



Mónica VÁZQUEZ ASTORGA

*Panorama de Madrid y de sus cafés como espacios para la práctica de la sociabilidad pública (1765-1939)*

Pról. Jesús Pedro Lorente. Gijón, Trea, 2022, 294 pp.

Aunque la bebida era conocida muchos años antes no sería hasta 1671 cuando se abrió en París un espacio en el que se consumía café y poco después, 1683, se instaló en Venecia la primera *bottega di caffè*. A imitación de esos locales y de otros europeos, en 1765 se abre la Fonda de San Sebastián en la calle de Atocha de Madrid y es esa la fecha que da inicio a esta documentadísima investigación de Mónica Vázquez Astorga, a quien se le deben otras publicaciones sobre este tipo de establecimientos en Florencia, Venecia, Madrid o Zaragoza. Aunque se nombrase Fonda, el citado es ya el primer café, acepción de la palabra para nombrar este tipo de locales que la Academia registraría unos años después. En su diccionario de 1780 se dice que es ‘La casa, ó sitio destinado para juntarse à conversación, y beber CAFÉ, y otros licores. *Locus ubi fabagina potio divenderetur*’. Inclusión en el diccionario académico que da fe de que la palabra tenía ya una notable presencia en el habla.

La ingente tarea de consulta de la prensa, *Diario curioso-erudito y comercial, público y económico, Diario noticioso universal, Diario oficial de avisos de Madrid, Diario de Madrid, Diario de la capital, El Contemporáneo, El Imparcial, El Liberal, El País, Heraldo de Madrid, La Correspondencia, La Época* y algunos otros, más varios archivos y la bibliografía pertinente, permite a la autora dar noticia precisa de las fechas de instalación de los cafés, su ubicación, su propietario, cuáles y cómo eran sus espacios, detalles sobre el mobiliario y, en su caso, la decoración, si ofrecían o no billares, salas donde jugar a las cartas, leer la prensa, por supuesto, los precios, los horarios de apertura y cierre, y a algunos sorprenderá, a mí me ha sorprendido, saber que en algunos de los cafés los mozos, a la altura de la mitad del siglo XIX, que atendían “solo recibían las propinas entregadas por los clientes” (83), en fin, una información siempre precisa y documentada de los cafés de Madrid. Completan este excelente trabajo de investigación numerosas ilustraciones, pinturas y fotografías procedentes de diferentes archivos y bibliotecas, incluidas las que se deben a la autora.

No faltan, cuando procede, las tertulias que en muchos de ellos instalaban sus foros de debate periodistas, toreros, políticos, militares, etc., lo que en muchos de los casos es muy relevante como índice de la vida cultural, política, etc. de la capital. En la década de 1860, convulsa como es bien sabido, varios cafés fueron el lugar de reunión de conspiradores y revolucionarios. Por poner un

ejemplo, si en el Café de Zaragoza un grupo de militares “prepararon la intentona de pronunciamiento militar del 19 de septiembre de 1866” (108), el San Marcial, “se estableció tras la revolución de 1868 con una intención concreta, de ahí que fuera distinguido en los círculos políticos como el *Café de los Conspiradores*” (109).

Además de las múltiples noticias recogidas en este estudio sobre los asistentes a los cafés, la historia de tales establecimientos va, como no podría ser de otro modo, al ritmo de la evolución de la sociedad, el urbanismo de la ciudad y las situaciones económicas de cada momento. El Café Suizo, por ejemplo, desde 1845 en la calle de Alcalá, tuvo varias reformas; en la de 1850, por registrar un detalle, “los antiguos quinqués fueron sustituidos por el alumbrado de gas” ((88) y en la de 1855 se inauguró un espacio denominado *Salón Blanco*, por el color de las paredes y el mármol de las mesas, “y estaba destinado expresamente para las señoras” y, como bien advierte Vázquez Astorga, tal cosa “era poco habitual en la época” (88). Y así lo seguiría siendo. Todavía en las primeras décadas del siglo XX se advierte que “las mujeres (o por lo menos, las de buena familia) frecuentaban poco las tertulias de café” (195) y se recoge, como algo excepcional, que por el Café de Pombo pasaron algunas artistas. Un Café de Pombo, es bien sabido, que acogió a escritores y artistas capitaneados por Ramón Gómez de la Serna, grupo que sería inmortalizado por José Gutiérrez Solana.

Como especialista en arte que es la autora, no deja de consignar la decoración de los cafés. El Café de Madrid inaugurado en 1866, pongamos por caso, “fue uno de los primeros locales en poseer en su interior un magnífico programa pictórico formulado conforme a un criterio de conjunto” (110) y en él se dedicaron pinturas a la imprenta, a la industria, el comercio las ciencias, etc., lo que respondía a “acoger con más complacencia a la burguesía madrileña, con escenas relacionadas con el progreso, las artes y las ciencias, dentro del gusto artístico imperante en esta época por los temas alegóricos y mitológicos” (111), con lo que al gusto por lo clásico se ponía en evidencia el ideario de la modernidad, del progreso y la industrialización, lo antiguo y lo nuevo conjugados en las paredes de los salones donde los clientes consumían sus cafés.

