

BARCELONA MENJA

Magda Mària

L'art i el menjar han establert sempre relacions estretes. Per la seva presència continua en els hàbits quotidians, el menjar ha estat al llarg del temps una font il·limitada d'inspiració per l'art en moltes de les seves manifestacions: des de les decoracions murals de les vil·les romanes fins als gèneres temàtics sorgits durant el segle XVI, quan el menjar passa d'objecte a subjecte a través de bodegons i natures mortes. El menjar es converteix en el centre del relat artístic en quadres de banquets, pintures bucòliques, escenes de vida quotidiana, activitats al voltant de la cuina, així com en la distribució i comercialització d'aliments en carrers i places públiques o en el consum dels mateixos en terrasses i cafès.

A Barcelona, les relacions entre el menjar i la ciutat han estat immortalitzades al llarg del segle XX per artistes i fotògrafs que, emmarcant-se en els clàssics gèneres temàtics o plantejant-ne de nous, han aconseguit reflectir el seu personal punt de vista sobre les formes, temps, costums o activitats al voltant del menjar i la vida urbana. Més enllà del relat gràfic immediat, aquests autors han demostrat la seva capacitat per a transcendir la mera descripció escènica, transmetent una ampla gamma de situacions, emocions, atmosferes i percepcions que s'han anant produint al voltant de la producció, transport, comercialització, celebració o consum del menjar a Barcelona. Pintors com Martí Alsina, Urgell, Nonell, Daura, Canals, Nogués, Opisso, Cases, Rusiñol o Durancamps, entre d'altres, han descrit amb sobrietat, realisme, colorisme, però també amb humor i picardia, escenes en les que el menjar forma part dels hàbits quotidians però també de les costums socials tant de classes benestants com treballadores. L'objectiu de fotògrafs com Brangulí, Ballell, Merletti, Sagarra, Gaspar, Colom, Comas, Monteys, Pérez de Rozas, Català Roca, Maspons o Miserachs, han captat amb excepcional sensibilitat moments personals, familiars i col·lectius, però també situacions en establiments públics i entorns urbans on el menjar protagonitza la vida ciutadana. Els treballs de Carreras Bou, Lladó, Godes, Catany o els germans Santilari, presenten les viandes com objectes d'extraordinària bellesa que, al mateix temps, tenen la capacitat de despertar tots els sentits. En totes aquestes obres el menjar és pobre i ric; lent i ràpid; rutinari i festiu; individual i social; el menjar és aliment i malbaratament; supervivència i abundància; feina i descans; el menjar és dolç i salat; mar i muntanya; vegetal i animal; fresc i envasat; el menjar és negoci i obsequi; càrrega i descàrrega; exposició i consum; el menjar és mercat i és botiga; és casa i és carrer; el menjar és, en definitiva, vida.

En aquest article es reuneixen diacrònicament un conjunt de pintures, dibuixos i fotografies de diferents àmbits de Barcelona, realitzades al llarg del segle XX per artistes barcelonins o residents a la ciutat, que demostren la capacitat del menjar d'activar i transformar l'espai en el que es troba. En cinc episodis es presenta la repercussió del menjar com a mercaderia en els establiments i carrers del seu entorn; la preparació i consum de la vianda i els seus efectes en els àmbits interiors de bars i

restaurants però també en l'espai públic; la relació del menjar com a ritual col·lectiu amb el context on se celebra; els espais domèstics al voltant d'àpats i aliments; i, finalment, les qualitats del menjar en sí mateix, a través de bodegons i natures mortes. En tots ells es comprova, no només el interès que han suscitat els hàbits alimentaris i els propis aliments en la producció artística sinó, essencialment, la profusió i intensitat de la seva presència en els diferents entorns de la ciutat, siguin populars o burgesos. I s'observa com el menjar ha utilitzat sempre l'espai com a suport, posant-lo a prova, però també dinamitzant-lo i optimitzant les seves prestacions, modificant així la seva utilització i percepció.

