	319 ps

Una de las principales ocasiones en que era de rigor servir refrescos era, como hemos ya señalado, en las celebraciones de boda. Erasmo de Gónima realizó grandes gastos con motivo del casamiento de sus nietos. Unas facturas sin fecha, correspondientes a 1812 y 1813, aportan información sobre las pastas encargadas para los refrescos de boda, «melindros» y «quadrets»:

Per lo casament de Dña. Marieta			
8 lliures de melindros a 8 s 9	7 ll	10 s	
1 lliura de quadrets a 1 ll 2 s 6	1 ll	2 s	6
Per lo casament de Don Erasmet			
6 lliures de melindros a 8 s 9	6 ll	12 s	6
6 lliures de quadrets a 1 ll 2 s 6	6 ll	15 s	

También informa sobre las pastas de los refrescos otra factura, pagada a Madrona Costa, viuda de Pere Pujol, el 1 de julio de 1819. El refresco se sirvió en la casa de la familia Gónima para celebrar la Octava de Corpus, fiesta de mucho relieve en Barcelona durante toda la edad moderna. A los «melindros» y «quadrets» ya citados se suman otras pastas, igualmente muy típicas, «sabatilles», «bescuits» de dos clases, de huevo y de moda, ensaimadas, «pans de pessich» y «peixos», que recibían este nombre por la forma que tenían.

Sra. Madrona Costa

1 julio de 1819

Casa de Don Erasme, día de Octava

8 lliures melindros y sabatilles a 13 s	5 ll	4 s	
6 lliures bescuits d'ou y quadrets a 16 s	4 ll	10 s	
2 lliures bescuits de moda a 8 s 1 d.		17 s	10
8 enciamadas a 2 s 2 d.		17 s	4
2 pans de pessich	2 ll	15 s	
3 peixos a 3 pts.	2 ll	5 s	

En otras ocasiones por aquellos mismos años, la misma proveedora, la viuda Madrona Costa, suministró a la familia Gónima similares cantidades de

pastas variadas con destino a meriendas y refrescos. A las especialidades ya mencionadas se añadieron otras, que amplían la larga lista de pastas existentes en la época, «bescuits» de diversas clases, de Mallorca, «del Consul», y «pans d'ou» y «brasos».

6 lliures de melindros	a 14 s	4 ll	4 s	
4 lliures de sabatilles	a 14 s	2 ll	16 s	
3 lliures de bescuits de Mallorca	a 9 s 4 d	1 ll	8 s	
6 ensaimades	a 2 s 2 d		13 s	
Total		9 ll	11 s	
6 lliures de melindros y sabatilles	a 13 s	3 ll	18 s	
5 lliures bescuits de ou y quadrets	a 15 s	3 ll	15 s	
2 lliures bescuits del Consul	a 16 s 10 d	1 ll	13 s	8
2 pans de pesich		2 ll	8 s	9
2 peixos	a 3 pts	2 ll	5 s	
2 brasos	de peseta		15 s	
Total		14 ll	5 s	
14 lliures de melindros y sabatilles	a 13 s	9 ll	2 s	
8 lliures bescuits de ou y quadrets	a 15 s	6 ll		
2 lliures bescuits del Consul	a 16 s 10 d	1 ll	13 s	8
2 pans de ou de pes de 3 ll 6	a 15 s	2 ll	12 s	6
10 ensiamades	a 2 s 2 d	1 ll	1 s	8
2 peixos	a 4 pts	3 ll		
Total		23 ll	9 s	10
8 lliures de melindros	a 14 s	5 ll	12 s	
6 lliures bescuits de ou	a 16 s 10 d	5 ll	1 s	
4 lliures de quadrets	a 16 s 10 d	3 ll	7 s	4
2 lliures de bescuits de Mallorca	a 8 s 11 d		17 s	10
3 pans d'ou de pes 3 ll 1/2	a 16 s 10 d	2 ll	8 s	11
24 ensaimades	a 2 s 2 d	2 ll	16 s	
Total		20 ll	9 s	3

En síntesis, los componentes de los refrescos, junto con el chocolate, que ocupaba el lugar principal, eran los siguientes: Bebidas de diversas clases, be-

bidas lisas, leche, leche fresca, leche «Imperial», orchata, limonada, naranjada, «Aurora». Helados de diversas clases, de leche, yema, crema tostada, espuma de limón, naranja. Granizados, de naranja, de limón. Pastas variadas, melindros, quadrets, sabatilles, bescuits de varios tipos (bescuits d'ou, bescuits de Mallorca, bescuits del Consul, bescuits «de moda»), ensaimadas, peixos, pans de pessich, pans d'ou, brassos. También otros productos como quesos, merengues y anises.

Algunos ejemplos pueden dar idea de la composición de los refrescos. Las bebidas eran muy variadas, a base de frutas como el limón y la naranja, la tradicional orchata, que podía ser de chufas o de almendras, a base de leche. Eran muy apreciadas en aquel tiempo dos bebidas de moda, la «Imperial» y la «Aurora». El recetario de Juan de la Mata, *Arte de Repostería*, que se publicó en Madrid en 1747, proporciona la fórmula de las dos bebidas:

Aurora

Con una cuarta de Canela solamente quebrantada, se cocerá una azumbre de agua, bien cubierta la vasija, para que no se evapore el espíritu de Canela: después de esto, habiendose enfriado, se colará por la servilleta, y se mezclará con otra tanta Orchata común muy espesa; y para que reciba gusto más apacible, se aumentará de un poco de cascara de Limón, Naranja verde, etc. o Cidrado picado, y libra y media de Azúcar de pilón de lo más blanco: dexarase todo en infusión por espacio de media hora o más, y vuelto a colar, se pondrá a enfriar en el modo ordinario.⁵⁵

Bebida Imperial

Execútase raras veces este género delicioso de Bebida, ya por el mucho coste, o ya por la mucha impertinencia: no obstante, como digna de no omitirse, por si se ofreciere, se hace del modo siguiente:

En una azumbre de Leche, u Orchata común bien espesa, aunque mejor es la primera, se echará la carne de dos pollas desleída de este modo: Se cocerán primero en agua común, hasta que den un par de herbos: despues de esto se les quitará el pellejo, y la carne más blanca, que se hallare en ellas, se molerá en el Mortero, aumentando un poco de Leche, u Orchata, hasta que esté totalmente desleída, que entonces se acabará de incorporar con la azumbre de Leche, dexandola en infusión por un cuarto de hora: concluído este tiempo, se pondrá a fuego lento, aumentada de una libra de Azúcar fino, algunas gotas de agua oolorosa, y unas rajitas de canela, para que se una e incorpore todo, meneándolo continuamente, a fin de evitar no se pegue o corte; apartado del fuego, se colará por

⁵⁵ Juan de la Mata: *Arte de Repostería*, Madrid, 1747, ed. facsímil, Burgos, La Olmeda, 1992, pp. 152-153.

una servilleta, oprimiendo bien la carne, para que despidia toda la substancia, que tuviere. Esto executado, se dexará reposar para helarse, como las demás bebidas⁵⁶.

