

# Comer y beber en compañía. Una historia de bares y cafeterías en Madrid, España (1875-1970)

## Eating and Drinking Together. A History of Bars and Cafés in Madrid, Spain (1875-1970)

---

FRANCISCO JAVIER RUEDA CÓRDOBA

Universidad Complutense de Madrid. Av. Complutense s/n, 28009 Madrid (España).

[francrue@ucm.es](mailto:francrue@ucm.es)

<https://orcid.org/0000-0001-7133-150X>

Recibido/Received: 19/08/2024 Aceptado/Accepted: 22/04/2025

Cómo citar/How to cite: RUEDA CÓRDOBA, Francisco Javier, “Comer y beber en compañía. Una historia de bares y cafeterías en Madrid, España (1875-1970)”, en *Investigaciones Históricas, época moderna y contemporánea*, 45 (2025), pp. 621-650. DOI: <https://doi.org/10.24197/svfa4b87>

Artículo de acceso abierto distribuido bajo una [Licencia Creative Commons Atribución 4.0 Internacional \(CC-BY 4.0\)](#). / Open access article under a [Creative Commons Attribution 4.0 International License \(CC-BY 4.0\)](#).

**Resumen:** En este artículo se propone un estudio de los elementos de cambio y de permanencia en los espacios del *comer-beber-en-compañía* en Madrid de 1875 a 1970. Se realiza un análisis de tres variables clave para esta evolución: los elementos espacial-materiales, los elementos legales y los elementos pragmáticos. Con esto, se espera dilucidar algunas diferencias terminológicas clave en la consideración de los espacios de sociabilidad, atendiendo a su materialidad, pero también a las prácticas desarrolladas en ellos y a los sentidos dados a las mismas.

**Palabras clave:** Comensalidad, sociabilidad, taberna, bar.

**Abstract:** This article proposes a study of the elements of change and continuity in the spaces for eating and drinking together in Madrid from 1875 to 1970. An analysis is conducted on three key variables for this evolution: spatial-material elements, legal elements, and pragmatic elements. With this, the aim is to elucidate some key terminological differences in the consideration of social spaces, taking into account their materiality, as well as the practices developed within them and the meanings attributed to them.

**Keywords:** Commensality, sociability, tavern, bar.

**Sumario:** Introducción. 1. Los cafés y tabernas de la Restauración. 1875-1923. 1. 1. Una persecución: apropiaciones y oposiciones de la taberna. 1. 2. Una nota melancólica: los cafés madrileños de la Restauración. 2. De la taberna al bar, del café a la cafetería. 1923-1970. 2. 1. Una muerte anunciada: la decadencia de las tabernas. 2. 2. Una novedad: la temprana aparición del bar en Madrid. 2. 3. Una modernización: las cafeterías. Conclusiones. Bibliografía.

---

## INTRODUCCIÓN

Si hay algo que define la sociabilidad cotidiana de la población española en el imaginario popular es la cantidad de prácticas relacionadas con la comensalidad. Un rápido vistazo a las calles de cualquier barrio revela la abundancia de bares, restaurantes y cafeterías, cuya presencia constante da cuenta de esta centralidad. No obstante, la historia asociada a estos espacios y a las prácticas desarrolladas en ellos sigue estando escasamente desarrollada, y mucho de lo que se ha escrito hasta el momento tiene más de anecdotario o guía turística que de una aproximación rigurosa. En la historia de la sociabilidad de lo que, aquí, llamaremos “comer-beber-en-compañía”, encontramos frecuentes referencias a los grandes hitos de la taberna y el café, pero apenas conexiones entre estos “tipos ideales” y los establecimientos contemporáneos.

Es por ello por lo que el recorrido por las formas de comensalidad que se intenta articular aquí va a centrarse fundamentalmente en la hipótesis de que los antecedentes más inmediatos del “bar-cafetería” contemporáneo están inmersos en una red de espacios, prácticas y regulaciones, cuya diversidad era característica definitoria. Estas redes híbridas y plurales han estado en continuo cambio, atendiendo a los usos y prohibiciones que se les aplicaban, siendo en muchas ocasiones reflejo de las tendencias sociales imperantes. A diferencia de establecimientos de la alta burguesía como los cafés de finales del siglo XIX o los casinos y círculos, delimitados y restringidos hasta la saciedad y por lo tanto más fáciles de rastrear, los espacios y prácticas en la historia del bar y la cafetería se deben asociar en ocasiones con redes mucho más amplias, en ocasiones más cercanas a lo doméstico y casi siempre condenadas a lo clandestino y prohibido<sup>1</sup>.

Para este recorrido estudiaremos el desarrollo de los locales y prácticas del comer-beber-en-compañía en la ciudad de Madrid de 1875 a 1970, amplio periodo durante el cual se produce una tensión constante

<sup>1</sup> Pascual Riesco plantea una tipología de los espacios de sociabilidad en el XIX, “desde lo elevado (...), pasando por lo placentero (...), lo funcional (...) y político (...) para precipitarse en lo popular, lo equívoco y lo prohibido (tabernas, cabarés, peñas, garitos...)”. Es en este último cajón de sastre donde se encuentran las redes a las que nos referimos. RIESCO CHUECA, Pascual, “Arquitecturas de la vivienda: el vuelo efímero del casino”, en Flores Ruiz, Eva María (ed.), *Casinos, tabernas y burdeles. Ámbitos de sociabilidad en torno a la Ilustración*, Córdoba, Editorial Universidad de Córdoba, 2017, p. 186.

entre modos informales y abiertos de sociabilidad y formas mucho más estructuradas, así como entre una lógica de negocio y otra más relacionada con dinámicas de encuentro y refuerzo de la identidad.

El objetivo, en conclusión, es el de llegar a una aproximación al bar-cafetería a partir de su uso y evolución a lo largo de la historia. Se pretende, en una aproximación pragmática y más extensiva que intensiva, dilucidar el contraste entre los elementos de continuidad y los de ruptura en esta historia del comer-beber-en-compañía, desde las tabernas y cafés decimonónicos a los años de inicio del turismo internacional bajo el régimen franquista.

El análisis tendrá en cuenta tres elementos axiomáticos, siempre desde el paradigma de la sociabilidad y con el prisma de lo cotidiano como método, al entender que su análisis permite abordar el funcionamiento de lo obvio, lo presentado como natural, y los papeles que cumple<sup>2</sup>. En primer lugar, se estudiará el elemento espacial-material, para el cual se rastrearan representaciones fotográficas de la época, así como descripciones literarias. En segundo lugar, el elemento legal, por el que se trabajará con algunos escritos legales que afectan directamente a nuestro objeto de estudio. Por último, el elemento pragmático en el cual se dará cabida a las prácticas de sociabilidad cotidiana llevadas a cabo en estos espacios por sus usuarios.

## 1. LOS CAFÉS Y TABERNAS DE LA RESTAURACIÓN. 1875-1923

La restauración borbónica en España iniciará en el país una época de cierta estabilidad económica y política y tendrá gran influencia en las formas de ocio y sociabilidad de la capital. Partimos de una época en la que las tan sonadas distinciones entre cafés y tabernas (estas, lugares de perdición e inmoralidad; aquellos, espacios de decisión política y divertimento para las élites económicas e intelectuales) se acaban por difuminar debido a la creciente polarización socioeconómica de la sociedad española. En los barrios humildes de Madrid hay tabernas, sí, pero también encontramos cafés y cafetines que merecen el mismo desprecio de la alta burguesía. Asimismo, los cafés no son los únicos espacios de sociabilidad ociosa de las clases más pudientes: en el casino, los teatros y los salones de baile, actividades perseguidas para las clases

<sup>2</sup> CASTELLS, Luis y RIVERA, Antonio, “Vida cotidiana y nuevos comportamientos sociales (El País Vasco, 1876-1923)”, *Ayer*, 19 (1995), p. 139.

populares como las apuestas son programadas sin ningún problema. La principal diferencia, en definitiva, es que el *Grand Café* supone un espacio de reafirmación del orden constitucional mientras que las reuniones políticas de la taberna son contempladas como un intento de subversión del orden establecido y por ello son cada vez más denunciadas y perseguidas<sup>3</sup>.

La Restauración supondrá, por todo esto, un paso más en el proceso de creación de dispositivos, prácticas y establecimientos para interiorizar la división social en un entorno urbano muy cambiante, que como en el París de Haussmann fomentaba el encuentro interclasista. A esto se debe sumar la lógica capitalista del espectáculo, la tendencia a la acumulación de propiedades y negocios en las manos de unos pocos empresarios<sup>4</sup> y el tímido inicio de la llamada cultura de masas en las ciudades españolas<sup>5</sup>.

