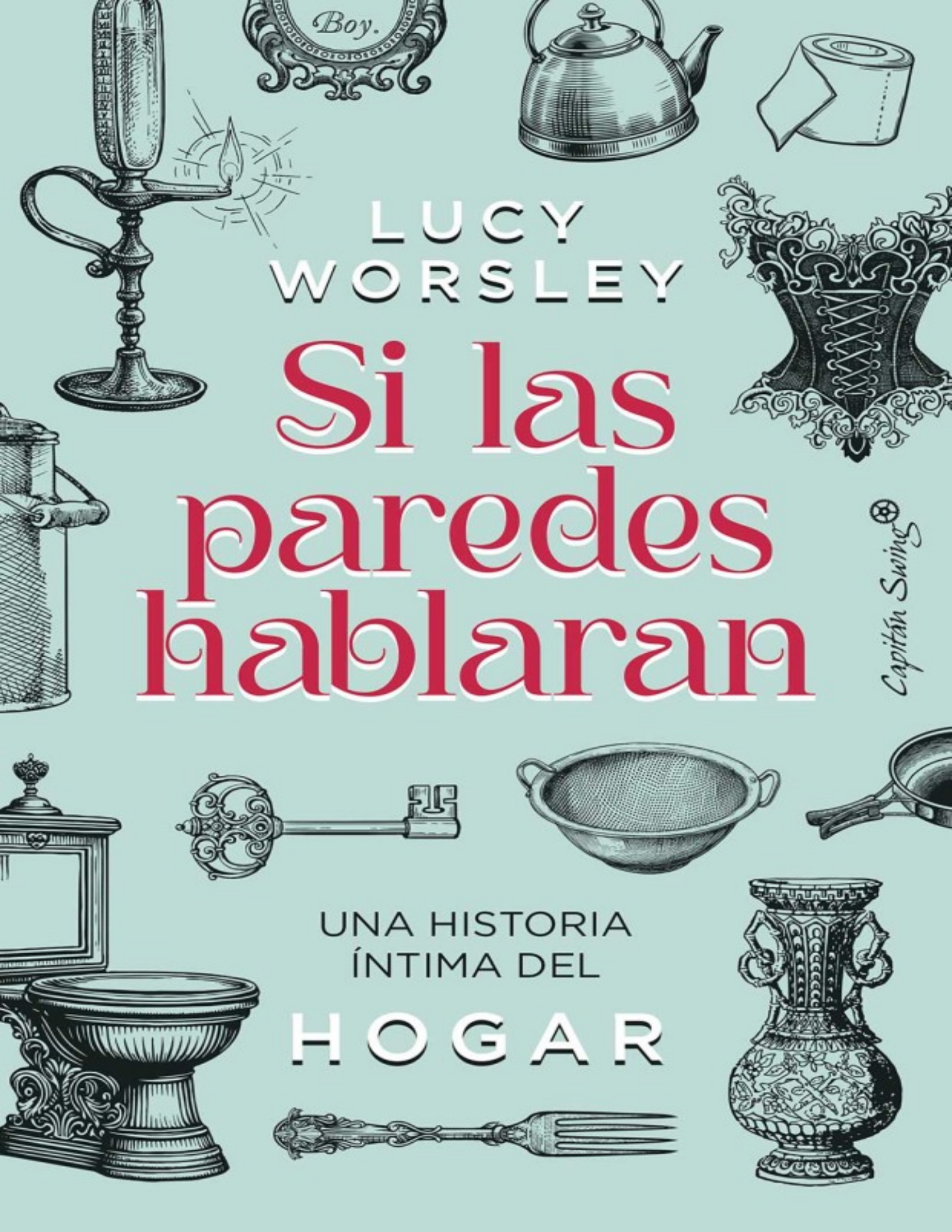


LUCY WORSLEY

Si las paredes hablaran

Capitán Swing

UNA HISTORIA ÍNTIMA DEL HOGAR

Si las paredes hablaran

UNA HISTORIA ÍNTIMA DEL HOGAR

LUCY WORSLEY

Traducción de
Lucía Barahona

Capitán Swing

Si las paredes hablaran

UNA HISTORIA ÍNTIMA DEL HOGAR

«Lo que quiero saber es, en la Edad Media,
¿trataban de alguna manera la "rodilla de criada"?[1]
¿Qué ponían en sus baños calientes tras las justas?».

H. G. WELLS, *TONO-BUNGAY* (1909)

Introducción

¿Por qué tardó dos siglos en popularizarse el inodoro con cisterna? ¿Por qué los desconocidos compartían cama? ¿Y por qué la gente rica temía la fruta? Este es el tipo de preguntas que quiero abordar en esta historia íntima de la vida doméstica.

Paseándome por las cuatro estancias principales de una casa —el dormitorio, el cuarto de baño, el salón y la cocina—, he explorado qué hacían realmente las personas en la cama, en el baño, en la mesa y en los fogones. Esto me ha llevado de remover salsas a la lactancia, de la higiene bucal a la masturbación y del vestirse a las bodas.

Por el camino, he quedado fascinada al descubrir que en el pasado los dormitorios eran lugares bastante concurridos, semipúblicos, y que hasta el siglo XIX no pasaron a estar reservados exclusivamente para dormir y mantener relaciones sexuales. El cuarto de baño ni quisiera existió como una habitación separada hasta finales de la época victoriana, y me sorprendió descubrir que, en lugar de las innovaciones tecnológicas, fue la actitud de la gente hacia la higiene personal lo que determinó el ritmo de su desarrollo. El salón surgió cuando las personas tuvieron el tiempo libre y el dinero suficientes para pasar rato e invertir en él, y he aprendido a considerarlo como una especie de escenario en el que los dueños de la casa representaban una versión idealizada de sus vidas ante los invitados. Por su parte, la historia de la cocina es también la historia de la seguridad alimentaria, el transporte, la tecnología y las

relaciones entre géneros. Una vez que comprendí esto, contemplé mi propia cocina bajo una luz completamente nueva.

En este libro hay un montón de detalles minúsculos, peculiares y aparentemente triviales, pero creo que a través de ellos podemos ubicar cambios sociales de gran calado, globales y revolucionarios. El hogar de una persona es un punto de partida excelente para evaluar su época, su lugar y su vida. «Tengo sumo respeto a las cosas materiales —dice Madame Merle en la novela de Henry James *Retrato de una dama* (1881)—. Nuestro yo, para los demás, es la expresión que de él les ofrecemos; y nuestra casa, nuestros muebles, nuestra indumentaria, los libros que leemos, las compañías que frecuentamos son las cosas a través de las que se expresa».[2] «Miren a su alrededor, ¿qué ven en esta habitación?», preguntaba John Ruskin en 1853. La respuesta, por supuesto, sigue siendo la misma: nos vemos a nosotros mismos. Por eso, ahora como entonces, prodigamos tanto tiempo, esfuerzo y dinero a nuestros hogares.

¿Qué más he aprendido gracias a escribir esta historia de la vida doméstica? Me ha permitido comprender que la biología siempre ha marcado nuestro destino. Muchas revueltas sociales importantes replican, en última instancia, pequeños cambios en la forma en que las personas piensan y cuidan sus cuerpos. También creo que es interesante e instructivo descubrir que los explotados y los indigentes no siempre estuvieron peor de lo que están ahora. La industrialización fue «algo malo» para muchas personas; en otros tiempos, ser rico imponía ciertas obligaciones sociales que ahora distan de resultarnos familiares. Pero este es un libro de historia muy tradicional, en el sentido de que, en general, con el paso de los siglos advertimos que las condiciones de vida tienden a mejorar. Leyes sobre el comportamiento aparentemente férreas se relajan con el tiempo; inventos asombrosos eliminan problemas de un plumazo; hay esperanza para el futuro. Mi conclusión es que aún nos queda camino por recorrer en este viaje hacia una buena vida, y que la historia puede ayudar a mostrárnoslo.

Y lo más bonito de todo es que siento que he encontrado a personas de carne y hueso del pasado; personas pertenecientes a

todos los escalafones sociales, desde campesinos a reyes. Si echamos la vista atrás a través de los siglos, descubrimos que nuestros antepasados se parecen en gran medida a nosotros en la forma en que vivían, amaban y morían. «De todas las historias —escribió John Beadle en 1656—, la de las vidas de los hombres es la más agradable: esta historia […] puede devolvernos a otras épocas y dar vida a quienes ya no están con nosotros».

En el proceso de investigación de este libro, he tenido dos fuentes de ayuda adicional más allá de los muros de la biblioteca. En primer lugar, por el hecho de trabajar en la organización Historic Royal Palaces (Palacios Reales Históricos del Reino Unido), estoy rodeada de personas cuya misión es hacer que el pasado cobre vida para nuestros visitantes. Todos los días hablamos de los temas que trata este libro. En segundo lugar, he tenido el privilegio de presentar una serie de la BBC sobre la historia de la vida doméstica. Para ese proyecto, experimenté de primera mano muchos de los procesos y rituales aquí descritos. Ennegrecí una cocina victoriana, acarreé agua caliente para llenar una bañera sin grifos, encendí una farola de gas, vadeé por un sistema de alcantarillado decimonónico, dormí en una cama Tudor, ingerí un medicamento de la época georgiana elaborado a partir de agua de mar, persuadí a un perro para que diera vueltas a un espetón e incluso empleé orina como quitamanchas. Cada vez que recreábamos alguna faceta olvidada de la vida doméstica, aprendía algo nuevo sobre por qué y cómo se desarrollaron los hogares.

En el pasado, la gente estaba tan acostumbrada a muchas de estas tareas rutinarias que apenas se paraban a pensar en ellas. «Estaba hablando de ideales, nobleza, principios —se exaspera uno de los personajes de *El cuarto de las mujeres* (1978), el clásico feminista de Marilyn French—. ¿Por qué te empeñas en rebajarnos al nivel de lo mundano, lo ordinario, del jodido y apestoso frigorífico?». Sin embargo, me atrevería a afirmar que todos y cada uno de los objetos que hay en vuestro hogar tienen una historia importante y propia que contar. La relación que mantenéis con vuestra nevera revela mucha información sobre quiénes sois realmente. ¿Está llena o vacía? ¿La compartís? ¿La limpiáis vosotros mismos? ¿Os la limpia

alguien? Las respuestas a estas preguntas definen vuestro lugar en el mundo. En palabras del doctor Johnson:

> No hay nada, señor, demasiado pequeño para una criatura tan pequeña como el hombre. Es por medio del estudio de cosas pequeñas como aprendemos el gran arte de tener la menor miseria y la mayor felicidad posibles.

PARTE I

UNA HISTORIA ÍNTIMA DEL DORMITORIO

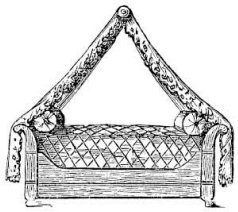
Casi una tercera parte de la historia falta. Raras veces se oye hablar de las horas en las que la gente estaba dormida —o a punto de dormirse—, y vale la pena llenar ese vacío.

Hoy en día, el dormitorio es el espacio entre bastidores donde nos preparamos para nuestra actuación en el teatro del mundo. Para nosotros es un lugar privado, y es una grosería entrar en la habitación de alguien sin llamar a la puerta.

Sin embargo, este fenómeno es relativamente nuevo. En la Edad Media, la gente no tenía una habitación especial para dormir. Simplemente disponían de un espacio para vivir en el que descansaban —o comían, o leían, o bebían—, y usaban la misma habitación para todo. La idea de que uno duerma solo, en su propia cama, en su propio cuarto separado, es en realidad bastante moderna.

Las funciones del dormitorio y del salón tomaron a la larga caminos separados, pero el dormitorio continuó siendo un espacio social durante un periodo de tiempo sorprendentemente largo. Allí se recibía a los invitados en señal de deferencia; el cortejo y el matrimonio se desarrollaban ahí dentro, e incluso el parto fue durante siglos una experiencia comunitaria. Solo en el siglo XIX el dormitorio pasó a estar apartado: un lugar separado para el descanso, el sexo, el nacimiento y la muerte. En el siglo XX, estas dos últimas funciones incluso salieron del dormitorio y se trasladaron al hospital.

Dado que la habitación en la que se dormía era mucho más que un simple lugar de descanso, la historia del dormitorio es un aspecto fundamental de la sociedad misma.



01

Una historia de la cama

«*Pocas cosas hay más gratas que estar recostado en la cama con un libro y una buena taza de té*».

ALAN CLARK (27 de enero de 1977)

Hace mucho tiempo, los grandes interrogantes de la vida eran si pasaríamos frío al llegar la noche y si tendríamos algo con que alimentarnos. En tales circunstancias, el gran salón central de una casa medieval era un lugar maravilloso en el que estar: un espacio seguro, aunque lleno de humo, pestilente y abarrotado. Tal vez el suelo solo estuviese hecho de tierra, pero a nadie le importaba con tal de que la sala fuera un hervidero de invitados, calor y alimentos. De ahí que muchas personas estuvieran encantadas de dormir ahí. Por la noche, el gran salón medieval se convertía en un dormitorio.

Un gran hogar medieval se parecía a un internado en el que la mayoría de los alumnos eran personas adultas. Procedían de hogares humildes y su meta era vivir y aprender en un epicentro de cultura y seguridad para el área circundante. Durante el día servían a su señor y de noche dormían en su suelo. Si uno desempeñaba una tarea particular en el hogar, tal vez durmiera en su lugar de trabajo diurno. Conocemos historias de lavanderas que dormían en la lavandería, de guardas que dormían en sus refugios y de personal

de cocina encamado cerca de las chimeneas en las que se afanaban todo el día. Un inventario realizado en Sutton Place, una casa solariega de estilo Tudor en Surrey, indica que los «muchachos» de la cocina dormían en el mismo cuarto que el bufón. El único sitio donde no se dormía era en un dormitorio.

De manera que casi todo el mundo compartía el espacio de dormir con muchas otras personas. A menudo leemos que en la Edad Media la gente carecía de la noción de privacidad. Desde luego, no debe asumirse que esta exista en todas las culturas. En el Japón moderno, por ejemplo, la privacidad es mucho menos importante que en Occidente. Al no disponer de una palabra propia para tal concepto, los japoneses han adoptado una inglesa: *praibashii*.

Las vidas medievales eran mucho más comunitarias que las actuales, pero esto no quiere decir que no albergaran ninguna idea de privacidad. La gente se tomaba la molestia de buscar momentos privados, como cuando el señor y la señora se acostaban separados por cortinas en su cama con dosel, o cuando una pareja de enamorados salía a pasear por el bosque en el alegre mes de mayo, o cuando una persona se arrodillaba en oración en una capilla. El libro privado, el estuche cerrado y privado que contenía tesoros personales o el oratorio privado eran, en efecto, lugares íntimos, aun siendo más pequeños o menos accesibles de lo que una persona moderna esperaría.

Por otro lado, es verdad que había menos «vida privada». La sociedad estaba estructurada de manera que la posición de cada uno en la jerarquía resultaba evidente y explícita. Había una «gran cadena del ser» o *scala naturae* que descendía desde Dios, a través de sus ángeles, hasta el arzobispo de Canterbury y otros nobles —por ejemplo, duques— antes de alcanzar a la plebe. Pero a nosotros, simples mortales, por lo menos nos quedaba el consuelo de ocupar un escalón por encima de los animales, las plantas y, finalmente, las piedras. Una cadena como esta restringía inevitablemente toda esperanza de mejorar el estatus social, pero también servía de consuelo. Las personas que ocupaban posiciones más elevadas

adoptaban aires de superioridad, pero también tenían obligaciones claras y apremiantes hacia quienes se situaban por debajo de ellas.

En este mundo comunitario pero estrictamente jerárquico, la alfabetización era poco frecuente, y, por tanto, también lo eran la escritura de diarios y la introspección, así como la capacidad de disponer de tiempo libre más allá de conseguir alimentos y prepararlos. Dios, no uno mismo, era el centro del mundo. La comprensión de cómo debió de ser habitar un marco mental como ese es el objetivo último del esfuerzo de los historiadores a la hora de investigar y reconstruir el mobiliario medieval y las estancias en las que se encontraba.

Para la mayoría de las personas, las camas medievales consistían en paja o heno (*irse al sobre* tenía un significado literal)[3] metidos en un saco. Estos sacos podían estar hechos de «cobertor», la tela a rayas áspera que hoy en día sigue empleándose para cubrir colchones. Un colchón también se conocía como *palliase*, de *paille*, el término francés para la paja. En torno a 1452, John Russell da instrucciones sobre cómo hacer una cama para varios durmientes, de nueve pies de largo por siete de ancho (es decir, de casi tres metros de largo y algo más de dos de ancho). Indica que hay que recoger «basura» (es de suponer que hojas, no bolsas de patatas fritas) para «llenar» el colchón. A continuación, el relleno debía distribuirse de manera uniforme para eliminar los peores bultos. Cada colchón debía «pisotearse hábilmente […] con jirones prolongados en los pies y en los costados».

Suena bastante incómodo, pero es de suponer que era más blando que el suelo.

Acurrucarse unos con otros en una cama grande era normal; es más, era aconsejable para procurarse calor y seguridad. Un manual de conversación de francés empleado por viajeros medievales incluía las siguientes expresiones útiles: «Eres un mal compañero de cama», «Te quedas con toda la manta» y «No dejas de dar patadas». El poeta del siglo XVI Andrew Barclay describe el ruido horrible que cabía esperar en una habitación llena de durmientes:

> Unos dan coces y otros balbucean, algunos se acuestan ebrios,

unos se pelean y otros discuten, cuando como animales comen;
unos ríen y otros lloran, cada cual según su voluntad,
unos vomitan y otros orinan, ni uno solo está quieto.
Ninguno de ellos está quieto hasta la medianoche,
y entonces se desatan trifulcas y por las camas se pelean.

Era tan fácil incordiar o molestar a los compañeros de cama que se desarrollaron costumbres y normas sobre qué posición debería ocupar cada uno en una cama comunitaria. Un testigo de la vida en la Irlanda rural a principios del siglo XIX observó que las familias se acostaban «en orden, la hija mayor junto al muro más alejado de la puerta, a continuación todas las hermanas de mayor a menor, después la madre, el padre y los hijos sucesivamente, luego los desconocidos, ya fueran vendedores ambulantes, sastres o mendigos». Así, las muchachas solteras se mantenían prudentemente lo más lejos posible de los hombres solteros, mientras que el marido y la mujer descansaban juntos en el medio.

La descripción más conocida de los lechos de los criados en la época isabelina corresponde a William Harrison: «Si tenían alguna sábana encima, bien estaba, porque raras veces tenían una debajo del cuerpo para evitar las ramitas de paja puntiagudas que a menudo atravesaban la lona». Sin embargo, de sus comentarios hay que creerse la mitad, porque lo cierto es que Harrison pensaba que una cierta incomodidad era beneficiosa. Como los analistas conservadores de todas las épocas, se lamentaba de que los hombres ingleses se habían vuelto unos blandos que deseaban toda clase de lujos poco varoniles. Afirmaba que antiguamente las almohadas «solo se consideraban apropiadas para las parturientas». ¡Cómo habían cambiado los tiempos: ahora incluso los *hombres* querían almohadas, en lugar de arreglárselas con un «buen tronco redondo bajo la cabeza»!

Sin embargo, dormir en el gran salón no estaba a la altura de la familia de sangre a la que pertenecía la casona señorial medieval. Los señores de la casa podían apartarse de la chusma y retirarse a un cuarto en la planta de arriba conectado al salón. A menudo se llamaba simplemente *aposento*; otras veces, *tocador* o *solar*. Un sirviente especial llamado *chambelán* era el encargado de supervisar

los aposentos. En los aposentos de Penshurst Place, en Kent, una de las casas medievales que han sobrevivido más completas en Gran Bretaña, una mirilla o ventanilla permite ver la sala que hay debajo, de manera que el mandamás pudiera estar al tanto de lo que hacían sus trabajadores. Literalmente, «miraba por encima» a sus sirvientes.

Los aposentos de los señores de la casa eran un lugar multifuncional: despacho, biblioteca, salón y dormitorio combinados. Pero casi con total certeza contenían una cama de madera en condiciones. Es muy difícil conocer el aspecto exacto de estas camas, porque los artistas medievales por lo general no dominaban la proporción o la escala. Cuando hicimos una reconstrucción de la cama de Eduardo I para el Palacio Medieval en la Torre de Londres, entre los testimonios que manejábamos se incluían documentos del pago por los postes verdes con estrellas pintadas y las cadenas para unir todas las partes (lámina 2). Una ilustración de esa época que muestra «La concepción de Merlín» (lámina 3) nos sirvió de orientación para ello. La cama era desmontable porque Eduardo I viajaba constantemente por todo el país. Sus sirvientes la desarmaban para trasladarla de un castillo a otro, y las cadenas mantenían todas las piezas unidas cuando volvía a reconstruirse.

Geoffrey Chaucer nos permite asimismo vislumbrar el color y la majestuosidad de una cama de finales de la Edad Media, pues, en una determinada época de su carrera, fue «ayuda de cámara en los aposentos del rey». Entre sus obligaciones se encontraba la de hacer la cama, así que sabía de lo que hablaba cuando describió una suntuosa cama dorada y negra:

> […] de los plumones de las más puras y blancas palomas
> una cama de plumas le daré.
> Recubierta de oro, y bellamente ataviada
> con delicado satén negro extranjero.

Incluso en las postrimerías del periodo medieval, las camas de gran tamaño talladas en madera seguían siendo muy escasas. Un «camastro de tablas» era el destino más habitual para la mayoría de la gente. Consistía básicamente en una caja de madera, tal vez con

patas cortas, que podía trasladarse fácilmente de una estancia a otra conforme aumentaba o descendía el número de sirvientes o invitados que precisaran alojamiento. Estos camastros eran tan sencillos y prácticos que perduraron durante siglos. En la casa de campo de estilo isabelino Hardwick Hall, en Derbyshire, un inventario de 1601 indica que en el descansillo de las escaleras se hallaba una cama plegable para algún pobre diablo, y que hasta en la trascocina había una cama de palé. Las memorias de un ayuda de cámara empleado en una casa de campo irlandesa en la década de 1860 revelan una disposición para dormir similar, aunque para entonces debía de ser extremadamente anticuada: «Había tres o cuatro camas en una habitación. Muchos de los hombres tenían camas plegables o de nicho por aquí y por allá en la despensa y en el salón».

Sin embargo, el periodo Tudor vio cómo una de las grandes invenciones europeas adoptaba una forma fija. La cama con dosel era muchas veces el artículo más caro de una casa, y era una adquisición fundamental al contraer matrimonio. (Los más afortunados la heredaban de sus padres). El dosel protegía de las ramitas o plumas que pudieran caer del tejado, que quizá careciera de un techo de escayola. Las cortinas de lana proporcionaban calor y también *cierta* privacidad. Es muy probable que incluso en un hogar Tudor de categoría media el señor y la señora compartieran su dormitorio con los hijos o con sirvientes privilegiados usando camastros o incluso camas nido con ruedas que durante el día permanecerían guardadas bajo la cama con dosel.

En una cama con dosel Tudor, el colchón descansaba sobre una cuerda enhebrada de arriba abajo y de lado a lado. Esta cuerda se hundía inevitablemente bajo el peso del durmiente y era necesario ajustarla con regularidad, de ahí la expresión *Night, night, sleep tight*.[4]

En los cuadros en los que aparecen personas premodernas en una cama, a menudo se las muestra en una posición curiosa: semisentadas. Apoyadas en almohadas y cojines, da la impresión de que están bastante incómodas, y cabe preguntarse si realmente dormían así. Quizá la respuesta sea que el arte no reflejaba la

realidad, y que los artistas siempre posicionaban a sus modelos para conseguir el mejor ángulo de sus rostros. (De la misma manera que es poco probable que los reyes medievales, tal como parecen sugerir gran cantidad de imágenes de la época, durmieran con la corona puesta). Pero creo que la explicación para esta pose es que las camas de cuerda no pueden evitar hundirse en el medio y transmitir una sensación casi de hamaca. De hecho, es poco menos que imposible dormir bocabajo en una cama de cuerda, como yo misma descubrí cuando pasé la noche en la granja medieval del Museo Viviente de Weald and Downland.



¿De verdad se acostaban los reyes con la corona puesta?
¿Y la gente dormía sentada en la Edad Media?

Colección privada

En el siglo XVII, la gente seguía acostumbrada a compartir lecho. Cuando la hija de *lady* Anne Clifford había cumplido casi tres años, su grado de madurez se midió con tres cambios en su vida diaria: la metieron en un canesú de hueso de ballena, tuvo libertad para caminar sin andador y le permitieron dormir en la cama de su madre. Compartir cama era algo que hacía un adulto, no (como ahora) un niño.

En efecto, si una persona durmiera sola en la gran cama de Ware, que actualmente se encuentra expuesta en el Museo de Victoria y Alberto en Londres, no sería sorprendente que se sintiera un poco perdida y sola: tiene más de tres metros de ancho. Fechada entre 1575 y 1600, y en su día propiedad de la posada real en Ware, podía acomodar a un número considerable de durmientes. No menos de doce personas pasaron en cierta ocasión la noche juntas en esta cama (aunque en aquel caso fue «para retozar»).

Para aquellos lo bastante ricos como para poseer una cama con dosel y todo el juego de sábanas, cortinajes y ropa de cama, la ceremonia de meterse en la cama implicaba un cierto ritual y ayuda por parte de los sirvientes. Un manual de conversación para visitantes en Inglaterra publicado en 1589 incluía una sección sobre lo que un turista extranjero podría decirle a su doncella mientras esta le ayudaba a acostarse.

> —Amiga mía, ¿está preparada mi cama? ¿Es buena?
>
> —Sí, señor, es una buena cama de plumas, las sábanas están muy limpias.
>
> —Tiemblo como una hoja en un árbol. Tráigame la almohada y cúbrame bien: quíteme las calzas y caliente mi cama. ¿Dónde está el orinal? ¿Dónde está la letrina?
>
> —A mano derecha. Si no puede verlas, las olerá de maravilla.
>
> —Amiga mía, deme un beso y dormiré mejor.
>
> —Prefiero morirme a besar a un hombre en su cama, o en cualquier otro lugar. Descanse, por el amor de Dios.
>
> —Se lo agradezco, bella doncella.

Samuel Pepys, a pesar de no ser más que un próspero funcionario público del siglo XVII, tenía criados que lo ayudaban a la hora de dormir; en cierta ocasión anotó: «Esta noche he hecho subir al chico

para que su hermana le enseñe a acostarme». Como buen hombre de su época, las horas que pasaba en su dormitorio no estaban limitadas a dormir: por sus diarios sabemos que en esa habitación también tocaba el laúd, leía, cantaba duetos, hablaba de música con un amigo, escuchaba las traducciones latinas de su criado, charlaba con su mujer y le enseñaba astronomía.

La cama de Pepys habría consistido en un colchón de plumas sobre otro relleno de paja. Una cama de plumas era una posesión muy preciada: no es de extrañar, puesto que había que desplumar muchos gansos para conseguir veintidós kilos de plumas. En ocasiones, a las criadas de la cocina se les permitía quedarse con las plumas de las aves que desplumaban para la mesa de sus señores, como una especie de dote, y las guardaban para su cama de plumas conyugal. Una cama como esta requiere golpes, vueltas y sacudidas constantes para mantenerla fresca y dispersar los posibles bultos, y una nueva no era necesariamente preferible a una vieja porque despediría olor a corral.

Las amas de casa eficientes trataban de reunir gran cantidad de ropa de cama usada para así ocuparse de un único montón de ropa sucia al mes. Cuando James Boswell y Samuel Johnson visitaron la isla de Skye en 1773, este último durmió en casa de Flora Macdonald, en la misma cama en la que Carlos Eduardo Estuardo, conocido como Bonnie Prince Charlie, había hecho noche durante su huida de los ingleses unos años antes. La señora Macdonald incluso había mantenido intactas, a salvo y sin lavar —en señal de veneración—, las sábanas usadas de Carlos Eduardo con la intención, un tanto morbosa, de envolver con ellas su propio cadáver.

Boswell observó que en esta remota isla escocesa la gente irrumpía continuamente en su dormitorio. «Durante el día, las habitaciones eran comunes a todo el mundo…, niños y perros incluidos». Esto lo sorprendió en grado sumo, pues en la época georgiana las clases urbanas adineradas habían empezado a esperar por primera vez que las dejasen tranquilas en sus dormitorios.

En el siglo XVII, el diseño convencional de una casa de rango medio —tal vez la de un campesino o un comerciante— constaba de

un piso de arriba con dormitorios comunicados entre sí. Esto se traducía en que los usuarios del segundo cuarto solo podían acceder a él a través del primero. En un palacete de ciudad del siglo XVIII, sin embargo, la creciente demanda de privacidad llevó a destinar una parte del espacio únicamente a la circulación. El clásico palacete adosado alto y estrecho tenía un descansillo en cada planta, al que se abrían dos habitaciones separadas. Ahora, quienes ocupaban el cuarto de atrás, más pequeño, podían acceder a su habitación directamente por las escaleras, sin tener que pasar primero por la habitación de otro.