Como contrapunto al chocolate, que se servía muy caliente, era fundamental, como ya indica el mismo nombre de «refresco», que las bebidas se sirvieran muy frías, lo que se conseguía enfriándolas con nieve. La consistencia y textura eran también variadas, líquidos, espumas, granizados, helados. Había enorme afición por los dulces de huevo, como las yemas de diversas maneras, y la crema —que a veces ya se servía «quemada», como hoy es típico en la crema catalana—. Por ello se hicieron también helados de yema y de crema tostada. Entre los confites existía una gran predilección por los anises, que se encuentran con mucha frecuencia en refrescos y postres de toda la época moderna. Las bebidas y el chocolate se acompañaban de pastas variadas, que se compraban en algún horno de pastelería. En ocasiones se servía también queso.

El «café» que se hacía cargo del servicio del refresco proporcionaba los productos, bebidas, helados, y también la vajilla. Como se servían las bebidas en vasos de cristal, que son muy delicados, y además había mucha gente, en un ambiente de fiesta algo relajado y eufórico, con frecuencia se rompían algunos vasos, que figuraban en la cuenta, porque su coste iba a cargo de la persona que encargaba el refresco. Las facturas ofrecían interesante información sobre los precios. El coste de los refrescos era proporcionalmente muy elevado, pues tenían una función complementaria en la alimentación, su papel era sobre todo dar placer y actuar como elemento de representación y prestigio. Como no conocemos el número de asistentes, no es posible calcular las cantidades por persona, en todo caso, tratándose de Erasmo de Gónima, un hombre muy rico y con fama de espléndido, seguro que los refrescos serían muy abundantes y de calidad.

El chocolate era el centro del refresco, pero a medida que pasaba el tiempo comenzó a cobrar importancia el café. Beber café se puso de moda en España, en la segunda mitad del siglo XVIII, entre las clases altas, primero como una bebida extraordinaria en las sobremesas de grandes banquetes, en la Corte o en la celebración de una boda de la nobleza. Por ejemplo, el 11 de diciembre de 1798 se celebraron una dobles bodas especialmente importantes para el Barón de Maldá, las de su hijo primogénito y heredero Rafael Maria con Poneta Vega y las de su hija Maria Escolástica con el joven Marqués de Castellbell. Tras el gran convite se sirvió el café de sobremesa:

«Isquérem d'allò ben complerts i satisfets, i no aptes los ventres per ficar-s'hi més vianda, i més durant tres dies les festes de *gaudeamus* en la taula. Anàrem tot seguit a la peça antes de la galeria de ponent a pendre una escudelleta de cafè ab sucre, que s'acomoda molt al ventrell, i més después d'un bon dinar.»⁵⁷

⁵⁶ Juan de la Mata: *Arte de Repostería*, Madrid, 1747, pp. 153-154.

⁵⁷ Rafel d' Amat i de Cortada, Baró de Maldà: *Calaix de Sastre*, Vol. IV, p. 128.

La afición al café se fue generalizando y se extendió a otras horas del día, en los desayunos y en las meriendas, y fue ampliándose a otras capas de la sociedad. Igual que había sucedido anteriormente con el chocolate, el café se convirtió en una bebida casi milagrosa a la que se atribuían todo tipo de virtudes. El café alcanzó tal popularidad que creó espacios propios. No sólo se tomaba en casa, también surgieron locales públicos, en torno a su consumo.

Hasta entonces los únicos lugares públicos para beber eran tabernas y mesones, establecimientos muy populares, donde tanto la bebida como la comida eran muy sencillos, hasta vulgares. Las tabernas y mesones eran el lugar de ocio y relación social de las clases populares. Muchos menestrales iban simplemente a pasar un rato, comiendo alguna cosa, bebiendo unos vasos de vino, fumando, jugando a cartas y charlando, para hacer un descanso en la jornada y sobre todo al acabar el trabajo. Los mesones y tabernas tenían mala fama entre los moralistas, porque consideraban que allí la gente perdía el tiempo, gastaba el dinero o lo perdía en el juego y se emborrachaba. Pero existían también otros puntos de vista más utilitaristas. Algunos consideraban los mesones y tabernas como lugares necesarios y hasta convenientes, pues las gentes trabajadoras tenían derecho a descansar y distraerse, para poder volver con renovados ánimos al trabajo. Es curiosa la opinión de un viajero extranjero, un diplomático francés, Juan Francisco Peyron, que visitó España en los años 1772 y 1773: «Estoy persuadido de que las paradas y sobre todo los merenderos contribuyen a hacer al pueblo laborioso. Barcelona es la única ciudad de España que tiene tabernas en sus alrededores, donde el pueblo acude en multitud los domingos y días festivos; allí canta, allí baila y hasta algunas veces se emborracha; pero al día siguiente se muestra más activo en las tiendas y en los talleres»⁵⁸.

El Barón de Maldá desde su mentalidad nobiliaria veía las tabernas con recelo, considerándolas lugares de reunión de gentes bajas y poco recomendables, sobre todo de los soldados, muy numerosos en la capital catalana como consecuencia de la importante guarnición militar existente en la ciudad desde la guerra de Sucesión. El 14 de septiembre de 1778 comentaba la apertura de una nueva taberna en la parte baja de la Rambla:

«Un rossellonès taverner, que vivia a la vista de la Rambla, al cantó del carrer del Bonsuccés, se mudà ab sa muller i dos filles lo dia 18 de setembre a una de les botigues noves de casa don Francisco Marc, en la dita Rambla, casi frente de Santa Mònica, i se coneix per la molta soldadesca (que) concorre allí a menjar i beure.»⁵⁹

⁵⁸ J. García Mercadal: *Viajes de extranjeros por España y Portugal*, Madrid, Aguilar, vol. III, 1962, p. 752.

⁵⁹ Rafel d' Amat i de Cortada, Baró de Maldà: *Calaix de Sastre*, I, 1769-1791, Barcelona, Curial, 1988, p. 89.

El Barón de Maldá insistía en la relación estrecha de soldados y tabernas, con los consiguientes malos resultados derivados de los excesos en el consumo de vino. En otro comentario posterior, del 2 de mayo de 1803, tras referir varias peleas violentas entre soldados de la guarnición, escribía:

«No podent-se atribuir altre, estos desmans i fúria, que ab el bull de sang en primavera, i al xaret, que dóna forces, embroma lo cap i fa fer disbarats als amics de Baco, que són molt aficionats los fills de Marte, és dir, la soldadesca, que (...) tot ho maten, pegant casi sempre per la valenta; bé que alguns donen ab alegrois, que és quan no estan del tot plens i sols han provat algun porró de vi en les cases de sa devoció, que són les tavernes»⁶⁰.