### 1. 1. Una persecución: apropiaciones y oposiciones de la taberna

Debido a la fuerte relación que estas tienen con los inicios del movimiento obrero, las tabernas durante la Restauración son las que más interés despiertan aún hoy en día entre los historiadores. Siguiendo la estela de E. P. Thompson<sup>6</sup>, muchos son los que se han lanzado a investigar los espacios de sociabilidad obrera tanto de finales del XIX como de los inicios del XX. Si a esto le sumamos la enorme proliferación de este tipo de establecimientos en Madrid<sup>7</sup>, así como todos los intentos por controlarlas, censurarlas e incluso cerrarlas, la importancia que cobran en estos momentos es palpable. El problema con tabernas durante la Restauración despertó tal preocupación entre la burguesía que fue una de

<sup>3</sup> RAMOS SANTANA, Alberto, “La taberna como territorio de sociabilidad en la Andalucía contemporánea”, en Flores Ruiz, Eva María (ed.), *Casinos, tabernas y burdeles. Ámbitos de sociabilidad en torno a la Ilustración*, Córdoba, Editorial Universidad de Córdoba, 2017, p. 327.

<sup>4</sup> GONZÁLEZ TURMO, Isabel, “Historia y sociabilidad”, en *Jornadas sobre los espacios de sociabilidad sevillana*, Sevilla, El Monte, 1997, p. 45.

<sup>5</sup> CASTELLS, Luis y RIVERA, Antonio, *op. cit.*, p. 138.

<sup>6</sup> THOMPSON, Edward P., *La formación de la clase obrera en Inglaterra*, Madrid, Capitán Swing, 2012.

<sup>7</sup> El número de tabernas contabilizadas en la villa de Madrid pasa de 816 a mediados del siglo XIX (contadas por Mesonero Romanos) a 1437 en 1900, llegando a 1977 en 1910 según la inspección de tabernas promovida por la Ley del Descanso Dominical de 1904. OSORIO, Carlos, *Tabernas y tapas en Madrid*. Madrid, Ediciones La Librería, 2017, p. 18.

las motivaciones para la creación de la Comisión de Reformas Sociales en 1883<sup>8</sup>.

Las tabernas serán, en primer lugar, locales y establecimientos ubicuos, distribuidos por todo el entramado urbano de Madrid, y accesibles, abiertos a todo aquel que quisiera entrar en contraste con las restricciones de paso, entrada y uso de una ciudad construida por y para la burguesía, sin más lugares de recreo para la mayoría de la población<sup>9</sup>.

¿Cómo era una taberna en esta época? Algunas pinturas costumbristas de la época nos muestran que estructuralmente no sufrieron cambios significativos respecto a tiempos anteriores: mostradores amplios, botes de cristal, mesas en el exterior, botellas expuestas al público y prevalencia de la madera sobre otros materiales<sup>10</sup>. Ramón de Mesonero Romanos hace una descripción de las tabernas de Madrid y su entorno en la década de 1870:

Una taberna (con perdón) sale al paso y detendría al menos aficionado si no fuera por otras tres o cuatro que se disputan con ella el surtido de la calle; pero cuenta que de la que hablamos es taberna filosófica, con dos puertas como el templo de Juno, una de paz y otra de guerra; una pública y ostensible, otra disfrazada en un portal... ¡Y qué portal! Portal-pasaje, que comunica con una calle principal y con una oficina, y luego, por la parte de arriba, huéspedes y qué sé yo cuántas cosas... ¡Feliz situación de establecimiento<sup>11</sup>!

Otro autor que hace de las tabernas de Madrid un escenario predilecto es Benito Pérez Galdós. En *Fortunata y Jacinta* (1887) describe por ejemplo los diferentes establecimientos que hay en la Cava de San Miguel, calle donde se ubica la casa de Fortunata<sup>12</sup>. En una covacha con “cuatro cacharros, dos sillas y una mesa” se vendía café por la mañana para las gentes del mercado y más tarde aguardiente. Las tabernas, muy

<sup>8</sup> BONET CORREA, Antonio, *Los cafés históricos*, Madrid, Cátedra, 2014, p. 44.

<sup>9</sup> URÍA, Jorge, “La taberna. Un espacio multifuncional de sociabilidad popular en la Restauración española”, *Hispania*, 214 (2003), pp. 571-604.

<sup>10</sup> Existen muchas representaciones pictóricas de tabernas de la época, entre las que se puede mencionar *La taverne* (1871) de Jules James ROUGERON, del que tenemos referencia por una fotografía de Juan LAURENT Y MINIER de 1872; *Taberna andaluza* (1873) de Luis JIMÉNEZ ARANDA; *Baile por bulerías* (1884) y *¡¡Hasta verde, Cristo mío!!* (1895), de José GARCÍA RAMOS...

<sup>11</sup> DE MESONERO ROMANOS, Ramón, *Escenas matritenses*, Madrid, Busma, 1984.

<sup>12</sup> PÉREZ GALDÓS, Benito, *Fortunata y Jacinta*, Madrid, Akal, 2005, p. 402.

abundantes, tenían todas las puertas de color rojo sangre y en ellas se servían raciones de comida. En otro fragmento en que Fortunata pasea por la calle de Barrionuevo, se describe la entrada de una taberna junto a la cual hay una “*gran parrilla de asar chuletas*”, contraviniendo las normativas de la época en Madrid contra los puestos ambulantes y los hornillos y fogones en la calle.

Por acabar con las referencias literarias, cabe destacar el *Juan José* (1895) de Joaquín Dicenta, desarrollada en gran parte en una “taberna de los barrios bajos”, que nos ofrece una descripción muy completa de cómo debería aparentar una taberna de fin de siglo en la periferia:

El teatro representa el interior de una taberna de los barrios bajos. Al fondo una puerta de cristales, de dos hojas, con cortinillas en las vidrieras. Al lado derecho de la puerta del fondo, un escaparate con fondo y puertecillas de cristal. En segundo término, a la izquierda, un mostrador de madera forrado de cinc en su parte superior y en los bordes; sobre el mostrador, empotrada en él una cubeta de cinc, de la que arranca una pequeña cañería de fuente rematada por un tubo de goma. Encima del mostrador, vasos, copas, botellas, frascos llenos de vino y una jarra con tapadera de madera. Entre el mostrador y el escaparate, una trampa practicable que da acceso a la cueva del establecimiento. A la izquierda del mostrador, entre éste y el escaparate, una puerta que comunica con la cocina.

En primer término, a la izquierda, un velador, en torno del cual, así como en el de tres o cuatro veladores que ocuparán la escena convenientemente distribuidos, se colocarán taburetes de madera.

A la derecha, una puerta de cristales con cortinillas encarnadas que da paso a una habitación reservada. Sobre la puerta de la derecha, un reloj de pared. A lo largo de la pared de la derecha, una estantería de madera pintada, con botellas de varias clases llenas y vacías<sup>13</sup>.

Observamos entonces que las tabernas modifican poco su forma, disposición y servicios, a pesar de que nuevos establecimientos siguiendo la moda extranjera comienzan a hacerle competencia a partir de finales de siglo. Las primeras serán las cervecerías, que no solamente popularizan un producto visto hasta entonces como extranjero, sino que acaban fomentando marcas nacionales en la capital: Mahou abre su fábrica en Madrid en 1890, y El Águila en 1900. Muchos serán los locales nuevos: la Cervecería Alemana (1904), la Cervecería Inglesa (que a finales de la década de 1870 se instalaría en el antiguo establecimiento de la Botillería

<sup>13</sup> DICENTA, Joaquín, *Juan José*, Valencia, Mare Nostrum, 2005, p. 8.

de Canosa), la Cervecería Escocesa (circa. 1880) la Cervecería del Oro y del Rhin (circa. 1890) y la del Cocodrilo (1900)<sup>14</sup>, todas en el centro de la ciudad y la mayoría en la Plaza de Santa Ana. Aparte de servir cerveza también se ponían vinos, comidas calientes, café y churros, y fueron pioneras en la instalación de pilas de estaño con agua corriente en los mostradores<sup>15</sup>. Aparte de la irrupción de las cervecerías, comienzan a registrarse nuevas denominaciones como horchaterías, casas de huéspedes y los primeros restaurantes, aunque en la mayoría de los casos solamente son adaptaciones nominales de locales más antiguos: fondas y cafés cambiaron su nombre por el de “restaurante” sin cambiar su oferta<sup>16</sup>.

Todas estas innovaciones, tanto nominales como técnicas, producen un contraste profundo con las tabernas, en las que el vino seguía almacenándose en ocreas de cabra y envasándose en frascas de cristal de base cuadrada mediante una goma por la que se aspiraba<sup>17</sup>. Estas diferencias servirán para apoyar muchas iniciativas legales en contra de la taberna.

Porque también es a partir de la década de 1870 cuando comienzan a triunfar e imponerse los postulados higienistas en España. El café acaba por aceptarse como una bebida que era al tiempo antídoto contra el alcohol y remedio contra la vagancia, siguiendo la estela de países como Francia, por ejemplo, donde la Academia de Medicina achacará el fracaso de la guerra franco-prusiana al alcoholismo y la Comuna de París a la proliferación de tabernas en la ciudad<sup>18</sup>.