El siguiente paso, en casas más grandes, sería el pasillo: su aparición a finales del siglo XVII permitió que cada dormitorio pasara a ser completamente independiente y privado. En 1697, Cassandra Willoughby, muy interesada en fisgonear en casas ajenas, consideró oportuno y digno de mención que la disposición de los balcones en la nueva casa del señor Arthington posibilitaba «un pasillo muy cómodo que iba de una habitación a otra sin convertir ninguna de las alcobas en una auténtica feria».

Así, la sociedad georgiana comenzó a tratar sus dormitorios como espacios más exclusivos e íntimos de lo que lo había hecho la sociedad Tudor. Se volvió una costumbre colocar una puerta en el dormitorio que se abriera hacia dentro, hacia la cama. «La clave de esto es que la persona que entre no sea capaz de abarcar toda la estancia a simple vista en cuanto abra una mínima rendija en la puerta», explicaba en 1904 Hermann Muthesius, un cronista alemán sobre hogares británicos. En su lugar, el visitante debe rodear la puerta «para acceder a la habitación, y para entonces la persona allí sentada ya habrá podido prepararse debidamente para su entrada».

Sin embargo, los dormitorios seguían siendo hasta cierto punto sociales. Se usaban para celebrar partidas de cartas, meriendas o reuniones de amigos, para escribir, hacer negocios o estudiar. En el cuadro de William Hogarth *El recibimiento de la condesa* (1743), en los aposentos de la condesa en cuestión hay no menos de diez personas presentes que la ayudan a vestirse: peluquero, flautista, cantor, sacerdote, amiga, paje negro; incluso recibe la visita de un muchacho empleado en una juguetería que le muestra su

mercancía. Pero la condesa es un personaje frívolo, y sus invitados varones, unas figuras claramente poco deseables y poco masculinas. Oliver Goldsmith describía en 1765 un festejo de alcoba parecido:

> Para estar presentable, mantenía una amplia variedad
> de vanidosos empolvados de su titularidad.

Su desaprobación muestra que este tipo de socialización de alcoba comenzaba a considerarse inapropiada. La siguiente fase en el desarrollo del dormitorio tuvo lugar en la época victoriana, cuando la separación y la privacidad no solo se volvieron deseables, sino esenciales, y su logro se convirtió en una fuente de ansiedad paranoica. Los hombres y las mujeres debían estar separados unos de otros, así como los criados y las criadas, y hacer la cama se convirtió en un ritual que requería aún más tiempo y dinero.

Para la clase alta victoriana, sería impensable que unos esposos con una casa grande compartieran el dormitorio. En aquella época, la vergüenza y los escrúpulos comenzaban a rodear todo lo relacionado con el sexo. Las damas sabían menos al respecto y lo temían más, y sus maridos las protegían del conocimiento carnal. Las actividades del dormitorio se limitaban en aquel entonces a mantener relaciones sexuales y dormir, y el resto de las finalidades sociales se perdieron. La revista *The Architect* se mostraba muy rígida respecto a esta cuestión, y afirmaba que usar un dormitorio para *algo* que no fuese dormir era «malsano, inmoral y contrario al principio bien conocido de que cada función importante en la vida requiere una habitación separada».

El vestidor era muchas veces el lugar donde dormía un caballero acomodado, tal vez tras volver a altas horas después de una velada con sus amigos en un club de fumadores. El vestidor de una dama podría llamarse *boudoir* o tocador, una habitación que toma su nombre del verbo francés *bouder*, es decir, estar enfurruñado. Una vez asentado en los hogares de los ricos, este ideal de separación parecía moderno y deseable y pasó a ser una aspiración para la clase media. El siglo XX fue testigo de una imitación modesta cuando

los miembros de este grupo social empezaron a dormir felizmente separados en sendas camas individuales en sus viviendas adosadas.

Las camas en el hogar victoriano se hacían de una forma más elaborada que nunca. Los manuales domésticos decimonónicos prestan mucha atención a la necesidad de mantener las camas frescas, aireadas y cubiertas con múltiples capas de sábanas y mantas. Hacer la cama se había transformado casi en un fetiche, pero no hay que olvidar que una cama húmeda podía resultar extremadamente peligrosa en una época de tuberculosis.

En 1826, los muelles metálicos en espiral comenzaron a reemplazar a las antiguas camas de cuerda. También se sustituyeron la lana y el lino de las camas anteriores por un nuevo producto maravilloso cuyos beneficios impulsaron a Gran Bretaña a la Revolución Industrial. El siglo XIX fue la era del algodón: en la década de 1830, la mitad del valor de las exportaciones de Gran Bretaña residía exclusivamente en los tejidos de algodón. Primero la India y después América suministraron el algodón en rama hilado que después se tejía en las fábricas de Lancashire. El número de fábricas en Mánchester (o «Algodonópolis») alcanzó su máximo apogeo en 1853, cuando había no menos de ciento ocho.

Las amas de casa victorianas acumulaban celosamente los productos de estas fábricas, se enorgullecían de sus armarios bien provistos de ropa de cama y administraban con cuidado las sábanas, reutilizando la de arriba como bajera tras un uso quincenal. Hacer la cama en la época victoriana era un asunto peliagudo, y la señora Panton, autora de *From Kitchen to Garrett* (De la cocina al desván; 1887) confesaba su temor a que ningún criado pudiera alcanzar sus estándares obsesivamente elevados en la preparación de las camas: «No he encontrado aún, en toda mi experiencia, ni un solo criado en quien verdaderamente pueda confiar en que ventilará la cama como es debido», se lamentaba. Y es que, una vez tras otra, «lo primero que se le ocurría [al criado] era cubrirla y hacerla», y así solo conseguía dejarla «mal ventilada y desagradable».

Todo esto está muy bien, pero imaginad la labor que exigía «airear como es debido» una cama victoriana. Esta consistía en un somier, una lona marrón gruesa de tela de Holanda para cubrir los

muelles metálicos, a continuación un colchón de pelo de caballo, un colchón de plumas, un cubremanta, una manta bajera, una sábana bajera, una superior, tres o cuatro mantas, edredón y fundas de almohada. La señora Panton recomendaba retirar todo esto cada día: «Después de que uno haya salido de la cama, en ella no debe quedar nada. No hay que contentarse con darle la vuelta a toda la ropa de cama sobre la barandilla. Hay que asegurarse de sacar todo de debajo del colchón, por separado, y colgarlo». Acto seguido aconsejaba que la desdichada criada «mueva el colchón y lo coloque tan cerca de la ventana como sea posible». También recomendaba retirar cada noche los almohadones con volantes que decoraban las almohadas durante el día y «sustituirlos por otros lisos, para economizar». En el Tatton Old Hall, un edificio histórico en Cheshire, probé a hacer una cama victoriana siguiendo estas instrucciones. Tardé media hora, y simplemente no tuve fuerza suficiente para darle la vuelta al colchón de pelo de caballo sin ayuda. No me sorprende que los criados de la señora Panton escurrieran el bulto.

Los almohadones con volantes no se habrían dejado ver en los dormitorios de los sirvientes de la señora Panton. Los manuales domésticos victorianos insisten en que estos debían conservar una sencillez escrupulosa. «El cuarto de dormir de un criado debe contener tan pocos artículos como sea posible sin comprometer su comodidad —recomendaba el *Cassell's Household Guide* (Guía doméstica Cassell; década de 1880)—. Una cama y un somier […], sábanas sin blanquear […], cubrecama coloreado económico, una cómoda, un espejo, aguamanil […] y una silla es todo cuanto se necesita». Hay que reconocer que recuerda bastante a una cárcel.

La señora Panton convenía asimismo en que los cuartos de los sirvientes no deberían ser «indebidamente suntuosos», aunque sí admitía que cada individuo debería disponer de una cama separada. Trataba a sus doncellas como si fuesen animales, y esperaba poca cosa de ellas en cuanto a buen gusto o esmero. Las cortinas habrían de estar prohibidas y «tampoco deberían mantener sus propios baúles en sus habitaciones […], pues son incapaces de abstenerse de acumular toda clase de chatarra en ellos». Teniendo en cuenta que estos baúles, que ellas mismas habrían traído de sus hogares,

era el único espacio privado que los criados poseían en casa de sus empleadores, el hecho de quitárselos era sumamente cruel por parte de la señora Panton.

La creciente concienciación sobre la existencia de gérmenes y el subsiguiente Movimiento por la Reforma Sanitaria puso fin a los volantes y a las puntillas más extravagantes del recargado dormitorio victoriano. El informe de Edwin Chadwick sobre *The Sanitary Condition of the Labouring Population* (Las condiciones sanitarias de la población trabajadora; 1842) subrayaba el valor económico de prevenir enfermedades entre los trabajadores manteniendo limpias las casas. Los reformistas sanitarios preferían los somieres de hierro porque, a diferencia de la madera, no podían albergar piojos ni otras viles plagas. El único método realmente fiable para eliminar los bichos de una cama de madera era quemándola. Por tanto, el hierro se convirtió en el material predilecto.

No obstante, la cama cubierta con capas de sábanas, mantas y plumones persistió hasta el siglo xx, y la tarea de hacerla continuó ejecutándose a conciencia. Los quehaceres de una criada de principios del siglo xx muestran que la ocupante de un dormitorio, incluso en una casa moderadamente señorial, podía a estas alturas dormir sola, pero seguía compartiendo el uso del espacio como mínimo con otra persona muy ocupada:

> En pie a las 6:30 / Abrir las ventanas, etc. / Preparar el té de primera hora / Llevar agua caliente a los dormitorios / Preparar los baños / Barrer y quitar el polvo del salón, limpiar los escalones de la entrada / Preparar y encender las chimeneas / Después del desayuno, hacer las camas, retirar desechos y arreglar los dormitorios / Preparar las habitaciones para barrer, limpiarlas a fondo / Estar vestida [con el uniforme] para las 15:00 / Llevar agua caliente a los dormitorios antes de la cena / Encender la lumbre y el gas, cerrar las cortinas / En caso necesario, asistir en los excusados a las damas más jóvenes o invitados / Ayudar a servir la mesa en caso necesario / Abrir las camas y preparar el dormitorio para la noche.

La mayor revolución hasta la fecha en el arte de hacer la cama no tuvo lugar hasta la década de 1970. Fue entonces cuando el nórdico o edredón llegó desde Escandinavia, y con él, el uso de la sábana de

arriba, mantas y colcha desaparecería casi por completo, o, cuando menos, llegaría a evocar una nostalgia calculada.

Debe atribuirse a Terence Conran el mérito de introducir lo que en un principio se conoció como el *slumberdown* [plumón para el sueño], o con el nombre alternativo que revela sus orígenes: la «colcha continental». Poco después, cuando los franceses adoptaron su uso con entusiasmo, pasó a conocerse con el término francés para «plumón»: *duvet* [«edredón» o «nórdico» en castellano].

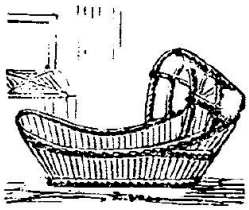
Los edredones se asociaban con la liberación de la lata de tener que hacer la cama, pero también con otros tipos de liberación: «Acuéstate con un sueco» fue uno de los primeros eslóganes publicitarios en una época de reciente permisividad. Los edredones y sus fundas se vendían en la nueva cadena de tiendas Habitat de Conran, y Patricia Whittington-Farrell fue una de las personas contratadas para demostrar a los clientes su manejo rápido y fácil. Se pasaba los días quitando y poniendo las fundas y haciendo demostraciones en el arte de hacer la «cama en diez segundos». Cuando la conocí y hablé con ella, hacía tiempo que no llegaba a su marca de los diez segundos, pero su entusiasmo por Habitat y por las mejoras vitales que representó para la joven ama de casa de los años setenta se mantenía intacto.

La «cama en diez segundos», que se conseguía con tan solo un movimiento de muñeca, también apareció orgullosa en los catálogos de Habitat. Las telas presentaban colores vivos o estampados, lo más alejado posible del blanco prístino de la ropa de cama victoriana. Modernas y llamativas, eran azul marino, magenta, mostaza, a rayas o floreadas. La gente experimentó comprando edredones primero para sus hijos, y los nacidos en los años setenta —entre los que me incluyo— crecieron sin conocer otra cosa (aunque recuerdo haber oído por casualidad las reservas de mi abuela y sus amigas: «¿No es muy pesado? ¿No da mucho calor?»).

Pero, una vez que probaron los edredones, muy pocos retomaron las sábanas y las mantas. Es más, a cualquiera le sigue pareciendo que dormir bajo muchas capas de ropa de cama es como entregarse a un consumismo ostentoso: ellos, o gente que trabaja para ellos, disponen del tiempo necesario para reacomodar una

cama por la mañana, y de limpiar las sábanas, las mantas, los edredones y el cubrecama conforme a sus diversos y complicados requisitos.

La simplicidad de la mayoría de las camas modernas —un solo colchón, una sola cubierta— podría considerarse algo así como cerrar el círculo, pues nos devuelve al periodo medieval, cuando solo se necesitaba un saco lleno de paja y un manto.



02

Nacer

«*Concede a todos los infantes que aún no han nacido que, junto con sus venas y miembros correspondientes, puedan venir a este mundo sanos y en perfecto estado, sin defectos ni deformidades*».

THOMAS BENTLEY, oración para mujeres embarazadas (1582)

Hasta la aparición de los hospitales de maternidad en el siglo XVIII, casi todo el mundo nacía en casa. La vida comenzaba en una alcoba, y la mayoría de las veces también terminaba allí, tal vez en la misma cama familiar. Antes de la derivación de estos grandes acontecimientos a los hospitales, el dormitorio era lo primero y lo último que veía una persona.

Hoy en día, toda madre embarazada experimenta cierto temor, pero en el pasado era mucho más lo que estaba en juego. El parto era el mayor riesgo para la vida de las jóvenes, y las alcobas a las que se retiraban cuando se acercaba el momento de dar a luz eran lugares aterradores y deprimentes. La tasa de mortalidad medieval era de uno por cada cincuenta embarazos. Dado que no era inusual que una mujer pariera una docena de veces, el riesgo potencial para las esposas fértiles aumentaba rápidamente. Muchas damas

embarazadas del periodo Tudor se hacían retratar por la conmovedora razón de que tal vez se estuvieran despidiendo para siempre de sus maridos cuando se las confinaba para dar a luz. En tal caso, sus familiares tendrían al menos una última imagen de un ser querido fallecido (lámina 8).

Los Tudor comprendían lo que los defensores del parto natural saben todavía en nuestros días: la gravedad ayuda. En el siglo XVI, las reinas se sentaban en un trono sin asiento llamado «silla quejumbrosa», tapizada en tela dorada y con un tazón de cobre para recoger la placenta. Parteras al servicio de todos los estamentos sociales disponían de taburetes más toscos, sin asiento. Algunos incluían características más sofisticadas, como asientos de cuero, respaldos de trinquete o correas a las que la mujer podía agarrarse mientras empujaba.

Para las mujeres de alto rango de las épocas Tudor y Estuardo, las últimas semanas del embarazo estaban repletas de rituales altamente sofisticados. Una mujer bien preparada habría contraído matrimonio equipada con su propio juego de «ropa de cama para el parto», que respondía a un propósito tanto ceremonial como práctico. En ese momento, se procedería a sacar las diversas telas y sábanas primorosamente preparadas y guardadas en un baúl para su futuro uso. El esfuerzo invertido en aquella preparación demostraba que una mujer estaba lista para convertirse en madre, tanto a nivel físico como psicológico.

Durante la última fase del embarazo, una mujer del periodo Tudor o Estuardo se retiraba literalmente del mundo. Los hogares del siglo XVI encerraban a sus mujeres embarazadas en habitaciones oscuras y bien amuebladas durante todo un mes antes del nacimiento para minimizar el riesgo de una caída o un sobresalto susceptibles de provocar un aborto espontáneo. La penumbra y la falta de ventilación estaban pensadas para reducir la entrada de «aires» nocivos, que, según la medicina de la época, acarreaban enfermedades.

Esta teoría según la cual un «miasma» maligno era portador de enfermedades a través del éter tuvo una importancia terrible en la historia de la planificación doméstica, y la trataremos a su debido

tiempo. También propiciaba que se prestaran grandes atenciones al aspecto de una casa; el aire en un emplazamiento peligrosamente húmedo o en un valle sería nocivo y, por tanto, causaría enfermedades. Es comprensible que la gente llegase a esta conclusión. La malaria, por ejemplo, era común en los pantanos de la Inglaterra Tudor. Pero la transmitían los mosquitos, no un «miasma» imaginario.

Aun después del gran acontecimiento, a una nueva madre Tudor no se le permitía escapar de su alcoba del parto. Allí se la revivía con *caudle*, una especie de gachas de avena con alcohol. Solo dos semanas después se la lavaba, se le cambiaba el colchón de paja sucio y se le permitía incorporarse. Cuando al cabo de dos semanas abandonaba el lecho, las mujeres de la casa celebraban el «sentarse» y el «ponerse de pie» con fiestas exclusivamente femeninas. Estos rituales también se trasladaron a Nueva Inglaterra: el diario del siglo XVIII de Mary Holyoke, de Salem, documenta que «permaneció en la alcoba» antes de ser «trasladada a la cama», y dos semanas después celebró una fiesta para cinco amigas.

Estar encerrada durante un periodo de descanso obligado después de dar a luz puede parecer un tanto horrible, pero permitía a las mujeres atravesar los días realmente peligrosos durante los cuales muchas de ellas fallecían por pérdida de sangre o fiebre puerperal (septicemia, causada fundamentalmente por manos sucias, e incurable). El reposo en la cama antes y después del parto continuaba hasta la ceremonia final de la «purificación» un mes después del nacimiento, cuando la mujer abandonaba el hogar para volver a la iglesia (y regresaba a casa para volver a la cama de su marido).

El encuentro de las mujeres, los chismorreos y el placer que les brindaba su experiencia compartida hacían del parto un acontecimiento mucho más sociable de lo que realmente es hoy, pues en nuestros días consiste en un drama sobre todo individual. Es más, el carácter de unión y comunión del parto explica por qué los usuarios de las «casas de maricas» del Londres de principios del siglo XVIII replicaban aquellos rituales: los hombres homosexuales fingían dar a luz y lo celebraban con la tradicional fiesta posterior. La

primera obra impresa de pornografía gay documentada llevaba por título *A Lying-In Conversation with a Curious Adventure* (Una conversación posparto con una aventura curiosa; 1748), y describe a un hombre travestido infiltrándose en una sala de posparto. Convertir el parto en un fetiche no es algo habitual en la sociedad gay masculina moderna, y es probable que esto se deba a que estar tumbada sola en un hospital no es ni la mitad de divertido.

Los bebés hacían su aparición en un mundo de mujeres que mantuvo a los hombres apartados de la sala de parto hasta bien entrado el siglo XVIII. «La madre de mi mujer vino a verme con lágrimas en los ojos —señalaba Nicholas Gilman en 1740—. "Oh", dijo, "no sé cómo le irá a tu pobre esposa", insinuando así el peligro extremo que corría». El señor Gilman estaba enteramente en manos de su suegra para cualquier información relativa a la supervivencia o el fallecimiento de su esposa, siendo el parto la única parcela de la vida doméstica sobre la que los hombres no tenían ningún control.

Incluso los maridos que esperaban un hijo mostraban el debido respeto a las mujeres sabias a las que se mandaba llamar en tales ocasiones para buscar su consejo. La figura de las parteras poseía un poder inmenso y misterioso, y eran perfectamente capaces de diagnosticar dificultades tras años de experiencia práctica. A causa de su influencia sobre las emociones de los padres esperanzados, podían utilizar la «magia» para predecir y proteger de formas que serían el hazmerreír de la ciencia. Para los aristócratas, el género del bebé revestía una enorme importancia, pues codiciaban desesperadamente un heredero para sus propiedades. Una partera del siglo XVII trataría de obtener una tarifa más elevada prediciendo el nacimiento de un niño en lugar del de una niña. Las pistas se hallaban en la condición de los pechos de la madre: «un pezón rojo y firme como una fresa» era una buena señal.

Aunque el parto era a menudo una experiencia comunitaria, unas veces desgarradora, otras alegre, en la sala de parto podía haber otras personas presentes por razones de vigilancia más que de apoyo. Por ejemplo, una serie de acontecimientos ocurridos en los aposentos de María de Módena, la mujer del impopular Jacobo II de Inglaterra, desembocaron en una revolución. Jacobo II llevaba

tiempo fastidiando a sus súbditos con sus políticas despóticas y católicas, y cuando su joven esposa italiana dio a luz en 1688 a un bebé sano, los enemigos del rey quedaron mortificados al ver lo fortalecida que había quedado su posición gracias a este nacimiento. Para desacreditarlo, difundieron el rumor de que el bebé de María en realidad había muerto y en su lugar habían introducido furtivamente al impostor en un calientacamas.

El rumor fue creciendo hasta convertirse en una difamación prolongada y dañina contra Jacobo II, y el bebé nunca llegó a ser rey. Jacobo II fue derrocado poco después y su hijo creció para ser el «Pretendiente», un aspirante rival, católico y fallido al trono, tomado ahora por las hijas firmemente protestantes de Jacobo II.

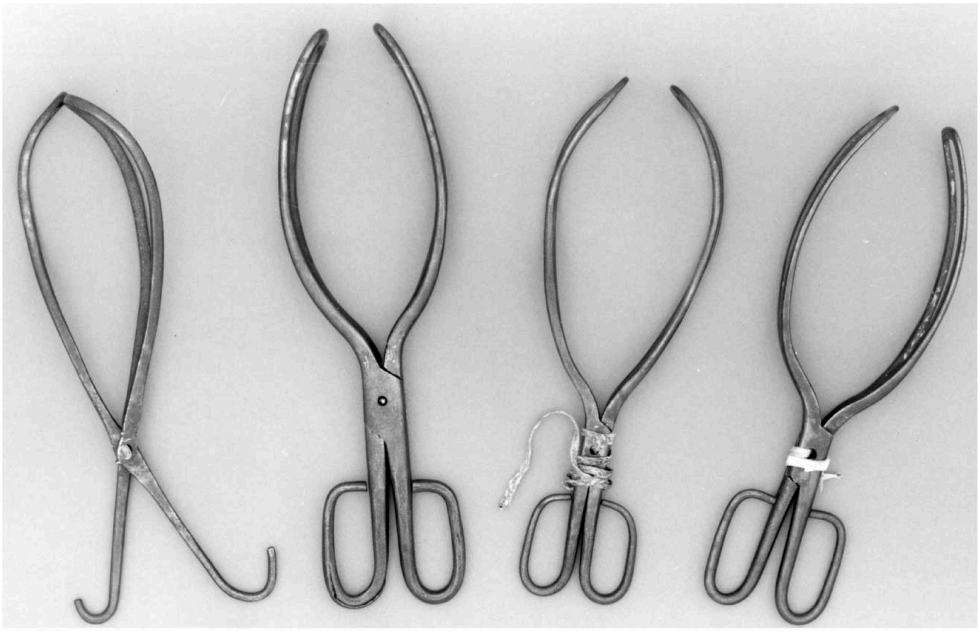
Hay dos razones para desconfiar de la historia del calientacamas, que se dice que tuvo lugar en el lecho de terciopelo que actualmente se encuentra en la Cámara de la Reina en el palacio de Kensington (lámina 5). En primer lugar, el propio calientacamas, una especie de sartén con carbón candente para calentar las sábanas frías, apenas es lo bastante grande para cargar con un bebé. En segundo lugar, para evitar tales tejemanejes, un parto regio contaba con la participación de numerosos miembros de la corte y de la Iglesia en calidad de testigos. María de Módena dio a luz con al menos otras cincuenta y una personas presentes, además de «pajes de alcoba y sacerdotes», y es bastante improbable que tanta gente pudiera conspirar con éxito.

Esta preocupación por el nacimiento de un auténtico heredero a la monarquía británica persistió hasta el siglo xx. Cuando la reina madre dio a luz a Isabel II en 1926, el ministro del Interior acudió a la casa a esperar y mirar (aunque no llegó a estar presente en la habitación misma). Esta costumbre indecorosa fue suspendida por Jorge VI, que la consideraba «arcaica».

Entre los estratos más bajos de la sociedad, la partera podía revelar los secretos de sus clientes. En algunas alcobas tenían lugar traiciones femeninas, y una partera podía detectar si una mujer había cometido adulterio, infanticidio o mantenido relaciones sexuales antes de contraer matrimonio. Un nacimiento «monstruoso» o un feto malformado indicarían que había tenido

lugar un comportamiento inmoral: el gobernador de Nueva Inglaterra en el siglo XVII, *sir* Henry Vane, por ejemplo, tenía dos sirvientas en su hogar; «a las dos las había pervertido y ambas parieron monstruos».

A lo largo del siglo XVII, los hombres comenzaron por fin a acceder a la sala de parto y sus misterios. Asistían con grandes dosis de escepticismo sobre muchas de las antiguas costumbres que rodeaban el alumbramiento, e introdujeron asimismo una pieza nueva que terminó siendo muy importante para el equipo médico de la sala de parto: el fórceps. Estas tenazas de hierro fueron inventadas hacia 1600 por Peter Chamberlen, pero las guardó como un secreto familiar, adquiriendo así una reputación impresionante para la dinastía de médicos que fundó. Pero es al escocés William Smellie (1697-1763) a quien suele acreditarse la difusión del uso de los fórceps.



Los fórceps que revolucionaron el parto:
el juego original que perteneció a la familia Chamberlen.

Real Colegio de Obstetras y Ginecólogos, reproducida con permiso

Es indiscutible que su uso salvó muchas vidas. Hasta entonces se había empleado un gancho de hierro para sacar a los bebés reacios a salir, lo que inevitablemente los mataba. Aun así, las parteras tenían sus reservas acerca del uso de los fórceps. *The Ladies Dispensatory, or Every Women Her Own Physician* (El dispensario de las damas, o cada mujer su propia galena; 1739) recomendaba recurrir a ellos únicamente en situaciones críticas, es decir, en casos en los que los partos se habían prolongado cuatro o cinco días.

El médico empezó a usurpar gradualmente el terreno de la partera, a pesar de que su experiencia práctica era muy inferior, y poco a poco fue apoderándose del control del parto en detrimento de las mujeres. Un sacerdote llamado Hugh Adams, de Durham, en Nuevo Hampshire, afirmó haber solucionado un parto muy difícil en 1724. Lo llamaron después de que una partera hubiera perdido la esperanza en un parto que duraba ya tres días y medio, a pesar de que él nunca antes había traído a un niño al mundo. Realizó su milagro solo con «medicamentos fuertes para la histeria» y los conocimientos que había obtenido leyendo diversos libros.



Una silla de parto del siglo XVII de la Wellcome Collection, Londres.

Wellcome Library, Londres

Circunstancias como estas hicieron que los «cuentos de viejas» comenzaran a adquirir su reputación moderna de imprecisión y falibilidad. Pese a todo, el partero masculino seguiría siendo una figura que suscitaba grandes recelos durante toda la época georgiana. La idea de que otro hombre viera las partes íntimas de su mujer constituía una grave preocupación para muchos maridos. En las caricaturas satíricas, el partero masculino a menudo se retrataba con su colección de frascos de medicamentos, muchos de los cuales contenían sedantes que utilizaba para dejar inconscientes a las mujeres y hacer con ellas lo que le diera la gana (lámina 9).

A medida que los médicos varones fueron asumiendo una mayor responsabilidad en el parto que las parteras, el diseño de la silla de partos empezó a cambiar. Una silla baja es preferible para una parturienta, porque le permite apoyar los pies en el suelo. Su inconveniente es que la partera tiene que doblarse, «permanecer inclinada en todo momento hacia delante, agachada y con las manos extendidas, a la espera de que aparezca el feto». Pero, a partir aproximadamente de 1700, cuando los médicos comenzaron a tomar el control, la silla de partos empezó a tener unas patas más largas. Estas sillas más altas evitaban que los médicos tuvieran que agacharse, pero eran menos cómodas para las mujeres. Con el tiempo, se animó a las mujeres a tumbarse bocarriba en la cama y empujar, en lugar de sentarse y hacer uso de la gravedad. Cualquiera pensaría que el nuevo método era más beneficioso para el doctor que para la paciente.