En el siglo XVIII en parte como alternativa a las tabernas y mesones y en parte también como alternativa a las casas particulares, se desarrollaron los cafés, destinados a las clases altas y medias. Se podía así salir del ámbito doméstico y disponer de un ámbito público adecuado. La nobleza no tenía nada que ver con las tabernas, pero comenzó a frecuentar los nuevos cafés. En Barcelona, en el paso del siglo XVIII al XIX, la moda de los cafés se hallaba en auge. Según la guía de forasteros del año 1802, publicada con motivo de la visita real de Carlos IV, en Barcelona en aquella fecha estaban abiertos al público trece cafés, la mayoría en las Ramblas:

Calle de la Bocaria hay un Café, donde también venden jarabes y licores.
Calle nueva de la Rambla hay dos.
Rambla, hay cinco Cafés.
Escudillers, hay tres Cafés.
Calle den Trenta claus, un Café.
Café del Aguila Imperial, en la Barceloneta frente de la Machina.⁶¹

Siguiendo las modas y costumbres en boga desde hacía décadas en Londres, París y otras capitales europeas, los establecimientos más novedosos de la Barcelona de la época eran los cafés, donde se iba no sólo a tomar café, como indicaba su nombre, sino que ofrecían muchas otras bebidas de diversos tipos, tanto licores como refrescos, por ejemplo limonadas y horchatas, y también algunas cosas de comer, como pastas y dulces. Eran centros de reunión y pasatiempo, donde las gentes iban a merendar o a tomar cualquier cosa entre horas, para verse y charlar un rato. También a los cafés se acostumbraba a encargar las bebidas para celebrar algún «refresco» en la propia casa, como hemos visto en el caso de Erasmo de Gònima. Consiguieron un gran éxito de público y algunos

⁶⁰ Vol. VI, 1802-1803, Barcelona, Curial, 1994, p. 207-208.

⁶¹ *Papel económico e instructivo para mayor comodidad de los Forasteros, que hayan de concurrir en esta Ciudad con motivo de los obsequios preparados a los Reyes Nuestros Señores. En que se da noticia de las Fondas, Hosterías (vulgo Becos), Mesones ó casas de Posadas, Cafés, Pasteleiros (vulgo pastisés), Hornos de pastas finas y Licoristas...»* Barcelona, 1802.

de sus propietarios gozaban de muy buena reputación como restauradores. En competencia con las tradicionales tabernas, los cafés representaban los lugares de moda y oponían, como símbolo, la refinada y estimulante taza de café al popular y adormecedor vaso de vino. El café llegó a convertirse en uno de los signos de las «Luces» en toda Europa y también en España⁶².

El café representaba el paso de lo privado a lo público, la creación de otro tipo de sociabilidad, complementario y alternativo a los tradicionales «refrescos». Ya no se trataba de una reunión privada en una casa particular, con una asistencia numerosa, pero estrictamente regulada por la invitación, reducida a familiares, amigos, personas de la misma clase social o relacionadas por determinados vínculos; los cafés eran unos locales públicos, en los que podían reunirse personas mucho más variadas y no siempre relacionadas por razones específicas, en definitiva se reflejaba la evolución social que se había producido a lo largo del siglo XVIII. Los cafés eran lugares abiertos donde las gentes de las diversas clases sociales se mezclaban. Un periódico barcelonés de la época, *El caxón del sastre catalán*, en 1764, recogía la novedad del fenómeno social: «Un Café es un quadro, en que está retratado el Universo. Allí está el punto de unión, a donde camina toda clase de personas, y genios, y en donde concurren a pagar tributo todas las novedades buenas, y malas, verdaderas, y falsas»⁶³.

Al café iban gentes diversas con las finalidades más variadas a tratar los temas más diferentes. Como decía *El caxón del sastre catalán*: «Si las noticias universales, las disensiones domésticas, enredos de familias, tratos, y contratos de las gentes tuviesen cuerpo, que hiciese perceptibles los rodeos, y líneas, que forman; o si por los efluvios de sus humores se pudiese conocer el camino, que hacen para juntarse, como en su centro, en una casa de Café»⁶⁴. Los cafés eran espléndidos puntos de observación para los curiosos y los interesados en contemplar la infinita variedad de formas y matices de la naturaleza humana, de su comportamiento y de las relaciones sociales. Muchas cosas que antes quedaban ocultas en la intimidad de las casas, encerradas en la privacidad del ámbito doméstico, salían a la superficie, se hacían en cierta manera públicas. Así el café se convertía en una especie de espectáculo. El nuevo fenómeno social apasionaba a periodistas, escritores y a muchas otras gentes, que iban a los cafés precisamente a observar, a entrar en la intimidad de otras personas. Se podían pasar horas de distracción con sólo sentarse a mirar y escuchar, mientras se bebía una taza de café. El periodista de *El Caxón de Sastre Catalán* acudía al café para entretenerse: «Combatido de mil ideas funestas, capaces de abrumar el espíritu más fuerte, me refugié el otro día a uno de los de la Rambla, asilo segurísimo contra el mal humor y el desabrimiento: Tomé una silla y acercándola a una mesa de jaspe, que estaba algo separada de las demás en un ángulo de la

⁶² Jean Claude Bologne: *Histoire des cafés et des cafetiers*, París, Larousse, 1993.

⁶³ *El caxón del sastre catalán*, «Casas de café», CXV-CXVI, Barcelona, 24 de mayo de 1764. Biblioteca Universitaria de Barcelona.

⁶⁴ *El caxón del sastre catalán*, «Casas de café», CXV, Barcelona, 24 de mayo de 1764. B.U.B.

Sala de conversación, y mandando que me trajesen café, me quedé allí divertido más de tres horas».

El periodista se mostraba fascinado por el ir y venir de gentes en el café: «La puerta vomitaba gentes; y era tanta la repetición de entrar y salir por ella, que me quise persuadir a que había dentro alguna distribución que llevar». Se fijó supuestamente en algunos clientes extranjeros. Un inglés atrajo su atención: «En otra mesa directamente opuesta a la mía estaba, como un hombre que ha dado orden para que le traigan alguna cosa, un inglés con apariencia de Capitán de Navío, a quien saludé al tiempo de entrar, él hizo otro tanto, y con esto acabamos nuestras razones. El Cafetero nos sirvió el Café a un tiempo mismo, lo tomamos juntos...». Después llegó un francés, presentado como un hombre curioso y entrometido, que provocó la inmediata marcha del inglés. También se hallaban en el café dos comerciantes, hombres maduros que hablaban de asuntos serios, pues trataban de problemas económicos y sociales, comentando la pérdida de la cosecha de aquel año y la miseria que causó a muchas gentes, que hubieron de ser asistidas por la ciudad, con todas las dificultades que ello comportaba: «Éstos eran ya hombres del cincuenta al sesenta; hombres de providencia, que siempre están velando sobre las disposiciones públicas, porque en todas las cosas que suceden, están previendo las consecuencias.» En cambio, en otra mesa había un grupo de cuatro muchachos, que «llegaron con mucha algarabía» y se dedicaron a hacer comentarios superficiales, a criticar y a hablar de mujeres. Más tarde llegó un abate, aficionado al chocolate y a la poesía, que conocía a los muchachos y se puso a charlar con ellos. En otra sala del café estaban jugando al billar un militar y un paisano y el juego acabó en discusión, comenzada por una discrepancia en la cuenta de los puntos y derivada hacia el tradicional tema del honor de militares y paisanos. Mayor variedad de personajes y argumentos no se podía pedir en el cotidiano espectáculo que ofrecía un café.