Si desde su aparición los cafés eran eso, cafés, en la década de 1860 “se crearon los primeros cafés líricos [...] en los que se ofrecían representaciones teatrales”, “cafés-cantantes [...] que disponían de un tablao y reunían secciones de cante y baile” (113). Denomina la autora “edad de oro de los cafés” a las tres últimas décadas del siglo XIX y con razón, pues si en 1870 llegaron a ser 187 “frente a los 94 de 1847 y a los 35 de 1829”. Con el rigor que preside todo el trabajo, Vázquez Astorga registra todos ellos con sus fechas de inauguración, sus reformas, cambios de propietarios y, si es el caso, su desaparición. Asimismo, como ya se ha indicado, no falta la atención al mobiliario y la decoración, a la oferta de productos que se podían consumir más allá del café, algunos de ellos con sección de pastelería y de restaurante, ofrece un fresco completísimo de los cafés que madrileños y visitantes podían encontrar. A propósito de estas ofertas, no es asunto menor que en la carta de Lhardy, y al precio de 20 pesetas, todos los platos tienen nombre francés: Purée St. Germain-Consommé, Filet de Boeuf à la Maréchale, Fromages Glacés, y varios otros más y el afrancesamiento llega a que en lugar de “Vinos”, uno de ellos Jerez, se escriba “VINS”, no en vano lo que se anunciaba era las “diners del Lhardy”, un afrancesamiento que habla del prestigio de la cultura francesa y sus modos de vida en aquellos años.

No dejaron de ser los cafés de estos años espacios para la crítica política y la conspiración y alguno fue más allá al pasar al activismo. El café de San Luis, se nos cuenta de noticia recogida de *El Imparcial* de octubre de 1898 que los dueños ofrecían su local como punto de encuentro para los

conspiradores y “obsequiaron con café y cigarrillos a las tropas expedicionarias madrileñas destinadas a Cuba y Filipinas” (173).

Con el cambio de siglo, la influencia francesa a la que se ha aludido más arriba va ver cómo otro foco de colonialismo cultural, y no solo, entra en colisión con ella. En 1905 se abre en Madrid, unos años antes había sucedido en Barcelona, Tupinamba, donde, si bien se seguían sirviendo cafés, el modelo del local era ahora el bar americano, espacios mucho más pequeños, con muy pocas mesas, lo que dificultaba las horas de estancia y las tertulias, nuevos cafés que proliferaron enseguida a lo que, además de por la novedad, puede suponerse que colaboró el precio más económico que en los tradicionales. La vida de los cafés entraba en una nueva etapa y que en 1919 se cerrase el café Suizo por derribo del edificio que lo albergaba, “Su desaparición era consecuencia de un profundo cambio en el espacio urbano y en las costumbres madrileñas, y con él acababa definitivamente la época del café clásico” (194).

En esa misma década les surgió a los cafés un competidor: el bar, donde las consumiciones se hacen de pie, en la barra, lo que “supuso un cambio notable en los hábitos de los parroquianos” (200). Los cambios no paraban ahí, algunos cafés ofrecían espectáculos, ya de cantantes, ya representaciones teatrales, y otros competidores para el ocio y la diversión fueron los primeros cinematógrafos y el declive de los cafés como venían siendo durante décadas lo ilustra bien que en 1920 el Café de Fornos se transformase en el Fornos Palace, “un moderno y lujoso cabaret” (205). Los años siguientes verían algunos cafés iban desapareciendo y además eran más bien pocos los nuevos que se abrían y sí se inauguraban nuevos *tupis* y bares, *dancings*, salas de fiesta, si bien a finales de la década de los 20 no fueron pocos los que abrían sus puertas. Uno de ellos, el Café Colonial, en 1923, presentó la novedad de las cafeteras exprés Omega, de las que una fotografía da idea de su aparatosidad (225).

Con la variada oferta de otro tipo de establecimientos, los cafés empezaron a ser espacios de otro tiempo y con ellos lo que suponían de lugar de reunión para la tertulia, naufragio del que el Café Gijón fue y continúa siendo un superviviente.

La guerra de España y su resultado vino a transformar la decoración de los cafés, que se adaptaron a “un estilo caracterizado por el monumentalismo histórico y por el triunfalismo político” (146), pero la suerte estaba echada, los cafés eran de tiempos pasados y en la década de los 50 fueron siendo sustituidos por las cafeterías al estilo americano. A día de hoy, cabe decir, los Starbucks y otros establecimientos de cadenas semejantes son, con su impersonalidad, lo que hay.

Este *Panorama de Madrid y de sus cafés* es, en fin, una lectura llena de información sobre el asunto central y sus implicaciones artísticas, urbanísticas, etc., que traza una historia instructiva como pocas de la vida madrileña.

**Túa BLESÁ**  
Universidad de Zaragoza