En el periodo Tudor, el alivio del dolor se limitaba al poder de la oración. El abad de la abadía de Westminster solía prestar la «Faja de Nuestra Señora» a las damas parturientas, como, por ejemplo, a María Tudor, hermana de Enrique VIII. También se podía recurrir a recetas como la poción de hierbas de John Partridge, con el siguiente reclamo, sin duda optimista: «Es capaz de inducir un parto rápido en las mujeres, sin complicaciones ni dolores, o muy escasos». Las damas de la época georgiana podían confiar en el

mucho más eficaz «láudano líquido», es decir, opio diluido en alcohol. Era completamente legal, y en el libro *The Mysteries of Opium Reveal'd* (Los misterios del opio al descubierto) el doctor John Jones calificaba el fármaco de «panacea noble y erudita». La reina Victoria popularizó el uso del cloroformo durante el parto, pero lo hizo a pesar de la enorme presión social para no «sucumbir» a esta «debilidad». Muchos de sus súbditos eran de la opinión de que «anestesiarse por la acción del *whisky*, la ginebra, el brandi, el vino, la cerveza, el éter o el cloroformo es estar lo que comúnmente se conoce como borracho perdido», y esto es algo vergonzoso, sean cuales sean las circunstancias. Sin embargo, el racional y científico Charles Darwin administraba él mismo cloroformo a su mujer cuando se ponía de parto.

Incluso después de que la gente empezase a comprender que unas manos aparentemente limpias podían introducir gérmenes invisibles en una habitación, los médicos se mostraron sumamente reticentes a modificar sus hábitos. En 1865, la Sociedad Médica Femenina pidió a los médicos que se abstuvieran de ir directamente de la sala de disección a la de partos, pero una réplica en *The Lancet* afirmaba que esta medida era del todo innecesaria: no era la infección, sino las «emociones mentales» o la sobreexcitación de una mujer, lo que causaba una fiebre puerperal. La práctica Tudor de reposar en la cama después de dar a luz seguía estando en boga: un libro titulado *Advice to a Wife* (Consejos a una esposa), publicado en 1853, recomendaba que una madre primeriza pasara nueve días acostada de espaldas antes de «poder sentarse durante media hora». Solo pasadas dos semanas podría «cambiar la alcoba por la sala de estar».

Todo este descanso y este aislamiento tenían, claro está, un componente de clase desagradable. Otro libro de consejos victoriano afirma: «[Es] completamente imposible para la esposa de un hombre trabajador dejar de trabajar […]. Pero tampoco es necesario. La espalda está hecha para soportar su carga». Para las mujeres trabajadoras, o entre las colonas del Nuevo Mundo, existía una tensión no resuelta entre las tareas maternas y las conyugales. Una futura madre recibía la indicación médica de no levantar los

brazos por encima de la cabeza, pero alzar las manos era fundamental para la labor más habitual de una mujer de Nueva Inglaterra: embarrar con arcilla una casa sin terminar o con goteras. Cuando Margaret Prince, de Gloucester (Massachusetts), compareció ante un tribunal para acusar a su vecina de haber lanzado un hechizo maligno sobre su bebé, que había nacido muerto, recibió a su vez la acusación del «embarrado». Sí, había hecho «mal en manejar arcilla en un momento como ese», admitió Margaret, pero «no había tenido más remedio», porque su marido «no iba a hacerlo» y su casa «estaba a la intemperie». En las sociedades rurales había una clara necesidad de que las mujeres embarazadas continuaran adelante con sus tareas como si nada.

La actitud remilgada del siglo XIX introdujo nuevas reticencias a hablar sobre el embarazo. Ya en 1791, en *The Gentleman's Magazine* (La revista del caballero), un autor observaba una tendencia creciente a considerar cualquier referencia al embarazo como de mal gusto. «Nuestras madres y abuelas solían, con el correr del tiempo, quedarse embarazadas», indicaba, pero «ninguna mujer por encima de la categoría de doncella o lavandera se ha quedado embarazada en los últimos diez años [...] ni tampoco se la ha *acostado* ni ha *dado a luz*». La gentil dama debía limitarse a informar a «sus amigas de que en cierto momento se la *confinará*». El aspecto negativo de toda esta finura del buen gusto fue que las mujeres empezaron a ver el embarazo como una enfermedad, y los libros victorianos que trataban el parto comenzaron a categorizarlo entre «las enfermedades de las mujeres». En la alcoba, así como en la sociedad en su conjunto, empezó a considerarse a las mujeres como seres frágiles, vulnerables e incompetentes para cuidar de sí mismas.

Esto suponía un cambio mayúsculo frente a las actitudes más robustas del periodo georgiano, que vieron formas más crudas, pero, en cierto sentido, más asertivas entre las mujeres en temas como el sexo y la reproducción. La reina Carolina, esposa de Jorge II, hablaba abiertamente de sus relaciones sexuales con el primer ministro, *sir* Robert Walpole, y declaraba que las infidelidades de su

marido le importaban «tanto como sus visitas al taburete de las heces».

Cuesta imaginar a la remilgada reina Victoria charlando de un asunto como ese con sus primeros ministros. Ella misma se había horrorizado ante la experiencia de alumbrar a sus hijos —«¡Los dos primeros años de mi vida conyugal estuvieron completamente arruinados por este menester!»—, y es casi seguro que sufrió depresión posparto. El secretismo en torno al parto no hacía sino acentuar los miedos de la madre desinformada y primeriza del siglo XIX, y el recelo respecto a los cuerpos de las mujeres podía resultar inconveniente, cuando no francamente peligroso. A partir de la década de 1830, por ejemplo, los médicos sabían que la mucosa de la vagina cambiaba de color tras la concepción, y esta señal proporcionaba la primera señal, y la más fiable, de que una mujer estaba embarazada. Habría sido de enorme utilidad que las mujeres estuvieran al tanto de este detalle, pero los médicos preferían reservarse esta información porque daba a entender que un facultativo podía examinar las partes íntimas de una mujer. El médico que finalmente rompía filas y publicaba la noticia era inhabilitado en el registro médico como castigo a su proceder.

Junto con la idea de que el embarazo era una enfermedad, la popularidad del hospital de maternidad empezó a acrecentarse. Poco a poco, el parto se fue trasladando del dormitorio —y del hogar en general— a la esfera pública.

Un relato bastante siniestro de un parto, escrito en 1937, describe lo que sucedía, en circunstancias ideales, cuando la madre embarazada llegaba al hospital del siglo XX. Se le concedía de inmediato «el beneficio de uno de los analgésicos o calmantes modernos. Enseguida pasa a un estado de ensoñación, medio consciente […], no advierte que la han trasladado a una sala de partos limpísima […], no oye el llanto del bebé la primera vez que este siente el escalofrío del frío mundo». No fue esto lo que le sucedió a Mira, la heroína de *El cuarto de las mujeres* (1978), la novela de Marilyn French: «No era el parto lo que la torturaba […], sino la escena: la frialdad y la asepsia, el desprecio de las

enfermeras y del médico, la humillación de los estribos y de que la gente le mirara los genitales cada vez que se les antojaba».[5]

Hoy en día, a raíz de este tipo de experiencias, a mucha gente le gustaría que el parto volviese a la esfera de lo doméstico. Pero en el momento de escribir este libro las matronas de Nueva York no están legalmente autorizadas a traer niños al mundo en los hogares particulares.

Otra tarea maternal que la reina Victoria evitaba era la lactancia. Es más, en los dormitorios históricos esto era mucho menos habitual de lo que cabría imaginar, como resultado de la práctica antiguamente generalizada del ama de cría o nodriza.



03

¿Fue la lactancia materna siempre la mejor opción?

«*Me tiene francamente confundido la práctica generalizada de enviar a los lactantes a otro sitio para ser amamantados… por otra mujer*».

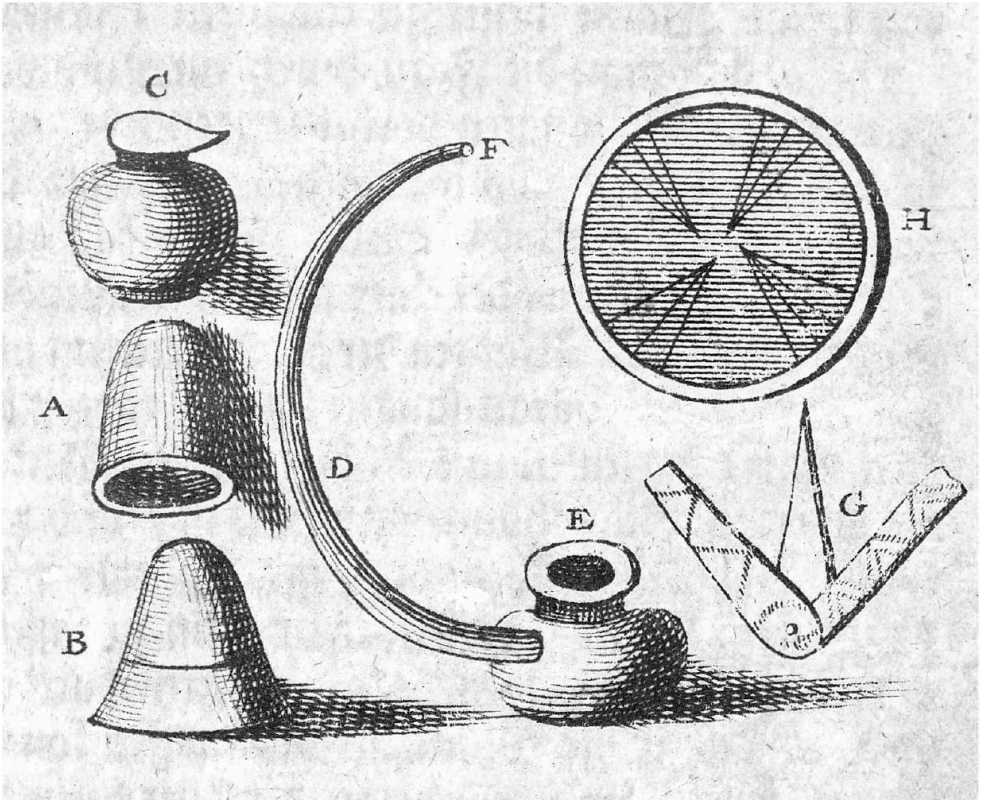
WILLIAM CADOGAN (1748)

Durante muchos siglos, la lactancia no era la mejor opción para las mujeres de clase alta, y a los recién nacidos a menudo se los expulsaba rápidamente del dormitorio de la madre.

Por supuesto, una atención temprana a los lactantes se consideraba esencial para su futuro bienestar, y los niños y las niñas bien educados necesitaban una buena cantidad de trapitos. Hannah Glasse, la Gina Ford[6] del siglo XVIII, recomendaba que un bebé llevara puestos como mínimo una camisa, una enagua, un corpiño de bucarán, un vestido y dos caperuzas. Resulta casi cruel embutir a un bebé en un corpiño apretado, pero con ello se pretendía asegurar una columna recta. Se creía que quienes crecían torcidos debían «su infortunio a la deshonestidad de quienes los habían atendido en la infancia», que de manera vergonzosa no les habían atado lo bastante fuerte.

La cuestión de los cuidados infantiles precisaba claramente competencia y atención expertas. Sin embargo, durante siglos, las madres no se consideraron las personas más idóneas para cuidar de sus hijos.

Los siglos XVII y XVIII fueron la época dorada del ama de cría.



Un sacaleches del siglo XVII.

Wellcome Library, Londres

Buena parte de la evidencia que lo demuestra procede de un grupo activista muy vehemente que se quejaba a voz en grito del uso casi universal de las nodrizas, dando pie a un gran debate sobre la cuestión (igual que ahora existe un debate sobre dar el pecho o el biberón). En el siglo XVII se decía que solo unas pocas damas «valerosas y resueltas» amamantaban a sus propios hijos, y una madre lactante «se ha vuelto algo tan pasado de moda y poco

distinguido como que un caballero no beba, diga palabras malsonantes y blasfeme».

Pero los que se quejaban y levantaban con tanta intensidad la voz sobre el tema solían ser, por lo general, caballeros entrometidos y piadosos de tendencias puritanas. Ni siquiera las madres a las que se les había secado la leche escapaban a su censura: «Si, como dicen, sus pechos se han secado, deberían ayunar y rezar juntas para poder librarse de esta maldición». Como es lógico, estas opiniones ejercieron una gran influencia en las comunidades puritanas de Nueva Inglaterra. Al contrario que en Gran Bretaña, allí la lactancia se convirtió en la norma para todos los estratos sociales.

Si bien algunas mujeres eran incapaces de suministrar leche, muchas otras en verdad solo querían evitar el dolor y las molestias. A un grupo nada desdeñable de mujeres sus maridos les prohibían amamantar a sus hijos porque esta práctica inhibía la concepción del hijo siguiente. Sin duda, de una mujer decente que hubiera dado a luz a una niña se esperaba que regresara al lecho conyugal lo antes posible con la esperanza de proporcionar un heredero varón a las propiedades familiares.

Bernardo Ramazzini (*c*. 1700) enumeró una serie de riesgos médicos para la madre lactante. Esta podría encarar dificultades «cuando la leche es demasiado abundante, cuando se le cuaje en los senos, cuando estos se inflamen», o bien podría «sufrir de un absceso o de grietas en los pezones». Tales afecciones eran muy dolorosas y realmente peligrosas antes de la aparición de los antibióticos. No faltaban las consideraciones nutricionales: «Un amamantamiento prolongado y continuo puede resultar en atrofia o deterioro […]; los cuerpos de las mujeres lactantes son despojados de sus jugos nutritivos […], con el tiempo enflaquecen».

Sin embargo, había muchas más probabilidades de que las damas disfrutasen de una dieta más saludable, nutritiva y variada que las amas de cría a las que recurrían, y subcontratar esta tarea a terceras personas conllevaba sus propios riesgos. Se dieron casos de nodrizas aburridas o adormiladas que aplastaron al bebé a su cargo durante tomas nocturnas. El escritor John Evelyn perdió de esta forma a su hijo en 1664: «Dios ha querido quitarme a mi hijo

Richard, de un mes de edad, libre de enfermedades […] tenemos grandes sospechas de que el ama de cría lo aplastó con su cuerpo».

Los argumentos que arreciaban contra el uso de nodrizas resultan interesantes por la luz que arrojan sobre el sentir de la gente hacia la paternidad. Cabría pensar que padres como John Evelyn, que enviaban lejos a sus hijos para que los educaran unos desconocidos, no podrían haberlos amado realmente (esto, por supuesto, explica también por qué la cuestión de la lactancia o el biberón despierta pasiones tan intensas hoy en día). Los historiadores han sostenido que, en siglos pasados, los progenitores querían menos a sus hijos: las altas tasas de mortalidad infantil y la necesidad de mandar a los niños de buena cuna a matrimonios concertados en edades muy tempranas hacían del afecto una opción arriesgada por las altas probabilidades de dolor y pérdida. En Francia, Michel de Montaigne nos conmociona cuando no consigue recordar cuántos de sus propios hijos han muerto: «Dos o tres hijos durante su crianza a cargo de una nodriza, no sin pena, pero sin mayor contrariedad».

Por tanto, es lícito preguntarse: ¿tuvo realmente infancia la gente en el pasado? ¿O se trataba a los niños como miniadultos, aptos para el mundo del matrimonio, el trabajo y la pérdida? Sería difícil distinguir a un lactante niño de una niña hasta que lo «vistieran con pantalón largo» a la edad de siete años, pero a partir de ese momento sería casi un adulto.

Es indudable que los aristócratas debían endurecer sus corazones para enviar a sus hijos lejos a cumplir con matrimonios tempranos de gran importancia dinástica, o para servir en los hogares de parientes más importantes o del rey. Daniele Barbaro, un embajador veneciano en la Inglaterra de la década de 1540, consideraba verdaderamente chocante que los ingleses se separasen de sus hijos pequeños a tan tierna edad, y sostenía que esto demostraba una «falta de afecto». Pero los nobles a los que preguntó le respondieron que lo hacían por el propio bien del niño. Sus hijos recibían una educación y contactos en un hogar más importante, y así se forjaban conexiones entre familias que satisfacían a todas las partes.

Pero también sabemos que cuando la aristocracia enviaba lejos a sus niñas para que contrajeran matrimonio siendo aún muy jóvenes, estas permanecían unidas a sus familias de nacimiento. Cartas, visitas y noticias traídas por los criados o visitantes mantenían vivo el vínculo. Las herederas solían preferir ser enterradas con sus padres que con sus maridos; habían sido hijas antes que madres. Asimismo, es a todas luces absurdo decir que las familias premodernas no compartieran unos lazos afectivos fuertes. La familia de Elizabeth Appleton, de Ipswich (Nueva Inglaterra), estuvo especialmente marcada por la mortalidad infantil. En 1736, ella misma sintetizó sus terribles pérdidas con gran aflicción:

> He aquí un recuento de toda mi posteridad. Seis hijos y tres hijas, veinte nietos y veinte nietas, cincuenta y ocho en total. Treinta y tres se han marchado antes que yo. Confío en reunirme con ellos a la derecha de Cristo junto con sus ovejas y corderos. A menudo repaso esta lista con pesar.

En 1861, Sarah Goodhue, también de Ipswich, recordaba emotivamente a sus hijos cómo solía comportarse su marido cuando volvía a casa del trabajo. Era un padre afectuoso e implicado.

> Le encantaba coger a los más pequeños en sus brazos cansados […]; podéis contemplar, como reflejado en un espejo, sus tiernos cuidados y su amor por cada uno de vosotros mientras crecíais: puedo decir con toda seguridad que os amaba a todos, no sabría decir a cuál de sus hijos amaba más.

Desde finales del siglo XVII en adelante, un número creciente de diarios y documentos de este tipo dan cuenta de actitudes abiertamente afectivas hacia los hijos, y una nueva generación de médicos comenzó a afirmar que una madre debería, en efecto, amamantar a su bebé. El doctor William Cadogan, en su *Essay upon Nursing* (Ensayo sobre la lactancia), de 1748, confesaba que, sencillamente, había sido incapaz de encontrar ningún argumento a favor de recurrir a las amas de cría. Gracias a que su libro fue adoptado por el influyente Foundling Hospital de Londres, se convirtió en un título muy leído. «Me tiene francamente confundido

la práctica generalizada de enviar a los lactantes a otro sitio —señalaba— para ser amamantados o alimentados con biberón por otra mujer que no tiene tanta comprensión ni siente por ellos tanto afecto como sus padres». Recomendaba a «cada padre asegurarse de que se amamantaba al niño ante sus propios ojos, para emplear su propio raciocinio y sentido común en la supervisión y manejo de dicha gestión». El énfasis en el «raciocinio y sentido común» es típico de un facultativo ilustrado.

Pocos años después, la hermosa y rompedora Georgiana, duquesa de Devonshire, una mujer acostumbrada a marcar tendencia, siguió el consejo de Cadogan y, sorprendentemente tratándose de una aristócrata, empezó a amamantar a su hija tras haber descubierto que la nodriza que había contratado pasaba mucho tiempo borracha y «hacía que la cama apestase a vino».



Una madre a la última imita a la duquesa de Devonshire prescindiendo del ama de cría y amamantando ella misma a su propio hijo.

Wellcome Library, Londres

Esto casaba con las ideas del siglo XVIII sobre la infancia que fomentaba Jean-Jacques Rousseau, que decía que los padres deberían mostrarse afectuosos y amables con los hijos, y dejar que se vistieran y vivieran con sencillez y naturalidad, en lugar de agobiarlos con ropa ceñida o vigilar de cerca su comportamiento. Como resultado de todo esto, la lactancia se puso de moda, hasta el extremo de que el caricaturista y grabador James Gillray realizó en 1796 un dibujo satírico de una madre con prisas sacándose con energía un poco de leche justo antes de salir a cenar.

La campaña continuada a favor de la lactancia entre los miembros de la comunidad médica tomó un rumbo inesperado y más serio en el siglo XIX. La práctica de la nodriza no había desaparecido ni mucho menos cuando surgió una nueva pesadilla: el fenómeno de la cría de bebes.

Una mujer con dificultades económicas podría quedarse embarazada adrede con la intención de obtener un trabajo lucrativo como nodriza. Los niños no deseados de estas futuras amas de cría eran enviados a «hogares de acogida», donde solo recibían una atención superficial y en ocasiones incluso morían por negligencia. El *British Medical Journal* planteaba la siguiente cuestión: «¿Por qué debería permitirse que una madre sacrifique a su hijo —someterlo a un proceso lento de enfermedad y muerte— para obtener un buen beneficio de su capacidad de cría?».

Con el tiempo, un intenso trabajo de campaña derivó en la Ley de Protección de la Vida Infantil de 1872, cuyos efectos todavía hoy siguen siendo evidentes en la necesidad del Estado de vigilar, documentar y supervisar a aquellas personas que desempeñan labores de cuidado de niños. Las mujeres que cuidaban de los hijos de otras mujeres durante más de veinticuatro horas estaban obligadas a registrar sus establecimientos, y los bebés de las amas de cría tenían menos probabilidades de «desaparecer». En la década

de 1860, dar el biberón se había convertido también en una alternativa más práctica, al extenderse y abaratarse la disponibilidad de los biberones. La señora Beeton[7] consideraba que los biberones eran «más nutritivos» y más efectivos para evitar que los niños contrajeran raquitismo.

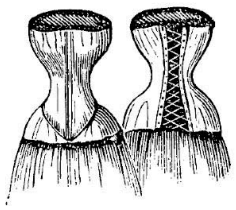
A pesar de esta nueva preocupación por el bienestar de los bebés, la extrema separación de funciones en el hogar victoriano llevaba a que los niños de clase media permanecieran lejos de sus padres. Se los relegaba al piso de arriba, a su propio cuarto infantil o aula, al cuidado de madres sustitutas en forma de niñeras e institutrices. Edward Burne-Jones, el pintor, se refería a su primer hijo como el «pequeño extraño en nuestra fortaleza», sintetizando así esta falta de intimidad. En las familias conservadoras, el niño victoriano ideal era aquel al que ni se le veía ni se le oía hasta alcanzar la madurez, momento en el cual ocupaba su lugar en la sociedad como adulto. El contraste entre los dieciséis y los diecisiete años era enorme: un muchacho o una muchacha de dieciséis años aún podría vestir y alimentarse como un niño, dormir en un cuarto infantil y llevar una vida periférica a la de sus padres. Pero, al cumplir los diecisiete, se convertía de golpe en adulto, se le permitía socializar con sus padres y con los amigos de estos y se le procuraba un dormitorio separado.

Solo en la década de 1950 empezó a reconocerse una etapa vital intermedia: la adolescencia. Esto coincidió con una explosión de la vivienda durante la posguerra que propició que los padres fueran capaces de proporcionar por primera vez a los hijos mayores un dormitorio individual propio, en lugar de tener que compartir cuarto con sus hermanos más pequeños y reservar la habitación libre para la niñera. La posesión de un cuarto privado dio alas a los adolescentes para acumular ropa, discos, pósteres y pasatiempos propios de su edad.

Pese a todo, se seguía tratando a los niños más pequeños como miembros indefensos y ligeramente menos importantes de una familia, y se concedía una prioridad inferior a sus necesidades y deseos. Hoy en día, resulta bastante asombroso recordar que en apenas treinta años se ha situado a los niños en el centro de la vida

familiar. Terence Conran, reflexionando sobre los dormitorios de los niños en 1974, consideraba: «No tiene sentido gastarse un montón de dinero en decoraciones para los hijos pequeños. No apreciarán vuestro sacrificio económico y se sentirán profundamente indignados cuando os quejéis de los garabatos y las marcas de suciedad». Esta postura no es compartida en nuestros días por las tiendas Habitat que él mismo fundó, ni por la industria masiva que fabrica y vende muebles y artilugios para los dormitorios infantiles. Actualmente, se considera que los niños son tan dignos de los recursos familiares como los padres, si no más. A pesar de que es posible demostrar que ha habido padres amorosos en todas las épocas, en los hogares de hoy en día todo gira más que nunca alrededor del niño.

Mucha gente piensa que la práctica del ama de cría desapareció en Gran Bretaña con el cambio de siglo, pero lo cierto es que continuó siendo relativamente habitual hasta la década de 1940 (y lo sigue siendo en otras culturas). Y a pesar del peligro que supone el VIH, intercambiar a los bebés para darles de comer no es raro entre las madres de clase media relajadas de nuestros días. Tal vez las madres que no tienen leche y que quieren que sus hijos disfruten de los beneficios de la lactancia vuelvan a recuperar una vez más la figura de la nodriza.



04

Bragas

«*Prendas tan cómodas […] que todas nosotras llevamos, pero de las que ninguna de nosotras habla*».

Lady Chesterfield sobre las bragas (1850)

¿Qué es lo primero que hacéis por la mañana? El médico de la era Tudor Andrew Boorde recomendaba «estirar los brazos, las piernas y el cuerpo, toser, escupir y luego ir al taburete y proceder a la evacuación de los desechos no digeridos del cuerpo». En nuestros días, lo más seguro es que sigáis estirándoos y hagáis una visita al cuarto de baño. Luego, todas y cada una de las mañanas de vuestra vida, elegís un atuendo y moldeáis vuestra identidad para afrontar el nuevo día.

Las alcobas siempre han sido lugares para almacenar ropa, a menos que una fuera lo bastante importante como para tener un armario o guardarropa. En sus orígenes, el guardarropa era un cuarto separado, no una pieza de mobiliario, atendido por sirvientes especializados. El departamento del «guardarropa» (en inglés, *wardrobe*: «guardianes de los ropajes») era una subdivisión de la Casa Real. Sus miembros custodiaban el vestuario del rey y de la reina, así como los cortinajes para el hogar. Desde los tiempos de Eduardo III, el personal del guardarropa disponía incluso de su

propio almacén central en la City de Londres, lo cual era muy práctico para los comerciantes de telas. (Su existencia está reflejada en el nombre de la iglesia St. Andrew's by the Wardrobe, cerca de la catedral de San Pablo). En el siglo XVII, el rey aún tenía un «Gran Guardarropa» que funcionaba como depósito central, pero también contaba con un «Guardarropa Permanente» en cada uno de los palacios reales, así como con un «Guardarropa Transportable» que lo acompañaba a todas partes.

Con el tiempo, el guardarropa evolucionaría hasta convertirse en el armario de madera que encontramos en los dormitorios actuales, pero esto no ocurriría hasta el siglo XIX. En la época medieval, las telas y los cortinajes se almacenaban en un riel con barra llamado «percha» (del latín *pertica*, un riel o poste; también se empleaba como unidad de longitud en la agrimensura) o en un arcón. En un dormitorio medieval no habría armarios. Estos eran literalmente un tablón, o balda, sobre el que podían colocarse tazas,[8] y pertenecían al gran salón o a la cocina. Es muy probable que la ropa o las prendas dobladas se guardasen en un arcón, y en los testimonios de las damas de la época georgiana se habla de «sacar» más que de «colgar» los vestidos.

El nacimiento del armario moderno vertical siguió al de la percha. La moda victoriana femenina implicaba faldas más amplias que nunca, y en algún lugar había que almacenar toda esta tela. Las otomanas y los taburetes huecos hicieron su aparición en los vestidores y dormitorios de las damas. Finalmente se inventó la «percha de hombro», como se la conoció en un principio. Consistía en un objeto estrecho de madera, donde ya era posible apreciar la futura percha, que permitía almacenar verticalmente la ropa en un armario. En 1904, un visitante alemán dijo que en los armarios de las mujeres inglesas, «de las perchas solo cuelgan faldas, y van en la parte colgante del armario; lo demás se coloca plano, como la ropa de hombre». Pero acababa de inventarse la percha de alambre, que estaba a punto de arrasar con todo a su paso: hoy en día, las camisas, los abrigos, los pantalones y los vestidos suelen colgarse por igual.

Durante muchos siglos, un rey o un noble se pondrían la camisa interior en la habitación en la que dormían. A continuación tenía lugar una ceremonia llamada *levee* (de la palabra francesa para «levantarse»). El rey pasaba de sus aposentos a una habitación más pública, donde sus sirvientes le entregaban la indumentaria externa. Por tanto, debía acostumbrarse a que sus cortesanos lo viesen en ropa interior.

La naturaleza de las prendas de ropa interior es un tema sobre el que puede obtenerse una cantidad de información asombrosa. Incluso la antigua y caballerosa Nobilísima Orden de la Jarretera toma su nombre de un intento de tapar un percance muy público relacionado con el atuendo de una mujer: Eduardo III creó el lema de la orden al amonestar a varios cortesanos con la máxima «Honi soit qui mal y pense» (Que el mal caiga sobre aquel que piense mal) después de que se rieran groseramente de la condesa de Salisbury cuando a esta se le cayó por descuido la jarretera al suelo.

En efecto, la ropa interior a menudo se ha exhibido de forma intencionada. Esto puede ser una acción sexualmente provocadora, común entre los varones cortesanos y partidarios realistas de la década de 1630, con sus camisas de encaje, así como entre los jóvenes urbanos de hoy en día, que enseñan sus calzoncillos Calvin Klein bajo unos vaqueros caídos. Y Monica Lewinsky descubrió que incluso el hombre más poderoso de Norteamérica podía ponerse como un flan al ver el tanga de una becaria.

En líneas generales, sin embargo, que a una se le vea la ropa interior es algo desafortunado. En los últimos años del siglo XIV, el libro de consejos *Le Ménagier de Paris* recomendaba a las jóvenes amas de casa francesas que fueran muy escrupulosas al taparse:

> Prestad atención para que el cuello de vuestro vestido o de vuestra camisola o de vuestra túnica o sobreveste no se deslicen uno sobre otro, como les sucede a las mujeres ebrias, ridículas o ignorantes.