Los cafés se convirtieron muy pronto en temas y recursos periodísticos y literarios. También los cafés de Barcelona pasaron a la literatura y al teatro. Un café barcelonés fue el escenario elegido por Ramón de la Cruz (1731-1794) para su comedia en un acto, *El Café de Barcelona*, encargada por el Capitán General y representada en Barcelona para inaugurar el teatro nuevo y celebrar el santo del rey Carlos III en 1788. El elenco de personajes que aparecen en la obra refleja muy bien la variedad de gentes que podían reunirse en un café de la época, mujeres y hombres de toda la escala social y de todas las procedencias geográficas, españolas y extranjeras: una dama catalana, una maja de Madrid, una cafetera catalana, una maja andaluza, una criada catalana, una moza de café, un oficial, un médico, un viajero francés, un viajero inglés, un italiano operista, un alcalde catalán rústico, un peluquero andaluz, un viajero vizcaíno, un abate, un mozo de café. La descripción de la escena primera muestra el modo en que se hallan reunidos, la diversidad de sus actitudes y disposiciones, la pluralidad de sus actividades, unos hablan, cada uno según su propia lengua,

castellano, catalán, francés, inglés, italiano, otros cantan, otros leen los periódicos. También son diversas las consumiciones, unos beben café, como el médico, o café con leche, como el francés, otros chocolate, como la dama catalana y el abate, otros vino, como el alcalde catalán rústico, otros ponche, como el inglés, algunos también comen, bizcochos, pan de Mallorca:

«A la primera Mesa estará la Dama con el Abate; ella recostada con la mano en la mejilla, como enfadada, y él tomando chocolate en una de dos xícaras, que se les ha servido.

A la Segunda Mesa el Oficial con las Gacetas en la mano, y la Cafetera, cerca en pie, cantando ella recio, y él a media voz, como que la aprende la cantinela catalana que sigue.

A la Tercera Mesa el Alcalde (o sea Batlle Catalán) solo con una botella y vaso, Pan de Mallorca, etc.

A la Cuarta la Maja Andaluza, con el Peluquero refrescando con alguna bebida, vizcochos etc.

El Mozo de Café entra y sale, sirve lo necesario.»⁶⁵

Los cafés eran establecimientos elegantes, situados en calles céntricas, bien decorados e iluminados, que disponían de diversas salas, donde había mesas y sillas para que los clientes se acomodaran a su gusto. Las decoraciones eran lujosas. *El caxón del sastre catalán*, de 1764, habla de una sala adornada de espejos y cornucopias. Y Don Ramón de la Cruz en *El Café de Barcelona*, de 1788, describía así uno de ellos: «... la Sala principal del Café, bien adornada con araña y cornucopias, con velas no encendidas; un espejo al frente: quatro mesas propias, bien colocadas, y sillas competentes alrededor...»⁶⁶. El lujo se hacía pagar y los cafés no resultaban baratos. Unos versos incluidos en *El caxón de sastre catalán* decían:

Los adornos de Mesas, Colgaduras,
Cristales, y Pinturas —, que te ofrece
Todo Café, parece — están llamando:
Vayan entrando.
Vayan entrando, pues; que la salida
Será más desabrida —, que la entrada:
Pensaban, que por nada — hay quien se sienta?
Cata la cuenta.

Los elevados precios, por productos que no siempre valían lo que costaban, era una de las críticas comunes contra los cafés, que hacían pagar cara la

⁶⁵ Don Ramón de la Cruz, y Cano: *El Café de Barcelona. Comedia en un acto. Para representarse en el Teatro Nuevo de dicha Ciudad. El día que se estrena 4 de Noviembre de 1788, en celebridad de Nro. Catholico Monarca D. Carlos Tercero. Escrita de orden del Exmo. Sor. Conde del Asalto, Capitán General de Cataluña*, Barcelona. Por Francisco Genéras, 1788, p. 3.

⁶⁶ Don Ramón de la Cruz, y Cano: *El Café de Barcelona*, p. 3.

moda. También daban lugar a muchos fraudes, trampas y peleas los juegos que allí se acostumbraban a organizar. El periodista de *El caxón de sastre catalán* criticaba los abusos en otros versos:

Del Café un dibujo fiel
Quiero hacer sin ser Pintor
Lo hace una pluma mejor
Muchas veces, que un Pincel.

El café es un precipicio:
Es escuela de artificio,
Donde deslizamos todos.
Ahí se sisa de mil modos.

Al agua más valor dan
Con mudarla de color,
Que un boticario a una flor;
Que a un cartón un sacristán.

Con tal arte va ese engaño,
Que nos es plausible daño:
Pues, Señores digan todos:
Ahí se sisa de mil modos.

Digo yo, que en cada real,
Según pude comprender,
Van cargando el alquiler
De tantísimo cristal.

No es bueno que en casas tales
Se han de quedar los cristales,
Que nos vendieron a todos?
Ahí se sisa de mil modos.

Con la trampa y con fingir,
Que aún no sabe jugar,
Un tahir en el billar
Tu bolsillo ha de engullir.

Otra trampa hay aún sin esa,
Que es cojear, si se atraviesa.
De tal polvo tales lodos:
Ahí se sisa de mil modos.

El Barón de Maldá en su *Calaix de Sastre* proporciona variada información sobre los cafés de la Barcelona de su tiempo. El Barón de Maldá, que jamás hu-

biera pisado una taberna, presentaba los cafés como lugares aceptables en ciertos aspectos, especialmente por las cualidades del café y de las demás bebidas que allí se consumían, como señalaba el 1 de febrero de 1801: «Fent ma curiositat escrutini de les cases vulgo dites cafès, trobo ser estos útils al públic en lo que mira la venda d'aigües i begudes molt profitoses, especialment en la de cafè i te, que ajuden a la digestió i templen los ardors de la sang ab coneguda utilitat.»⁶⁷

Pero en otros aspectos los consideraba censurables moralmente y políticamente, sobre todo por la concurrencia de personas, en su opinión, poco recomendables, por la discusión de ideas que consideraba peligrosas y por el juego, que arruinaba y destruía a las familias, según advertía en tono muy riguroso el mismo día 1 de febrero de 1801:

«Però si se consideren los cafès del dia com uns llocs llibres i francs a tota casta de persones (...), se poden dir i manifestar los tals llocs com a perniciosos al públic i contraris a tota bona policia.

Jo que mai assistec, ni me comptaran per un de sos tertúlios, desde la quietud i retiro de mon quarto, he barruntat lo que en ells se parla i, per tant, faré ma crítica en los termes que m'inspira mon amor a la pàtria i lo bon zel pel bé de tots mos ciutadans. Si en los cafès no hi hagués altre mal que el d'algunes humorades de bulla i recreu pròpies de la joventut, ningú podria censurar-los; però és ben sabut que una turba de subjectes de poca educació, de quasi ninguns principis, i d'una religió freda i de màximes oposades a ella, té la reunió en semblants cases, aon porten los papers o gasetes estrangeres i, ab l'ocasió de llegir-les, diuen tan grans disbarats, que ha estat precís al govern prendre algunes providències contra sa desenfrenada llibertat (...)

... ha estat de moda acudir la joventut dels que derramen los diners sens saber lo que costen, destruint moltes vegades les famílies ab lo foc devorador del joc, i també ab lo Vesuvi de la concupiscència, que consum los majors patrimonis i, gastant ab mals resultats d'aquell vici, acaba ab sa salut i moltes vegades ab la vida de jovent, galants i vistosos i de la major robustès, que com a flors se marxiten...»⁶⁸.