En España, la presión higienista toma forma institucional con la aparición de la Comisión de Reformas Sociales, creada en 1883 por Segismundo Moret, Ministro de Gobernación de ideología krausopositivista<sup>19</sup>. Esta Comisión, que tenía los ojos puestos en el Imperio Alemán de Bismarck, pretenderá tener una perspectiva empírica y analítica para aplicar reformas sociales de calado en la población española,

<sup>14</sup> DÍAZ, Lorenzo, *Madrid: tabernas, botillerías y cafés. 1476-1991*, Madrid, Espasa-Calpe, 1992, p. 287.

<sup>15</sup> OSORIO, Carlos, *op. cit.*, p. 21.

<sup>16</sup> GONZÁLEZ TURMO, Isabel, *op. cit.*, p. 47.

<sup>17</sup> OSORIO, Carlos, *op. cit.*, p. 22.

<sup>18</sup> URÍA, Jorge, “La taberna. Un espacio multifuncional...”, *op. cit.*, p. 577.

<sup>19</sup> DE LA CALLE VELASCO, M.<sup>a</sup> Dolores, “La Comisión de Reformas Sociales: de la represión al análisis de la conflictividad social”, *Studia Historica: Historia Contemporánea*, 2 (1984), p. 15.

principalmente la de las grandes ciudades, y sus dos grandes temas van a ser la vivienda y el alcohol.

La influencia de la Comisión de Reformas Sociales se hará notar en la sociedad, influyendo primero en las élites liberales y más adelante en las republicanas. Es así como en 1903, cuando la Comisión es sustituida por el Instituto de Reformas Sociales (dirigido por Gumersindo de Azcárate y Adolfo González Posada, y con potestad para presentar proyectos de ley en las Cortes<sup>20</sup>), el discurso higienista ha permeado en prácticamente todos los partidos políticos con representación parlamentaria. Ese mismo año, a partir de la coalición entre PSOE y Partido Republicano por la Proposición Quejido, los socialistas incorporan a su discurso la lucha antialcohólica y la oposición a las tabernas<sup>21</sup>.

Estos eventos son muy importantes ya que en 1904 es el Partido Socialista el que emprende una campaña en favor del descanso los domingos, centrando gran parte de su atención en el cierre de las tabernas y de las corridas de toros<sup>22</sup>. La publicación de la Ley del Descanso Dominical<sup>23</sup> desatará una serie de conflictos por toda la península, llegando a extremos en los que pistoleros de las Juventudes Socialistas cerrarán por la fuerza varias tabernas, dándose la circunstancia de que algunas de estas eran centros de reunión del propio Partido Socialista<sup>24</sup>. Por otra parte, aunque esto sin éxito, el PSOE propuso en diferentes ocasiones la creación de una sociedad de templanza al estilo europeo, identificando las actividades “decadentes” de la sociedad con la burguesía y proponiendo un ideal de obrero ilustrado, virtuoso y abstemio<sup>25</sup>. Igualmente se promoverá la creación de toda una red de centros de sociabilidad obreros siguiendo el modelo burgués de ocio: ateneos obreros, cafés y casinos, más cercanos a las clases medias urbanas que a la clase trabajadora urbana y a la población rural, y las más que populares Casas del Pueblo<sup>26</sup>. En estos

<sup>20</sup> SÁNCHEZ MARÍN, Ángel L., “El instituto de reformas sociales: origen, evolución y funcionamiento”, *Revista Crítica de Historia de las relaciones laborales y de la política social*, 8 (2014), p. 7.

<sup>21</sup> HIDALGO GARCÍA DE ORELLÁN, Sara, *Emociones obreras, política socialista. Movimiento obrero vizcaíno (1886-1915)*, Madrid, Tecnos, 2018, p. 210.

<sup>22</sup> CAMPOS MARÍN, Ricardo, “El obrero abstemio. Salud, moral y política en el discurso antialcohólico del socialismo español a principios de siglo”, *Historia Social*, 31 (1998), p. 39.

<sup>23</sup> *Gaceta de Madrid*, viernes 4 de marzo de 1904.

<sup>24</sup> Es el caso de la taberna regentada por Facundo Perezagua, histórico líder socialista bilbaíno, que fue obligada a cerrar por el propio partido.

<sup>25</sup> CAMPOS MARÍN, Ricardo, *op. cit.*, p. 42.

<sup>26</sup> HIDALGO GARCÍA DE ORELLÁN, Sara, *op. cit.*, pp. 301 y ss.

establecimientos se abrieron bibliotecas, orfeones, teatros, salas de conferencia y se dio espacio a todo tipo de actividad que pudiera plantearse como alternativa a la taberna y lo que representaba: el juego, el flamenco y el alcohol entre otras cosas<sup>27</sup>. Sin embargo, la propia evolución de espacios como la Casa del Pueblo llevó a la incorporación de una zona que hacía las veces de café y en la que se servía alguna bebida espirituosa, asumiendo la importancia del consumo de alcohol en las sociabilidades obreras y optando finalmente por la regulación antes que la prohibición.

Como hemos visto hasta ahora, las tabernas y establecimientos afines permanecen abiertos a pesar de las presiones. Se podría aseverar que responden a la prestación de unos servicios y unas necesidades muy concretas de la población obrera, tanto en las grandes ciudades como en las provincias<sup>28</sup>. Veamos qué tipo de necesidades eran estas.

En primer lugar, las tabernas suplían en muchas ocasiones necesidades derivadas de las deplorables condiciones habitacionales de la clase obrera en la Restauración. La vivienda obrera en los grandes núcleos urbanos a finales del XIX era un bien escaso, de tamaño reducido, compartido entre muchas familias, con unas condiciones de higiene deplorable y extremadamente poco confortable<sup>29</sup>. Igualmente, la migración masiva de hombres jóvenes, tanto solteros como casados, produjo durante décadas una comunidad generacional homosocial tanto en el trabajo como fuera del mismo que, dados los roles de género del momento, hacía necesario un espacio donde comer, reposar, descansar y socializar<sup>30</sup>.

Igualmente, y muy relacionado con el carácter de espacio homosocial de sociabilidad, la taberna era un lugar de reunión política para la clase trabajadora, tanto en el ámbito urbano como en el rural<sup>31</sup>. Esta sociabilidad tabernaria hizo de la masculinidad emocional, solidaria, ruda y exaltada la seña de identidad del hombre obrero<sup>32</sup>, y la taberna fue hasta finales del XIX la sede del obrerismo madrileño. El Partido Socialista, sin ir más lejos, vio la luz en el interior de la taberna Casa Labra en 1879, y como ya

<sup>27</sup> CAMPOS MARÍN, Ricardo, *op. cit.*, p. 37.

<sup>28</sup> URÍA, Jorge, “La taberna en Asturias a principios del siglo XX. Notas para su estudio”, *Historia Contemporánea*, 5 (1991), p. 54.

<sup>29</sup> *Ibid.*, p. 56.

<sup>30</sup> SIERRA ÁLVAREZ, José, “Rough Characters: mineros, alcohol y violencia en el Linares del siglo XIX”, *Historia Social*, 19 (1994), pp. 77-96.

<sup>31</sup> DEL ROSAL, Amaro, “La taberna como centro de discusión política en Asturias 1914-1920”, *Los cuadernos del Norte*, 14 (1982), pp. 79-84.

<sup>32</sup> HIDALGO GARCÍA DE ORELLÁN, Sara, *op. cit.*, p. 166.

hemos mencionado uno de los fundadores del Partido Socialista vasco en 1886, Facundo Perezagua, regentaba una taberna en Bilbao y acogía en ella reuniones de su agrupación<sup>33</sup>. Es por esto por lo que el ya mencionado cambio en el discurso sobre las tabernas y el alcohol en 1904 del PSOE supone una ruptura, y en cierta medida un trauma, para muchos militantes y trabajadores.

La taberna como espacio de acogida, de sociabilidad, de organización política... la taberna como una realidad inserta en la lógica de resistencia<sup>34</sup>, anacrónica y superada por su propia casuística en el albor del siglo XX, pero por ello mismo capaz de no entrar en la lógica de la organización racional del trabajo, en las formas decorosas de consumo de alcohol y en la manera de entender un negocio ya inmerso en la dinámica capitalista. Todo esto es lo que le otorga a lo largo de los casi cincuenta años que tratamos en esta sección una pátina de romanticismo y melancolía para la bohemia pero al tiempo una utilidad efectiva como refugio emocional y reafirmación política<sup>35</sup>.