Pese a todo, recibir a alguien vestido con poco cuidado puede incluso significar un enorme respeto hacia esa persona, y es bien sabido que Winston Churchill, siempre sumamente seguro de sí mismo, hablaba con su personal mientras estaba desnudo en la

bañera. En la mañana del 17 de junio de 1520, durante una conferencia cerca de Calais para celebrar su amistad, Francisco I de Francia apareció de imprevisto en los aposentos de Enrique VIII. Él mismo le tendió personalmente al rey inglés su camisa interior como signo de la estrecha intimidad entre las naciones de Inglaterra y Francia. (Este gesto diplomático era necesario, porque unos días antes Francisco había derrotado a Enrique en un combate de lucha y su amigo íntimo el rey estaba de un mal humor majestuoso).

En el caso de Enrique VIII, solía ser un caballero del séquito el que ayudaba al rey a ponerse la camisa en la privacidad de sus aposentos. Enrique aparecía «con ropa suelta» y pasaba a la cámara real, una habitación contigua más pública. Aquí, sus guardias reales del Guardarropa ya tendrían preparada su indumentaria externa, y sus mozos se la entregarían a los caballeros de alcoba de mayor rango. Este último grupo era el que realmente vestía al rey. A los mozos se los conminaba a tratar las prendas del rey con gran reverencia y a no «tocar a la realeza, ni participar en el acto de vestirla», salvo calentar la ropa ante la lumbre.

En innumerables dormitorios reales, un sirviente digno de confianza y con frecuencia noble era el responsable de calentar la camisa del rey «ante la lumbre y sostenerla hasta que estamos preparados para ponérnosla», según indica el reglamento de los aposentos de Guillermo III. Cuando Horace Walpole visitó la corte francesa de Luis XV en 1765, consideró que el trajín de vestir al rey se había consolidado y ritualizado hasta el punto de parecer casi una atracción turística: «Uno es conducido a la cámara del rey nada más este ha terminado de ponerse la camisa; se viste y habla de buen humor con unos cuantos». Pero incluso este rey inusualmente tolerante tenía sus límites, porque «fulminaba con la mirada a los desconocidos».

En los aposentos de las damas importantes tenían lugar las mismas ceremonias a la hora de vestirse. John Evelyn, el diarista del siglo XVII, menciona que en cierta ocasión lo invitaron a una alcoba para ver a la amante de Carlos II, la duquesa de Portsmouth, «con sus prendas holgadas matutinas, mientras sus doncellas la peinaban, recién salida de la cama, con su majestad y los galanes de pie a su

alrededor». Muchos otros galanes y amigotes del rey se habían reunido para disfrutar de aquella imagen grata y estimulante.

Un poco después, en la corte británica, la reina Ana también era vestida en semipúblico a manos de su vasto personal de alcoba. En rango descendente, este abarcaba a la señora de los ropajes, las damas de la alcoba (aristócratas todas ellas), las mujeres de la alcoba, las doncellas de cámara, los peluqueros y, por último, el paje de alcoba.

Los artículos de la indumentaria de la reina estaban asimismo clasificados de mayor a menor importancia, y a los participantes solo se les permitía tocar las prendas apropiadas a su estatus. Así, la dama de la alcoba le ponía el vestido suelto, que iba pegado a la piel y se consideraba —y era— extremadamente importante. Esta dama también entregaba a la reina su abanico al concluir todo el proceso, y eso marcaba el límite de su intervención. Otras tareas de menor importancia —atar el corsé de la reina, ponerle el miriñaque y abrocharle el vestido— las realizaban las mujeres de la alcoba y las doncellas de cámara, y el paje se limitaba al modesto papel de ponerle los zapatos. La señora de los ropajes tenía la tarea menos exigente a nivel físico, pero también de mayor estatus: le entregaba a la reina sus joyas. Una se compadece de la reina, de pie, pasando frío y vulnerable en el centro de esta danza ceremonial.

Los registros del ritual de vestirse de la realeza informan de una cantidad asombrosa de personas involucradas. El número de participantes tal vez suene excesivo, y podría asumirse que muchos de ellos eran simples lacayos y adláteres. Pero vestirse no era la única actividad sujeta a un exceso de personal: en 1512, el conde de Northumberland tenía veinte sirvientes de guardia en su gran cámara o salón por la mañana, dieciocho por la tarde y no menos de treinta por la noche. Un vasto séquito se convirtió en una señal del poder y del estatus de una persona (y lo sigue siendo). Todo esto se vería completamente eclipsado por las monarquías absolutas del periodo barroco: cuando Luis XIV trasladaba su hogar de un lugar a otro, se necesitaban treinta mil caballos para transportar a toda su comitiva y sus posesiones. Incluso las personas de estatus inferior nunca estaban satisfechas con el número de sirvientes que tenían.

Elizabeth Spencer, que aspiraba a que su marido apoquinara el dinero necesario para una «dama» o doncella de compañía adicional, señalaba en 1594 que «es del todo indecente» que su única dama «esté sola».

Pero existía otra razón para todos aquellos sirvientes: era simplemente imposible meterse en la ropa sin ayuda. Hasta la invención de los botones en el siglo XIV, se necesitaban un par de manos extra para abrocharse los «puntos» (unos agujeros donde se ensartaba una cuerda para unir las mangas al cuerpo de un vestido). El ordenanza de un caballero medieval era fundamental para «ayudarlo a vestirse, atarle los puntos, colocarle las mangas y asegurarse de que todo esté limpio a su alrededor». Un tratado medieval recomienda que el chambelán de un lord, o sirviente de cámara, debe hacer las veces de estilista además de ayuda de cámara. «Antes de su salida —se aconseja al chambelán—, cepíllelo con esmero y, tanto si viste satén, sandalia, terciopelo o escarlata como si es tela basta, asegúrese de que todo esté limpio y luzca impecable».

No es de extrañar que estos sirvientes personales que cepillaban a sus patrones en sus aposentos se convirtieran, además, en amigos íntimos. Tras la muerte de Lucius Cary, primer vizconde de Falkland, en una batalla en 1643, tuvo lugar una escena muy emotiva. Y es que solo su chambelán pudo identificar el cadáver de su amo sobre el terreno: «No pudieron encontrar el cuerpo de su señoría; estaba desnudo y pisoteado y mutilado, por lo que se encomendó a uno de sus sirvientes de alcoba la tarea de reconocerlo entre el resto de cuerpos gracias a cierto lunar que su señoría tenía en el cuello, y por esa marca lo identificaron».

Por otro lado, los vanidosos *macaronis*[9] de la década de 1780 incurrieron en una dependencia poco saludable hacia sus sirvientes personales, pues parecían «absolutamente incapaces de moverse hasta que sus ayudas de cámara hubieran terminado de acicalarlos [...]. En los casos en los que el ayuda de cámara no está presente, el amo permanece inútil y despatarrado en la cama, como una tortuga bocarriba sobre la mesa de la cocina».

Nuestro caballero medieval no habría llevado calzoncillos tal como los conocemos ahora. Los hombres cogían la parte de atrás de la camisa, que era más larga, y la pasaban entre las piernas o, como alternativa, usaban algo parecido a un pañal de lino holgado. Los primeros calzoncillos surgieron en el siglo XVII: pantalones cortos de seda con una raja en la parte de atrás para facilitar una visita al retrete. Más tarde, en la década de 1660, Carlos II llevaba calzoncillos largos de seda. Dos reyes después, Guillermo III poseía un gusto en ropa interior casi estrafalario. Sabemos que prefería las medias verdes y una camiseta interior roja, dos artículos que todavía se conservan en la colección de trajes históricos en el palacio de Kensington. De talla pequeña para este rey minúsculo, la camiseta no tiene cierres frontales. Debía de llevar alfileres, o puede que se la cosieran cada vez que se la ponía. Ninguna de estas opciones habría sido inusual antes de la invención de las cremalleras.

Mientras tanto, la vestimenta femenina en los siglos XVI, XVII y XVIII sencillamente imposibilitaba el llevar bragas. Una falda descomunal con miriñaque las volvía muy poco prácticas si una quería utilizar el retrete sin tener que desvestirse por completo. De manera que las mujeres no llevaban ropa interior y se acuclillaban sobre un orinal cuando lo necesitaban. Esto quería decir que los retretes estaban por todas partes y en ningún sitio en concreto. En los aposentos, en una antecámara, hasta en la calle: todos ellos eran lugares potenciales a los que acudir. (Podía incluso usarse un orinal en la cama, aunque era más cómodo si lo «calentaban y recubrían el borde con franela»).

Con las tendencias más estilizadas, holgadas y menos engorrosas de la época de Jane Austen, es decir, el periodo de la Regencia británica, las mujeres comenzaron a adoptar la moda masculina de llevar bragas protectoras bajo unas faldas más ligeras, diáfanas y potencialmente más reveladoras. Los primeros modelos eran largos, pero aun así se consideraban tremendamente atrevidos. *Lady* Chesterfield, en una carta a su hija hacia 1850, recordaba una juventud en la que había llevado «faldas que terminaban unos pocos centímetros por encima de los tobillos», dejando al descubierto los «bordes festoneados de esas prendas tan cómodas que hemos

tomado prestadas del otro sexo y que todas nosotras llevamos, pero de las que ninguna de nosotras habla».

A pesar de su reputación en un principio descarada, el uso de las bragas se generalizó enseguida. Incluso las damas de compañía de la reina Victoria se vieron arrastradas por esta nueva moda. He aquí a la excelentísima Eleanor Stanley describiendo en 1859 cómo a la duquesa de Mánchester, al trepar por una verja:

> […] se le enganchó un aro de la jaula y acabó precipitándose de cabeza […], las otras damas no sabían si estar o no agradecidas de que una parte de su ropa interior consistiera en unos bombachos escarlata de tela escocesa que quedaron a la vista de todo el mundo en general.

El empleo de la palabra *jaula* en vez de *miriñaque* resulta especialmente revelador, porque estas enaguas rígidas con aros diseñadas y fabricadas con hierro, cuerda o madera enjaulaban literalmente a las mujeres, en el sentido de que restringían su libertad de movimiento. Todas debemos estar agradecidas a las mujeres que hicieron campaña para poner fin al sinsentido de asfixiar a las señoras con bragas voluminosas difíciles de manejar bajo capas de enaguas. Amelia Jenks Bloomer, por ejemplo, ocupa un lugar de honor en el movimiento de las mujeres. En verdad, fue su amiga Libby Miller quien diseñó los llamados *bloomers* que Amelia impulsó (unos bombachos turcos muy voluminosos combinados con una sobrefalda). Se decía que eran particularmente «aptos para cualquier tipo de locomoción», incluida la nueva bicicleta. «Montar en bicicleta ha hecho más por emancipar a las mujeres que cualquier otra cosa en el mundo —dijo la sufragista Susan B. Anthony en 1896 —. Me lleno de orgullo y me regocijo cada vez que veo pasar a una mujer sobre ruedas. Le confiere una deliciosa sensación de libertad y autonomía».

Pese a su reputación, estos voluminosos bombachos estaban lejos de ser atrevidos, y lo mismo puede decirse de su promotora, la propia señora Bloomer. Devota defensora de las causas perdidas y casada con un cuáquero, era una partidaria incondicional de la Sociedad de Damas por la Templanza. En mítines a lo largo y ancho

de Estados Unidos, censuraba la bebida y abogaba por los *bloomers* (con escaso éxito).

En Gran Bretaña, la Asociación para la Racionalidad en el Vestir logró un cambio similar. Fue creada en 1881 por la vizcondesa Harberton, y al año siguiente se celebró una exposición sobre «Prendas de vestir higiénicas» en el Ayuntamiento de Kensington. En palabras de *lady* Harberton: «Ninguna chica en edad de crecimiento ni mujer en edad de procrear debería llevar ropa interior que excediera los tres kilos de peso». Una consecuencia de esto fue el corpiño *liberty*, una especie de camiseta interior sin mangas destinada a reemplazar el corsé; otra fue la pasión de la década de 1920 por todo tipo de bragas frívolas, ligeras y aireadas, a menudo hechas con las nuevas fibras artificiales. (En 1664, Robert Hooke tuvo la idea de producir hilo a partir de una «sustancia glutinosa», a imitación de los gusanos de seda, pero la seda artificial o rayón no apareció hasta 1905).

Sin embargo, las mujeres ultrarrespetables llevaron bragas largas hasta el siglo XX. Rosina Harrison, criada de la primera mujer parlamentaria, *lady* Astor, recuerda: «Esta era especialmente puntillosa con su ropa interior. Se guardaba en juegos dentro de fundas de seda que yo debía hacer y adornar con los colores de competición de su señoría, azul y rosa, [...] bragas por encima de la rodilla». La sobriedad volvió a imponerse en la ropa interior con la llegada de la Segunda Guerra Mundial y el auge de los detestados *black-outs* (también conocidos como «matapasiones» o *boy-bafflers*), unos calzones cortos reglamentarios en colores caqui, azul marino o negro que venían incluidos junto con las faldas por la rodilla de los uniformes militares de las mujeres. Muchos de ellos se quedaron sin usar, y solo se sacaban y planchaban durante las inspecciones de indumentaria.

Una vez que las bragas o calzones estaban puestos, había que prestar atención a la cuestión extraña e íntima del modelado del cuerpo. La parte del cuerpo más admirada, o la que se considera más erógena, ha cambiado muchísimo con los años. La pantorrilla masculina era muy admirada por los Tudor. «¡Mira esto! También tengo una buena pantorrilla», alardeaba Enrique VIII dándose una

palmada en los muslos. Los senos femeninos desnudos hacían frecuentes apariciones en la corte de los Estuardo, igual que lo habían hecho en la corte minoica de Creta. Pero dos siglos más tarde, la pobre Carolina de Brunswick, la esposa por correspondencia de Jorge IV, por mucho que se vistiera de modo aceptable según la moda de su Alemania natal, no podía evitar que su escote ofendiera sobremanera a sus nuevos compatriotas («¡Jamás se había visto una figura tan arreglada, con los senos tan destapados y las cejas tan pintadas!»).



Los secretos de una figura perfecta al descubierto, c. 1810.

English Women's Clothing in the Nineteenth Century, C. Willett Cunnington (1937), Faber and Faber, Londres

En los espejos de sus dormitorios, las damas maldecían o bendecían los antecedentes biológicos que les habían proporcionado una figura que unas veces encajaba y otras no con la moda de la

época. A veces, su busto era valorado; otras veces, no: el péndulo se mecía regularmente de un lado a otro. Un libro de cosmética del siglo XVII contiene recetas para «mantener unos senos pequeños» y «dificultar su crecimiento», o para «endurecer unos senos blandos y caídos». La barriga estuvo en boga a finales del siglo XIII: tal vez fuera una debilidad por las mujeres fértiles lo que condujo a los artistas a retratar a muchas de ellas con las caderas echadas hacia delante y un vientre abultado. A principios del siglo XIX, William Wordsworth expresaba su consternación por los senos grandes: en cierta ocasión se había topado con unos que eran como dos «montones de heno que sobresalían por encima de *The Spectator* […], cualquiera se habría encogido casi con horror al verlos». Sin embargo, unos senos caídos eran esenciales para el estilo «paloma buchona» eduardiano. El trasero era también algo que iba y venía: en efecto, la locura que desató el polisón en el siglo XIX lo envió al reino de la fantasía extragrande.

Moldear el cuerpo no es un fenómeno exclusivamente femenino. A mediados del siglo XVIII, Richard Campbell describía con sorna la dependencia de los londinenses de lo que él llamaba «comerciantes de la forma». Los hombres que deseaban ir a la moda no tenían «más existencia que la que les confieren el sastre, el sombrerero y el fabricante de pelucas». Despojados de sus ropajes, parecían «una especie muy diferente», como el títere «Punch, privado de las cuerdas que lo mueven y colgado en un gancho». Jorge IV —aficionado a la ginebra, con peluca, muy maquillado y ligeramente loco— era asimismo un usuario habitual de corsés. El que usó de niño, diseñado para incentivar una figura recta, forma parte de la Colección Real de Trajes Ceremoniales en el palacio de Kensington. Su corsé adulto, que no ha sobrevivido, fue diseñado para contener su grasa y ayudarlo a caminar. (Por desgracia, la idea de que los caballeros medievales llevaban corsé se basa en la traducción errónea de una palabra latina. En realidad no lo llevaban). En la generación posterior a Jorge IV, el relleno de pecho ofrecía la silueta predilecta para un caballero visto de perfil. Este añadido discreto a un pecho varonil lo adoptó incluso el príncipe Alberto, y está incluido en uno de sus trajes militares en el Museo de Londres.

Sin embargo, la figura de las mujeres revelaba mucha más información sobre su estatus. Una chica de campo, recién llegada en diligencia al Londres georgiano, enseguida encontraba nuevos amigos sospechosamente dispuestos a «ayudarla» a perder sus formas pueblerinas.

> Una cosa desmañada, recién llegada a la ciudad;
> de formas anticuadas, y rostro sin explorar:
> lo primero que enseñé a esta nueva amistad
> fue de rojo sus amarillentas mejillas avivar.[10]

Por supuesto, la ingenua chica de campo terminaba trabajando como prostituta, igual que su amiga, que es quien narra el poema. En la época georgiana, en las láminas y caricaturas —y cabe suponer que en la vida real también—, una prostituta indicaba su disponibilidad levantándose un lado del vestido y enseñando el tobillo.

No era fácil ponerse sin ayuda los corsés apretados indispensables para la indumentaria femenina del siglo XVIII. Es más, cabe preguntarse cómo lo conseguían las mujeres trabajadoras que no tenían criada. Pero había métodos rápidos. En primer lugar, podían sencillamente dormir con el corsé puesto en lugar de molestarse en quitárselo. Además, es posible apretarse una misma el corsé pasando una cuerda de abajo arriba y la otra de arriba abajo y ajustarlo a media altura pasando un brazo por encima del hombro derecho, el otro por debajo del izquierdo y tirando de ambas cuerdas con un movimiento en diagonal.

Las damas victorianas sufrieron el cordaje más apretado de todos. *A Book of Advice to a Wife* (1853) sugiere que una no debería ceñirse a menos de setenta centímetros; bajar a los muy deseados sesenta y tres suponía sacrificar «la comodidad, la salud y la felicidad». Era difícil convencer a las mujeres de que se quitaran el corsé, incluso en las circunstancias más extremas. El mismo autor hace hincapié en que «no debe llevarse corsé» durante el parto. (En cualquier caso, se esperaba que las parturientas vistiesen una camisola, enagua y camisón, con un «vendaje ancho» alrededor del abdomen).

Los corsés para mujeres pueden ser insoportablemente dolorosos, y los manuales para las damas victorianas ofrecen recomendaciones para tratar la piel en carne viva y otras heridas superficiales. Arqueólogos del Museo de Londres han estudiado malformaciones en el esqueleto causadas por los ceñidos corsés victorianos. También han observado que los zapatos tenían un efecto devastador en los huesos de los pies antes de que se diseñaran específicamente para el pie derecho y el izquierdo, para lo que hubo que esperar hasta principios del siglo XIX, cuando empezaron a usarse hormas de zapatero diferenciadas.



Una faja corsé Berlei de la década de 1940.

V&A Imágenes / Museo de Victoria yAlberto, Londres

La invención del corpiño *liberty* a finales del siglo XIX supuso el principio del fin del moldeado del cuerpo como una parte

fundamental de la vida cotidiana de las mujeres; para los hombres había dejado de serlo mucho antes. En el siglo XX, el sujetador y la faja sustituyeron a los corsés; con el tiempo, también desapareció la faja. Aun así, las adolescentes anhelaban una ropa interior que les permitiera marcar su incipiente desarrollo: «¿Estás ahí, Dios? —rezaba en 1978 la adolescente ficticia creada por Judy Blume—: Soy yo, Margaret. Acabo de decirle a mi madre que quiero un sujetador. Por favor, Dios, ayúdame a crecer. *Ya sabes por dónde*».

Antes de que terminemos con la ropa interior, es preciso desviarse hacia la curiosa historia del bolsillo. La variedad y calidad de los objetos que hay en el bolso de una mujer proporciona una instantánea especialmente íntima de la vida cotidiana de una mujer moderna. El predecesor del bolso fue un artículo todavía más íntimo: el bolsillo o funda que se llevaba atado alrededor de la cintura (como el que perdió Lucy Locket y encontró su Kitty Fisher en la célebre rima infantil inglesa).

Surgieron ladrones que se especializaron en estos artículos específicos: «Mi principal destreza radicaba en robar a las damas. Hace falta una habilidad especial para meter la mano rápidamente entre las enaguas de una dama y quitarle sus bolsillos atados», presumía un ladrón de bolsillos (ficticio). Introducir una mano indiscretamente en el bolsillo de una dama a menudo se empleaba como una metáfora de la seducción. En la década de 1760, no obstante, en consonancia con la explosión generalizada y repentina de todo tipo de bienes de consumo disponibles, empezaron a aparecer los bolsos para llevar monederos, abanicos, peines y dinero para pequeños caprichos. Los días del bolsillo como un artículo independiente de la falda estaban contados. En 1799, *The Times* mencionaba «la total abjuración del bolsillo femenino», y los bolsos rápidamente comenzaron a conocerse como «indispensables».

El bolsillo pasó a coserse en la falda, y el éxito del bolso subía como la espuma. Ahora bien, ambos seguían siendo espacios privados que ponían de manifiesto todas las necesidades, deseos y aspiraciones de sus propietarios. Esto es algo que comparten con la habitación que ahora se conoce como armario privado.



05

Rezar, leer y guardar secretos

«*Todo es vanidad*».

Lema pintado en un armario privado del siglo XVII en el castillo de Bolsover, en Derbyshire

¿Alguna vez os habéis «metido en el armario» para hacer algo privado? En tal caso, os estabais refiriendo a un cuarto cuyo propósito ha desaparecido, como el del apéndice en el cuerpo humano: el armario privado o *closet*.

La alcoba era en su origen un lugar de estudio y oración, además de un sitio donde dormir. Más tarde, las ambiciones arquitectónicas de los Tudor propiciaron la construcción de unas pequeñas habitaciones adyacentes llamadas «armario» [*closet* en inglés]. Fastuosamente decoradas —y muchas veces con espacios para almacenar tesoros—, estas curiosas habitacioncitas se vieron con el tiempo condenadas a desaparecer de la historia de la arquitectura. Durante un par de siglos, sin embargo, proporcionaron el lugar más íntimo y privado de una casa. El armario privado se utilizaba para actividades solitarias (rezar, leer, meditar) o para almacenar obras de arte, instrumentos musicales y libros valiosos.



La autora del siglo XVII Margaret Cavendish, sentada a su escritorio en su armario privado, con las ideas que le rondaban por la cabeza.

Colección privada

Hacia finales de la Edad Media, al tiempo que se expandía la alfabetización, surge una novedad: la gente quiere pasar voluntariamente tiempo consigo misma. Esta nueva tendencia a la soledad, sumada al auge de la lectura, exigía habitaciones nuevas, pequeñas y privadas. Un poema de Charles, duque de Orleans, escrito durante el tiempo que pasó prisionero en la Torre de Londres, expresa esta fascinación por la reclusión. En 1440, este *duc* (sobrino del rey de Francia) fue encerrado tras la victoria británica en Agincourt. Se trata tal vez de la primera persona de la que se tiene registro que padeció la melancolía atormentada pero creativa que se volvió tan habitual en el Romanticismo, pero que parece totalmente

fuera de lugar en el Medievo. Su condición nostálgica y miserable le hacía permanecer aislado y con cara mustia:

> La tristeza
> me ha retenido tanto tiempo en su poder
> que he relegado por completo toda alegría.
> Es mejor que me aparte de mis semejantes:
> el afligido solo puede causar vergüenza.

Los *closets*, estos nuevos espacios para la soledad, también se desarrollaron a partir de una tradición de plegarias. Como indica el libro de Mateo en la Biblia: «Cuando ores, entra en tu aposento y, cerrada la puerta, ora a tu Padre que está en secreto; y tu Padre que ve en lo secreto te recompensará en público». En efecto, el precursor de esta estancia privada fue el oratorio privado, como el que encontramos nada más salir de los aposentos de Eduardo I en la Torre de Londres (lámina 4).

Si una casa no era lo bastante grande o importante como para contener un armario privado destinado a una actividad específica, se podía recurrir a otras habitaciones. El tornero Nehemiah Wallington, un diarista entusiasta proclive a la melancolía, profesaba una firme fe puritana que lo obligaba a rezar con frecuencia. Sus escritos ofrecen una comprensión inusual de la mente de un hombre introspectivo y religioso de clase media. Una noche de invierno, tuvo algo parecido a una epifanía en el «desván» que usaba a modo de refugio privado:

> Fui al desván en lo alto para rezar como acostumbraba: hallo un gran bienestar en la oración, y cuando hube terminado de rezar, fui hasta la ventana del desván y miré al Cielo […] y al ver las estrellas, criaturas gloriosas de Dios, [estuve] meditando sobre el lugar glorioso que es el Cielo.

A veces, cuando Wallington sufría problemas de salud mental, el diablo lo tentaba a saltar por la ventana del desván y acabar con su vida.

> Armaba mucho bullicio para resistirme a esta tentación, pero Dios, en su gran amor y misericordia, enseguida me hacía bajar las escaleras tan

deprisa como era capaz.

Entre los artículos guardados en un armario privado se incluían libros de horas, los libros de oración anteriores a la Reforma que lograron escapar de los monasterios para ir a parar a manos de particulares y que se utilizaban con asiduidad para inspirar pensamientos religiosos. Eduardo IV pedía a su encargado del guardarropa que «engalanara» sus preciados, valiosos y muy queridos libros con lo que casi parece un atuendo. Debían encuadernarse con terciopelo, seda azul y negra, cordones y borlas de seda, «botones» de seda azul y oro, y broches de cobre y dorados adornados con rosas y el escudo real. La mujer de un comerciante del siglo XV en York, Agnes Hull, dejó en herencia a su hija un libro o cartilla de oración mucho menos fabuloso pero igual de valioso. Lo describía como el libro «que uso a diario». Estos libros de horas, hechos a mano, bellamente decorados y a menudo con el nombre de su propietario incorporado, fueron prohibidos en 1549 por el rey protestante Eduardo VI. Aun así, las familias católicas conservaron muchos libros medievales que leían en secreto; la naturaleza clandestina de su uso hacía de ellos un objeto aún más personal.

Si bien en un primer momento se asociaron con la religión, los armarios privados también tenían finalidades seculares. Los comerciantes los empleaban para hacer las cuentas y contar el dinero. Aquí se escribían las cartas a hijos ausentes, y para quien poseyera algo de pornografía, el armario privado era un buen escondrijo. En el siglo XVII, Elizabeth Dysart, duquesa de Lauderdale, era una dama con muchos secretos. Se decía que había sido amante de Oliver Cromwell, además de miembro del Nudo Sellado, la sociedad secreta que apoyaba a Carlos II en el exilio, antes de casarse con el poderoso duque de Lauderdale. En su casa, Ham House, a orillas del Támesis, disponía como mínimo de dos armarios privados, uno externo que mostraba a las visitas y otro interior para su propio uso privado. Aquí guardaba los cuadros que sugerían sus creencias católicas —posiblemente peligrosas—, dos estantes con su colección privada de libros y una caja de laca japonesa donde guardaba confites y un valioso juego de té.

En el *closet* también era posible entregarse a una actividad tan íntima como la contemplación de miniaturas. Estas diminutas y valiosas pinturas de seres queridos se guardaban envueltas y solo se enseñaban a personas de confianza (igual que hoy en día podemos enseñar a los amigos las fotos de nuestros hijos que tenemos en el teléfono móvil). El embajador escocés tuvo en cierta ocasión un privilegio poco habitual durante una visita a Isabel I en el palacio de Hampton Court. Lo condujeron hasta los aposentos de la reina, donde ella «abrió un armarito, y dentro había diversos cuadros de pequeño tamaño envueltos en papel». Uno de ellos resultó ser una miniatura de su prima María, reina de Escocia, y la miraron juntos. Este gesto íntimo fue un cumplido de Isabel I al embajador, y también, de manera implícita, a la reina escocesa.

Como estos espacios eran lugares personales, íntimos y muy deseados, surgió un género de libros que pretendían sacar a la luz lo que se cocía en los armarios privados de las personalidades. Muy parecidos a los artículos indiscretos que publican las revistas actuales, *The Queen's Closet Opened* (El armario privado de la reina al descubierto) y *The Closet of Sir Kenelm Digby* (El armario privado de *sir* Kenelm Digby) se hacían pasar por relatos de auxiliares o sirvientes que revelaban lo que ocurría en estos lugares privados. Ambos recuerdan a los recetarios, pues contenían métodos valiosos y secretos para curar enfermedades y preparar platos especiales y artículos de tocador exóticos. Tuvieron un precedente en el siglo XVI: *The Treasurie of Commodious Conceites, and hidden Secrets, commonly called The good Huswives Closet* (El tesoro de ideas ingeniosas y secretos ocultos, comúnmente llamado El armario de la buena ama de casa; 1584), de John Partridge, que contenía recetas que iban desde una tintura amarilla hasta guantes para tratar la «repugnante afección de la viruela francesa».