Pese a sus censuras morales, los cafés no le resultan socialmente tan inaceptables, en alguna ocasió habla de ellos como lugares dignos de ser frecuentados por las gentes de orden, incluidas las damas. Es significativo que el Barón de Maldá, un hombre muy conservador y apegado a sus privilegios, considerase los cafés como lugares aceptables para la nobleza, aunque muestre recelos, como cuando se refiere al genio «particular» por no decir «extravagante» de su hijo Po Maria, aficionado a frecuentar el célebre

⁶⁷ Rafel d'Amat i de Cortada, Baró de Maldà: *Calaix de Sastre*, V, 1800-1801, Barcelona, Curial, 1994, p. 162.

⁶⁸ Rafel d'Amat i de Cortada, Baró de Maldà: *Calaix de Sastre*, V, 1800-1801, Barcelona, Curial, 1994, pp. 162-163.

café de Useleti. El hecho es que el mismo Barón de Maldá acudía alguna vez a un café e incluso llevaba a su hija, la Marquesa de Castellbell. A fines del siglo XVIII y comienzos del XIX, de acuerdo con los usos sociales de la época, a los cafés acudían mayoritariamente los hombres, pero también podían ir las señoras en determinadas circunstancias. De todos modos, los cafés se consideraban incompatibles con los tiempos de penitencia o de luto. Así, los cafés se cerraban durante la Semana Santa o al menos quedaban prácticamente desiertos.

El 21 de diciembre de 1792 registra el *Calaix de Sastre* la apertura de un nuevo café en Barcelona, destinado a ser uno de los más famosos de la ciudad, conocido habitualmente como el café de Useleti:

«Segons queda anotat en lo «Diari» estampat de Barcelona, avui, en lo carrer d'Escudellers, entrant-se per la Rambla, casa de Francisco Pagès, s'ha posat un cafè per Miquel Useleti i Miquel Soldevila, companys, ab les comoditats possibles per tota espècie de subjectes decents, sens que es permètia entrar a persona alguna sospitosa en sa conducta; ab les sales i apartaments que correspon, a fi de que éntrien també les senyores que gústien de beure en la tarda. Se trobarà en lo cafè a tota sort de *bebidas, dulces*, vins i licors; tot lo que, i demés circumstàncies en quant a sos preus, ho especifica lo "Diari" 20 d'aquest mes de desembre, per intel'ligència del públic.»⁶⁹

Eran muchos los cafés que se abrían a fines del siglo XVIII en Barcelona, la mayoría tenían un gran éxito y algunos que no conseguían triunfar cambiaban de propietario. El Barón de Maldá recoge uno de estos cambios el 2 de septiembre de 1798. El público de los cafés era muy variado, los militares eran también buenos clientes:

«Lo cafè casi *frente* al Teatro, cantonada al carrer dels Escudellers, que d'alguns dies quedava tancat, per motiu de no fer-hi negoci lo cafeter que el tenia, est s'ha obert avui, havent-s'hi mudat altre cafeter; qual cafè, havent-se emblancat per part de fora, quedava d'allò ben il'luminat, i adornat per dintre, com hem vist doctor Cases i jo a un quart de vuit entrada de nit, passejant-nos per la Rambla. Se veurà si lo bon cafeter recollirà pessetes d'uns i altres, dels militars los més, per poder viure; i jo diré que si no li ve sucre, que gàstie mel.»⁷⁰

La moda de los cafés era tan grande que no sólo se abrían cafés en Barcelona, sino también en las poblaciones de los alrededores, como en la villa de Gracia o en Esplugues. Una referencia del Barón de Maldà, el 15 de mayo de 1808, nos presenta una escena de café muy familiar, en la que dos caballeros y

⁶⁹ Rafel d'Amat i de Cortada, Baró de Maldà: *Calaix de Sastre*, I, 1792-1794, Barcelona, Curial, 1987, p. 57.

⁷⁰ Vol. IV, 1798-1799, Barcelona, Curial, 1990, p. 89.

una dama se entretienen tomando café y licores, concretamente «rosolis», que era un licor muy apreciado en aquella época. Se trataba de un aguardiente de vino, especiado y azucarado⁷¹. El Barón de Maldà explica así su visita al café de Gràcia, con motivo de la celebración de la fiesta de San Isidro Labrador, durante una de sus estancias en la torre del Virrey Amat cercana a dicha villa:

«Havent-hi cafè en lo carrer de Gràcia, est de Mitja Galta —com aquell d'Esplugues, de Picalquers—, hem anat, lo senyor don Joanet Sentmenat, la marquesa i jo a pendre una xicra o escudelleta de cafè ab sucre a la casa en què se dóna cafè a beure i també algun poc de resolis, sols tastat, puix que amb molt poc n'hi ha prou, per lo un xiquet massa espiritós; que tot nos ho ha servit lo cafeter de Gràcia, i ho dic perquè, a no ser que hagués donat una friolera don Joanet Sentmenat, no ens hem tingut que traure cap diner de la butxaca i nos ha fet bon profit.»⁷²

Incluso en plena guerra de la Independencia se abrían cafés, que eran juzgados duramente por Amat i Cortada, considerándolos lugares que fomentaban el ocio y el juego. El 18 de noviembre de 1812 informaba sobre la apertura de un café en Berga:

«... en casa de la Sra. Pepa Gelida, al costat d'esta casa (...) se posa un café i un billar que serà un mosquer de militars i jovent de la vila, en la classe de jugadors, que mouran prou tabola en entrar i eixir a jugar i veure jugar, i pendre cafè per no saber què fer, puix que el cafè no és altra cosa que de gent ociosa, dies i nits. També s'hi passa la fonda molt cerca d'esta casa»⁷³.

A los cafés la gente no sólo iba a comer, beber, charlar y hacer tertulia, también era frecuente el juego. Se organizaban juegos de muchas clases, de cartas, de billar. A veces se trataba de un simple entretenimiento entre aficionados, pero en ocasiones intervenían verdaderos profesionales. El juego con apuestas de dinero era, como sucedía en las tertulias, una fuente continua de problemas, pues generaba deudas, discusiones y en ocasiones hasta violencias. Muchos hombres iban al café sobre todo a jugar y a apostar. En *El caxon de sastre catalan*, al dibujar el tipo del petimetre, ponía como una de sus actividades de la tarde una visita a un café en el que acababa apostando:

«Terminado el paseo de las calles, para en una Cafè, donde encuentra un partido de mesa muy reñido y que tenía a todos los mirones en gran silencio y ex-

⁷¹ Juan de la Mata en su *Arte de Repostería*, de 1747, ofrece varias recetas para hacer «rosolis». Vid. pp. 181-182.

⁷² Rafel d'Amat i de Cortada, Baró de Maldà: *Calaix de Sastre*, VIII, 1808-1810, Barcelona, Curial, 1996, p. 53.