1. El menjar com a producte per a la venda

Els aliments han arribat a la ciutat des de procedències diverses i amb mitjans de transport que han variat substancialment al llarg del temps. En funció de la seva naturalesa –peix, carn o vegetals-, durant les primeres dècades del segle XX els productes entraven pel port o eren transportats en carros o vehicles de motor, des d'horts i granges de les rodalies o des de diferents indrets del país. Nombroses imatges documenten la descàrrega de viandes en els molls, les subhastes de peix en el port de pescadors, o el cultiu d'hortalisses en el límits de la ciutat. Progressivament, els aliments es reuniren en grans centres majoristes, com el Born a principis de segle o, a partir de 1967, Mercabarna, a partir dels quals es distribuïen als diferents punts de venda. D'entre tots ells, els mercats són els més ancestrals. Els seus voltants han estat sempre llocs 'contaminats' pel menjar. L'acumulació de carros, el tràfec de caixes o grans cistells, les activitats paral·leles als seus horaris en carrers adjacents, i la combinació de pagesos, mossos, venedors ambulants o consumidors, han cridat l'atenció de fotògrafs i artistes que han reflectit els canvis que tot plegat genera en un entorn que adquireix un altre sentit amb la vitalitat que l'activa.

Durant centúries, el comerç dels aliments es portava a terme a les places, i no es traslladà al interior dels mercats fins a mitjans del segle XIX. Tot i així, a Barcelona coexistia la venda de menjar al aire lliure. Els estrets carrers del Raval, per exemple, acollien parades de tota mena que s'arregleraven seguint la linealitat vial, configurant un domini 'tou' que feia de mitjancer entre la duresa vertical de les façanes i el pas central de vianants. Sovint aquestes parades es dotaven d'estructures lleugeres que sostenien tendals per protegir els productes de l'exposició solar i, alhora, configurar un àmbit d'ombra que recollia tant a venedors com a clients. El caràcter del carrer canviava substancialment, aproximant-se més a l'escala domèstica. Resulten especialment interessants les imatges d'amples vies on s'aglomeraven els venedors de melons i síndries. La volumetria esfèrica d'aquests fruits, les particulars estructures en forma de cúmulo resultat del seu amuntegament, i l'aspecte de l'espai públic envaït per unitats circulars similars a bales de canó, oferiren als fotògrafs unes escenes innegablement inspiradores, comparables a activitats performatives.

Tot i així, els mercats concentraren, abans de l'aparició dels primers supermercats a partir dels anys 1950, la major part de la venda d'aliments. Aquestes 'ciutats cobertes', amb 'carrers' principals i secundaris, s'organitzaven per sectors alimentaris, com si fossin barris. Artistes al llarg del segle XX manifestaren, a través del traç enèrgic dels dibuixos o la pinzellada impressionista de d'olis i aquarel·les, l'activitat i ambientació que acollien els seus espais diàfans. Algunes imatges incidien en l'estreta vinculació dels venedors amb les seves parades o en la exquisida disposició dels aliments en el poc espai del que disposaven. A partir dels anys 1960, els fotògrafs accentuaren les condicions lumíniques i atmosfèriques dels àmbits interiors, o enfocaren la voluptuositat de la vianda: peix i marisc endreçat en ventall sobre safates de gel, embotits o caça penjant de ganxos, o fruites i verdures col·locades en estructures esgraonades en un equilibri fràgil. Avui en dia, molts dels mercats compaginen la venda de productes frescos amb la degustació, fet que també es trasllueix en nombroses fotografies.

En èpoques assenyalades s'organitzaven fires de productes alimentaris en determinades avingudes de la ciutat que cridaven l'atenció d'artistes i fotògrafs. Les imatges sorgides de l'exposició d'animals vius eren especialment atractives per la convivència entre dues realitats contrastades: la urbana, amb famílies empolainades comprant, acompanyades de nens encuriosits; i la rural, amb pagesos i bèsties vives revoltant entre bales de palla. Encara vigents, fires com la de Sant Ponç o els Tres Tombs despleguen parades de fruita confitada o tortells, modificant ambientalment el caràcter dels carrers.