Ante esta situación cobran más importancia palabras como estas de Concepción Arenal en 1919:

Hay establecimientos públicos, autorizados por la ley, en que miles de pobres arruinan su salud; gastan en una noche el jornal de una semana; juegan, vociferan blasfemias y palabras indecentes en compañía de mujeres perdidas, alborotan y cantan mil obscenidades, arman pendencias, se pelean, se hieren, se matan, y perdiendo voluntariamente la razón, se convierten en seres, ya feroces, y a ridículos, siempre degradados, muy por debajo de los dementes y de los animales, puesto que por su voluntad y por su culpa han perdido el juicio y la razón. (...) Estos establecimientos son las tabernas, que devoran el pan de los hijos del pobre, la paz doméstica, la fidelidad conyugla (sic.), el amor al trabajo, la salud, y muchas veces la honra, la libertad y la vida, porque a la taberna acude no sólo el vicio, sino el crimen...<sup>36</sup>

Lo que en otras cuestiones parecería imposible, en el caso de las tabernas era una realidad: prácticamente todo el espectro político, salvo

<sup>33</sup> *Ibid.*, p. 158.

<sup>34</sup> URÍA, Jorge, “La taberna. Un espacio multifuncional...”, *op. cit.*, p. 591.

<sup>35</sup> HIDALGO GARCÍA DE ORELLÁN, Sara, *op. cit.*, p. 172.

<sup>36</sup> ARENAL, Concepción, “Los grandes males sociales: la taberna”, *El Pueblo* (3 de enero de 1919).

algunos sectores del anarquismo<sup>37</sup>, coincidían en una condena taxativa a las tabernas y a su perjuicioso efecto moral sobre la clase trabajadora, desde los conservadores a los socialistas y a los reformistas liberales, divergiendo solamente en cuanto al nivel de contundencia de la respuesta ante el problema. Sobre lo que sí existiría cierto acuerdo es sobre la responsabilidad última del problema de la taberna y del alcoholismo: era del obrero, no de sus condiciones de vida deplorables<sup>38</sup>.

## 1. 2. Una nota melancólica: los cafés madrileños de la Restauración

La Restauración puede ser uno de los momentos de mayor esplendor de los cafés burgueses en España: se incorporan productos, las formas arquitectónicas cambian por completo y la utilización de materiales como el hierro fundido, la luz de gas y los veladores de hierro y mármol darán a los antiguos establecimientos una apariencia mucho más diáfana y amplia, más cercana a la imagen clásica de un café<sup>39</sup>. Se abrirán nuevos locales, como el Imperial y el Universal, mientras que establecimientos anteriores como el Suizo o el Levante tienen que reformarse para adaptarse a los nuevos gustos estéticos. Valle-Inclán nos da una descripción de un café de inicios del siglo XX, el Café Colón (un trasunto del Café de la Montaña en la Puerta del Sol), en *Luces de Bohemia*:

Un café que prolongan empañados espejos. Mesas de mármol. Divanes rojos. El mostrador en el fondo, y detrás un vejete rubiales, destacado el busto sobre la diversa botillería. El Café tiene piano y violín. Las sombras y la música flotan en el vaho de humo, y en el lívido temblor de los arcos voltaicos. Los espejos multiplicadores están llenos de un interés folletinesco. En su fondo, con una geometría absurda, extravagante el Café. El compás canalla de la música, las luces en el fondo de los espejos, el vaho de humo

<sup>37</sup> El caso de los anarquistas no supone un apoyo tácito a las tabernas sino más bien una menor insistencia en su erradicación. Vemos por ejemplo un artículo de 1912 en el diario *El Libertario* donde se equiparará prácticamente taberna y Estado: “*La leyes... el gobierno... ¡Ah!, sin las tabernas, ningún gobierno podría sostenerse ocho días en el poder. ¡Tabernas, leyes, gobiernos!, he ahí nuestros enemigos.*” (Citado por URÍA, Jorge, “La taberna en Asturias ...”, *op. cit.*).

<sup>38</sup> CAMPOS MARÍN, Ricardo, *op. cit.*, p. 30.

<sup>39</sup> BONET CORREA, Antonio, *op. cit.*, p. 49.

penetrado del temblor de los arcos voltaicos cifra su diversidad en una sola expresión<sup>40</sup>.

En los cafés del *fin de siècle* se produce una paradoja remarcable. Al ser sedes de las tertulias de la burguesía bohemia, han quedado grabados a fuego en el imaginario popular como espacios de intelectualidad, estilo y tertulia. Sin embargo, su reinado es corto y muchos tendrán que cerrar al poco de su supuesta gloria, presionados por la aparición de los bares y los clubs de baile tras la Primera Guerra Mundial<sup>41</sup>. Cuando el Café Suizo cierra en 1919, la despedida ya se enuncia en términos de melancolía y se habla de la pérdida de los “distinguidos y aristocráticos” cafés de antaño<sup>42</sup>. A partir de la dictadura de Primo de Rivera, las formas de sociabilidad y comensalidad urbanas se verán transformadas de una forma definitiva.

## 2. DE LA TABERNA AL BAR, DEL CAFÉ A LA CAFETERÍA. 1923-1970

Los cambios que sufre la sociedad española en el periodo comprendido entre 1923 y 1970 son inmensos, e igual sucede con las actividades relacionadas con el comer-beber-en-compañía. Comenzamos en un momento en el que se asumirá, por ejemplo, la responsabilidad de la lucha contra el alcoholismo dentro de la lógica del estado corporativo de Primo de Rivera, momento además en el cual ya se pretenderá más que una represión de las actividades de ocio una normalización de estas. Por toda Europa se extiende, tanto a nivel laboral como técnico, una fe racionalista en la capacidad de que una medición y una cuantificación suficientes permitirían diseñar formas, procedimientos y estructuras óptimas para la realización de cualquier actividad. Si bien a nivel arquitectónico es Le Corbusier uno de los grandes exponentes teóricos de esta tendencia (el Modulor, los Cinco puntos de una nueva arquitectura, etc.), la influencia fundamental en los procesos de normalización de los establecimientos de sociabilidad corresponde a Ernst Neufert, quien en 1936 publica *El arte de proyectar en arquitectura*, un verdadero manual de medición y realización de proyectos arquitectónicos de todo tipo ajustado a las normativas sobre racionalidad y estandarización del

<sup>40</sup> DEL VALLE INCLÁN, Ramón María, *Luces de bohemia*, Barcelona, Espasa, 2010, escena novena.

<sup>41</sup> VÁZQUEZ ASTORGA. Mónica, “Estampa del Madrid antiguo: el Café Suizo (1845-1919)”, *Ars Bilduma*, 9 (2019), p. 110.

<sup>42</sup> *Ibid.*, p. 109.

*Deutsches Institut für Normung* (DIN) que se aplicó para el diseño de bares, cafeterías y restaurantes a lo largo de décadas y que sigue siendo un manual de referencia para estudiantes de arquitectura de todo el mundo.<sup>43</sup> Tanto en la dictadura como durante la Segunda República competirán continuamente las dinámicas vanguardistas de diseño y las racionalistas de normalización, modificando por completo el paisaje de la sociabilidad en Madrid. El franquismo supondrá de una parte la regresión de muchas formas de sociabilidad comensal y de otra la última acometida en los intentos regulación de los establecimientos de ocio, hostelería y sociabilidad comensal en España.

## 2. 1. Una muerte anunciada: la decadencia de las tabernas

En lo esencial, la forma de socializar en la taberna en Madrid no sufre muchas modificaciones a lo largo de la primera mitad del siglo XX, manteniéndose el hecho social de beber como actividad de construcción parcial de la identidad masculina.<sup>44</sup> No obstante, sí que hará mella el continuo ataque al que se ve sometida desde tribunas morales católicas, liberales y socialistas, haciéndose menos patente su influencia tanto en la organización política obrera como en los rituales de sociabilidad de parte de la clase trabajadora. Por destacar alguna modificación sustancial se puede mencionar la popularización, debido a la fuerza que alcanza el regionalismo historicista andaluz por toda la península, de las decoraciones de pared de las tabernas con azulejos artísticos que ponen de moda los motivos folclóricos en muchas ocasiones al servicio de una cada vez más desarrollada publicidad, tanto fuera como dentro de los establecimientos.<sup>45</sup>

En cualquier caso, no cabe duda de la evidente decadencia de la taberna desde el inicio del siglo XX. Las referencias que encontramos sobre las tabernas de Madrid en la década de 1920 son escasas, tanto en el campo de lo académico como en el de lo literario. En el primer caso, el interés investigador que despiertan los espacios de sociabilidad obrera de finales del XIX se desvanece y es sustituido por otros elementos como los relativos a la organización política (partidos políticos, sindicatos), a

<sup>43</sup> NEUFERT, Ernst, *El arte de proyectar en arquitectura*, Barcelona, Gustavo Gili, 2013, pp. 216-217.

<sup>44</sup> GARCÍA ÁLVAREZ, Luis Benito, “Comensalidad, sociabilidad y rituales de consumo. La espicha en Asturias en el primer tercio del siglo XX”, *Historia Social*, 71 (2011), p. 29.