Al tratarse de pequeñas habitaciones exclusivas, su decoración era a menudo rica y maravillosa. En el armario privado del siglo XVII del castillo de Bolsover, construido para el duque de Newcastle, un archipartidario realista, hay paneles «revestidos» —decorados con vetas imaginarias de madera— realizados con pintura dorada. En este cuarto veteado de oro, cuyo techo estaba decorado con

imágenes semipornográficas de los dioses y diosas del monte Olimpo, el duque se quitaba de vez en cuando la máscara de aristócrata. Aquí recordaba su propia humanidad en medio de toda la pompa de su vida ducal. Como reza el lema sobre su ventana: «Todo es vanidad».

Con el tiempo, los armarios privados evolucionaron en dos direcciones contrapuestas. Uno de sus usos —como depósito para guardar valiosas obras de arte— llevó a su conversión en una habitación más grande y sofisticada conocida como gabinete, y luego, finalmente, en una galería de cuadros o esculturas. (Incluso en nuestros días, el «gabinete» del primer ministro toma su nombre de esta habitación. En otros tiempos, su círculo íntimo podía apretujarse en un armario privado o gabinete para celebrar sus reuniones). En segundo lugar, los Padres Peregrinos llevaron la idea de estos espacios privados a América, y hasta el día de hoy las posesiones personales en Estados Unidos se almacenan en *closets*. El armario-vestidor lleno de zapatos en su pequeño apartamento de Nueva York representa las esperanzas y los sueños de Carrie en *Sexo en Nueva York*.

De vuelta en el dormitorio británico, el armario privado desapareció. Para las mujeres, su propósito fue de alguna manera reemplazado por el cajón de la ropa interior, el lugar más evidente donde esconder diarios personales y objetos de valor en nuestros días. Y si el duque de Newcastle reapareciera como un hombre moderno, podríamos perfectamente encontrarlo sumido en sus reflexiones en el cobertizo del jardín.



06

Enfermos

«*Coged un gato gordo, despellejadlo bien…, asadlo, reunid la grasa que suelte y untad al paciente con ella*».

Receta del siglo XIV de un medicamento para tratar un absceso en la garganta

La medicina es otra vía que explorar en la historia del dormitorio, aunque más dolorosa.

La profesión médica se formalizó durante el reinado de Enrique VIII, después de que el propio rey instaurase el Real Colegio de Médicos en 1518. No fue hasta el siglo XIX, sin embargo, cuando los médicos que ejercían fuera del domicilio obtuvieron el monopolio de la medicina. Hasta entonces, la gente continuó tratándose a sí misma en sus propios dormitorios.

Enrique VIII sentía un profundo interés por la medicina y recomendaba en persona curas a su personal. Aconsejó a *sir* Bryan Tuke, tesorero de la Cámara, la forma de curarse un tumor en los testículos, para lo cual describió varios «remedios, tal como haría cualquier facultativo astuto en Inglaterra».

No era el único. Muchos de sus súbditos también se autodiagnosticaban y automedicaban. En las alcobas de los siglos XVI y XVII, la medicina femenina y «popular» mantuvo una desconfianza prolongada hacia los doctores. Y aunque sus técnicas podrían

parecernos un disparate, en realidad funcionaban bastante bien, pese a que su concepción de la enfermedad difería totalmente de la nuestra. Durante siglos, las dolencias se concebían como un castigo divino. Rezar constituía siempre una primera línea de defensa; en ocasiones, examinar el cuerpo del paciente podía llegar a considerarse una medida francamente irrelevante. Pensemos, por ejemplo, en el método de diagnóstico de este doctor del siglo XIV:

> […] id a buscar la hierba cincoenrama y, mientras la reunís, rezad un padre nuestro en nombre del paciente. Después hervidla en un tarro nuevo con un poco del agua destinada a ser bebida por el paciente; si una vez hervida, el agua presenta un color rojo, entonces el paciente morirá.

Hasta aproximadamente 1700, la mayoría de los médicos creían que el cuerpo estaba compuesto por cuatro «humores», según la descripción del antiguo médico romano Claudio Galeno, y que las enfermedades aparecían cuando un humor crecía con demasiada fuerza y dominaba a los demás. Por eso la mayoría de los tratamientos médicos consistían en eliminar distintos tipos de líquidos del cuerpo. Los remedios populares incluían vómitos (medicamentos que provocaban náuseas), purgas (laxantes), clismas (enemas) y sangrías. La idea era restaurar el equilibrio entre los humores. Estas prácticas eran una parte absolutamente básica de la medicina, e incluso se efectuaban en los aposentos de las personas sanas. El tratamiento variaba de un paciente a otro, porque se pensaba que cada individuo había nacido con un humor predominante que también explicaba su carácter:

Tez	**Cualidades**	**Humor**
Sanguínea	Caliente y húmeda	Sangre
Flemática	Fría y húmeda	Flema
Colérica	Caliente y seca	Bilis amarilla o verde
Melancólica	Fría y seca	Bilis negra

Hoy en día, podría asumirse que la medicina basada en un concepto tan erróneo tendría escasas probabilidades de éxito. Extraer la tan

necesaria sangre de las venas de una persona enferma, por ejemplo, tiene visos de dificultar más que de contribuir a su recuperación.

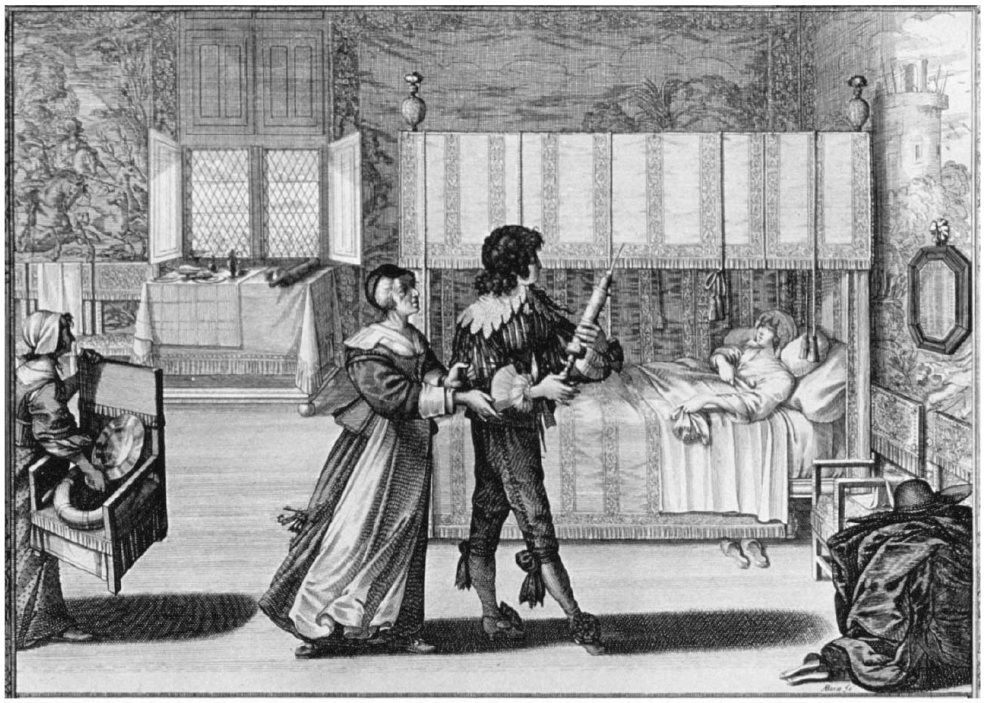
Sin embargo, lo sorprendente era que la sangría resultaba de hecho beneficiosa. El enorme poder del efecto placebo lograba que la persona que se sometía a un tratamiento médico confiara ciegamente tanto en el sanador como en la idea de que su salud mejoraría. Y muchas veces así ocurría.

La medicina del periodo Tudor contenía gran cantidad de fórmulas que pueden parecernos extravagantes y repugnantes, pero algunas de ellas eran verdaderamente eficaces. Por poner un ejemplo: se afirmaba que una mujer que no sintiera deseo alguno por su marido podía «curarse» de su frigidez si su marido le frotaba «grasa de cabra» en sus partes íntimas. La intención era que algo del carácter de la cabra —un animal muy lascivo— se le transfiriera a la mujer. En la práctica, sin embargo, la lubricación de la grasa podría haber estimulado a la mujer. Así, el remedio funcionaba, aunque no por la razón que creían.

En la corte Tudor, todas las personas de alto rango disfrutaban del uso de eméticos, sobre todo porque su dieta rica en carne causaba estreñimiento. Enrique VIII (de nuevo) destacaba en este asunto. Su mozo del taburete o mozo de las heces —su sirviente más íntimo— tenía la tarea diaria de informar al mundo del estado de los intestinos del rey. Los enemas se administraban por medio de una vejiga de cerdo llena de líquido que se introducía poco a poco en el trasero usando un tubo. Una noche, sus médicos informaron de que un enema muy satisfactorio había despertado al rey y le había llevado a «asediar en toda regla» el taburete de las heces. (Es posible que esta no sea la imagen de un bombardeo espectacular para nuestra comprensión moderna de la palabra *asedio*. Y es que *sege* [un término muy similar a *siege*, «asedio» en inglés] era el término medieval común para «zurullo»).

Enrique VIII sentó las bases para que la gente se habituara a retirarse a sus aposentos a ser «tratada» con enemas, baños y tratamientos de sudoración, todos ellos destinados a reequilibrar los humores. La costumbre Tudor y Estuardo de retirarse del mundo para recibir cuidados durante varios días recuerda a una visita

moderna a un balneario. Pero la intención era seria, y las intervenciones en ocasiones podían llegar a ser muy extremas. Se pensaba, por ejemplo, que las hemorroides podían curarse tomando laxantes, y luego, «dos días después de la última purga, había que aplicar seis sanguijuelas a las venas hemorroidales y extraer entre doscientos cincuenta y trescientos mililitros de sangre». (¡Qué horror!).



Este médico está a punto de utilizar su enorme jeringa para administrar un enema. El paciente en la cama parece nervioso; no es para menos.

Colección privada

Constantemente surgían nuevas modas. Los ingleses se adelantaron por una vez a los estilosos franceses cuando Liselotte, la duquesa de Orleans, describió en 1714 una novedad llegada del otro lado del Canal: «Una purga tan eficaz que tuve que retirarme a mi taburete de las heces no menos de treinta veces». El purgante era un «remedio nuevo, pero tan *à la mode* que todo París lo usa en estos momentos. Se trata de una sal de Inglaterra, que aquí

llamamos *du sel d'Epsom*. Debe disolverse en agua». Incluso la remilgada reina Victoria hacía una purga una vez por semana, y los victorianos utilizaban los laxantes con gran entusiasmo, con una intensidad que no volvió a verse hasta que en los albores del siglo XXI se popularizó la dieta Atkins basada en proteínas. (Los fanáticos de Atkins reducían el consumo de verdura, disminuyendo así la ingesta de fibra y, en consecuencia, sufrían de estreñimiento frecuente). El autor de un libro para mujeres embarazadas publicado en 1853 concedía una gran importancia al estado de los intestinos de una mujer: «Si las embarazadas que sufren estreñimiento tomaran pequeñas dosis de aceite de ricino dos o tres veces por semana, […] los casos de parto difícil serían muy poco habituales». Para sus enemas, los victorianos abandonaron la jeringa —que, a pesar de resultar dañina para el recto, había dominado la escena desde el siglo XVII—, en favor de la cánula y la pera.



«Eliminación de cálculos». Samuel Pepys se sometió a una operación para que le extrajeran una piedra de la vejiga en su propia casa.

Archivos Weidenfeld

Si bien la profesión médica comenzaba a establecerse, el dormitorio continuó siendo el escenario de numerosas emergencias. Por ejemplo, cuando a Samuel Pepys le extrajeron una piedra de la vejiga, su cirujano acudió al domicilio particular para efectuar la operación. Las preparaciones tuvieron lugar en sus propios aposentos. Lo tumbaron sobre una mesa y lo ataron para que no pudiera sacudirse. También había presentes dos hombres fuertes para «sujetarlo por las rodillas» y «por las sisas».

Con la Ilustración, sin embargo, la alcoba fue perdiendo su papel como quirófano. Los necesitados empezaban a acudir a los profesionales. Había médicos que seguían haciendo visitas pagadas a domicilio, pero también cirujanos que podían realizar operaciones en sus propias consultas, y farmacéuticos y boticarios que podían vender remedios a base de hierbas y fármacos en establecimientos comerciales. Los primeros hospitales (lugares para la provisión de hospitalidad) eran ante todo lugares para socorrer a los pobres e indigentes, más que para curar a las clases medias y altas. Por tanto, hasta el siglo XIX una enfermera profesional podría ayudar en casa de una familia rica en la que uno de sus miembros hubiese enfermado y convertir el dormitorio en una enfermería. Pero con el tiempo, ya en el siglo XX, las enfermedades pasaron a estar firmemente asociadas con la cirugía y el hospital. Hoy, la sola idea de que un médico haga «visitas a domicilio» suena inusual y retrógrada: la práctica de un pasado más ocioso.

El drama médico en el dormitorio es mucho menos habitual que antes. Ahora que el 58 por ciento de nosotros puede exhalar su último suspiro en un hospital, hemos olvidado que hubo un tiempo en que todo el mundo esperaba morir en casa.



07

Sexo

«*¿Prefieres pecar con Elinor Glyn sobre*
una piel de tigre?
¿O prefieres sucumbir con ella sobre
algún otro tipo de pelaje?».

Versos acerca de la amante de lord Curzon, la novelista romántica Elinor Glyn (1864-1943)

Tendemos a asumir, junto con Philip Larkin, que: «La cópula comenzó / en mil novecientos sesenta y tres [...] cuando la prohibición del *Chatterley* cesó y los Beatles grabaron su primer elepé».[11] Durante más de un siglo se dio un curioso rechazo a hablar de sexo, entre 1800 y 1960. Pero antes de eso las relaciones sexuales eran algo que se debatía abiertamente, con un oprobio y una vergüenza muy inferiores.

Tampoco el sexo se circunscribía al dormitorio. Edmund Harrold, un lujurioso fabricante de pelucas que vivía en Mánchester a finales de la época Estuardo, mantenía un diario detallado de su vida sexual, donde incluía comentarios como «lo hice dos veces con la mujer, sofá y cama, en hora y media». En 1763, James Boswell se superó a sí mismo con una ingeniosa actriz-prostituta llamada Louisa: «Jamás había disfrutado de una noche tan voluptuosa. Por cinco veces me perdí por completo en el supremo arrebato, [...] estaba algo orgulloso de mi actuación».[12] En esta ocasión, había

sido en una cama, pero es justo señalar que las calles angostas y los campos eran mucho más atractivos para los jóvenes de las épocas medieval y Tudor que vivían en espacios comunitarios. El hecho de que los primeros dormitorios fueran lugares compartidos, desde luego, podía inhibir el romance. En el siglo XVII, Abigail Willey, de Oyster River (Nueva Inglaterra), frenaba los «avances» de su marido cuando a ella no le apetecía poniendo a sus dos hijos a dormir en el centro de la cama, en lugar de ocupar sus posiciones habituales a los lados.

No conocemos la versión de la historia de la mujer de Harrold ni la de Louisa, y existe la idea generalizada de que la Iglesia siempre ha alentado la posición misionera, puesto que mantenía a la mujer en un lugar debidamente subordinado. Pero Harrold mantenía relaciones sexuales con su mujer tanto al «viejo estilo» (posición misionera) como a la «nueva moda» (ella encima), esto último sobre todo cuando estaba embarazada. Es más, la sexualidad femenina premoderna se veía como algo poderoso, formidable y valioso.

Las mujeres medievales que consideraban insatisfactorios a sus maridos podían rezar en el altar de santa Librada en la Abadía de Westminster para librarse de ellos. («Si el miembro del hombre se revela en todo momento inútil y como si estuviera muerto, la pareja puede separarse perfectamente»). Alison, la Mujer de Bath en *Los cuentos de Canterbury*, de Geoffrey Chaucer, había devorado a no menos de cinco maridos tratando de saciar su apetito sexual, y la impotencia masculina no es un problema de alcoba moderno. En *El Rey Arturo y sus caballeros de la mesa redonda*, de *sir* Thomas Malory, *sir* Tristán no podía cumplir con su mujer por los recuerdos intrusivos de su antigua amante, Isolda. En cuanto le venía Isolda a la cabeza, se quedaba «completamente consternado y carente de toda alegría». Por su parte, el hecho de haber hablado de la impotencia de Enrique VIII fue una de las acusaciones formuladas contra Ana Bolena en su juicio en 1536.

Se consideraba que las mujeres medievales tenían derecho al orgasmo. Como decía el autor de *El libro de la rosa*, un poema del siglo XIII: «Ninguno debe abandonar al otro, y ninguno debe interrumpir su travesía hasta llegar juntos a puerto». Un médico de

Oxford del siglo XIV recomendaba que las legas frustradas simplemente deberían hacerlo ellas mismas: una mujer debía hacer que su partera le lubrique los dedos con aceite, introducirlos en la vagina y «moverlos vigorosamente».

Sin embargo, la sociedad también consentía un antiguo reparto de tareas entre una querida (proveedora de placer) y una mujer (madre de los hijos), y eran muy pocas las que culminaban una transición satisfactoria del primer grupo a la seguridad económica del segundo. Ana Bolena constituyó una notable excepción, y lo logró haciendo esperar seis años a Enrique VIII antes de consumar su relación. Por el camino, le permitió degustaciones adictivas. Como él mismo le escribió durante aquella larga espera, Enrique con frecuencia se perdía en ensoñaciones con ella: «Deseando estar […] en los brazos de mi amor, cuyos lindos patitos espero besar muy pronto». Una vez casada, Ana tuvo que tolerar infidelidades esporádicas, sobre todo durante sus embarazos; su marido le espetaba bruscamente que debía «cerrar los ojos y aguantarse como habían hecho otras mejores que ella».

A ojos modernos, en la época medieval se le daba una especial importancia al placer sexual de la mujer. Esto se debía a que, desde un punto de vista médico, se pensaba que el cuerpo femenino medieval era una versión más débil del masculino, una especie de imagen especular de este, con los órganos sexuales situados dentro en lugar de fuera. Por tanto, el orgasmo femenino, igual que el masculino, se consideraba fundamental para la concepción. (Al mismo tiempo, los libros de medicina del periodo Tudor contenían remedios para dolencias que afectaban al «útero» de un hombre). En el siglo XVII, la idea de que el orgasmo femenino desembocaba en embarazo se expresó de la siguiente manera: si durante el coito el hombre siente «una especie de succión o extracción al final de su verga, […] la mujer puede haber concebido». Por eso Samuel Pepys ponía mucho cuidado en no permitir el disfrute de sus numerosas y variadas amantes, aun insistiendo en disfrutar de su propio placer. Para las mujeres otra desventaja terrible de esta creencia era lo que ocurría en los casos de violación. Si una mujer que había sido

violada quedaba encinta, a la fuerza tenía que haber experimentado un orgasmo y, por tanto, no había sido violada.

Sin embargo, durante los siglos XVIII y XIX, el orgasmo femenino entró en declive y la gente pasó a cuestionar su existencia misma. En el transcurso de la Ilustración, los médicos descubrieron que, en realidad, el orgasmo no era necesario para la concepción. Como resultado, la importancia que la sociedad otorgaba al placer sexual de las mujeres cayó en picado. Así obtenemos el estereotipo de la frígida época victoriana, en la que a las mujeres les asustaba el sexo. No estaba bien visto que las mujeres victorianas experimentaran orgasmos; la versión oficial era que tanto sus doctores como sus maridos las creían incapaces de ello.

Este cambio en la comprensión biológica tuvo unas implicaciones sociales enormes. Las mujeres se despojaron poco a poco de su estereotipo medieval como seductoras insaciables para convertirse en el ideal victoriano de ángeles puros, castos y virginales. Una sociedad en la que el orden sexual se mantenía gracias al escarmiento físico fue dando paso a unos códigos morales interiorizados, donde el comportamiento estaba vigilado por fuerzas sociales como la vergüenza y la expulsión de la comunidad por delitos de transgresión sexual. La historiadora Laurel Thatcher Ulrich señala que, antes incluso de que finalizase el siglo XVII, los tribunales del condado de Nueva Inglaterra que habían repartido azotainas y condenas en los tiempos de los primeros colonos empezaron a perder el control y las multas reemplazaron a los castigos físicos. El resultado: una disminución de la violencia, pero un aumento de la represión psicológica. Así nació la mentalidad moderna. Solo cuando, a finales del siglo XX, el sexo empezó a valorarse como algo placentero para las mujeres en sí mismo —y no solo como esposas o queridas—, el orgasmo femenino volvió a adquirir prominencia en el discurso científico y público.

A pesar del énfasis temprano en el placer femenino, una mujer casada respetable era monógama. En las épocas medieval y Tudor, los impulsos sexuales de los hombres jóvenes se sublimaban hábilmente mediante el culto al amor caballeresco: debían estar al servicio de las damas de estatus social superior y no esperar nada

físico a cambio. (Favores, mecenazgo y promoción en la corte eran todas ellas alternativas aceptables).

El culto caballeresco mantenía un extraño paralelismo con el arreglo para dormir conocido como *bundling* o *cortejo en la cama*, una práctica habitual tanto en las zonas rurales de Gales en el siglo XVII como en la Nueva Inglaterra del siglo XVIII. Consistía en una relación no sexual en la que un hombre y una mujer jóvenes pasaban la noche solos en un dormitorio [en ocasiones con un tablón entre ellos], pero permanecían totalmente vestidos. La idea era conseguir pasar toda la noche sin mantener relaciones sexuales para descubrir si estaban lo suficientemente avenidos para casarse. Hasta 1800, cuando comenzó a despertar una nueva reprobación moralista, dormir juntos completamente vestidos se consideraba al mismo tiempo casto y sensato, puesto que conducía a matrimonios más satisfactorios:

> Cate, Nance y Sue fueron muchachas rectas y honestas
> que el *bundling* practicaban;
> pero Ruth encinta quedó a pesar de sus vestimentas,
> pues el *bundling* detestaba.

La otra explicación para esta curiosa costumbre puede encontrarse en el diseño arquitectónico de las casitas de campo rurales premodernas. Evidentemente, en una época en la que las casas contaban con muchas menos habitaciones que miembros de la familia, los jóvenes andaban escasos de lugares privados en los que conocerse. Era un acto de generosidad por parte de los padres de una chica dejar que una joven pareja pasara la noche junta en una alcoba en la planta de arriba, mientras el resto de la familia se congregaba abajo, en la cocina o en el *parlour*. Las cuerdas y el tablón apaciguaban la conciencia de los padres, ya que, además de ser responsables de encontrarle un esposo digno a su hija, también lo eran de preservar su virginidad. Por otro lado, la gente de clase media o baja no veía el sexo prematrimonial como algo desastroso, y un embarazo premarital podía constituir una prueba de fertilidad. «Nadie compraría un caballo sin haberlo probado antes», explicaba un granjero de Norfolk a su vicario.

El proceso de engendrar niños reales o aristocráticos, por otro lado, era un asunto que incumbía a toda la nación, y revestía tanta importancia que tenía lugar en un contexto semipúblico. La consumación por poderes de María, hermana de Enrique VIII, suena muy poco digna, pero este procedimiento la llevó a estar legalmente casada. María se tumbó en una cama ataviada con lo que se describió como un «magnífico *déshabille*» y las piernas desnudas. El embajador del rey francés se quitó sus propias medias rojas y se tumbó a su lado. En el momento en que sus piernas desnudas se tocaron, «el regocijo del rey inglés fue inmenso». Cuando María finalmente llegó a Francia, el anciano rey quedó encantado con su nueva esposa y presumió «de haber realizado grandes prodigios» en su noche de bodas.

Un siglo después, otra princesa inglesa llamada María, de solo diez años, tuvo que soportar un rito nupcial público junto a su flamante marido, el príncipe de Orange, de catorce años. El padre de la novia, el rey Carlos I, «tuvo algunas dificultades para conducir» a su nuevo yerno entre la abarrotada multitud de espectadores congregados alrededor de la cama donde la joven princesa aguardaba tumbada. Una vez en la cama, el principito «besó a la princesa tres veces y se tumbó castamente a su lado durante aproximadamente tres cuartos de hora en presencia de todos los grandes lores y damas de Inglaterra». Después de esto, se consideró que había cumplido con su deber.

También sabemos bastante sobre lo que ocurría realmente cuando un rey y una reina se quedaban a solas para tratar de concebir un heredero. Los detalles de este tipo de cuestiones han sobrevivido gracias a su vital importancia política: estaban en juego la estabilidad del reino y las alianzas entre naciones.

En 1501, el ritual para la unión de Catalina de Aragón con Arturo Tudor, el hermano mayor de Enrique VIII, que tuvo una vida breve, quedó documentado de un modo similar. Las damas de la princesa la condujeron desde el banquete nupcial, la desvistieron y la instalaron «con reverencia» en la cama. El príncipe Arturo entró en los aposentos solo con la camisa puesta, acompañado por un séquito de cortesanos y músicos. El sonido de las chirimías, violas y tambores

se atenuó para dar paso a otro estado de ánimo: la bendición solemne del lecho matrimonial por parte de los obispos. Después dejaron solos a los jóvenes amantes.

Sin embargo, lo que sucedió a continuación fue objeto de un fervoroso debate muchos años después, convirtiéndose en un elemento clave en la cuestión de si Enrique podía divorciarse o no de Catalina de Aragón. Enrique sostenía que su matrimonio con Catalina había sido fatalmente defectuoso porque la Biblia decretaba que no debería haberse casado con la viuda de su hermano. Mientras tanto, la propia Catalina sostenía que esto era irrelevante, puesto que nunca había estado verdaderamente casada con Arturo: él nunca la había penetrado. Aun así, los defensores de Enrique afirmaban «recordar» al joven Arturo saliendo del dormitorio la mañana siguiente a su noche de bodas con Catalina y pedir vino para refrescarse después de su «largo viaje hasta España» y vuelta.

El éxito o el fracaso de la propia vida sexual de Enrique VIII podía suponer, literalmente, la vida o la muerte para sus criados íntimos. En junio de 1540 arrestaron a Thomas Cromwell, el último ministro principal de Enrique. Había sido el gran impulsor del cuarto matrimonio del rey con Ana de Cleves. Enrique había aceptado casarse con Ana solo porque Cromwell creía que una alianza con el estado alemán de Cleves era una buena idea. Pero cuando finalmente conoció a su futura esposa, se sintió más que decepcionado con su aspecto. Estaba desesperado por hallar una salida a aquel matrimonio, y pidió a Cromwell que propagara por la corte el rumor de que no se había consumado por la falta de encantos físicos de Ana. Cromwell obedeció al soberano y difundió habladurías sobre lo que le había contado el rey: «He palpado su vientre y sus senos y, bajo mi criterio, no puede ser una doncella. Y esto ha supuesto tan duro golpe a mi corazón […] que no poseo la voluntad ni el valor de seguir adelante».

Pero una vez que Cromwell hubo contribuido con su «evidencia» a la nulidad de aquel matrimonio, y una vez que se inició el divorcio de Ana, Enrique no tenía ya motivos para mantener con vida a su antiguo ministro favorito. Fue ejecutado el 28 de julio de 1540.

Desnudar a la novia perduró como un ritual de alcoba semisocial hasta principios del siglo XIX, e incluía lanzar cosas por los aires igual que hoy se lanzan ramos y confeti. Los padrinos de la novia «le quitaban las jarreteras» y se las ataban en los sombreros, mientras que las damas de honor de la novia la trasladaban a sus aposentos, «la desvestían y la tumbaban en la cama [...], los padrinos de la novia se llevaban las medias de la novia y las damas de honor las del novio; ambos se sentaban a los pies de la cama y lanzaban las medias por encima de sus cabezas».

En el siglo XVII, *lady* Castlemaine, amante de Carlos II, llegó a casarse una vez con su amiga la señora Stuart como una broma pícara que reflejaba la ceremonia de aquella época de preparar a una novia para el lecho matrimonial. Su «boda» fue solemnizada por medio de un «servicio religioso, cintas, un ponche de huevo en la cama y el lanzamiento de medias». Sin embargo, tras todo ese jolgorio, parece ser que «*lady* Castlemaine, que hacía de novio, se levantó y el rey llegó y ocupó su lugar».