⁷³ Rafel d'Amat i de Cortada, Baró de Maldà: *Calaix de Sastre*, IX, 1811-1812, Barcelona, Curial, 1999, p. 252.

pectación. Siéntase y, a dos golpes de taco que ve dar a uno de los jugadores, se le aficiona y toma su partido. Sobre si ganará o no la partida, apuesta con otro seis libras de dulces; sigue el juego, y como el interés es muy crecido, y los dos de igual habilidad, dura la cuestión; cánsase Rosalindo de estar allí, y de esperar el éxito; llama al Cafetero, y le dice: Yo tengo esta apuesta con este Caballero, si pierdo, le daréis las seis libras y me las cargaréis en la cuenta, si gano, me las desquitaréis de las que os debo; y con esto se sale a dar otra vuelta...»⁷⁴.

El 18 de diciembre de 1806 el Barón de Maldá recoge en su dietario un incidente que se produjo en el café de Useleti, como consecuencia de un exceso de apasionamiento en el juego:

«Segons nos ha contat mon fill Po Maria, que es trobava ahir nit, a set hores, en lo cafè d'Usseleti —segons una de ses curiositats d'ell, i geni, com ja sabem, algo particular, per no dir extravagant—, succeí la mort repentina d'un jugador (...) que, havent-se-li pujat les sangs al cap per lo tan enfadat contra son company en lo joc de les boles, ab la bola caigué a terra i de prompte morí, sens haver pogut donar sisquera una estreta de mà de contrició. Ya se ve l'amo del cafè i demés, tots alvorotats ab tal improvisa mort d'aquell infeliç; havent-se luego avisat i acudit allí religiosos caputxins, mes no hi foren a temps a socórrer en lo gran negoci de la sua ànima»⁷⁵.

En el café de Useleti las diversiones de los clientes eran muy variadas, también se hizo en alguna ocasión teatro, según explica el Barón de Maldá el 5 de julio de 1806:

«Los còmics, des d'antes-d'ahir privats de representar en lo Teatro des de que, per ordre del govern, per motiu de la mort de la nostra princesa d'Asturies, se tancà (...) ho hauran aconseguit, (...) mes no en lo Teatro. I així, antes-d'ahir en la tarda, o nit, començaren ses representacions en lo cafè d'Usseleti, entrada al carrer dels Escudellers des de la Rambla; (...) podent dir, los còmics, «qui no pot segar, espigola»⁷⁶.

Los cafés eran frecuentados durante todo el año, pero en las épocas de fiestas aumentaban mucho su clientela y sus posibilidades de hacer negocio. En Carnaval los cafés barceloneses se beneficiaban del ambiente festivo y de las noches de bailes de máscaras. El 25 de enero de 1801 el Barón de Maldá anuncia el comienzo de los «saraos» de Carnaval, iniciados aquella noche con un baile de máscaras en el gran salón de la Lonja. Los cafés se beneficiarían indudablemente del acontecimiento:

⁷⁴ El caxón de sastre catalan, número séptimo, «El petimetre. Segunda parte». Barcelona, 1762. Biblioteca de Catalunya.

⁷⁵ Rafel d'Amat i de Cortada, Baró de Maldá: *Calaix de Sastre*, VII, 1804-1807, Barcelona, Curial, 1994, p. 211.

⁷⁶ Vol. VII, 1804-1807, Barcelona, Curial, 1994, p. 178.

«Los cafès —segons la tarifa que porta lo “Diari” estampat d’est dia— també hi tindran son lucro a despatxar força vianda, reposteria, dulces, bebidas, sorbetes, xocolate, vins, resolis, ponxs et reliqua de menjussa.»⁷⁷

En los bailes y fiestas, sobre todo cuando no se celebraban en una casa particular, era necesario contar con algún lugar de descanso, donde se pudiera tomar algún refresco, comer alguna cosa e incluso entretenerse un rato jugando a las cartas. Así, cuando no había un café en las proximidades del baile, se improvisaba uno, como sucedió en 1796 en una casa alquilada por unos cuantos nobles y militares con el propósito de organizar grandes fiestas para la buena sociedad durante la temporada de Carnaval:

«A les onze s’obrí un a modo de cafè, aon s’encontraven dos peces, en les que hi havia taules de joc de bases, ab altra de trenta-u; i, immediata, era la peça aon se prenia lo cafè, que consistia ab llet, llimó, pastes, caldo, vins, etc.»⁷⁸

Con motivo de la verbena de San Juan de 1799 los cafés no se consideraron suficientes para atender las demandas del numeroso público, sediento por el baile y el calor, y se instalaron algunos puestos de refrescos adicionales:

«Respecte que en la vigília, dia i nit, pròpia de Sant Joan, apar que l’alegria respira per totes parts i, com s’acostuma dir la gent s’ix de mare en bulles, focs, àpats i saraus d’hort, en gorretes i pipetes; s’ha advertit (...) com a cosa nova, que en lo pla de la Boqueria s’han col.locades dos parades en què se subministra als acolorats i sedents los temperants d’aigua freda ab neu, escurçonera i orxata, *mediantibus pecunias*. I dites parades estaven guarnides de mata ab lo verdós i grato objecte a la vista, i lo d’unes bombes de paper pintat il’luminades, i també alguna bandereta de paper, tot alegria i festa, abonant lo bon humor de la gent que sap divertir-se ab pocs diners.»⁷⁹

Aunque recibieran el nombre de cafés, además de café en estos locales se servían otras muchas bebidas, chocolate y té, refrescos, helados, vinos y licores, caldos, con acompañamiento de pastas y dulces. El chocolate seguía teniendo gran éxito. *El caxón de sastrre cathalán* ponderaba «la onzita morena», «con su dedito de espuma», servida por un cafetero, y mencionaba algunas de las especialidades de moda: «Café gritaba uno; otro, una *Aurora*; una *Leche caliente*, decía otro; otro, *Chocolate*, y *agua clara*». Se preparaban también comidas, especialmente a base de aves asadas y fiambres. Algunos cafés eran casi restaurantes. Las tarifas de precios publicadas en la época para los cafés organizados con motivo de la celebración de festejos

⁷⁷ Vol. V, 1800-1801, Barcelona, Curial, 1994, p. 161.

⁷⁸ Vol. III, 1795-1797, Barcelona, Curial, 1988, p. 74.

⁷⁹ Vol. IV, 1798-1799, Barcelona, Curial, 1990, p. 191.

públicos pueden dar idea de la diversidad de los productos y su coste. Aunque se trate de cafés sólo temporales, controlados por las autoridades, su oferta no debía apartarse demasiado de la oferta habitual de los cafés permanentes, que respondían a la iniciativa privada. Una tarifa de precios del Café del Teatro y de la Lonja de Barcelona, en las noches de Carnaval en que se celebraron bailes de máscaras durante el año 1798, puede constituir un buen ejemplo⁸⁰.

Reales de vellón o quartos

Líquidos	
Por cada vaso de Ponx	3 r.
Dicho de Limón	2 r.
Dicho de Leche	2 r.
Dicho de Naranja	2 r.
Dicho de Orchata	2 r.
Helados	
Por cada vaso de helado de cualesquiera calidad	3 r.
Dicho de Leche granizada	4 r.
Dicho de Aurora	4 r.
Chocolate	
Por cada xícara de Chocolate sola	2 r.
Dicho con Pan	3 r.
Café	
Por cada taza de café con leche o sin ella	2 r.
Dicho de Té con Leche o sin ella	2 r.
Caldo	
Por cada taza de caldo con sopa o sin ella	2 r.
Vinos generosos	
Por cada vaso de Vino	2 r.
Adviértese que el vaso será del mismo tamaño que los que servirán para los helados.	
Por cada botella de Vino	12 r.
Resolis	
Por cada copita de Resoli	2 r.
Por cada frasquito de dicho	10 r.