2. La preparació del menjar i el consum públic

Barcelona és, i ha estat des de fa segles, una ciutat de bars i restaurats.¹ En aquests establiments, l'espai on es realitza el procés de manipulació i transformació de les matèries primeres en plats deliciosos és la cuina, on el cuiner es el mestre de cerimònies. Les seves activitats, centrades en la elaboració de les viandes, s'estenen als estris, cassoles, fogons o taulells, però també a tot el marc espacial que les acull, assolint tot plegat una entitat indissociable. Aquesta atmosfera ha estat plasmada en nombroses imatges en les que la modulació del color o el dramatisme del blanc i negre captura l'essència del ambient i col·loca a tots els protagonistes i al l'espai que els envolta en el mateix nivell de significat. Darrerament, la transformació de les cuines reflecteix el canvi de paradigma que afecta al sector. Malgrat que, a partir dels anys 1950, foren nombrosos els certàmens i programes radiofònics protagonitzats per xefs reconeguts, les fotografies ens mostren unes cuines obrador, amagades de la vista dels comensals i regides per professionals anònims però amb ofici. Actualment son freqüents les cuines laboratori, visualment connectades amb la sala-menjador, amb cuiners famosos que actuen en directe davant la clientela.

¹ Però també de tabernes, cafeteries, hotels, cabarets, parcs d'atraccions o jardins que oferien la combinació de l'oci o el lleure amb la restauració.

Històricament, els restaurants i cases de menjar de la ciutat combinaven a la perfecció el servei culinari amb la capacitat econòmica, necessitats alimentaries i requeriments espacials dels comensals. La sala-menjador acostumava a ser una estància de dimensions mitjanes de caràcter familiar. I el menjar casolà, elaborat per cuineres, era servit a sala per cambrers professionals. En la dècada dels anys 1960 sorgiren locals que compaginaven el servei de restauració amb altres ofertes de consum i oci. En el Drugstore del Passeig de Gràcia es podia menjar a qualsevol hora, però també adquirir altres productes. Actualment, la mistificació d'usos i activitats, inclosa la restauració, s'ha anat estenent en tot tipus d'equipaments. Al mateix temps, han sorgit altres fórmules de degustació de viandes dins d'uns locals que s'han transformat, incorporant mostradors on s'exposen plats preparats per al consum directe, sense la mediació dels cambrers. En aquests cassos, a diferència del passat, fotògrafs i artistes no enfoquen tant l'ambient general dels establiments, com el detall dels aliments i la seva composició.

A Barcelona abunden també les terrasses, que estenen les activitats de restauració al carrer. En dècades passades, el desplegament de tendals marcava un espai ombrívol transitori que esmorteïa els accelerats ritmes urbans i, sota el qual, el menjar i la beguda es convertien en l'excusa tant per conversar, com per mirar i ser vist. Actualment, els para-sols han substituït els tendals, allunyant l'activitat de les façanes, i canviant els atributs tant de les pròpies terrasses com del carrer.

En indrets estratègics on la ciutat es dilueix, s'instal·laven bars i restaurants que convertien les seves terrasses o jardins en espais emblemàtics. Els límits del port, Montjuïc o el Tibidabo, però també parcs urbans o finques de la zona alta, eren colonitzats amb extenses plataformes, des d'on gaudir de vistes i aire lliure. Igualment les classes treballadores es desplaçaven a indrets populars limítrofs a Barcelona on fer àpats a la fresca. Les escenes de carpes i berenadors, així com de pícnic a les Planes o el Trencaones, amb aglomeracions informals de gent, cadires plegables, cistelles i menjar, han estat recollides en nombroses imatges.

Malgrat tot, durant dècades, menjar al espai públic fora dels establiments no estava ben vist. Si es menjava al carrer o a la intempèrie, era per necessitat o falta de diners. Tot i així, existien punts estratègics de venda ambulants que proporcionaven menjar i beguda, expandint el radi d'acció del menjar als itineraris de passeig dels ciutadans. Dibuixos i pintures de carretons de cafè amb llet, fotografies dels quioscs de begudes a Les Rambles, o imatges actuals de xurreries així ho testimonien.