Esta idea de que una pareja recién casada necesitaba el estímulo de los espectadores persistió hasta inicios del siglo XIX, cuando empezó a resultar anticuada. Cuando Percy Bysshe Shelley se fugó para casarse con Harriet Westbrook en 1811, se encontró por fin felizmente a solas con su prometida en un dormitorio de una casa de huéspedes en Edimburgo. De repente, alguien llamó a la puerta. Era el casero, dispuesto a comunicarles una desagradable noticia: «Aquí es costumbre que en las bodas los invitados entren en mitad de la noche y laven a la novia con *whisky*». La imagen de Shelley blandiendo sus pistolas convenció al decepcionado casero de que esa noche en particular no se celebraría ninguna escena de lavado con *whisky*.

Solo en el periodo victoriano la puerta del dormitorio se cerró tras los recién casados, aunque en su diario personal la reina Victoria registra el placer de que Alberto, su nuevo marido, la ayude con las medias. Una vez que las cuestiones sexuales se convirtieron en asunto privado de las parejas, en lugar de una cuestión que incumbía a la comunidad en general y que era objeto de debate abierto, la información resulta cada vez más difícil de conseguir.

Esto volvió a cambiar con la revolución del dormitorio británico en la década de 1950. En esos años, la tasa de matrimonios británicos alcanzó su máximo histórico. Esto se debió en parte a la escasez de viviendas durante la posguerra: los jóvenes que estaban obligados a vivir con sus padres veían el matrimonio como un primer paso en el camino para tener un hogar propio. El regreso de los hombres de la guerra a los lugares de trabajo hizo que muchas mujeres perdieran sus empleos o que vieran su poder adquisitivo mermado, por lo que se entregaron en cuerpo y alma a las reformas del hogar y a una auténtica fiebre por la repostería.

La década de 1950 suele considerarse un periodo conservador y estable; optimista, pero con un trasfondo de mojigatería y represión. A pesar de esta necesidad de conformismo, emergió un nuevo modelo de matrimonio que consideraba que el marido y la mujer eran iguales en una relación «de compañerismo». Comenzó a apreciarse una vida sexual mutuamente satisfactoria, y numerosos autores publicaron libros que ayudaron a la nación a conseguirlo.

Helena Wright fue una pionera, con libros como *The Sex Factor in Marriage* (El factor del sexo en el matrimonio; 1930) y *More About the Sex Factor in Marriage* (Más información sobre el factor del sexo en el matrimonio; 1947), y este tipo de textos condujeron a las Guías de Consejos Matrimoniales, la famosa serie de panfletos de los años cincuenta. Tal vez ahora nos resulten pintorescos y cautelosos a la hora de ofrecer unos consejos más bien limitados, pero lo cierto es que ofrecían mucha información necesaria sobre el sexo de una manera sencilla y directa. («Los esposos deberían liberarse de la sensación de que hay algo indecente, inmodesto o equivocado en su relación sexual»).

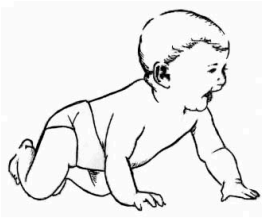
Asimismo, seguían siendo muy necesarios libros que dijeran con todas las letras que un hombre no debería tener relaciones sexuales con una mujer contra su voluntad. «Lo primero que hay que recordar es que las relaciones sexuales no deben intentarse *hasta que la esposa esté preparada para ello*; y es el marido el que tiene que prepararla», indica una de estas guías. Mientras tanto, la Asociación de Planificación Familiar, que fomentaba el control de la natalidad, finalmente adquirió respetabilidad. Hasta 1956, año en

que el ministro de Sanidad, Iain Macleod, visitó la asociación para celebrar su jubileo de plata, los medios de comunicación tenían prohibido mencionar siquiera su existencia y su labor.

A pesar de estos avances, las parejas casadas respetables de la década de 1950, que podrían haber leído y haberse beneficiado de las Guías de Consejos Matrimoniales, continuaban mostrándose en gran medida ignorantes y despectivas hacia la homosexualidad y el sexo prematrimonial, que aún se consideraban inmorales y peligrosos. Se volverían mucho más aceptables después de 1960, tras derogarse la prohibición de la publicación de *El amante de Lady Chatterley*, de D. H. Lawrence. En el juicio, el juez fue objeto de burlas generalizadas tras pedir al jurado que imaginase si les gustaría que «sus esposas o sus criadas» lo leyeran. Su idea de las relaciones sociales resultaba profundamente anacrónica. En la década de 1960, conocida como los *Swinging Sixties*, cada vez fueron más las personas que tenían más de una pareja.

Así, la imagen de dos camas individuales flanqueando una tetera automática (que se activa al sonar el despertador) puede representar para nosotros represión, pero las semillas de los *Swinging Sixties* se plantaron en los dormitorios de los años cincuenta. Mucha gente piensa que estas semillas han brotado y crecido demasiado impetuosas ahora que cualquier ordenador tiene acceso a contenido pornográfico y que los niños están expuestos a un imaginario sexual a edades cada vez más tempranas.

El hecho de que el sexo se haya incorporado a la conversación pública supone un cambio radical con respecto al silencio de hace cien años. Pero son habituales las voces que afirman que lo único que hemos hecho ha sido intercambiar un tipo de silencio por otro. La sociedad victoriana se mostraba reticente acerca del sexo, pero se le daba mucho mejor que a nosotros hablar con franqueza y aceptación de temas como el envejecimiento, la muerte, el dolor o el duelo.



08

Concepción

«*¡Benditas sean tus nalgas y tus mismísimos huevos!*».

Piropo del siglo XIV

En ningún ámbito la biología resulta más determinante para las mujeres que en el de la fertilidad. Para una princesa, por decirlo sin rodeos, su salud y su felicidad dependían de sus habilidades en el dormitorio, donde debía cumplir con la tarea de procurarle a su marido un heredero.

Entre las reinas que sufrieron las consecuencias de esto encontramos a Catalina de Aragón y a Ana Bolena (ninguna de las dos era estrictamente estéril, puesto que ambas concibieron con frecuencia, pero engendraron un solo bebé sano cada una). La reina Ana Estuardo se quedó embarazada no menos de diecisiete veces en un intento desesperado, pero a la postre fútil, de parir un heredero. Los doctores reales siempre insistían en que el fracaso recaía sobre la mujer, mientras que las propiedades del esperma regio jamás fueron puestas en duda. Cuando Ana de Cleves, la cuarta esposa de Enrique VIII, no logró darle un hijo, el rey se aseguró de que su médico, el doctor Butts, difundiera en la corte el rumor de que Enrique —que a esas alturas es muy posible que sufriera de impotencia— era perfectamente «capaz de realizar el acto con otra que no fuese ella», y que aún tenía sueños húmedos por la noche.

En el lado opuesto de la balanza, conocemos historias de mujeres penosamente fértiles, como la pobre Elizabeth Chappin de Kent, una sirvienta soltera que tuvo la mala suerte de dar a luz en 1602. (Y esto a pesar de que los recetarios a menudo contenían instrucciones para preparar pociones capaces de «surtir efecto», nombre en clave del aborto. Las hierbas rutáceas se valoraban sobre todo por su capacidad para provocar contracciones uterinas). Los ancianos del distrito de Elizabeth querían saber quién era el padre, porque a menos que él asumiera la responsabilidad, ella y su bebé serían una carga para la parroquia. Solo en los peores dolores del parto —mientras «deseaba que todos los demonios del infierno la despedazasen»— Elizabeth admitió finalmente que «el auténtico padre de su hijo» era su amo y patrón. Él se negó a prestar ayuda, así que ella y su bebé tuvieron que recurrir a la beneficencia y su vida se hizo añicos.

Una mujer soltera cuyo bebé naciera muerto corría el grave peligro de que la considerasen sospechosa de infanticidio, de ahí los numerosos registros judiciales de mujeres sometidas a bruscos interrogatorios sobre malas experiencias durante el parto. Elizabeth Armitage, otra solterona, dio a luz en 1682 y contó al magistrado que sus contracciones la habían despertado por la noche. Nadie acudió en su ayuda, el bebé nació muerto y «ella pasó una noche que habría podido matar a un caballo». En 1668, un tribunal ordenó a un equipo de parteras expertas que practicasen un examen forense de las prendas de una mujer soltera acusada de haberse deshecho de un bebé ilegítimo. Estas mujeres informaron de que sus enaguas habían sido, en efecto, «el primer receptáculo de un niño traído muy tarde al mundo», por lo que sin duda procedía una acusación de asesinato.

A los hombres nunca se los criminalizaba de la misma manera por convertirse en padres fuera del matrimonio: ¿cómo iba a ser eso posible? El amo que había dejado embarazada a su criada ejercía un poder enorme sobre ella. La sociedad veía en él al ayudante del rey, o incluso de Dios, en el pequeño reino de su propio hogar. Criticarlo habría sido equiparable a sugerir que algo fallaba en el orden social, y esto era inadmisible. En 1593, la Cámara de los Comunes barajó

planes para castigar tanto a los hombres como a las mujeres que tuvieran hijos ilegítimos, pero, como bien dijo un diputado, esto sin duda fracasaría. La obligación de someterse a un castigo físico «podría tropezar con caballeros o con hombres íntegros indignos de padecer tal pena».

Para las sirvientas de un hogar importante los hábitos depredadores de sus empleadores eran una maldición constante. En el siglo XVIII, Jane Peareth tuvo la mala fortuna de trabajar para el «rastrero, lascivo y malvado» señor Hall, que le dijo que había «yacido con todas sus criadas y que, por tanto, yacería también con ella». La esposa del señor Hall, una mujer que no se andaba por las ramas, le dijo que «se marchara al extranjero a buscar una furcia si eso era lo que necesitaba, pero que dejara de entrometerse con sus criadas». Sospecho que este comentario no debió de contribuir a la armonía doméstica.

Mary Mercer, criada de Samuel Pepys, era muy apreciada por su amo, pero tenía que soportar que él le «acariciara los senos todas las mañanas» mientras lo vestía: «Son los más hermosos que he visto». Eliza Harwood, autora de *A Present for a Servant-Maid* (Obsequio para una criada; 1743), ofrecía valiosos consejos para las criadas que, como Mary, tenían que vérselas con un amo lujurioso en cuya casa vivían. En este tipo de situaciones, una criada debía «objetarle el pecado y la vergüenza en que la haría incurrir —señalaba Harwood—. No dejéis que una sonrisa seductora o un ambiente de flirteo le dé pie a sospechar que no os desagrada sobremanera la afinidad que siente por vosotras». Jonathan Swift disponía de consejos más mercenarios (aunque satíricos) para la doncella: «Nunca le permitas tomarse la menor libertad, ni un apretón en la mano, a no ser que te ponga una guinea en ella [...]. Cinco guineas por tocar un seno es un precio irrisorio [...], nunca le concedas el favor último por menos de cien guineas, o un acuerdo de veinte libras al año de por vida».[13]

Palabras sabias, sin duda, porque las «criadas y las mujeres más pobres apenas tienen oportunidad de ocultar un vientre abultado», afirmaba otro cronista llamado Bernard Mandeville. Una forma especialmente penosa de fecundación en la época georgiana la

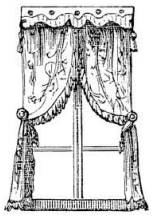
realizaban los «consiguebebés». La posibilidad de alquilar sus servicios en prisiones como la de Newgate era un hecho por todos conocido. Así, las mujeres convictas podían «alegar estar embarazadas» y escapar de la horca unos cuantos meses más, hasta el nacimiento del bebé.

Los bebés ilegítimos no eran algo extraordinario, ni siquiera entre los miembros de la alta sociedad, pero para estos era mucho más fácil silenciar un nacimiento. En la capilla del palacio de St. James, que data del periodo georgiano, se bautizó a algunos bebés que misteriosamente «habían ido a parar a la Corte»; nadie sabía quiénes era sus madres, pero diversas damas de honor se mostraban sospechosamente dispuestas a ejercer de madrinas. A principios del siglo XIX, a la pobre princesa Sofía, hija de Jorge III, no pudieron encontrarle un príncipe protestante apropiado como marido a causa de la escasez de candidatos, y el matrimonio con un plebeyo estaba fuera de toda discusión. Así, desesperada, se embarcó en una aventura con uno de los pocos hombres que conocía: un caballerizo de su padre, el coronel Garth, treinta y dos años mayor que ella y a quienes sus compañeros describían como un «viejo diablo horrendo». La princesa renunció a su hijo.

Resulta muy llamativo lo numerosas que eran las familias victorianas con respecto a las georgianas: una media de seis hijos frente a dos y medio. Esto se debía en parte a un descenso en la edad de contraer matrimonio. En los siglos XVII y XVIII, la mayoría de las mujeres que no pertenecían a la aristocracia se casaban a los veintitantos (tras haberse procurado un colchón trabajando). Estaban, por tanto, bien entradas en sus años fértiles antes incluso de comenzar a procrear. (Una vez que empezaban, no es que parasen enseguida, pero la elevada mortalidad infantil reducía el promedio de hijos). En cambio, la economía industrial generaba mucha más riqueza, lo que posibilitaba que un hombre ganara lo suficiente en su trabajo para mantener a una esposa en casa. Los matrimonios victorianos, por tanto, se celebraban a edades más tempranas, y sobrevivían un mayor número de bebés.

Para aquellos que no querían tener hijos, los condones estuvieron disponibles desde finales del siglo XVII en adelante, y

siempre se podía recurrir al método del *coitus interruptus* (descrito de un modo bastante curioso como «convertir las partes privadas de una mujer en un café: entrar y salir sin gastar nada»). Los métodos anticonceptivos fiables del siglo XX han tenido, como sabemos, una enorme repercusión en la sociedad, y para algunos periódicos la infertilidad o «dejarlo para demasiado tarde» parecen ser un problema social casi tan grave y lamentable como los embarazos no deseados.



09

Sexo desviado y masturbación

«*Solía masturbarme siempre que pensaba en* lady *Jane Grey, así que, por supuesto, pensaba en ella continuamente*».

NANCY MITFORD (1948)

Un grafiti pornográfico hecho a lápiz en la pared de unas escaleras del palacio de Hampton Court en 1700 muestra a una dama con las piernas abiertas, desnuda salvo por unos zapatos hermosamente dibujados. Teniendo en cuenta que el resto del dibujo parece un simple esbozo y la atención prodigada al calzado, parece seguro concluir que su autor debía de ser un fetichista de los pies.

El punto principal que tener en cuenta en una historia de la desviación sexual es que las preferencias y orientaciones sexuales constituyeron una parte ínfima de la identidad social de una persona hasta finales del siglo XX. Las etiquetas de *homosexual* o *lesbiana* no existían (ni siquiera las de *pederasta* o *voyeur*), eran simplemente personas que, de tanto en tanto, se comportaban de forma aberrante. El conde de Castlereagh, ejecutado en la Torre de Londres a principios del siglo XVII por sodomizar a su lacayo, fue juzgado y condenado por sus homólogos, pero lo que de verdad les había disgustado no había sido la sodomía, sino el hecho de que se hubiera acostado con uno de sus criados.

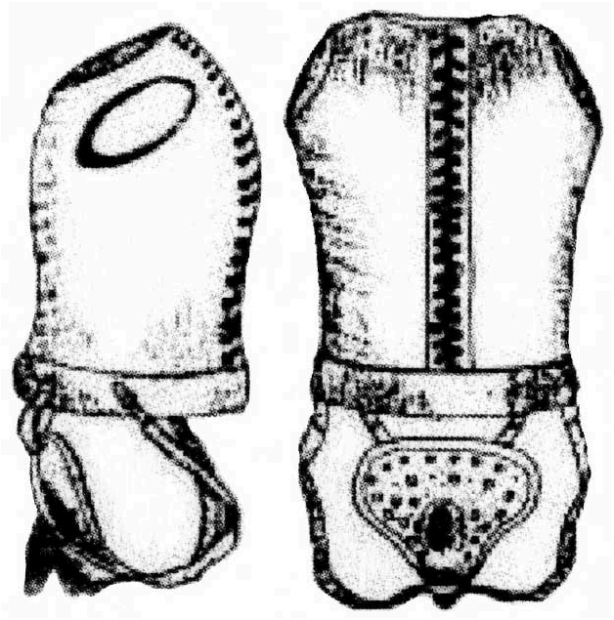
Los inicios de una subcultura homosexual aparecen a comienzos del siglo XVIII en las «casas de maricas» caricaturizadas por el escritor londinense Ned Ward. A partir de estos orígenes surgió todo un grupo de personas que con el tiempo se autocalificarían públicamente en función de su sexualidad.

Curiosamente, los libros de medicina ya detallaban actos lésbicos mucho antes de cualquier referencia a que los hombres pudieran mantener relaciones sexuales entre ellos. Esto tal vez respondiera a un interés morboso por parte de sus autores. De lo que no hay duda es de que en el siglo XVII el tío sórdido de un hombre llamado Nicholas LeStranger dijo: «Cada vez que veo a dos mujeres besarse (de una manera distinta a un saludo), mi pantalón se moja». La reina Ana se enfrentó a bulos que afirmaban que «solo sentía inclinación por las de su propio sexo». Pero detrás de estas acusaciones se ocultaba el temor de que en su corte las mujeres fueran demasiado poderosas y perturbaran el asesoramiento político que supuestamente debía fluir desde los cortesanos varones a la reina. La práctica de compartir cama significaba que los actos homosexuales eran una parte aceptada de la vida para muchas personas de ambos sexos, y que solo suponían un problema cuando salían del dormitorio.

El periodo más interesante en la historia de la masturbación fue el siglo XIX, cuando la propaganda antimasturbatoria y la información alarmista dirigida a los jóvenes era equiparable al contenido de las campañas antidroga de nuestros días. ¿Por qué esta gran avalancha de miedo se apoderó de la sociedad y provocó tanta culpa en el dormitorio?

La lujuria excesiva parece haber sido un problema tan antiguo como la propia humanidad. Hildegarda de Bingen, en el siglo XII, recomendaba la lechuga silvestre como un remedio para «sofocar la lujuria en un ser humano. Un hombre con superabundancia en las entrañas debería hervir lechuga silvestre en agua y echársela encima en un baño de vapor. También debería ponerse la lechuga caliente y cocida alrededor de las entrañas». Pero el primer libro dedicado a los peligros de la masturbación *—Onania, or the heinous sin of self-pollution, and all its frightful consequences in both sexes considered*

(Onania, o el pecado abominable de la autocontaminación, y todas sus consecuencias terroríficas para ambos sexos)— apareció en el Londres georgiano de 1715, cuya vida urbana estaba en auge. Una explicación para el movimiento antimasturbatorio podría encontrarse en el hecho de que las ciudades distanciaban a la gente de la naturaleza. En los núcleos urbanos surgió una preocupación creciente por las apariencias y el comportamiento adecuado, y la gente pasó de ser productora a ser consumidora. A esto hay que añadir la influencia de la nueva moda «racional» en el pensamiento y las costumbres. Si uno se sentía orgulloso de su racionalidad ilustrada, no habría sido descabellado que viese el placer sexual sin reproducción como algo inútil y, por tanto, un desperdicio y un error. El autor de *The Ladies Dispensatory* (El dispensario de las damas; 1739) pensaba que la masturbación femenina era sencillamente terrible: las mujeres que habían aprendido a ser «capaces de darse placer a sí mismas» estaban, en su opinión, rechazando tonta y equivocadamente buenas ofertas matrimoniales.



El «corsé de cuero del doctor Fleck», uno de los numerosos e ingeniosos artefactos antimasturbatorios de la época victoriana.

Colección privada

En el siglo XIX era habitual advertir a los jóvenes varones de los «peligros» de masturbarse, e incluso tenían aparatos a su disposición para asegurarse de que no lo hicieran. Aunque es bastante perturbador imaginar a generaciones de chavales que realmente creían que el autoerotismo podría dejarlos ciegos, las soluciones decimonónicas destinadas a impedírselo parecían a menudo sacadas de una viñeta de Heath Robinson.[14] El «corsé de chaqueta de cuero» (inventado en 1831) incluía un tubo metálico para el pene e «impedía el acceso a los testículos», mientras que «la advertencia oportuna» era un artefacto para enfriar el pene que utilizaba agua fría para refrescar «el órgano procreador, de manera que la erección bajara y no se produjera ninguna descarga».

Ahora, la mayoría de la gente cree que, siempre y cuando la puerta del dormitorio esté cerrada, todo vale, y la masturbación es un tema para reírse, no para avergonzarse.



10

Enfermedades venéreas

«¡Oh! ¡Ahora tengo una necesidad apremiante de orinar…! ¡Oh! Me escalda hasta hacerme pedazos… Parece fuego… Había oído y leído sobre el mear agujas, pero hasta ahora nunca lo había experimentado».

Así se expresaba un hombre afectado por una enfermedad venérea en un relato sorprendente y pormenorizado de sus síntomas el 9 de septiembre de 1710. Estaba experimentando la sintomatología clásica: dolor al orinar y pus goteando por la uretra. «Estas malditas punzadas, este calor abrasador y esta odiosa orina de fuerte olor son las pruebas más palpables de una infección»,[15] despotricaba en 1763 James Boswell, otra víctima. Tenía la certeza de estar afectado por el «*signor* Gonorrea», pero por aquel entonces la gente aún no distinguía entre gonorrea y sífilis. Esta última era la más grave: años después de la primera infección, los síntomas podían reaparecer y culminar en la putrefacción de la carne, parálisis, locura y una muerte espantosa. Tanto si padecía una como la otra, es comprensible que Boswell se mostrase taciturno por hallarse confinado en su dormitorio durante las varias semanas del tratamiento.

Al igual que sus predecesores y sucesores de prácticamente todos los demás periodos, los cronistas que escribían durante la Primera Guerra Mundial pensaban que la moral de los jóvenes había entrado en un declive peligroso y acelerado. «Las costumbres y tradiciones sociales están virando muy deprisa en una dirección completamente indeseable», vociferaba el autor de *The Changing Moral Standard* (El cambio en los valores morales). Consideraba que «las adolescentes, las mujeres solteras y las jóvenes casadas de todas las clases sociales» habían empezado a comportarse como prostitutas. A principios del siglo XX, los argumentos de los activistas contra la gonorrea se fundieron con la eugenesia. Un panfleto publicado por el Consejo Nacional para Combatir las Enfermedades Venéreas sostenía que las parejas que quisieran casarse deberían obtener el visto bueno de un sacerdote y un abogado, pero también de un médico: «¿Acaso puede haber santidad en un matrimonio a menos que una sangre limpia y libre de contagio se considere esencial?». Una advertencia impresa expedida a los soldados sugería una solución más práctica para el problema de las enfermedades venéreas: una visita a «centros de tratamiento especiales [...] donde el análisis es SECRETO, GRATUITO Y REALIZADO POR MÉDICOS EXPERTOS». (La gente podía conocer la ubicación de su centro más cercano preguntando a un policía).



Una anciana alcahueta, que oculta su viruela con remiendos,
acoge a una inocente chica de campo bajo su protección.

Colección privada

La sífilis llegó por primera vez a Europa, procedente del Nuevo Mundo, a finales del siglo xv, y se propagó sin control a través del contacto sexual. No podía transmitirse por el aire, aunque el muy poderoso cardenal Wolsey fue acusado de haber «respirado» sífilis sobre Enrique VIII. Mientras imperó el concepto de la medicina basada en los humores, el tratamiento recomendado fue con mercurio. («Cinco minutos con Venus pueden traducirse en toda una vida con Mercurio»). El objetivo era provocarle al cuerpo un exceso de sudoración para así restaurar el equilibrio. Un cargamento de jeringas para inyectar mercurio en la uretra se hundió junto con el Mary Rose —el buque de guerra insignia de Enrique VIII— en 1545, y buzos modernos las rescataron siglos después. También podía frotarse un ungüento de mercurio en la piel, y había incluso calzones antivenéreos sumamente estrambóticos impregnados con el

producto químico. El mercurio, en efecto, hacía sudar al paciente, pero la saliva negra resultante que se creía que indicaba el éxito de un tratamiento era en realidad un síntoma de envenenamiento por exposición prolongada al mercurio.

A menudo se ha sugerido que diversos problemas de salud de Enrique VIII estuvieron causados por la sífilis, y es cierto que elaboraba pociones y bálsamos de su propia invención «para secar las excoriaciones y reconfortar el miembro». Sin embargo, en ningún momento desapareció de la vida pública para someterse al habitual tratamiento con mercurio de seis semanas, como sí hizo su contemporáneo Francisco I de Francia, por lo que el caso no parece probado. (La sífilis, que en Inglaterra se conocía como «la enfermedad francesa», en Francia se llamaba «la enfermedad inglesa». Otras afecciones que en el extranjero se veían como singularmente inglesas eran la flagelación, el suicidio y la bronquitis).

Cualquiera que en el Londres de los siglos XVII o XVIII recurriera a los servicios de una prostituta corría un riesgo elevado de contraer una enfermedad venérea. «Una puta —aseveraba un moralista, de forma acertada pero sumamente desagradable— no es más que un retrete […] que recibe todo tipo de porquería, es como la silla de un barbero, en cuanto uno se levanta, otros se sientan». No es de extrañar que James Boswell, tras la visita del «*signor* Gonorrea», decidiera a regañadientes probar los condones de tripa animal reutilizables que estaban cada vez más disponibles.

Algunos de los casos de sífilis más tristes eran los de las mujeres e hijos infectados por maridos infieles. Pero lo más desgarrador de todo eran las víctimas de la extraña y horrible idea de la época georgiana de que un hombre podía librarse de la sífilis manteniendo relaciones sexuales con un niño pequeño, incluso con un bebé. Se pensaba que su joven compañero eliminaría la enfermedad y lo dejaría limpio y curado.

Desde la década de 1950 ha sido más fácil controlar la sífilis, y detectada a tiempo, el paciente tendrá una recuperación completa. Pero cuidado: ¡el número de nuevos casos de los que se informa en la actualidad va en aumento!



11

Qué ponerse para dormir

«¿Qué me pongo para dormir?
Unas gotas de Chanel n.º 5».

MARILYN MONROE

Teniendo en cuenta que los dormitorios fueron espacios comunitarios durante gran parte de su historia, la gente estaba acostumbrada a que la vieran en camisón. Las instrucciones redactadas para un paje medieval indican cómo debería desvestir a su amo y prepararlo para acostarse. (Tienen la gracia de conseguir que el amo/rey/lord en cuestión parezca un muñeco). Cuando el lord soberano quiera irse a la cama, se le dice al paje, debes extender una sábana para los pies para que se ponga encima y puedas quitarle la túnica. Luego debes echarle un manto sobre los hombros antes de quitarle los zapatos, las medias y las calzas. (Las «calzas» o cubrepiernas consisten en las «calzas superiores» o calzones y las «calzas inferiores» o medias). Debes echar las calzas sobre tu hombro antes de peinarle y cubrirle la cabeza con un pañuelo, y finalmente ponerle el camisón.

Este pañuelo atado alrededor de la cabeza fue evolucionando hasta convertirse en el gorro de dormir. La idea de dormir con la cabeza desprotegida era totalmente aborrecible en una época en la que se creía que las enfermedades se desplazaban por el aire en una

nube de «miasma» maligno. La gente realmente creía que podía morir por estar sentada o quedarse dormida en mitad de una corriente de aire. Les obsesionaba hasta niveles paranoicos mantener la cabeza caliente (pero sin sobrecalentarla: algunos gorros de dormir tenían un agujero en la coronilla para «dejar salir el vapor»). En la década de 1950, mi abuela seguía sin permitir que mi madre saliera de casa con el pelo mojado.

El cardenal Wolsey, ministro de Enrique VIII, era hijo de un humilde posadero y carnicero de Ipswich, pero consiguió ascender de rango en la Iglesia, una de las pocas carreras abiertas a jóvenes de medios modestos. Disfrutaba luciendo sus ricas túnicas rojas de cardenal, pero durante sus frecuentes panzadas de trabajo se pasaba el día entero en camisón. Su talento en el arte de gobernar y su diligencia bajo presión eran enormes: durante las negociaciones con los franceses en 1527, Wolsey trabajaba doce horas seguidas, desde las cuatro de la mañana, y «ni una sola vez se levantó para orinar o comer un poco de carne, sino que constantemente escribía cartas de su puño y letra, llevando en todo momento su gorro de dormir y pañuelo en la cabeza».

La mayoría de la gente dormía con una camisa (los hombres) o un vestido holgado (las mujeres), como los que llevaban a modo de ropa interior durante el día; a veces incluso era la misma prenda. Una familia que se vio obligada a abandonar la cama al incendiarse su casa en el antiguo puente de Londres en 1633, salió a la calle «con nada más que la camisa y el batín puestos». Quienes tenían dinero compraban camisones especiales con mangas algo más abullonadas y una abertura en el cuello más pronunciada que las de los camisones que llevaban durante el día.

Un número sorprendente de prendas diurnas empezaron siendo ropa de dormitorio. Enrique VIII le compraba camisones a Ana Bolena, entre ellos uno de raso negro con cintas de tafetán negro y bordes de terciopelo negro. Similares a un vestido de noche moderno, los «camisones», como este de Ana Bolena, eran prendas cálidas, sueltas y a menudo con capucha. Se llevaban sobre otras capas de ropa y se quitaban en el momento de meterse en la cama.