⁸⁰ Instrucción para la concurrencia de los Bailes en Máscara, en el Carnaval de Barcelona del año 1798, de Orden del Gobierno. Barcelona, Por Juan Francisco Piferrer, Impresor de S.R.M., 1798; 36 pp. + 1 hoja plegada, en 8º.

Reales de vellón o quartos

Por cada copita de Marrasquini	3 r.
Por cada frasquito de dicho	40 r.
Dulces	
Por cada libra de Dulce de cualesquiera calidad que sea	14 r.
Por cada platito de dicho con medio panecillo	5 r.
Pastas	
Por cada caxita de Saboya	2 r.
Por cada vizcocho de Mallorca	6 q.
Por cada Melindro	2 q.
Por cada Bollo	2 r.
Por cada panecillo con Manteca	4 r.
Por cada vaso de agua	2 q.

Unos años después, en el Carnaval de 1801, en los bailes de máscaras del Teatro y de la Lonja se había ampliado la oferta de productos, pasando de simples refrescos a verdaderos banquetes, y los precios se mantenían iguales⁸¹.

Reales de vellón o quartos

Asados	
Por cada Polla grande o sea Gallina	20 r.
Por cada Pollo	10 r.
Por un Pichón	8 r.
Fiambres	
Doce onzas de Jamón	8 r.
Doce onzas de Ternera	6 r.
Un Pollo grande o sea Gallina	20 r.
Tortada de Crema o Dulce	
Las habrá de los precios de 10, 20, 30 y 40 reales.	
Crema	
La habrá de 10 y 20 reales	
por cada Gabolete, 2; y Pan al precio que se vende.	
Líquidos	
Por cada vaso de Ponx	3 r.
Dicho de Limón	2 r.

⁸¹ *Diario de Barcelona*, 4 de febrero de 1801, pp. 98-99.

Reales de vellón o quartos

Dicho de Leche	2 r.
Dicho de Naranja	2 r.
Dicho de Orchata	2 r.
Chocolate	
Por cada xícara de chocolate sola	2 r.
Dicho con Pan	3 r.
Café	
Por cada taza de café con leche o sin ella	2 r.
Dicho de Té con Leche o sin ella	2 r.
Vinos generosos	
Por cada vaso de Vino	2 r.
Adviértese que el vaso será del mismo tamaño que los que sirven comunmente para los helados en los Cafés.	
Por cada botella de Vino	12 r.
Rosolis	
Por cada copita de Resoli	2 r.
Por cada frasquito de dicho	10 r.
Por cada copita de Marrasquini	3 r.
Por cada frasquito de dicho	40 r.
Dulces	
Por cada libra de Dulce de qualquiera calidad que sea	14 r.
Por cada platito de dicho con medio panecillo	5 r.
Pastas	
Por cada caxita de Saboya	2 r.
Por cada vizcocho de Mallorca	6 q.
Por cada Melindro	2 q.
Por cada Bollo	2 r.
Por cada panecillo con Manteca	4 r.
Por cada vaso de agua	2 q.
Caldo	
Por cada taza de caldo con sopa o sin ella	2 r.

Las nuevas prácticas y espacios de sociabilidad en la España del siglo XVIII se hallaban asociadas a nuevas bebidas. El vino había sido la bebida tradicional de sociabilidad desde siglos atrás, chocolate y café fueron sin duda las otras dos grandes bebidas de sociabilidad de la España Moderna, que triunfaron en el setecientos. Consumidas por sí mismas, por su valor alimentario y por el

placer del gusto, alcanzaban todo su significado como ejes de encuentro y de relación social. Desde pasteleros a médicos nos han dejado el testimonio del chocolate y el café tal como eran en el siglo XVIII.

Aunque tomar chocolate era una costumbre ya consagrada en el siglo XVIII y muy extendida socialmente, Antonio Lavedán, un cirujano, incluía en su *Tratado de los usos, abusos, propiedades y virtudes del tabaco, café, té y chocolate*, publicado el año 1796, un capítulo dedicado al «Modo de tomar y hacer el Chocolate»:

«El modo de tomar y hacer el Chocolate para que tenga todas sus propiedades, es en esta forma: primero se hacen pedacitos las pastillas o rollos de Chocolate, se echan en la chocolatera con agua fría y no caliente, y puesta a un fuego lento se va batiendo bien con el molinillo hasta que esté bien desleído; jamás se debe hacer el Chocolate a un grado grande de calor, porque no tiene necesidad de cocer ni hervir quando está bien desleído, porque se coagula, y la parte aceytosa o mantecosa se separa cuando hierve, y entonces las personas que son de un estómago endeble no le pueden digerir y por consiguiente no hace el efecto que se desea; es mucho peor cuando guardan el chocolate ya desleído y al tiempo que lo deben tomar lo vuelven otra vez a hervir, y así para que aproveche se debe tomar inmediatamente que está desleído y batido. Otros acostumbran hacer como polvo las pastillas de Chocolate y lo echan en la chocolatera quando el agua está hirviendo lo deslien batiendolo bien con el molinillo e inmediatamente lo echan en las xicaras. Este modo de hacer el Chocolate es el mejor porque no tienen tiempo de separarse las partes oleosas. Se advierte que por cada onza de pasta de Chocolate, se necesita como cosa de tres de agua.»⁸²

Aunque el tradicional chocolate a la española era hecho con agua, a fines del XVIII se puso de moda hacerlo al estilo francés, con leche. Juan de la Mata en su *Arte de Repostería* explicaba la manera de hacerlo:

«Muchos usan de un género extraordinario de hacer el Chocolate, que es, cambiando por la agua buena leche fresca, y quando está hirviendo en el Chocolatero, echan el Chocolate menudamente raspado; (lo que tambien se ha de observar con el agua) y haviendo levantado un herbor, se apartará del fuego. Atempera la leche las partes cálidas del Chocolate.»⁸³

Juan de la Mata, un pastelero, en su famoso *Arte de Repostería*, publicado en 1747, le dedicaba al café un apartado de su recetario⁸⁴, explicando sus ca-

⁸² *Tratado de los usos, abusos, propiedades y virtudes del tabaco, café, té y chocolate. Extractado de los mejores autores que han tratado de esta materia, a fin de que su uso no perjudique a la salud, antes bien pueda servir de alivio y curación de muchos males. Por el lic. Don Antonio Lavedán, Cirujano de Ejército, y de la Real Familia de S.M.C.* Con licencia. Madrid, en la Imprenta Real, año de 1796. Ed. facsímil, Madrid, Almarabu, 1991, pp. 219-221.

⁸³ Juan de la Mata: *Arte de Repostería*, Madrid, 1747, p. 145.