3. El menjar com a ritual col·lectiu

El menjar, a més de ser una constant en la nostra estructura antropològica bàsica, és un acte social i cultural. Per regla general, els esdeveniments importants, siguin públics o privats, fonamenten la seva

capacitat de vinculació social en un gran àpat. Nomenaments, benvingudes, acomiadaments o inauguracions van acompanyats de menjar i beguda. I el mateix succeeix en les celebracions familiars, des de les més íntimes a les més comunitàries com casaments, batejos, comunions i, en altres temps i societats, enterraments.

Des de la perspectiva antropològica que analitza les costums, entre elles les alimentàries, com indicis històrico-culturals socialment rellevants, la freqüent periodicitat de reunions públiques al voltant del menjar era especialment destacada a Barcelona.² Al llarg del segle XX eren habituals els grans banquets que reunien a desenes o centenars de ciutadans en llargues taules disposades en els grans salons dels millors hotels de la ciutat, o en entorns que usualment s'utilitzaven per altres funcions. Platees de teatres, frontons, grans *balls*, drassanes o llotges, acollien a comensals que convertien el banquet en la motivació del seu periòdic retrobament. El menjar passava així a formar part del lloc on se celebrava el gran àpat, modificant la seva organització tant des de la perspectiva funcional com perceptiva. Alguns d'aquests banquets s'aixoplugaven sota espectaculars carpes expressament bastides per a l'ocasió, com la que es va muntar en el Parc Güell l'any 1916. A un altre nivell, aquests dinars o sopars comunitaris que contribuïen a vincular els membres d'un mateix col·lectiu, se celebraven, de manera pragmàtica, en l'interior de les mateixes naus de treball, entre estris i maquinària, demostrant novament la capacitat del menjar per posar a prova la versatilitat del espai.

Les costums canviants han portat a substituir les llarguíssimes taules de les primeres dècades del segle XX, per unitats generalment circulars que reuneixen un màxim de deu o dotze persones. Els espais guanyen en mobilitat interior però perden la seva contundent unitat. En altres ocasions aquests àpats se celebren 'de peu', i això flexibilitza tant les rutes del menjar com la mobilitat dels comensals, que estenen la seva dispersió per el recinte d'acollida.

Les festes majors dels districtes son també manifestacions que demostren com Barcelona utilitza el menjar vinculat a l'espai urbà com a component de cohesió entre el veïnat. Periòdicament se celebraven, i avui en dia es continuen celebrant, àpats col·lectius al carrer. El sol fet de menjar junts era, per la seva naturalesa, un signe de proximitat. Un dels més habituals van ser els berenars infantils, en els que es repartien dolços i llatinades entre la canalla o es muntaven llargues taules on se servia xocolata calenta i pastissos. Els carrers es transformaven així en grans menjadors comunitaris, les parets dels quals eren les façanes de les cases.

En diferents àmbits laborals o institucionals, els diferents àpats del dia comporten la reunió de tot un col·lectiu al voltant de la taula. La imatge dels cuiners impecablement vestits menjant abans de

² La paraula llatina *convivium*, que significa compartir la vida, és més explícita que el terme banquet al descriure aquests grans àpats, doncs porta implícit el fet de que, menjar junts, és un signe d'unió i amistat. Veure: Merton, Thomas, *The Living Bread*. New York, 1956. Versió castellana: *El pan vivo*. Madrid: Ediciones Rialp, 1963

començar la jornada n'és un bon exemple. En el cas de les escoles, fotografies de diferents èpoques dels seus menjadors reflecteixen de quina manera els diversos sistemes pedagògics influeixen tant en els hàbits alimentaris com en la dimensió i organització dels espais on es menja. Són especialment delicades les imatges dels menjadors 'domèstics' de les escoles d'ensenyança activa dels anys 1930, on els nens seien al voltant de taules organitzades en ambients similars als d'una casa, mentre els mestres els vigilaven discretament, dinant en el mateix espai; o les dels berenars a l'aire lliure, on els gots de llet estenen la seva dimensió domèstica a l'entorn.