Por el hecho de ser tan cómodos y prácticos, los camisones salieron de la alcoba y aparecieron en espacios públicos (como las «batas de estar por casa» en el siglo XX). El conde de Egmont llevó puesto un camisón «rojo Damasco» a su propia ejecución en 1568, mientras que en 1617 *lady* Anne Clifford acudió a la iglesia vestida con un «camisón fastuoso». Con el tiempo, el camisón se transformó en el vestido más elegante y formal jamás inventado: el vestido cortesano de Mantua del siglo XVIII, con una falda de aros enormemente amplia. En sus inicios, el vestido de Mantua fue ropa de dormitorio, pero evolucionó hasta convertirse en un uniforme estilizado y extrañamente fosilizado para las ocasiones formales. En el mundo de la corte, donde cualquier cambio era lento, aún se usaba en la década de 1760, pero parecía una parodia extrema de los atuendos informales de hacía casi un siglo.



La primera generación de pijamas de mujer, en una revista femenina de la década de 1920.

Colección privada

El siglo XIX vio el desarrollo de los camisones especializados, y el algodón voluminoso blanco fue el tejido por excelencia en una época en la que las fábricas de Gran Bretaña dominaban el mundo. Ninguna mujer habría llevado pijama hasta después de la Primera Guerra Mundial. En la década de 1920, la influencia de las películas de Hollywood provocó una revolución en la ropa de dormitorio. Cuando las estrellas aparecían en escenas que sucedían en un dormitorio, se las vestía de raso para que brillasen con los focos del estudio. En torno a la misma época, la invención de *madame* Vionnet del corte al «bies» permitió ceñir aún más la ropa al cuerpo, y esto dio lugar a una generación de camisones brillantes, ajustados y elegantes de color melocotón o carne. Para quienes no podían permitirse la seda, estos camisones también podían estar hechos con el nuevo rayón sintético. Por más glamuroso que pudiera ser un tocador color melocotón de inspiración hollywoodiense en la década de 1930, es probable que Gran Bretaña siguiera careciendo de calefacción central, y esos camisones de seda cortados al bies habrían desaparecido bajo gruesas batas guateadas de raso.

Los pijamas también se convirtieron en la vestimenta estándar para las estrellas femeninas de Hollywood, más inspirados en las lujosas y exóticas prendas chinas que en los pijamas de hombre convencionales de algodón a rayas. Shanghái y Hong Kong eran destinos turísticos glamurosos a los que se llegaba en cruceros en los que los pijamas se consideraban una vestimenta de ocio apropiada para aquellos que quisieran ir a la última.

Desde los años veinte, los pijamas y los camisones han evolucionado conforme a los cortes y los tejidos contemporáneos, pero en las últimas décadas no se ha producido ninguna auténtica revolución en materia de ropa para dormir. Tal vez lo más sorprendente de todo sea que, con la calefacción central y los edredones, alguien necesite todavía pijama. Sin duda, el batín desprende un cierto aire arcaico, y pertenece más al mundo

comunitario del hotel o la casa compartida que a la mayoría de los dormitorios privados de la gente.



12

Durmiendo con el rey

«*Se guía a la multitud a través de las cámaras del rey para contemplar una […] alcoba magnífica adornada con espléndidos doseles*».

CÉSAR DE SAUSSURE,
visitante en Londres (1725)

Ya hemos oído hablar de las ceremonias de la realeza a la hora de vestirse. Ahora veremos que por la noche se producía un jaleo similar cuando el rey o la reina deseaban acostarse.

Los orígenes de la ceremonia de acostar a los reyes se pueden apreciar en los preparativos realizados para un caballero o señor medieval. Estos eran siempre los mismos, independientemente de dónde apoyara la cabeza mientras iba de castillo en castillo durante un viaje o desplazamiento:

> Aseguraos de que las sábanas estén limpias, a continuación, plegad la cama, calentad su pañuelo de noche y cercioraos de que su retrete exterior esté limpio, ayudadlo a desvestirse y echad las cortinas, apagad la lumbre y las velas, evitad [expulsad] a los perros y cerrad las puertas.

El ama de casa francesa de quince años de clase media a quien va dirigido el libro *Le Ménagier de Paris* debe ocuparse asimismo de las

necesidades nocturnas de su marido, y no faltan las recomendaciones adicionales. Entre sus tareas se incluyen:

> Quitarle los zapatos frente a una buena lumbre, lavarle los pies, ofrecerle zapatos limpios y calcetines, servirle comida y bebida abundantes, honrarle con respeto. Después de esto, acostarlo en sábanas blancas y con su gorro de dormir, cubrirlo con buenas pieles y satisfacerlo con otras alegrías y diversiones, intimidades, caricias y secretos sobre los que guardo silencio.

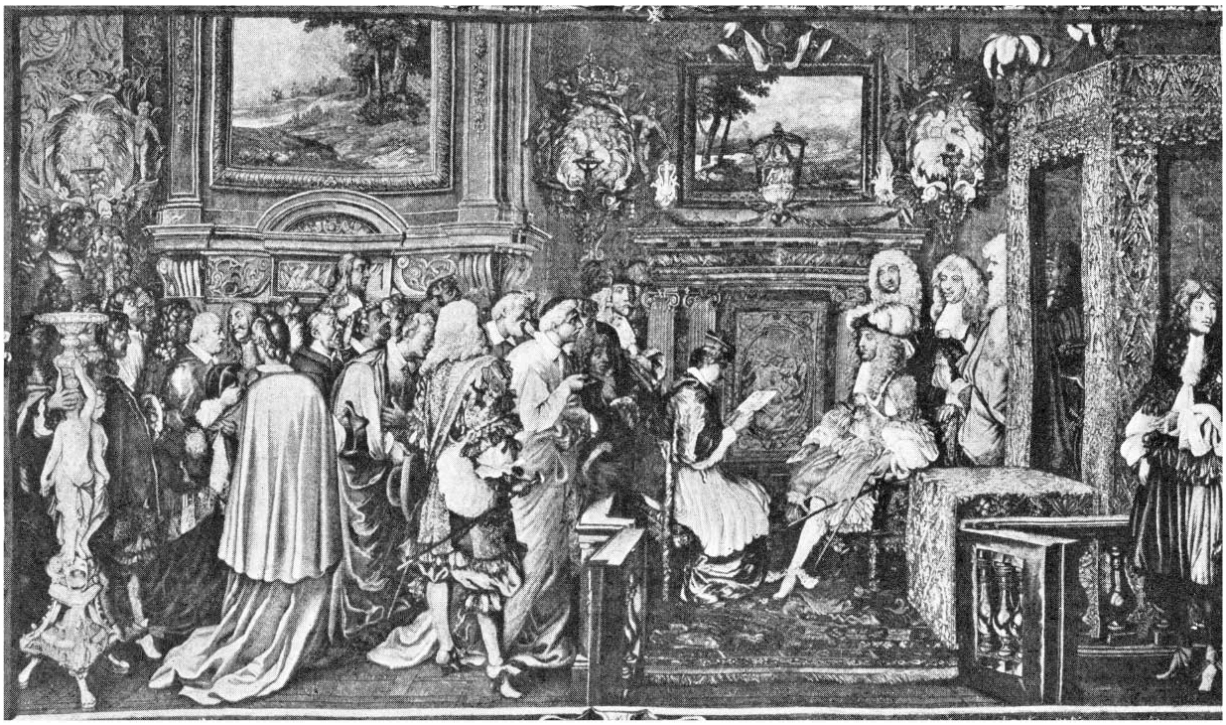
Las ceremonias reales se desarrollaban exactamente en la misma línea, pero multiplicando las complicaciones y el número de personas implicadas.

En los relatos sobre la vida doméstica de Enrique I se menciona a muchas de las numerosas personas que preparaban los aposentos del rey, incluido el «encargado de transportar la cama del rey», que recibía tres medios peniques adicionales por su «hombre y burro de carga» (recordad que la cama aún se trasladaba de un castillo a otro). El «encargado del aguamanil» del rey recibía un penique por secar sus ropajes y «tres peniques cuando el rey se da un baño». (Pero el encargado de llevar las cuentas no conocía el sueldo de todos ellos: «Hay dudas en lo tocante a la lavandera»). Todas estas personas que trabajaban juntas en los aposentos constituían el departamento más íntimo de la residencia real.

El reglamento de los aposentos de Enrique VIII describe exactamente cómo procedía su personal a la hora de hacer su cama. Dormía sobre ocho colchones, y los sirvientes tenían que rodar por ellos para asegurarse de que sus enemigos no hubieran escondido dagas peligrosas en su interior. Cuando la cama se hacía con sábanas frescas, los sirvientes tenían que hacer la señal de la cruz sobre la cama, besar allí donde la hubiesen tocado y rociarla con agua bendita.

Para los que ostentaban la mayor de las categorías, las políticas de alcoba no eran meramente sexuales. Hasta finales del siglo XVII, la alcoba real se utilizaba para recibir invitados y para celebrar audiencias y ceremonias. Esto resultaba tan pesado que cuando de verdad querían dormir, los monarcas se escabullían de sus aposentos de Estado a otros dormitorios secundarios más privados. El

dormitorio privado de Guillermo III, separado en otra planta bajo las dependencias reales del palacio de Hampton Court, tiene cerraduras *por dentro* de cada una de sus tres puertas. En su interior, el rey al fin podría estar solo.



Un *levee* real. El rey es vestido ceremoniosamente ante sus cortesanos.

© The British Library Board (7743.d.29)

Este deseo de controlar el acceso a la presencia del rey ayuda a explicar por qué las llaves eran un asunto de palacio tan serio. El mozo del taburete era el sirviente más importante del rey, y lo asistía en el taburete de las heces o retrete. Como distintivo de su cargo, el mozo del taburete llevaba la única «llave de oro en cinta azul» de la alcoba, y tenía instrucciones estrictas de que «no se hicieran ni permitieran otras llaves para la alcoba, etc.».

Hasta la era moderna, los reyes raras veces dormían solos. Pero Enrique VIII no dormía con su mujer a menos que quisiera mantener relaciones sexuales con ella, y para ello la visitaría en sus propios

aposentos. Por lo general, en su dormitorio, cada noche se sacaba de debajo de la gran cama del rey una cama más pequeña con ruedas para uno de sus caballeros auxiliares. Sirvientes favoritos como Thomas Culpepper «acostumbraban a compartir la cama [del rey]».

Con el tiempo, sin embargo, a Enrique VIII empezó a enojarle que tanta gente se considerase con derecho a irrumpir en su dormitorio siempre que le viniera en gana. Así que se construyó una nueva alcoba en sus llamados «apartamentos secretos» en Hampton Court, y aquí trató de empezar de cero con una política de acceso mucho más estricta. Emitió nuevas órdenes para su personal de alcoba, e insistió en que sus seis caballeros de alcoba no podían seguir entrando en los aposentos del rey sin permiso. Solo su favorito, Henry Norris, tenía ese derecho, y «el mandato expreso del rey es que ninguno de estos seis caballeros mencionados puede pretender entrar o seguir a su Gracia hasta dichos aposentos, ni a ningún otro lugar secreto, a menos que sea llamado».

Las reinas tenían asimismo un vasto personal de alcoba, y en sus dormitorios terminaba habiendo más gente de la que les habría gustado. Pero era muy difícil expulsar a alguien que se creyera con autorización —establecida por la costumbre— para estar allí. En el siglo XVIII, la reina Carolina tuvo que pasar una hora entera escuchando los argumentos rivales de sus damas de alcoba y su lord chambelán y su vicechambelán. Discutían sobre si los dos hombres podían o no entrar en los aposentos de la reina, «un derecho siempre pretendido por ellos y siempre disputado por las damas».

La gente presumía de sus privilegios de acceso, en caso de tenerlos, porque eran una señal de estatus muy importante. En cierta ocasión, cuando Carolina se estaba recuperando de un aborto, la condesa de Mánchester insistió en que la posición elevada de su marido le daba derecho a visitar a Carolina en su cama. Entró directamente en la alcoba de una mujer desesperadamente enferma solo para demostrar a sus homólogas que podía hacerlo.

Todo esto suena bastante trivial a ojos modernos, pero realmente revestía la mayor de las importancias. Quienes pasaban tiempo con el rey y la reina podían influir en el día a día del gobierno

del país. No es infrecuente que las personas poderosas, por descuido o indolencia, caigan bajo la influencia de sus criados y consejeros más próximos, y que tomen malas decisiones en consecuencia. Así, la historia de la sección de los aposentos reales, desde los Tudor hasta los Estuardo, es también la historia del poder real.

Enrique VIII mantuvo un control constante sobre su personal de alcoba, tal como demuestra el restablecimiento de sus relaciones con ellos tras la construcción de sus «apartamentos secretos». La estructura del poder en la corte cambió bajo el reinado de Isabel I, porque, al ser mujer, pasaba más tiempo en su alcoba y en su letrina privada. Aun así, sus damas de alcoba no eran tan poderosas como lo habían sido sus predecesores varones. Los cortesanos varones tenían un menor acceso a la reina, pero la personalidad de Isabel era suficientemente poderosa para usar esto a su favor, e insistía con gran rigor en tomar sus propias decisiones e imponerlas en su corte.

Su sucesor, Jacobo I, por el contrario, era de personalidad más débil. Cuando llegó a Londres desde Escocia, asignó como personal de sus aposentos a viejos amigos escoceses. Esto hizo que se formara una camarilla, y Jacobo cayó bajo el hechizo del manipulador duque de Buckingham, su favorito, que era perfectamente capaz de lograr que el rey accediese a sus deseos sin molestarse en acudir al Consejo Real. Este tipo de gobierno a manos de un arrogante círculo íntimo generó muchos problemas, primero a Jacobo I y, después, a Carlos I. Con el tiempo, su petulancia y su pomposidad fueron hartando a sus súbditos, hasta que se rebelaron. De manera que algunas de las semillas de la devastadora Revolución inglesa —que acabó con más vidas que la Primera Guerra Mundial— se sembraron en el contexto de las políticas de la alcoba real.

También a los grandes aristócratas les preocupaba que sus aposentos fuesen lugares públicos en los que se disputaban los conflictos entre las diversas facciones de su hogar. A partir del siglo XVII, sin embargo, los dormitorios pasaron a ser espacios menos importantes para la política. Con el declive del poder personal y el auge de un sistema de gobierno más democrático en forma de Parlamento, los dormitorios de las grandes personalidades se convirtieron en piezas de colección, cuyo interés radicaba en lo que

había ocurrido allí dentro en épocas pasadas. Se volvieron atracciones turísticas, en vez de lugares de poder.

En 1698, la infatigable turista y fisgona de casas Celia Fiennes se infiltró en los apartamentos del duque de Exeter y vio su cama de terciopelo azul en Burghley House, cerca de Stamford. Las habitaciones le parecieron «muy grandes, excelsas y pintadas con gran delicadeza»; los cuadros del duque, en cambio, la fastidiaron profundamente: los sujetos aparecían «todos ellos sin ropa o muy poca, esa era la única falta, la impudicia de los cuadros, sobre todo en el apartamento de milord». Por supuesto, podemos sentirnos decepcionados con el duque por su cosificación de las mujeres, pero merece algo de compasión por haberse visto obligado, por motivos de cortesía, a dejar que la supercotilla Celia Fiennes se dedicara a husmear en su dormitorio.

Sin embargo, pese a que el poder real menguaba poco a poco, los aristócratas, en sus grandes casas de campo, mantenían a menudo un dormitorio especial —y, a todos los efectos, una cama especial— para las visitas soberanas. Estas «camas de Estado», en las que raras veces se dormía, son una especie de templos colosales del lujo, y a menudo han sobrevivido asombrosamente bien debido a la falta de uso. Es más, la cuestión de si estas camas estaban realmente pensadas para dormir en ellas ha provocado acalorados debates académicos. Tal vez algunas se encargaran por simples motivos de prepotencia y tradición (lámina 1).

Quienes visitaban estas casas de campo se quedaban sencillamente estupefactos al ver algunas de estas camas de Estado. Un poeta se vio impelido a componer estos versos tras contemplar una de ellas en Harewood House, Yorkshire:

¡Salve, gloriosa estructura! La más noble de nuestra isla,
culminada por artistas de todas nuestras tierras,
orlada de oro y rematada con gusto,
más allá de toda concepción golpea la sorprendida mirada.
¡Qué mobiliario tan rico, qué camas de Estado!

Thomas Chippendale recomendaba en 1761 que una cama de Estado midiese siete pies de ancho y ocho de largo [2,13 y 2,44

metros, respectivamente], con un dosel de quince pies [4,57 metros] (en comparación, una cama doble moderna estándar mide 1,40 por 1,90 metros). La cama de Estado del duque de Bedford en la abadía de Woburn fue encargada a Samuel Norman, de Soho Square. Costó 378 libras esterlinas, pero si calculásemos su valor hoy en día conforme a los ingresos medios actuales, la suma se acercaría al medio millón de libras.

Aunque una cama de Estado puede parecer suntuosa, los reyes y reinas con frecuencia deseaban dormir en algún lugar discreto y sencillo. Estar enfermo en una cama de Estado, por ejemplo, era una experiencia deprimente. Una lastimera y anciana Isabel I pasó las últimas noches de su vida sobre un montón de almohadas «dispuestas para su comodidad en la cámara real junto a la puerta de su armario privado», y no en su cama de 11 pies [3,35 metros] cubierta con plumas de avestruz y, sin duda, muy poco práctica.

Durante la última semana de vida de María II, que pasó en su gran cama en el palacio de Kensington, su marido, Guillermo III, tuvo que dormir de un modo mucho más humilde. Una mañana de diciembre de 1694, María había descubierto al despertar un sarpullido en su brazo que anunciaba viruela. Puso sus asuntos en orden, saldó sus cuentas y se resignó a la muerte, que la alcanzó al cabo de una semana. En sus días finales, su desconsolado marido durmió en un humilde jergón del servicio en una esquina de la alcoba de la reina, para no perderse ni una sola de las horas que le quedaban en compañía de su amada esposa. «Os podéis imaginar en el estado en que me hallo, amándola como lo hago —escribió—. Si la perdiera, el mundo dejaría de tener sentido para mí». Cabría sugerir que, como rey constitucional cuyo poder estaba limitado por la Carta de Derechos, Guillermo III podía dormir voluntariamente en una cama a la que Enrique VIII le habría hecho ascos independientemente de cuáles hubiesen sido las circunstancias.

Por tanto, el declive del poder monárquico estuvo acompañado por el declive de la majestuosidad y la escala de sus camas. Es increíble pensar que la reina Isabel II y el príncipe Felipe pasaron su luna de miel en el yate real Britannia, cada uno durmiendo en su

propia cama individual estrecha: no había ni una sola cama doble a bordo.



13

Una historia del sueño

«*El sueño puede considerarse una de las bendiciones de la vida*».

SARAH COWPER (1712)

Hay dos formas de saber qué hora es: con las manecillas de un reloj o con la sombra de un reloj de sol. Por eso los ingleses todavía dan la hora *o'clock*, es decir, «del reloj», no en función «del sol» ni «del disco». Hasta el siglo XVIII, cuando las personas de a pie empezaron a tener acceso a los relojes, para la mayoría de ellas el sol era el que les decía cuándo levantarse y cuándo acostarse.

El alto precio de las velas y de la madera para lumbre hacía que en la época Tudor solo los más ricos y poderosos pudieran transformar la noche en día. Pero a veces ocurría: en cierta ocasión, en su afán por finalizar un proyecto de construcción, Enrique VIII exigió a sus jornaleros trabajar toda la noche a la luz de las velas, y los recompensó con cerveza y queso.

Imaginad lo difícil que debía de ser hacer frente a una larga noche de invierno para quienes no podían permitirse el consuelo que sin duda brindaría la posibilidad de iluminar todas esas horas oscuras. Hay una historia fascinante promovida por el historiador Roger Ekirch según la cual, en épocas preindustriales, la gente lidiaba con la oscuridad durmiendo en dos fases, el «primer sueño»

y el «segundo sueño», con un intervalo de unas dos horas de vigilia entre ambos.

La noche británica dura catorce horas en invierno, y los seres humanos, sencillamente, no necesitan dormir tanto tiempo. Experimentos modernos han demostrado que si el reloj corporal humano permanece regularmente en la oscuridad durante catorce horas del tirón, gravita de manera progresiva hacia dos periodos de duermevela, con un tramo intermedio en el que se mantiene despierto. ¿Podría haberse generalizado este patrón del sueño en aquellos tiempos en los que las noches seguían siendo largas y oscuras?

Hay, en efecto, registros puntuales que avalan esta teoría. Un patrón de dos sueños por noche podría explicar, por ejemplo, por qué en el relato del siglo XVI *Cuidado con el gato*, su protagonista, «recién acostado», se enzarza en una pelea con sus dos compañeros de habitación, que ya «habían completado» su «primer sueño». Asimismo, en *A Treatise of Ghosts* (Un tratado de fantasmas; 1588), el autor alude a la hora «en torno a la medianoche en la que un hombre se despierta de su primer sueño». Tal vez estas horas de vigilia olvidadas en mitad de la noche constituyeran una parte importante de la vida para la gente de la Edad Media y del periodo Tudor.

¿Cómo habrían pasado el rato? Tal vez charlaran con su marido o mujer. El médico francés Laurent Joubert recomendaba en el siglo XVI que esta era la mejor manera de concebir hijos: «después del primer sueño», las parejas deberían tener «un mayor disfrute» y «hacerlo mejor». Recomendaba que después «volvieran a dormirse, o que al menos permanecieran en la cama relajados mientras hablaban alegremente». Tal vez la gente incluso se moviera a tientas por su casa en la penumbra. Sin duda debían de beber algo o hacer sus necesidades: el viajero, médico y escritor de la época Tudor Andrew Boorde recomienda: «Cuando despertéis de vuestro primer sueño, id a orinar si sentís vuestra vejiga cargada».

Había incluso quien salía de la cama para dedicarse a sus asuntos. Algunos hombres pobres se iban a robar casas, y algunas mujeres se levantaban para «preparar un poco de malta en la cocina

auxiliar» o para poner en remojo un montón de colada. «A menudo, a medianoche, nos levantamos de la cama», explica Mary Collier en *The Woman's Labour* (El trabajo de las mujeres; 1739).

Si realmente existía un patrón del sueño interrumpido por la noche, no nos sorprenderá descubrir que la gente lo compensaba durmiendo una siesta en mitad del día. «A mediodía debe echar su cabezadita», despotricaba el arzobispo James Pilkington contra el trabajador corriente, y en la ilustración *Haymakers at Rest* (Labradores descansando; 1798), Thomas Rowlandson muestra a un grupo de labradores directamente dormidos en el campo. El derecho de un trabajador a dormir durante el día quedó oficialmente reconocido en el Estatuto de Artificieros de 1563: debía permitirse media hora diaria a cada trabajador «para dormir cuando se le permita […], es decir, desde mediados de mayo a mediados de agosto».

Samuel Pepys documentó el genuino placer que suponía una noche interrumpida. Se deleitaba quedándose dormido y despertándose una y otra vez:

> De vez en cuando, el ruido de la gente moviéndose me despertaba; era, además, una noche muy lluviosa; y yo tenía un poco de sueño, así que, entre que me despertaba y volvía a dormirme, una y otra vez, nunca me había sentido tan feliz.

Es sorprendente que lo considerase una buena noche, teniendo en cuenta lo mucho que dista del ideal moderno de las ocho horas de sueño profundo.

En el Londres de mediados del siglo XVIII, el ruido y el movimiento a menudo alteraban las horas de la madrugada: los bandoleros, borrachos, ladronzuelos y serenos «todavía no se habían acostado, mientras que los aficionados a las palomas, los ganaderos, los operarios de las aguas y las mujeres que atendían en los mercados de pescado ya se habían levantado». Las criadas iban a buscar agua a las bombas para evitar las colas que se formaban durante el día; los «maridos borrachos» deambulaban de vuelta a «casa, donde les esperaban sus familias desconsoladas y medio muertas de hambre».

Y parece ser que con el desarrollo de la vida urbana, y cuando la luz artificial se volvió más accesible, el patrón del primer y el segundo sueño se vio afectado. En caso de que una dispusiera del dinero necesario —y de las velas— para quedarse levantada hasta más tarde en la oscuridad nocturna, tendía a dormir las seis u ocho horas seguidas que suelen documentarse en los diarios de los habitantes de clase alta de los siglos XVII y XVIII. En 1710, Richard Steele condenaba la nueva costumbre de quedarse despierto hasta altas horas. Consideraba un «deleite degenerado» preferir la «hulla y las velas al sol, y cambiar tantas mañanas alegres por el placer de las diversiones y perversiones de la medianoche».

Pero Steele subestima el gozo absoluto de conquistar la noche con luz para quienes no estaban acostumbrados a ello. La fabulosa Galería de los Espejos en el palacio de Versalles de Luis XIV era rutilante y maravillosa de día, pero alcanzaba su máximo esplendor en la oscuridad, cuando los extraordinarios espejos reflejaban y magnificaban la luz de las velas. Esta fue, quizá, la primera habitación en la historia moderna con unos niveles de luz artificial semejantes a los que hoy consideraríamos necesarios para una reunión social, y la corte francesa le sacó el máximo partido para celebrar veladas nocturnas a una escala nunca antes vista.

La sirena de la fábrica y la locomotora de vapor fueron las que propiciaron la postura *tic-tac* moderna frente al tiempo, en la que la delimitación y el empleo de las horas y los minutos están muy claros. Hasta la aparición de estos avances, rara vez se había cronometrado un acontecimiento al minuto. Las diligencias partían cuando todos los pasajeros habían subido a bordo, los lugares de trabajo de la modernidad temprana (muchas veces emplazados en los hogares de la gente) mantenían un horario relativamente flexible y las comidas se servían cuando toda la familia estaba presente. Sin embargo, la salida de un tren o el inicio de un turno en la fábrica no esperaba a nadie (ya fuera un hombre, una mujer o un niño).

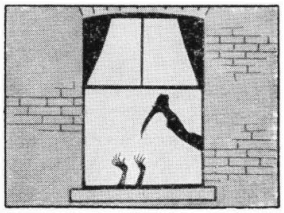
Los cabezas de familia del periodo georgiano trataban de infundir a sus empleados domésticos una sensación de urgencia similar. En esa época, el tiempo se convirtió en dinero, y la prontitud y la eficacia eran cualidades cada vez más demandadas en los

manuales orientados al servicio. «Haz todo en el tiempo preciso. Mantén todo en el lugar preciso. Usa todo para su propósito preciso», estipulaba el *The Cook's Oracle* (El oráculo del cocinero) de 1817, mientras que Thomas Broughton, en su *Serious Advice and Warning to Servants* (Consejos y advertencias importantes para el servicio; 1768), advertía severamente a sus lectores: «Al contratarse, ustedes han vendido todo su tiempo a sus amos, excepto el que es preciso reservar a Dios y a la Naturaleza más inmediata».

A una criada, por ejemplo, podría entregársele una ficha abrumadora donde se enumerasen sus tareas semanales en bloques de quince minutos: «A primera vista no entendía cómo alguien podría realizar todas esas tareas en un solo día», señalaba Lavinia Swainbank, una criada nacida en 1906 que empezó a trabajar siendo adolescente; y pese a todo: «Hasta el día de hoy no he perdido la precisión de un reloj que me inculcaron una sucesión de amas de llaves y los horarios hace cuarenta años». La hora de dormir y la de despertarse pasaron a estar sujetas a un nivel de control que guarda escasa relación con el maravilloso despertarse y volver a acostarse del Medievo.

Y, sin embargo, como sucede con los libros de autoayuda que se venden hoy en día y que fomentan la gestión del tiempo, la idea de dividir el tiempo en fragmentos ordenados siempre ha tenido más éxito en la teoría que en la práctica. En el hogar actual, la línea que separa el trabajo del ocio sigue estando desdibujada: tenemos el trabajo doméstico, el trabajo de ordenador y el tiempo de inactividad, pero ninguno de ellos cuenta con unos horarios definidos.

Lo mismo puede aplicarse al sueño. Mientras que el ideal saludable a partir de la Revolución Industrial han sido ocho horas de sueño profundo, la mayoría de la gente no consigue nada parecido. La próxima vez que tengáis insomnio, simplemente recordaos a vosotros mismos que estáis experimentando un patrón del sueño medieval y quizá os relajéis lo suficiente para quedaros dormidos.



14

Asesinados en nuestras camas

«*Pasé toda la noche lleno de inquietud*
contando las horas hasta el alba».[16]

SAMUEL PEPYS

Hay una buena razón por la que hablamos de personas asesinadas «en sus camas» y no en sus salones o cuartos de baño. El dormitorio es un lugar oscuro y privado excelente para acabar con la vida de alguien. Una de las imágenes de homicidio infantil más tempranas y contundentes es la de la almohada asfixiando a los príncipes de la Torre en *Ricardo III*, de Shakespeare, un crimen al que se le han dado todas las vueltas habidas y por haber sin que haya sido posible probar jamás la culpabilidad perversa de Ricardo III (lámina 6).