<sup>45</sup> CHECA GODOY, Antonio, *Historia de la publicidad*, La Coruña, Netbiblo, 2007, p. 126.

fenómenos de la creciente cultura de masas o a formas más elaboradas e intencionales de asociacionismo, como los clubes<sup>46</sup>. Este cambio de foco de la sociabilidad informal al asociacionismo se hace más evidente para los años de la Segunda República y es ya innegable con la finalización de la Guerra Civil y el inicio de la dictadura franquista<sup>47</sup>.

En la literatura y demás formas de representación artística el naturalismo y el costumbrismo dan paso a las vanguardias y a la representación no figurativa, reduciéndose de forma considerable la cantidad de representaciones de la vida cotidiana. Toda esta pérdida de interés en la taberna no supuso, sin embargo, una reducción en el número de estas<sup>48</sup>, con lo que podemos asumir que seguían siendo populares al menos entre los varones de clase trabajadora.

Las pocas referencias que encontramos a la sociabilidad tabernaria a partir de 1923 se harán sobre todo con un marcado tono melancólico que recuerda a lo que venía ocurriendo con los cafés desde veinte años atrás. Por su éxito en el momento de su publicación, así como por hacer uso de este tono nostálgico, se puede referir *Historia de una taberna*, novela de 1947 en la que se homenajea una taberna histórica de Mesón de Paredes, la Taberna de Antonio Sánchez. Aparte de referir ciertas prácticas propias de la taberna (la partida de mus, las discusiones sobre toros, el enfriamiento del vino... nada diferente de lo que podíamos ver en una taberna de 1880), Díaz Cañabate hace una comparativa interesante entre el bar y la taberna, con un marcado sesgo a favor de esta última, con motivo de las convidas entre parroquianos:

Inmediatamente de que el señor Pepe, por ejemplo, recibe la convidada del señor Pascual, ordena a su vez: «¡Convida al señor Pascual!» Y así hasta el infinito de la borrachera, fin principal de las convidadas. Esto no se puede hacer en los bares. ¿Cómo se va a decir en la barra de bar: «Invita a una ración de percebes a don Emilio» ..., o esto otro: «Convida a gambas a la señorita Estrella»?... En los bares, a lo sumo, la lucha es al final por pagar la cuenta de lo consumido, batalla estúpida en la que todos los contendientes

<sup>46</sup> ESCALERA REYES, Javier, *Sociabilidad y asociacionismo: estudio de antropología social en el Aljarafe sevillano*, Sevilla, Diputación de Sevilla, Sevilla, 1990.

<sup>47</sup> MOLINERO, Carme e YSÁS, Pere, “La historia social de la época franquista. Una aproximación”, *Historia Social*, 1998 (30), pp. 134-141.

<sup>48</sup> Se estima que en los años de la dictadura de Primo de Rivera Madrid contaba con unas doscientas tabernas por distrito, sin contar tiendas y almacenes donde se vendía y en muchas ocasiones consumía *in situ* vino (DÍAZ, Lorenzo, *op. cit.*, p. 298).

se batén en retirada, alargando y retirando su dinero como si el brazo fuera un matasuegras de aquellos que vendían en las verbenas<sup>49</sup>.

Otra obra más tardía, en este caso de teatro, que describe una taberna durante el franquismo en la periferia de Madrid es *La taberna fantástica*, de Alfonso Sastre, escrita en 1966. En sus descripciones vemos cómo se mantiene casi inalterable la estructura de la taberna tradicional, salvo la adición de nuevos elementos como la radio o un teléfono de uso colectivo:

Encima del dintel, un gato de escayola, erizado. Es una taberna vieja. Detrás del mostrador tres pellejos de vino. Radio. Teléfono. El decorado es complejo: comprende el interior de la taberna, la explanada exterior no urbanizada y el arranque de un vertedero de basura. Fondo de rascacielos y chabolas. Cae un sol de justicia<sup>50</sup>.

En los pocos casos en los que las tabernas se reinventan o surgen otros usos asociados a ellas, suele ser para dar cabida a reuniones de asociaciones. Este es el caso de Asturias, donde el tradicional chigre acaba siendo en muchas ocasiones sede de clubs deportivos<sup>51</sup>.

En los años cincuenta y sesenta aparecerán nuevas tabernas como La Estación, La Oficina o El Túnel<sup>52</sup>, pero el espacio simbólico al que están destinadas es ya definitivamente el de la melancolía, libre de tendencias y modas y por tanto un refugio para nostálgicos<sup>53</sup>. Entre esto y el evidente conservadurismo de la dictadura franquista la taberna conocerá por primera vez, despojada ya de casi todas las funciones que la acompañaron desde el siglo XVIII, de la aprobación y reivindicación de las autoridades como un espacio sano de sociabilidad obrera<sup>54</sup>. Sobra decir que un espacio sin ninguna connotación política o contestataria, símbolo más bien de las afirmaciones identitarias del régimen contra posibles influencias extranjeras.

<sup>49</sup> DÍAZ CAÑABATE, Antonio, *Historia de una taberna*, Buenos Aires, Espasa-Calpe, 1947, p. 18.

<sup>50</sup> SASTRE, Alfonso, *La taberna fantástica / Tragedia fantástica de la gitana Celestina*, Madrid, Cátedra, 2005, p. 81.

<sup>51</sup> GARCÍA ÁLVAREZ, Luis Benito, *op. cit.*, p. 35.

<sup>52</sup> DÍAZ, Lorenzo, *op. cit.*, p. 121.

<sup>53</sup> GONZÁLEZ TROYANO, Alberto, “De las tertulias ilustradas a las tabernas románticas”, en *Jornadas sobre los espacios de sociabilidad sevillana*, Sevilla, El Monte, 1997, p. 31.

<sup>54</sup> GARCÍA ÁLVAREZ, Luis Benito, “La taberna como espacio de sociabilidad popular en la España contemporánea”, *Ábaco*, 37/38 (2003), p. 113.

## 2. 2. Una novedad: la temprana aparición del bar en Madrid

Sobre la introducción del bar como categoría en España se ha escrito mucho, y la mayor parte sin demasiado rigor. Existe cierto consenso en que su aparición data de finales de la Primera Guerra Mundial o inicio de la década de 1920, que fue el famoso Perico Chicote quien, tras aprender el oficio de *barman* en diferentes hoteles y casinos, decidió abrir un establecimiento exclusivo y a la moda de servicio de cócteles, o que la apertura de estos establecimientos a la moda supuso la condena y decadencia de tabernas y cafés<sup>55</sup>. Los mismos autores afirman que estos nuevos establecimientos carecían de mesas, que el tradicional mostrador fue sustituido por la barra y que la tónica general era la de la velocidad y el movimiento incesante.

Sin ánimo de cuestionar todas estas aseveraciones, hay una serie de temas que necesitan de matización. En primer lugar, otras aproximaciones algo más rigurosas sitúan la aparición de los primeros bares en capitales de provincia en torno a las mismas fechas, lo cual puede hacernos pensar que la llegada a Madrid podría ser anterior. Tomás Alfaro Fournier sitúa la aparición de los primeros bares en Vitoria en la dictadura de Primo de Rivera, y cifra en 39 el número de locales con dicha denominación en San Sebastián en 1920<sup>56</sup>. Isabel González Turmo, por su parte, aclara que el primer bar en Sevilla es una cervecería que cambia su denominación (Los Hércules) en 1922<sup>57</sup>. En segundo lugar, y como hemos comprobado anteriormente, el declive de los cafés clásicos y las tabernas antiguas viene de mucho antes que los años veinte, los primeros por su anquilosamiento y las segundas por su continuada persecución y censura. En último lugar, porque existen evidencias documentales que demuestran la existencia mucho anterior de la denominación de bar en Madrid, con características

<sup>55</sup> DÍAZ, Lorenzo, *op. cit.*; BLASCO PUERTO, Honorio, “Una posible historia de la taberna”, en *I Congreso Nacional El Mundo Tabernario*, Carmona, Ayuntamiento de Carmona, 2009, pp. 25-58; OSORIO, Carlos, *op. cit.*

<sup>56</sup> ALFARO, Tomás, *Una ciudad desencantada: Vitoria y el mundo que la circunda en el siglo XX*, Vitoria, Diputación Foral de Álava, 1987.

<sup>57</sup> GONZÁLEZ TURMO, Isabel, *op. cit.*, p. 47.

híbridas a medio camino entre un cafetín, una cervecería y un local de prostitución.