4. El menjar com a hàbit domèstic

Les diferències estructurals entre les classes socials que, en l'espai públic eren més difoses, es manifestaven fonamentalment a Barcelona en els interiors de les cases. No es casualitat que existeixin pocs testimonis gràfics dels diferents àmbits domèstics dels habitatges de les classes treballadores. I si n'hi ha, és dels seus menjadors que, durant el segle XX, han revelat espacialment el nivell social de les famílies. En imatges d'habitaclles humils o de protecció oficial, la cuina, el menjador i l'estar ocupaven una mateixa cambra on, a més a més, es rentava i planxava la roba o es realitzaven altres activitats domèstiques o laborals, tal com mostren algunes de les poques fotografies existents. En canvi, en habitatges menestrals o en residències burgeses, l'espai destinat als àpats diaris ocupava una estança més o menys luxosa, depenent del estatus econòmic, que es moblava i decorava amb calaixeres, aparadors, quadres i objectes relacionats amb el menjar i el seu parament. La compareixença del menjar era habitual, no només en cuines i menjadors, sinó en altres àmbits de la llar. Diverses pintures o fotografies escenifiquen la convivència de mobles, làmpades, llibres, objectes diversos i alguna peça de menjar, en els racons més insospitats de les cases. És precisament el menjar el que, en aquests cassos, amb la seva presència colorista i lluminosa, enfondeix de vida a la escena.

Les hores de menjar eren les estones en les quals la família es reunia al voltant de la taula. Aquest hàbit familiar exigia 'parar la taula', utilitzant l'aixovar necessari per a cada ocasió que es guardava en *l'office*, en els aparadors del menjador, o en la mateixa cuina. Un ritual que, per més senzill que fos, sempre comportava un ordre de processos i elements que, des de la perspectiva de pintors i fotògrafs, es podia transformar en quelcom sublim. La netedat de les estovalles, la disposició de plats, coberts i aliments, o la transparència i reflexes dels vidres de vasos i ampolles tenien la capacitat, a la llum d'aquests artistes, d'evocar els millors moments de la vida domèstica quotidiana al voltant d'una taula que, amb l'excusa del menjar, esdevenia el centre de la vida familiar.

En les dates assenyalades, o quan la família rebia convidats, 'parar la taula' significava exhibir les millors estovalles, vaixel·la, coberteria i cristalleria que tant sols s'utilitzaven en contades ocasions. També es decorava la taula amb canelobres i centres de flors. En contrast amb els àpats diaris, més ràpids i funcionals, en aquestes vetllades al voltant del menjar el temps s'expandia i els comensals

s'alimentaven, no tant sols de les viandes dels plats, sinó també de les converses i divagacions de sobretaula. L'ambient dels menjadors d'aquestes festivitats ha estat objecte de dibuixos, pintures i fotografies de diferent caràcter que expliciten, entre altres coses, la joia de la ocasió, el protocol del esdeveniment, la qualitat dels paraments o les propietats dels aliments i begudes; però també com, tot plegat, activa i modifica l'espai que ho envolta. Altres imatges retraten amb aguda psicologia el caràcter dels diversos personatges que, en les aleshores famílies tradicionals, acostumaven a assumir un paper determinant.

Actualment, a causa de la manca de temps, de la dispersió familiar i de l'adveniment de diferents models de vida més pràctics i ràpids, la rutina diària de 'parar la taula' o els àpats domèstics que se celebraven en dates assenyalades on s'exhibia el millor aixovar, amb honroses excepcions, han anat desapareixent de les cases barcelonines.