⁸⁴ Juan de la Mata: *Arte de Repostería*, Madrid, 1747, pp. 144-145.

racterísticas naturales, el modo de tostarlo, molerlo y conservarlo hasta el momento de prepararlo:

«El Café es una especie de grano, que viene de Persia, y otros Payses de Levante, simil a corta diferencia à nuestras Judías, ò Aluvias, el que tira à un color amarillo, y ligero, tiene preferencia al blanco; pero el mejor de todos es el de color pardo, obscuro, o gris. Se escogerà el más limpio, nuevo, y pequeñito; tues-tase para servirse de èl en un Perol, Sartèn, ò Cazuela sobre fuego de carbón, sin llama, para que el calor por todas partes sea igualmente penetrativo: para conocer su punto, se deberà deducir por el color que ha recibido, que serà de pardo leonado; y entonces puesto en una servilleta, se enjugarà del aceyte, que naturalmente despide. Últimamente se pondrà en el molino, que por bien conocido, no se explica, a fin de moler el Café; à falta de molino, servirà el Mortero, passandolo despues por el Cedazo: Se advierte, que no es util preparar mucha cantidad de el Café, sino solamente lo que se necessita; y para guardarle, una vez yà hecho polvo, se meterà en una caja.»

Después el repostero explicaba con todo detalle la manera de hacer la bebida, hirviéndola y dejandola reposar para que se depositaran los posos, y el modo de servirla para ser consumida, con azúcar, con leche, combinándola según los gustos particulares:

«Su uso para bebida, es hacer herbir media azumbre de agua en una Cafetera de plata, cobre, ò de barro: despues que haya dado un par de herbos, se aumentará de tres cucharadas de Cafè en polvo, que se compondrá hasta en cantidad de dos onzas, y mezclado bien con la agua, se hará dar una docena de herbos muy suaves, à fin de que no rebose, con lo que se apartará del fuego, y se dexará reposar. Si huviere mucha prisa, se echarà una pequeña cucharada de agua fria, para que más promptamente reposen las heces; y despues de haver reposado, se echarà en las tazas, echando cada uno á medida de su gusto del Azúcar quebrantado. Usase también de la leche, echando de esta, como de la agua de Cafè al tiempo de tomar.»

Igual que había sucedido anteriormente con el chocolate, el café se convirtió en una bebida casi milagrosa a la que se atribuían todo tipo de virtudes. Juan de la Mata afirmaba: «El Café disipa, y destruye los vapores del vino, ayuda à la digestión, conforta los espíritus, è impide dormir con exceso». De sus muchas ventajas la que más destacaban todos era la propiedad de despertar y avivar el espíritu y el ingenio, por lo cual resultaba especialmente adecuado como bebida del Siglo de las Luces, convertida en símbolo de modernidad e ilustración.

Desde una perspectiva científica, Antonio Lavedán presenta al café como un buen remedio para múltiples enfermedades y nos ofrece interesante información sobre la forma de prepararlo y consumirlo a fines del siglo XVIII en España:

«El modo de hacer esta bebida es como se sigue, que poco mas ó menos es como el Chocolate. Segun el número de personas que lo han de tomar, se echan en la chocolatera o cafetera otras tantas xicaras o tacitas de agua, y se pone a hervir, y hirviendo, por cada xicara de agua se le echará de los polvos del Café la tercera parte de lo que cabe en una cuchara de las de comer, se tapa la cafetera y se dexa hervir muy poco rato; se aparta del fuego, se dexa pasar un rato, y se va echando en xícaras o tacitas, y cada uno se va echando el azúcar que le acomoda, advirtiendole que quanto menos azucar se le eche, mejores efectos causa, tomandolo a sorbos y que esté muy caliente. Algunos le mezclan leche, pero este modo de tomar el Café es bueno por la mañana sirviendo de alimento, y no de remedio, y así no es bueno el mezclar leche, y mucho menos quando se toma por medicina, o después de haber comido para ayudar a hacer la digestión. Esta bebida se vende en puestos públicos en todas las ciudades populosas, como Madrid, Cadiz, Barcelona, y otras partes.»⁸⁵

Siguiendo la moda inglesa, que se había impuesto desde mediados del siglo XVIII, en España, como demuestran las tarifas de precios de los cafés, también se consumía té, pero esta bebida no llegó a tener el éxito del chocolate y del café. Juan de la Mata también explicaba la manera de preparar el té y sus virtudes:

«Preparase echando en una Tetera unas hojas del Té, y sobre ellas se echará media azumbre de agua hirbiente, dexandolas en infusión por espacio de poco menos de medio quarto de hora, con lo que se distribuirá para servirle en las Tazas, ò Xicaras, aumentando para mitigar su natural gusto amargo el Azucar en polvo, o en pedacitos, (y el mejor es el de Holanda) que se juzgare conveniente. Si se reconociese, que ha dado demasiado gusto a la agua, para otra ocasión se moderara la dosis. (...) Algunos en lugar del Azucar comun suelen usar del de piedra, y usan también de Leche, echando tanto de esta, como de la agua del Tè al tiempo de tomarlo.

Las propiedades del Tè, son desvanecer los vapores del cerebro, y refrescar la sangre. Tomase ordinariamente por la mañana para confortar los espíritus, y al medio dia despues de haver comido, para que ayude à la digestion»⁸⁶.

También Lavedán, aun reconociendo que el consumo de té no estaba tan extendido en España como el chocolate y el café, le dedicaba uno de los capítulos de su libro, explicando con detalle las diferentes clases de té y las diversas formas de prepararlo en China y en Japón y extendiéndose sobre los efectos de los diversos tipos de té según la constitución de las personas⁸⁷.

⁸⁵ *Tratado de los usos, abusos, propiedades y virtudes del tabaco, café, té y chocolate... op. cit.*, pp. 108-109.

⁸⁶ Juan de la Mata: *Arte de Repostería*, Madrid, 1747, pp. 142-143.

⁸⁷ *Tratado de los usos, abusos, propiedades y virtudes del tabaco, café, té y chocolate..., op. cit.*, pp. 134-200.

Chocolate, café y té, incorporados en diferentes momentos, el chocolate antes, a partir del siglo XVI, más tarde, ya en el siglo XVIII, cuando el chocolate triunfaba, el café y el té, y aceptadas en diferentes grados, fueron las tres bebidas calientes, no alcohólicas, que marcaron, junto al vino, las costumbres alimentarias y sociales de la época moderna. Las tres eran bebidas exóticas, ninguna era europea ni podía ser cultivada en Europa, venían de países muy lejanos, el cacao de América, el café, originario de Arabia, también procedía en su mayor parte de tierras americanas, el té de la India y China, fueron objeto de un activo comercio y dieron lugar a grandes negocios. Su mismo exotismo las hizo atractivas y las tres comenzaron su trayectoria europea como bebidas de prestigio social, iniciándose su consumo en la Corte y entre las clases altas, para ir difundiéndose paulatinamente entre las diversas capas de la sociedad. Como bebidas nuevas generaron grandes debates y polémicas, tanto médicos como morales, pero gozaron en general de un gran prestigio dietético. Sus partidarios las consideraban casi maravillosas, una especie de remedios universales. Las tres generaron rituales de preparación y consumo, crearon objetos especiales, chocolateras, cafeteras, teteras, y desarrollaron acompañamientos, como pastas o dulces. Y aunque las tres tuvieron un importante consumo privado, como un placer íntimo y personal, eran fundamentalmente bebidas de sociabilidad, que se consumían en reuniones, tertulias y lugares públicos, como los famosos cafés.