Dentro de la colección *El Cuento Semanal*, una publicación seriada de novelas cortas vendida en España entre 1907 y 1912, el número 186 se titula *La camarera del “Bar Inglés”* (escrito por Alberto Insúa en 1910) y narra la caída en desgracia de una camarera que acaba ejerciendo la prostitución<sup>58</sup>. Más allá de lo anecdotico de una historia con muy marcado acento erótico, el escrito resulta de una relevancia clave para el tema que nos concierne. Hablamos de un local, el Bar Inglés, donde se venden cerveza y *vermouth* de grifo así como café, con una decoración similar a la de un café de la época (espejos, columnas y divanes). No solamente contamos con una descripción escrita sino con una serie de fotografías que acompañan al relato, realizadas por Alfonso Sánchez García, retratando el bar en que se desarrolla la acción. El narrador, uno de los dos bebedores de cerveza, describe además una reflexión sobre los bares capitalinos a partir de una conversación sobre La Pagoda, uno de ellos:

¿Usted conoce aquello? ¿No? Vamos, ya... Usted solo concurre a las cervecerías de buen tono. Usted no conoce esos *bars* que nacen, viven lánguida y vergonzosamente, y mueren en un invierno. Tienen el encanto de las cosas rápidas, y se diría que en su atmósfera, casi irrespirable, flotan almas de golfos, de hampones de la literatura y de muchachas clorotánémicas y prostituidas. Ahora bien: lo que positivamente flota es miseria: humo de tabaco, vaho de cuerpos deseados, pestilencia de alcohol. En estos lugares siniestros sirven la cerveza con agua, la leche es un líquido blancuzco, el café puede usted figurárselo si tiene presente que el de la Puerta del Sol y sus alrededores es intragable.

En estos lugares, a la primer sonrisa que usted tenga, la camarera le confiesa que tiene hambre y le pregunta a usted si la convida...<sup>59</sup>

<sup>58</sup> INSÚA, Alberto, “La camarera del Bar Inglés. Murmuraciones madrileñas”, *El Cuento Semanal*, 186 (22 de julio de 1910).

<sup>59</sup> *Ibid.*, p. 6.

Imagen 1. Fotografía del Bar Inglés en Madrid, 1910.



Fuente: *El cuento semanal*, n.186.

No solamente existía el Café Inglés y La Pagoda: el Bar-Matchicha, el Ideal-Mimi, La Paraguaya... todos ellos establecimientos mencionados en la historia de Insúa pero ausentes de crónicas y referencias varias a lo que hemos venido a llamar el comer-beber-en-compañía.

En definitiva, y al contrario de lo que se ha escrito hasta ahora sobre el tema, la aparición del bar como establecimiento se produjo como mínimo diez años antes de lo que se estipulaba hasta ahora, y se trataba de establecimientos similares a las cervecerías, pero en los que a la vez se servía café y aperitivos como patatas fritas o aceitunas así como bocadillos.

Asumiendo esto podemos entender que la glamourosa irrupción de los bares de estilo americano durante los años de la Segunda República (por ejemplo el Museo Chicote en 1931, que se autodenomina “la primera coctelería de España”, así como las cada vez más extendidas barras

americanas en los hoteles de la capital<sup>60</sup>) responden más al entusiasmo de un estilo y un modo de hacer a la moda europea del momento: diseño art déco, proyecto arquitectónico de renombre, música y personalidades a la última... Sin perjuicio de todo lo anterior, estos locales también marcaron tendencia y dieron un carácter especial al concepto “bar”. En términos generales, servicio de cócteles a manos de un barman que normalmente ha aprendido en el extranjero, aperitivos y *vermouth*, nuevo perfil de cliente más joven, entrada sin ambages de las mujeres en el local, música en muchas ocasiones en vivo y una distribución del espacio alargada y estrecha, con la barra en uno de los laterales y varios taburetes repartidos a lo largo de ella<sup>61</sup>.

Para hacernos una idea de la arquitectura de estos bares “a la moda” podemos acudir al archivo de la revista *Arquitectura*, publicación mensual del Colegio Oficial de Arquitectos de Madrid en la que se retratan muchos proyectos. Así, tenemos que en el proyecto del Bar Miami como sección aneja al Café Zahara, de diseño contemporáneo y estilo Art Déco, el bar se entiende como un servicio más, un reservado de bebidas alcohólicas de un café burgués.<sup>62</sup>

<sup>60</sup> PUYUELO, José M. *et al.*, *Introducción a la historia de bares y restaurantes: principales hitos bajo una perspectiva gastronómica*, Zaragoza, Fecoga, 2017.

<sup>61</sup> BONET CORREA, Antonio, *op. cit.*, p. 63.

<sup>62</sup> ZUAZO UGALDE, Secundino, ARNICHES, Carlos, DOMÍNGUEZ ESTEBAN, Martín (arquitectos), “Nuevo Café en Madrid”, *Arquitectura*, 134 (junio 1930), pp. 176-179.

Imagen 2. Fotografía del Bar Miami en Madrid, 1910.



Fuente: *Revista Arquitectura*, 134, junio de 1930, p.179.

Otro ejemplo lo encontramos en los diseños del bar americano del Edificio Carrión, publicado en el monográfico de 1935 de esta misma revista. Aquí encontramos un intento mucho más amplio de planificar un diseño de interior, con pinturas murales de Caviedes y todo un repertorio de mobiliario<sup>63</sup>.

A pesar de ser proyectos vanguardistas y de autor, su influencia se hará evidente en el diseño de bares y establecimientos similares de los barrios más populares de Madrid a lo largo de los años siguientes. La influencia por ejemplo de Gutiérrez Soto, arquitecto de bares como el Chicote en 1931 o el María Cristina en 1932, se hará notar tanto en el estilo gráfico de los letreros de muchos bares posteriores como en su decoración interior.

<sup>63</sup> MARTÍNEZ FEDUCHI, Luis, ECED Y ECED, Vicente (arquitectos), “Café, bar americano, restaurant, salón de té”, *Arquitectura*, 1 (enero-febrero 1935), pp. 24-34.

Durante los agitados años de la República, los bares cumplieron en muchas ocasiones con la función de reunión política que las tabernas tenían en el siglo XIX, solo que ya no solamente para las organizaciones obreras e izquierdistas sino para los círculos fascistas. En el Bakanik del barrio de Salamanca y en el Cock de Gran Vía solía reunirse José Antonio Primo de Rivera con sus acólitos<sup>64</sup>, mientras que La Cueva del Or Kompon era conocido dentro de la mitología falangista por albergar la reunión en la que se compuso el Cara al Sol.

El triunfo del bando franquista en la Guerra Civil traerá consigo medidas que afectarán a la evolución de los bares de la capital. La ya mencionada recuperación folclorista de la taberna como parte de la identidad castiza madrileña va acompañada de un rechazo de las influencias extranjerizantes y de un cierto nivel de chovinismo: se promueve la castellanización de nombres anglosajones y franceses, pasando algunos hoteles a denominarse mesones, los restaurantes hosterías, etc<sup>65</sup>. Los bares son asimilados en el imaginario popular, pero pierden progresivamente el cariz cosmopolita que los caracterizaba en sus inicios conforme se van extendiendo a la periferia. Cuando con motivo de la apertura al turismo extranjero el régimen franquista decide crear por primera vez una legislación para regular los establecimientos de hostelería, obvia casi completamente a los bares salvo para regular sus horarios de cierre y apertura<sup>66</sup>, centrando todos los esfuerzos en las leyes concernientes a restaurantes y cafeterías.

<sup>64</sup> DÍAZ, Lorenzo, *op. cit.*, p. 80.

<sup>65</sup> GONZÁLEZ TURMO, Isabel, *op. cit.*, p. 49.

<sup>66</sup> Ministerio de Gobernación, “ORDEN de 22 de julio de 1965 por la que se autoriza en ciertos casos la prórroga de la hora de cierre de los restaurantes, cafés, cafeterías, bares y establecimientos similares”, *Boletín Oficial del Estado*, 185 (2 de agosto de 1965).

Imagen 3. Fotografía del bar americano en el Edificio Carrión, 1935.



Fuente: *Revista Arquitectura*, 1, enero-febrero de 1935, pp. 28 y 33.

En los años cuarenta, por último, se producirá algo parecido a una división espacial de los tiempos, y muchos bares se adaptarán a los ritmos más pausados de la sociabilidad tradicional de Madrid. La “inclinación a la velocidad”<sup>67</sup> de los nuevos bares se mantendrá solamente en algunos de estos locales en el centro de la ciudad, siendo más característica de las novedosas cafeterías, de las que nos ocuparemos a continuación.

### 2. 3. Una modernización: las cafeterías

Venimos de comprobar que en el caso de los bares, la denominación antecede al modelo que posteriormente se populariza. En cuanto a las cafeterías, ocurre lo contrario. A partir de los años veinte, y en paralelo a la irrupción de los bares, surgen nuevos y variados diseños de cafés modernos y vanguardistas, que incorporan materiales, maquinaria y

<sup>67</sup> CASTELLS, Luis y RIVERA, Antonio, *op. cit.*, p. 152.

productos revolucionando la imagen y prácticas del café decimonónico. Esto se comprueba en el diseño del Café Zahara<sup>68</sup>, y la reforma del Café-Cervecería Negresco<sup>69</sup> o con nuevas y sorprendentes creaciones como los salones de baile, entre los que destaca el Dancing Casablanca de Gutiérrez Soto para el que se diseña una plataforma giratoria para la orquesta, pistas de baile y varias barras de bar<sup>70</sup>.