5. El menjar per sí mateix: bodegons i natures mortes

Les imatges d'objectes, flors i menjar amb absència de persones son conegudes com a 'natures mortes' –per que es componen de cossos sense vida-, o 'bodegons' –doncs durant segles plasmaren estris i aliments senzills que es trobaven en les bodegues-.³ Especialment evocadores son les pintures i fotografies barcelonines de la primera meitat del segle XX que hereten la tradicional composició monàstica dels bodegons espanyols del segle XVII⁴, descrivint amb minuciositat aliments i objectes humils sobre un fons difuminat o en penombra. Aquestes composicions que, amb la modulació del color o el dramatisme de la llum, aconsegueixen perllongar la solitud i silenci dels cossos inerts, esdevenen gairebé escenes sobrenaturals.

Lluny de desaparèixer, aquest gènere artístic que inicialment fou infravalorat, es troba en continua evolució. Les avantguardes artístiques del segle XX el varen rescatar i el convertiren en un dels seus principals subjectes temàtics. La senzilla morfologia de fruites, ampolles, vasos o altres objectes va permetre sotmetre'ls a abstraccions o deformacions geomètriques, eliminant els seus límits, distorsionant la seva visió perspectiva i incorporant el temps en la seva comprensió simultània. En paral·lel, els pioners de la fotografia experimentaren amb composicions que sublimaven la volumetria, textura, llums, ombres i reflexos dels seus components. Actualment, tant artistes com publicistes continuen utilitzant el gran potencial expressiu que tenen els aliments a l'hora de transmetre benestar, plaer, harmonia, voluptuositat o sensualitat. Particularment interessants son les imatges que, per mitjà

³ Entre la recent bibliografia que fa referència a aquest gènere artístic, podem destacar, entre d'altres: Berger, John; Calvo Serraller, Francisco; Castilla del Pino, Carlos, et al.: *El bodegón*. Madrid/Barcelona: Fundación Amigos del Museo del Prado/Galaxia Gutenberg, 2000. Bryson, Norman; Coll, Miguel A.: *Volver a mirar: cuatro ensayos sobre la pintura de naturaleza muerta*. Madrid: Alianza Forma, 2005. Schneider, Norbert: *Naturaleza muerta*. Köln: Taschen, 2009.

⁴ Calvo Serraller, Francisco: "El bodegón español". A: *El bodegón español. De Zurbarán a Picasso*. Catàleg de l'exposició. Bilbao: Museo de Bellas Artes, 1999

de la fotografia o de la pintura hiperrealista, retraten des d'una composició clàssica el rebost contemporani, combinant productes frescos amb d'altres d'envasats, en un exercici postmodern que fusiona tradició amb data de caducitat.

En els bodegons i natures mortes que es realitzen al llarg del segle XX a Barcelona, alguns aliments apareixen més freqüentment que d'altres per ser, probablement, identificables en els mercats i taules de la ciutat. El peix ha protagonitzat un bon nombre d'imatges. Arengades, molls o llagostes, per la seva condició morfològica, estructural o cromàtica, o per representar el paradigma del menjar humil, popular o luxós, han estat representats en olis, aquarel·les o fotografies. La caça de pèl i ploma, amb la colpidora presència de l'animal sacrificat, dipositat sobre una taula amb altres objectes o penjant d'un ganxo, també ha estat molt present en el gènere. Fotografies més actuals, com les *d'ossos* de pernil suspesos sobre un fons obscur, demostren l'interès artístic en continuar plasman el contrast paradoxal entre la violència de la destrucció de la vida animal i les necessitats alimentàries de la vida humana. També els ous, amb la seva forma ovalada, han estat dibuixats, pintats o fotografiats en diverses ocasions en companyia de plats i olles, encastats en les tradicionals mones de pasqua, o sense la closca, a punt de batre. En quant a la fruita destaquen les representacions de raïms, pomes, taronges, magranes o carabasses, per la seva naturalesa esfèrica i varietat cromàtica, o de síndries, pel contrast entre l'exterior verd, llis i brillant, i l'interior vermell, carnós i esquitxat de llavors. En canvi, alguns artistes han preferit altres vegetals menys atractius, com bolets, bledes, o fruits de tardor, com codonys en procés de descomposició, per assenyalar la naturalesa temporal dels aliments i, per tant, la caducitat de la vida.