Todos estos espectaculares diseños no se corresponden en absoluto con los cafés tradicionales, e incorporan innovaciones técnicas como las cafeteras expreso (ya extendidas desde los años veinte por más de quinientos establecimientos entre bares, cafetines y cafés<sup>71</sup>) o el aire acondicionado, del que tenemos constancia por primera vez en 1934 en un café de la Gran Vía<sup>72</sup>. Con todo y con esto, la mayoría de establecimientos siguen llevando el nombre de Café, y no se popularizará la denominación de cafetería hasta la posguerra<sup>73</sup>. En la revista Arquitectura veremos por primera vez el término para referirse a la Cafetería Puerto Rico en los siguientes términos:

Cafetería en la Gran Vía Madrileña. Original, graciosa y sencilla. Nada de mármoles ni otros materiales caros. Como consecuencia, un presupuesto de instalación bajo, que permitirá su renovación -si así se estimara pertinente – sin mucho desconsuelo<sup>74</sup>.

Cinco años más tarde, volvemos a encontrarnos una referencia que sigue denotando novedad:

<sup>68</sup> ZUAZO UGALDE, Secundino, ARNICHES, Carlos, DOMÍNGUEZ ESTEBAN, Martín (arquitectos), *op. cit.*

<sup>69</sup> ORTIZ, Jacinto (arquitecto), “Reforma y ampliación de Negresco”, *Arquitectura*, 9 (noviembre 1934), pp. 235-254.

<sup>70</sup> GUTIÉRREZ SOTO, Luis (arquitecto), “CASABLANCA, Dancing – Salón de té”, *Arquitectura*, 171 (julio 1933), pp. 190-205.

<sup>71</sup> DÍAZ, Lorenzo, *op. cit.*, p. 299.

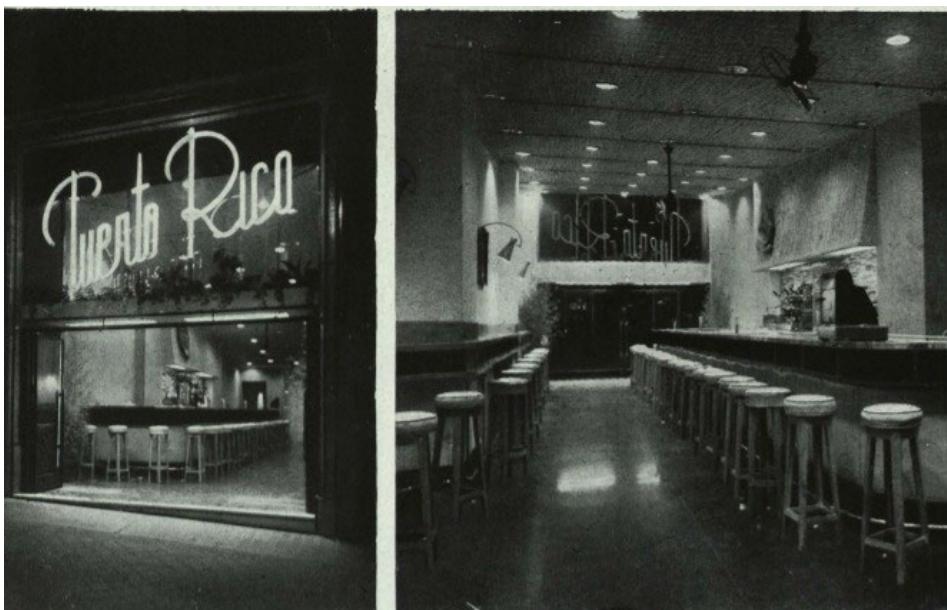
<sup>72</sup> *Ibid.*, p. 302.

<sup>73</sup> La primera cafetería registrada con tal nombre en Madrid es la *California*, en la Calle de la Salud, en 1939. PUYUELO, José M. *et al.*, *op. cit.*, p. 219.

<sup>74</sup> JAÉN ALBAITERO, Manuel (arquitecto), “Cafetería Puerto Rico”, *Arquitectura*, 120 (diciembre 1951), pp. 26-27.

Los antiguos cafés, tan añorados por muchas gentes, van sustituyéndose por las cafeterías, muy escuetas en su origen americano, pero ampliadas entre nosotros con un programa más completo y más a nuestros gustos...<sup>75</sup>

Imagen 4. Fotografía de la Cafetería Puerto Rico, 1951.



Fuente: *Revista Arquitectura*, 120, diciembre de 1951, p.26.

A las cafeterías, al igual que a los bares, culparán muchos de la desaparición de los cafés antiguos. Sin ir más lejos, Antonio Díaz Cañabate tacha a las cafeterías en 1953 de herederas ilegítimas (y mucho más caras) de los cafés<sup>76</sup>. Legítimas o no, las cafeterías se extienden como la pólvora en los años cincuenta y sesenta, y su éxito motiva el primer intento institucional de reglamentar lo que ya se comenzaba a conocer como sector hostelero en España. Si bien en 1957 se promulga un primer conato de regulación de cafeterías americanas para unificar las normativas y normas sobre la hostelería en todo el país<sup>77</sup>, será en los años sesenta cuando se ponga en marcha toda una batería de medidas para conseguirlo.

<sup>75</sup> GARCÍA-BARBÓN, Lorenzo (arquitecto), “Cafetería Milán, en Barcelona”, *Arquitectura*, 169 (enero 1956), pp. 26-27.

<sup>76</sup> DÍAZ CAÑABATE, Antonio, *Historia de una tertulia*, Madrid, Renacimiento, 2019.

<sup>77</sup> GONZÁLEZ TURMO, Isabel, *op. cit.*, p. 54.

En 1961, la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes dictamina la libertad de precios para los cubiertos en restaurantes, bares, cafés y similares<sup>78</sup>. Cuatro años más tarde, la cafetería quedará definida por orden ministerial como:

...aquellos establecimientos, cualesquiera que sea su denominación, que, además de helados, batidos, refrescos, infusiones y bebidas en general, sirvan al público, mediante precio, principalmente en la barra o mostrador y a cualquier hora, dentro de las que permanezca abierto el establecimiento, platos fríos o calientes, simples o combinados, confeccionados de ordinario a la plancha para refrigerio rápido<sup>79</sup>.

Resulta destacable, dentro del afán regulador de Manuel Fraga (el ministro de Información y Turismo de aquel momento), el interés por crear solamente dos tipos de establecimiento donde incluir toda la variedad existente: la cafetería, prácticamente una “recién llegada” a la red de establecimientos del comer-beber-en-compañía, y los restaurantes<sup>80</sup>, cuya popularidad se alcanzaría solamente a partir de bien entrado el siglo XX. Se puede entender igualmente si tenemos en cuenta que el enfoque de estas disposiciones regulatorias está dirigido casi en exclusiva al turismo, y por tanto excluye tanto a bares como a tabernas, no consideradas apropiadas para el turismo europeo en aquel momento. Sea como fuere, estamos ante el primer procedimiento legal unificador del sector hostelero, o del comer-beber-en-compañía como lo hemos venido llamando hasta ahora.

## CONCLUSIONES

Hemos recorrido casi cien años de historia de los establecimientos del comer-beber-en-compañía en busca de algunos aspectos de continuidad y otros de permanencia en las prácticas y usos dados a los mismos. Con cierta seguridad podemos concluir que la historia de la sociabilidad popular, lejos de categorías estrictas en torno a los usos, nos deja una larga

<sup>78</sup> Comisaría General de Abastecimientos y Transportes, “Circular núm. 10-60”, *Boletín Oficial del Estado*, 8 (10 enero 1961).

<sup>79</sup> Ministerio de Información y Turismo, “ORDEN de 18 de marzo de 1965 por la que se aprueba la Ordenación Turística de Cafeterías”, *Boletín Oficial del Estado*, 75 (29 de marzo de 1965).

<sup>80</sup> Ministerio de Información y Turismo, “ORDEN de 17 de marzo de 1965 por la que se aprueba la Ordenación Turística de Restaurantes”, *Boletín Oficial del Estado*, 75 (29 de marzo de 1965).

serie de hibridaciones, incorporaciones, asimilaciones y segregaciones espaciales, en la que será más importante el barrio en el que se ubique un establecimiento que la denominación que tenga.

Hemos observado también cierta continuidad entre la taberna y cafetín y el bar y la cafetería como espacios polivalentes, con prácticas bastante estables a lo largo del tiempo y una importancia elevada en el tejido urbano que los circunda.

Este breve recorrido se circunscribe exclusivamente a la ciudad de Madrid. Queda mucho aún por estudiar, por ejemplo en el mundo rural, en el que el carácter central y polifuncional de los establecimientos de sociabilidad comensal no ha sufrido cambios tan relevantes y los bares siguen cumpliendo un papel primordial como espacio “vacío” para ser llenado por prácticas de la sociabilidad cotidiana,<sup>81</sup> o las formas en las que los ritmos y tiempos de los espacios del comer-beber-en-compañía son apreciados: si el café era recordado por su tranquilidad y aun a día de hoy este valor es apreciado en todo tipo de locales, la característica más definitoria de estas redes de establecimientos ha tendido a ser la velocidad, el movimiento. Un análisis más profundo de las tendencias y emergencias que con este breve repaso cubrimos se hace también necesario, poniendo de manifiesto cómo los espacios del comer-beber-en-compañía suponen un punto de partida excelente para estudiar los cambios experimentados por la sociedad madrileña y española, desde la relación entre el trabajo y el ocio a los conflictos de clase o la relación siempre compleja entre innovación técnica y cambio social.

## BIBLIOGRAFÍA

ALFARO, Tomás, *Una ciudad desencantada: Vitoria y el mundo que la circunda en el siglo XX*, Vitoria, Diputación Foral de Álava, 1987.

ARENAL, Concepción, “Los grandes males sociales: la taberna”, *El Pueblo* (3 de enero de 1919).

<sup>81</sup> PEREIRO PÉREZ, Xerardo, “Os bares e o seu significado cultural”, *Boletín do Museo Provincial de Lugo*, 8 (1998), p. 208.

BLASCO PUERTO, Honorio, “Una posible historia de la taberna”, en *I Congreso Nacional El Mundo Tabernario*, Carmona, Ayuntamiento de Carmona, 2009, pp. 25-58

BONET CORREA, Antonio, *Los cafés históricos*, Madrid, Cátedra, 2014.

CAMPOS MARÍN, Ricardo, “El obrero abstemio. Salud, moral y política en el discurso antialcohólico del socialismo español a principios de siglo”, *Historia Social*, 31 (1998), pp. 27-43.

CASTELLS, Luis y RIVERA, Antonio, “Vida cotidiana y nuevos comportamientos sociales (El País Vasco, 1876-1923)”, *Ayer*, 19 (1995), pp. 135-162.

CHECA GODOY, Antonio, *Historia de la publicidad*, La Coruña, Netbiblo, La Coruña, 2007.

DE LA CALLE VELASCO, M.<sup>a</sup> Dolores, “La Comisión de Reformas Sociales: de la represión al análisis de la conflictividad social”, *Studia Historica: Historia Contemporánea*, 2 (1984), pp. 13-40.

DE MESONERO ROMANOS, Ramón, *Escenas matritenses*, Madrid, Busma, 1984.

DEL ROSAL, Amaro, “La taberna como centro de discusión política en Asturias 1914-1920”, *Los cuadernos del Norte*, 14 (1982), pp. 79-84.

DEL VALLE INCLÁN, Ramón María, *Luces de bohemia*, Barcelona, Espasa, 2010.

DÍAZ CAÑABATE, Antonio, *Historia de una taberna*, Buenos Aires, Espasa-Calpe, 1947, p. 18.

DÍAZ CAÑABATE, Antonio, *Historia de una tertulia*, Madrid, Renacimiento, 2019.

DÍAZ, Lorenzo, *Madrid: tabernas, botillerías y cafés. 1476-1991*, Madrid, Espasa-Calpe, 1992.

DICENTA, Joaquín, *Juan José*, Valencia, Mare Nostrum, 2005.

ESCALERA REYES, Javier, *Sociabilidad y asociacionismo: estudio de antropología social en el Aljarafe sevillano*, Sevilla, Diputación de Sevilla, Sevilla, 1990.

GARCÍA ÁLVAREZ, Luis Benito, “Comensalidad, sociabilidad y rituales de consumo. La espicha en Asturias en el primer tercio del siglo XX”, *Historia Social*, 71 (2011), pp. 21-40.

GARCÍA ÁLVAREZ, Luis Benito, “La taberna como espacio de sociabilidad popular en la España contemporánea”, *Ábaco*, 37/38 (2003), pp. 111-114.

GARCÍA-BARBÓN, Lorenzo (arquitecto), “Cafetería Milán, en Barcelona”, *Arquitectura*, 169 (enero 1956), pp. 26-27.

GONZÁLEZ TROYANO, Alberto, “De las tertulias ilustradas a las tabernas románticas”, en *Jornadas sobre los espacios de sociabilidad sevillana*, Sevilla, El Monte, 1997, pp. 11-33.

GONZÁLEZ TURMO, Isabel, “Historia y sociabilidad”, en *Jornadas sobre los espacios de sociabilidad sevillana*, Sevilla, El Monte, 1997, pp. 37-69.

HIDALGO GARCÍA DE ORELLÁN, Sara, *Emociones obreras, política socialista. Movimiento obrero vizcaíno (1886-1915)*, Madrid, Tecnos, 2018.

INSÚA, Alberto, “La camarera del Bar Inglés. Murmuraciones madrileñas”, *El Cuento Semanal*, 186 (22 de julio de 1910).

JAÉN ALBAITERO, Manuel (arquitecto), “Cafetería Puerto Rico”, *Arquitectura*, 120 (diciembre 1951), pp. 26-27.

GUTIÉRREZ SOTO, Luis (arquitecto), “CASABLANCA, Dancing – Salón de té”, *Arquitectura*, 171 (julio 1933), pp. 190-205.

MARTÍNEZ FEDUCHI, Luis, ECED Y ECED, Vicente (arquitectos), “Café, bar americano, restaurant, salón de té”, *Arquitectura*, 1 (enero-febrero 1935), pp. 24-34.

MOLINERO, Carme e YSÁS, Pere, “La historia social de la época franquista. Una aproximación”, *Historia Social*, 1998 (30), pp.133-154.

NEUFERT, Ernst, *El arte de proyectar en arquitectura*, Barcelona, Gustavo Gili, 2013.

ORTIZ, Jacinto (arquitecto), “Reforma y ampliación de *Negresco*”, *Arquitectura*, 9 (noviembre 1934), pp. 235-254.

OSORIO, Carlos, *Tabernas y tapas en Madrid*. Madrid, Ediciones La Librería, 2017.

PEREIRO PÉREZ, Xerardo, “Os bares e o seu significado cultural”, *Boletín do Museo Provincial de Lugo*, 8 (1998), pp. 119-214.

PÉREZ GALDÓS, Benito, *Fortunata y Jacinta*, Madrid, Akal, 2005.

PUYUELO, José M. et al., *Introducción a la historia de bares y restaurantes: principales hitos bajo una perspectiva gastronómica*, Zaragoza, Fecoga, 2017.

RAMOS SANTANA, Alberto, “La taberna como territorio de sociabilidad en la Andalucía contemporánea”, en FLORES RUIZ, Eva María (ed.): *Casinos, tabernas y burdeles. Ámbitos de sociabilidad en torno a la Ilustración*, Córdoba, Editorial Universidad de Córdoba, 2017, pp. 313-332.

RIESCO CHUECA, Pascual, “Arquitecturas de la vivienda: el vuelo efímero del casino”, en FLORES RUIZ, Eva María (ed.): *Casinos, tabernas y burdeles. Ámbitos de sociabilidad en torno a la Ilustración*, Córdoba, Editorial Universidad de Córdoba, 2017, pp. 183-205.

SÁNCHEZ MARÍN, Ángel L., “El instituto de reformas sociales: origen, evolución y funcionamiento”, *Revista Crítica de Historia de las relaciones laborales y de la política social*, 8 (2014), pp. 7-28.

SASTRE, Alfonso, *La taberna fantástica / Tragedia fantástica de la gitana Celestina*, Madrid, Cátedra, 2005.

SIERRA ÁLVAREZ, José, “Rough Characters: mineros, alcohol y violencia en el Linares del siglo XIX”, *Historia Social*, 19 (1994), pp. 77-96.

THOMPSON, Edward P., *La formación de la clase obrera en Inglaterra*, Madrid, Capitán Swing, 2012.

URÍA, Jorge, “La taberna en Asturias a principios del siglo XX. Notas para su estudio”, *Historia Contemporánea*, 5 (1991), pp. 53-72.

URÍA, Jorge, “La taberna. Un espacio multifuncional de sociabilidad popular en la Restauración española”, *Hispania*, 214 (2003), pp. 571-604.

VÁZQUEZ ASTORGA. Mónica, “Estampa del Madrid antiguo: el Café Suizo (1845-1919)”, *Ars Bilduma*, 9 (2019), pp. 95-112.

ZUAZO UGALDE, Secundino, ARNICHES, Carlos, DOMÍNGUEZ ESTEBAN, Martín (arquitectos), “Nuevo Café en Madrid”, *Arquitectura*, 134 (junio 1930), pp. 176-179.