Es en la cama donde más seguros nos sentimos, y esto se traduce en que realizar allí una atrocidad resulte aún más chocante. En 1381, el niño rey Ricardo II se refugió de la Revuelta de los Campesinos en la Torre de Londres, mientras una turba incendiaba su palacio en The Strand y su arzobispo de Canterbury era asesinado en Tower Hill. Cuando Richard salió a caballo de la Torre para reunirse con sus ciudadanos, los manifestantes irrumpieron dentro, «tirando de la barba al guarda». Los rebeldes «se tumbaron y sentaron con arrogancia en la cama del rey, mientras varios de ellos

pidieron a la madre del rey […] que los besara». Esta era Juana de Kent, madre del rey. Los rebeldes abusaron de ella de esta manera íntima porque tenía reputación de ser una disoluta en el terreno sexual.

Las novelas isabelinas de Thomas Deloney iniciaron el género literario de las historias de misterio, en las que las camas desempeñarían un papel destacado. En uno de sus libros, un viajero llamado Thomas Cole llega al Crane Inn (una especie de Motel Bates del siglo XVI). Cae en un estado de extraña melancolía, deprimido por los chillidos de los búhos y los cuervos que «gimen lastimosamente […] junto a su ventana». «¡Qué llanto tan desagradable hacen las aves carroñeras!», dijo tumbándose en la cama, de la que jamás volvió a levantarse.

Lo mató mientras dormía el malvado posadero, que había diseñado una trampilla bajo la cama. Cuando en mitad de la noche se retiraban los pernos que sujetaban la cama, los desdichados huéspedes caían directamente a un caldero enorme que había debajo, en la cocina, para ser «escaldados y ahogados». En este caso particular, se descubrió al asesino porque el posadero había pasado por alto un detalle crucial: había contado a todos que su huésped nunca había llegado, pero el caballo de Cole se alejó de la posada, lo reconocieron y se destapó el pastel.

La privacidad del dormitorio lo convierte asimismo en un lugar predilecto para el suicidio. John Evelyn relata cómo el «extraordinariamente melancólico» lord Clifford, antiguo tesorero real, había sido hallado estrangulado «con el pañuelo colgando del dosel de la cama». El criado de Clifford, no obstante, echó un vistazo «por el ojo de la cerradura y, al ver colgado a su amo, irrumpió antes de que hubiera muerto del todo, y al bajarlo vomitó una gran cantidad de sangre». Había llegado a tiempo para escuchar las últimas palabras de lord Clifford, que fueron: «Hay un Dios, un Dios justo en lo alto».

Por tanto, tiene sentido que los aposentos sean también las habitaciones más encantadas de una casa. James Boswell, ese cúmulo de bravuconería e inseguridad, no era inmune a los sustos nocturnos. Una noche en que compartía habitación con su amigo

lord Mountstuart, se quedaron despiertos hablando sobre supersticiones: «Me asustaba que los fantasmas pudieran regresar a la tierra, y por un rato deseé meterme en la cama con mi señor. Pero me quedé tumbado en silencio».

En el siglo anterior, sin embargo, el filósofo Thomas Hobbes había tratado la cuestión con su habitual racionalidad. Su brillante obra despertaba celos, y sus enemigos difundieron denuncias falsas:

> Según una de ellas, le asustaba acostarse a solas por la noche en su alcoba; a menudo le he oído decir que no le asustan los espíritus, sino ser golpeado en la cabeza por las cinco o diez libras que los granujas podrían pensar que tenía guardadas en su alcoba.

La mayoría de las personas, no obstante, coincidían más con Boswell que con Hobbes. Irse a la cama en una época en la que las brujas, los fantasmas y los ladrones eran todos igual de reales en la mente requería una buena dosis de determinación. Prepararse para sobrevivir a las amenazas nocturnas era una tarea mucho más ardua de lo que lo es hoy, cuando lo único que hay que hacer es poner la alarma y apagar la luz. Las precauciones que uno podía adoptar iban desde prestar una atención pragmática a la seguridad del hogar hasta oraciones y rituales pensados para ahuyentar incluso al más terrible de los espíritus malignos. Primero había que sumirse en el estado de ánimo propicio: «Alteraos lo menos posible antes de la hora de dormir», aconsejaba con sensatez el médico Humphrey Brooke en 1665: «El cabeza de familia debe estimular y alentar con prudencia a su mujer, sus hijos y sus sirvientes contra el miedo y los trastornos». Era prudente rezar todas las noches contra la «muerte súbita, los miedos y los sustos, las desgracias causadas por el fuego, las inundaciones o las tempestades» y, como es lógico, contra «los disturbios causados por ladrones». También era posible obtener una protección simbólica colocando el corazón de un cerdo sobre los fogones, o dejando un zapato entre las vigas del tejado, o tallando una letra M (por la Virgen María) junto a la ventana o la chimenea, por donde era concebible que entrase una bruja. Asimismo, se podían poner hojas de romero bajo la cama para «ser librado de todos los malos sueños».

También podía tomarse la medida mucho más práctica de echar el cerrojo a todas las puertas. De noche, una casa georgiana se describía como «barricada», «atrancada» y «enrejada», tanto «en la parte frontal como en la posterior, de arriba abajo». «Noche tras noche, hago la ronda para comprobar que todo está bien sujeto», explicaba la lavandera londinense Anne Towers, preocupada por que los ladrones trataran de robar la ropa de cama de sus clientes durante las horas nocturnas. En las zonas rurales, los ladrones tal vez intentaran robar el cerdo de una familia, y los miembros varones daban vueltas a la casa con sus palos o garrotes en un intento literal de «salvar el beicon». Las alarmas antirrobo son una invención más antigua de lo que cabría pensar. En el manual para criados domésticos *The Footman's Directory* (La guía del lacayo; 1827) se insta al lacayo a que al retirarse, eche con cuidado el cerrojo, y «si los postigos y las puertas disponen de una alarma», que se asegure «de ponerles el cable de dicha alarma, de manera que no puedan abrirse sin que esta se dispare».

Hoy en día, los miedos nocturnos versan más sobre intrusos y asesinos en serie que sobre fantasmas, pero aún persisten. Mucha gente piensa que la angustia existencial de las tres de la madrugada es un fenómeno moderno, pero, como muchos de los problemas humanos, la gente lleva siglos sufriéndola.

PARTE II

UNA HISTORIA ÍNTIMA DEL CUARTO DE BAÑO

Las habitaciones separadas para asearse no fueron una costumbre en los hogares particulares al menos hasta mediados del siglo xx. En esta sección trataremos las cuestiones del aseo, las deposiciones y el cuidado personal, que en nuestros días tienen lugar en el espacio más privado de todos: el cuarto de baño. En la actualidad, los cuartos de baño son, por lo general, las únicas habitaciones de la casa con un cerrojo en la puerta, pero las actividades que se realizan allí dentro no siempre precisaron privacidad.

Tampoco los cuerpos de la gente se volvieron inevitablemente más limpios con el transcurso de los años. Resulta sorprendente descubrir que la gran cantidad de usuarios entusiastas de los baños comunitarios medievales probablemente olieran mejor que sus descendientes del periodo Tudor, que creían que bañarse era peligroso. La época georgiana fue testigo de un entusiasmo renovado por los baños tras una ausencia de más de dos siglos «sucios». Pero mucha gente tuvo que arreglárselas con una palangana de agua en el dormitorio hasta bien entrado el siglo xx.

Hoy nos parece horrible imaginar la vida sin agua caliente, pero nuestra idea de lo que realmente significa estar limpio ha cambiado de forma drástica. El desarrollo de la concepción de la higiene y los hábitos sociales han dominado la historia del cuarto de baño. Las mejoras tecnológicas en el arte de la fontanería se han limitado a seguir, más que a liderar, el cambio.



15

El declive del baño…

«GLOUCESTER: ¡Oh, dejadme besar esa mano!
LEAR: Deja que la limpie antes, huele a mortalidad».

WILLIAM SHAKESPEARE, *El rey Lear* (1608)

Fijaos en que el rey Lear no se lava la mano, se limita a «limpiarla». Esto es profundamente significativo en la historia de la higiene personal. Es probable que el actor que interpretó al primer rey Lear se lavara con una frecuencia y una meticulosidad muy inferiores a sus predecesores medievales.

La palabra *medieval* se usa a menudo —erróneamente— para referirse a algo primitivo, sucio e incómodo. Esto es en verdad injusto con los habitantes de la Edad Media, una época en la que el arte, la belleza, el confort y la limpieza estaban ampliamente disponibles (al menos para aquellos situados en lo más alto de la escala social). Lavarse el cuerpo era una parte importante de la vida de las personas prósperas, y existen numerosos registros de ciudades medievales con baños comunitarios que replicaban el modelo romano.

Las más de las veces, en lugar de darse un baño, las gentes del Medievo se lavaban las manos y la cara en una palangana (en inglés

se sigue usando la misma palabra, *basin* [taza], para el recipiente mucho más sofisticado y conectado a una cañería que encontramos en todos los cuartos de baño actuales). En las obras de arte, muchas veces vemos al niño Jesús siendo lavado con una esponja en un receptáculo como ese. El cabeza de familia normalmente tenía su propia palangana personal, y uno de sus sirvientes habría sido el encargado de verter allí el agua con una jarra especial: sabemos esto porque las personas a menudo se dejaban unas a otras palanganas y jarras valiosas en sus testamentos.



Una casa de baños pública medieval. Sus clientes disfrutaban de baños, saunas, bebidas alcohólicas e interacción social.

Colección privada

Era especialmente importante lavarse las manos justo antes de almorzar, y la atención que cada uno otorgaba a este hecho

denotaba su estatus. En cierta ocasión, el cardenal Wolsey tuvo la osadía de meter los dedos en el agua que acababa de utilizar el rey; la presuntuosidad de aquel gesto se consideró ofensiva y arrogante. Este fue el tipo de detalle menor, íntimo pero revelador, que propició su caída.

La gente medieval también sumergía todo el cuerpo en el agua de la bañera con relativa frecuencia. Pero uno no se daba un baño solo para limpiarse, también podía ser un componente enormemente significativo de purificación ritual. La ceremonia del bautizo incluía agua; los sacerdotes se lavaban con cuidado antes de oficiar una misa, y darse un baño era una parte importante de la ceremonia de nombramiento de un caballero. En Gran Bretaña, esto era de suma importancia para la hermana menor de la Orden de la Jarretera: la Orden del Baño. Justo antes de la coronación de Enrique VIII, veintiséis compañeros aspirantes a esta orden tomaron un baño ceremonial en la Torre de Londres —demostrando una «futura pureza de la mente»— antes de pasarse toda la noche en vela en la capilla del castillo medieval.

Un baño caballeresco suena bastante agradable. El sirviente del caballero debía colgar sábanas, flores y hierbas alrededor de la bañera de madera y colocar esponjas sobre las que se sentaría el caballero. Después, el sirviente sujetaba con una mano una palangana llena de infusiones calientes de hierbas frescas mientras con la otra frotaba el cuerpo de su amo con una esponja suave. Tras aclarar al afortunado caballero con agua de rosas, lo sacaba de la bañera y lo colocaba erguido sobre su «sábana para pies»; lo secaba con un paño limpio, le ponía las medias, las pantuflas y el camisón, y lo acostaba.

Si el caballero necesitaba un baño «medicinal» (tal vez tras la celebración de una justa), este podía contener malvarrosa, malva, hinojo, camomila y perejil silvestre. En sus palacios reales, el rey disponía de bañeras aún mejores: ya en 1351 tenía «dos grifos grandes de bronce […] que proporcionaban agua caliente y agua fría». La bañera de Enrique VIII en Hampton Court se encontraba en una habitación de la torre Bayne (de *bain*, el término francés para «bañera»). Se llenaba abriendo un grifo alimentado por una tubería

de plomo que traía agua de un manantial a casi cinco kilómetros de distancia. Los ingenieros de Enrique realizaron la espectacular proeza de pasar esta tubería por debajo del lecho del río Támesis; todo este esfuerzo era necesario para que, a través de la gravedad, la presión del agua alcanzara una altura de dos plantas hasta el cuarto de baño real. La bañera era de madera, redonda como un barril cortado por la mitad, y estaba forrada con un paño de lino para evitar que el rey se clavara astillas en el trasero.

Puede que el rey tuviera su propia bañera y sala de baño, pero muchos de sus súbditos visitaban con regularidad las casas de baños públicos o «calderos». Los cruzados habían vuelto de Oriente con relatos sobre los placenteros *hammams* turcos que habían visitado, y en 1162 había dieciocho casas de baños registradas solo en el distrito londinense de Southwark. Tal vez se conocían por su nombre coloquial, «calderos», por los *stoves* [estufas] que calentaban el agua, pero hay que señalar que en estos depósitos también se criaban y mantenían peces; a los londinenses medievales les gustaba el agua tanto como a los peces.

Las numerosas casas de baños comunales de Londres se concentraban en Southwark, en la ribera sur del río, un distrito orientado al placer y lleno de teatros, fosas para el hostigamiento de osos y jardines. Cuando en cualquiera de estos establecimientos el agua estaba caliente y el vapor a punto, los muchachos echaban a correr por las calles para anunciarlo y atraer a la clientela. (Se llegó al extremo de ordenar que se abstuvieran de salir a dar voces antes del amanecer porque despertaban a todo el mundo).

A las casas de baños acudían un montón de hombres y mujeres por igual, *todos juntos*. Darse un baño era una experiencia social, igual que lo es la sauna en la cultura nórdica actual. Los habitantes de la Edad Media —a excepción de los ermitaños profesionales— acostumbraban a estar en grupo, y raras veces pasaban tiempo a solas.

A pesar de que muchas casas de baños eran instituciones respetables que ofrecían un servicio público útil, algunas de ellas se fueron transformando en casas de mala reputación, como los salones de masajes abiertos las veinticuatro horas de nuestros días.

Un monje mojigato que visitó una casa de baños comunal en la década de 1390 parecía muy poco convencido de lo que descubrió: «En los baños se sientan todos desnudos, junto a otras personas desnudas, y no quiero ni pensar qué ocurre en la oscuridad». En las canciones e historias medievales, tomar un baño era con frecuencia un asunto erótico. Las diversas damiselas en peligro a las que rescata el enérgico y heroico *sir* Lancelot a menudo le ofrecen baños o masajes. Igual que en el caso de James Bond, su equivalente del siglo XX, siempre que se está dando un baño o nadando aparece inevitablemente una chica bonita con ganas de coquetear.

En la literatura, en ocasiones no queda claro si un baño medieval se ofrece como un gesto hospitalario o por deseos femeninos hacia el cuerpo del héroe. En el relato del siglo XIII *El libro de la rosa* resulta bastante explícito. El personaje de «la Vieja» advierte lo siguiente el héroe juvenil:

> Tarde o temprano atravesarás la llama que a todos abrasa, y te bañarás en el balde donde Venus forma a las jóvenes […]. Te aconsejo que te prepares antes de ir a bañarte, y que me tomes por tu consejera, porque el joven sin nadie que lo instruya toma un baño peligroso.

En el siglo XVI, la reputación de las casas de baños había quedado ya completamente manchada y se habían convertido en sinónimo de burdeles. De hecho, los burdeles del periodo georgiano a menudo se llamaban *bagnios*, aunque hacía tiempo que nadie se bañaba en ellos. En algunos procesos de divorcio de la Baja Edad Media se mencionan visitas a casas de baños: al igual que un fin de semana en el Brighton actual, que una persona pasara tiempo en los calderos podía servir como indicio de infidelidad.

¿Cómo era estar en una casa de baños medieval? Bien, numerosas ilustraciones muestran hileras de tinas individuales, o incluso comunales a compartir, dispuestas en una habitación grande. El calor para calentar el agua podría proporcionarlo muy oportunamente una panadería contigua. Muchas veces, las tinas se cubrían con sábanas, en parte para que fueran más cómodas, pero también para que estas pudieran alzarse y generar un baño de vapor parecido a una tienda de campaña. Podían añadirse piedras calientes

para aportar un calor adicional, y especias —canela, regaliz, comino, menta— para perfumar el agua. En el siglo XII, Hildegarda de Bingen sugiere varias combinaciones de hierbas ideales para el agua que se derramaba por encima de la cabeza o con la que salpicar las piedras de la sauna, frotarse el cuerpo o remojarse. En las casas de baños del París del siglo XIII, un baño de vapor costaba dos *deniers,* y un chapoteo en una tina, el doble. Suena delicioso: las ilustraciones medievales muestran incluso a bañistas sentados en sus tinas comiendo alimentos servidos en tablones colocados sobre ellas.

Tal vez los sistemas de agua más sofisticados perteneciesen a los monasterios. También a los monjes les entusiasmaba darse baños, pero les gustaba separarlo por sexos y hacerlo en ascética agua fría, en lugar de usar vapor caliente. (Un monje llamado Aldred, cronista de la abadía de Fountains, en Yorkshire, encontraba útil sentarse en agua fría hasta el cuello siempre que lo asaltaban «pensamientos mundanos»). Los monjes de Canterbury se libraron misteriosamente de la peste negra entre los años 1348 y 1350. Lo que en su momento se atribuyó al poder de la oración bien pudo deberse a una fontanería hipereficiente. Los monjes tenían cinco tanques de sedimentación para limpiar el agua que abastecía el refectorio, la trascocina y la cocina, el obrador, la cervecería y la hospedería, así como los aguamaniles o fuentes que se vaciaban en los recipientes para lavarse las manos.

Sin embargo, muchos habitantes del Medievo no podían permitirse acudir a una casa de baños. Y aunque hubieran podido, sus prendas de piel, cuero o lana no lavables casi nunca estaban tan limpias como su propia piel.

La mejor forma de mantener la ropa limpia era cepillándola. Un manual para jóvenes que se preparaban para convertirse en sirvientes personales ofrecía las siguientes recomendaciones con respecto a las túnicas: «Cepilladlas limpiamente con el extremo de un cepillo blando» y «nunca dejéis que un tejido de lana o piel pase siete noches sin un cepillado y una sacudida».

El manual doméstico medieval *Le Ménagier de Paris* (1392) ofrece diversos remedios para acabar con las pulgas, como esparcir hojas de aliso por una habitación o tratar de atrapar los insectos con

rebanadas de pan untadas con pegamento. Las pulgas eran especialmente difíciles de eliminar de las pieles, pero las prendas infestadas podían «doblarse y encerrarse dentro de un cofre firmemente amarrado, o en una bolsa compacta atada con fuerza». Entonces las pulgas «rápidamente perecerían». Había una distinción social importante entre estar aquejado de piojos y estarlo de pulgas. Las pulgas eran casi inevitables; todo el mundo las tenía. Pero «ser un piojoso» indicaba una higiene personal que dejaba mucho que desear. Según el entomólogo georgiano Thomas Muffet, los piojos eran una desgracia vergonzosa. (El señor Muffet, por cierto, era el padre de la «pequeña señorita Muffet» que encontraba una araña a su lado en la célebre rima infantil).

En torno a 1500, sin embargo, se produjo un cambio social fundamental y la práctica de darse un baño entró en un periodo de declive y abandono que duró doscientos años. Enrique VIII clausuró definitivamente las casas de baños de Londres en 1546. Esto se hizo con toda la solemnidad que la ocasión requería: los calderos «fueron, mediante proclamas y toques de trompetas, suprimidos, y las casas se alquilaron a gente de buena reputación e intenciones honestas».

Así comenzaron los doscientos años «sucios», desde alrededor de 1550 hasta 1750. En este tiempo, el lavado de todo el cuerpo se consideró en gran medida extraño, erótico o peligroso. Para las pocas personas que podían permitirse tener uno en casa, los baños pasaron a tener un propósito medicinal, en lugar de higiénico.

¿Por qué ocurrió esto? Para empezar, con la Reforma se cerraron muchos pozos y baños santos porque el culto a los santos a quienes habían estado consagrados se había vuelto una actividad idólatra e ilegal, y el propósito secundario de mantenerse limpios se vio afectado. El acto de darse un baño se redujo asimismo por el miedo a que pudieran propagarse infecciones por el agua, sobre todo la nueva y aterradora enfermedad de la sífilis. A medida que crecían las ciudades, cada vez era más difícil mantener un abastecimiento de agua limpia. A la gente le preocupaba más y más que el agua del baño contaminada pudiera penetrar en su piel o acceder al cuerpo por alguno de sus orificios. Las instrucciones de *sir* Francis Bacon

muestran la forma en que los Tudor y los Estuardo creían que necesitaban defender sus cuerpos del agua:

> En primer lugar, antes del baño, frotad y ungid el cuerpo con aceite y ungüentos para que el calor húmedo y la virtud puedan penetrar en el cuerpo, pero no la parte acuosa del destilado medicinal.

Una descripción de las cosas horribles que acechaban en una bañera común vuelve comprensibles estas precauciones:

> Loco y envenenado de la bañera escapaba
> al ver toda esa porquería que me rodeaba.
> Cuando lo pienso, maldigo un aseo tan indecente,
> del cual salgo mancillado tras haber entrado tan decente.

El agua caliente podía abrir los poros de la piel, de manera que el «miasma maligno» que se propagaba por el aire entrara por ellos acarreando enfermedades.

No obstante, afirmar que bañarse pasó de moda no es lo mismo que decir que la gente disfrutase realmente estando sucia o que desconociera el concepto de limpieza: simplemente, este adquirió un alcance diferente. Otro autor de temas de salud de la época Tudor recomendaba que las personas se vistieran por la mañana y después se lavaran la cara con sumo cuidado, abriendo incluso los ojos bajo el agua para eliminar la «mucosidad y asquerosidades de los párpados que ahí se adhieren». Un olor personal desagradable no dejaba de ser digno de mención y menosprecio. El «mal olor» y las «flatulencias desagradables» de Ana de Cleves hicieron que Enrique VIII fuera incapaz de consumar su cuarto matrimonio.

Según el concepto de higiene de los Tudor y los Estuardo, la ropa interior limpia desempeñaba un papel importante, y es que durante los siglos «sucios» se consideraba fundamental que la ropa pegada a la piel estuviese limpia. La gente creía que era peligroso sumergir el cuerpo en agua, pero, en cambio, veía perfectamente seguro que la ropa absorbiera los jugos del cuerpo, de ahí que hubiera que lavarla regularmente.

Es más, una exhibición de blancura en cuellos y puños era muy importante para publicitar la limpieza del propio cuerpo (y, de

manera implícita, la pureza de la mente). En su *Heptameron of Civil Discourses* (Heptamerón de discursos cívicos; 1582), el isabelino George Whetstone sostiene que una mujer que lleve ropa sucia «ni será alabada por desconocidos ni satisfará a su marido». La pulcritud de la indumentaria externa visible era extremadamente importante, como demuestra el inventario de ropa blanca que poseía el director de la Westminster School en el siglo XVII. Tenía solo dos camisas, pero quince pares de puños. El lino natural es de color gris, y es preciso dedicar grandes esfuerzos a su blanqueamiento para conseguir un blanco reluciente. Por tanto, además de acreditar la propia virtud, vestir de blanco denotaba asimismo estatus y riqueza.

¿Cómo lavaban los Tudor sus prendas íntimas? Lo primero que había que hacer era preparar lejía de ceniza o sosa cáustica, el detergente principal. Esto se conseguía colando agua a través de la ceniza de una hoguera, recogida en una tina de madera con un agujero en el fondo. El agua atravesaba una y otra vez la ceniza para que absorbiera sus elementos químicos y se fortaleciera con cada pasada. La ropa sucia se empapaba en la lejía de ceniza para reblandecer la suciedad, una fase análoga al prelavado en la lavadora moderna. El receptáculo usado para ponerla en remojo era una cuba de madera grande [en inglés, *buck*]. (De aquí viene el nombre del hermano pequeño de la cuba para lavar ropa: el cubo [en inglés, *bucket*]).

Se descubrió también que la orina era un limpiador de manchas más concentrado. En 1677, Hannah Wooley daba estas instrucciones «para sacar las manchas de tinta de los paños de lino»:

> Dejadlo toda la noche en orina; al día siguiente, frotad las manchas en la orina como si lavarais con agua; luego dejadlo una noche más en orina y volved a frotar, y repetid todo el proceso hasta que veáis que han desaparecido.

La orina continuó siendo un quitamanchas muy valorado hasta el siglo XX. En las casas de campo en las que un programa de cacerías del zorro frenético y lleno de barro hacía que los abrigos escarlata de los caballeros necesitasen noche tras noche la atención urgente de sus ayudas de cámara, un mayordomo llamado Ernest King

recordaba que cuando los abrigos estaban verdaderamente asquerosos:

> […] le pedíamos a la criada que nos guardase el contenido de los orinales, como mínimo un cubo entero. Era verdaderamente milagroso a la hora de eliminar la suciedad.

Es de suponer que los caballeros no llegaban a saber cómo habían limpiado sus abrigos.

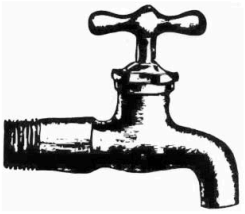
El siguiente paso en un día de colada en la época Tudor era frotar la ropa blanca con jabón y eliminar la suciedad con una pala de madera llamada bate (una herramienta para batir). Tal como descubrí al intentarlo, aporrear las bolas de jabón con estos bates es muy satisfactorio, y existe una teoría según la cual fueron los hijos de las lavanderas quienes inventaron el críquet. Esta fase de frotado y bateado era como el ciclo de lavado principal en las lavadoras de hoy en día.

Enrique VIII pagaba a su lavandera Anne Harris diez libras esterlinas al año por lavar sus manteles y toallas, pero ella debía procurarse su propio jabón. El que se utilizaba en la colada tenía más cantidad de lejía de ceniza o sosa cáustica. Para prepararla, la sosa se hervía en grasa animal, lo que producía un olor realmente espantoso. En el Londres del siglo XVII, los gases nocivos causados por los fabricantes de jabón formaban «una neblina impura y espesa acompañada de un vapor fuliginoso y sucio» que cubría la ciudad. El jabón a menudo venía como gelatina en un barril, aunque también se fabricaba en bolas o bloques compactos.

La ropa blanca enjabonada necesitaba un buen aclarado, y después había que escurrirla (el actual ciclo del centrifugado). Aquí, un poste cruciforme en el suelo hacía las veces de apoyo y era muy útil a la hora de retorcer una cuerda de ropa alrededor, una y otra vez, para escurrirla. Por último, en lugar de la secadora, la ropa y las sábanas se extendían sobre arbustos para secarse al sol. El romero es ideal gracias a su olor dulce, y el espino es también tremendamente efectivo, porque sus pinchos actúan como pequeñas pinzas de la ropa para mantener la tela en su sitio.

Todo este esfuerzo merecía la pena no solo para llevar ropa limpia, sino para tener el cuerpo limpio, y las prendas íntimas realizaban una parte de la función del todavía inexistente cuarto de baño. Una camisa limpia «sirve para mantener limpio el cuerpo —indicaba un arquitecto francés en 1626—, mejor de lo que podrían hacerlo los baños de vapor de los antiguos, a quienes se les negaba el uso y la comodidad del lino».

Sin embargo, estas palabras se pronunciaron tan solo unas pocas décadas antes de que el baño comenzara, entre la élite, a gozar de una nueva aceptación.



16

… y su resurrección

«*El desaliño no forma parte de la religión […], la limpieza está cerca de la santidad*».

JOHN WESLEY, en un sermón sobre el vestir (1786)

¿Por qué en el siglo XVIII el baño volvió poco a poco a ponerse de moda?

A lo largo de los siglos XVI y XVII, hubo gente lo bastante osada como para hacer frente a los peligros de darse un baño, pero, por lo general, lo hacían como parte de algún tipo de tratamiento médico por orden facultativa. A Enrique VIII, por ejemplo, le prescribieron baños con hierbas para tratar su úlcera varicosa purulenta. A un aristócrata del siglo XVII le recetaban baños ocasionales en agua mineral, aunque las instrucciones de su médico dan buena cuenta de las precauciones que se consideraban necesarias:

> Al meterte en la bañera, deja que el destilado medicinal esté tan caliente como puedas soportarlo, y ten agua caliente a mano para verterla dentro en cuanto la de la bañera comience a enfriarse […]. Algún tiempo después, bebe una jarra de caldo caliente o *caudle* para mantenerte a salvo del frío.

Y fue también por prescripción médica que el baño emprendió el regreso a la experiencia cotidiana. El siglo XVII fue testigo del nacimiento de una gran revolución en la comprensión médica

contemporánea. Con la Ilustración, el concepto galénico del cuerpo humano constituido por los cuatros humores fue quedando progresivamente desacreditado. Las amenazas que acompañaban al baño disminuyeron en gran medida una vez que la gente dejó de creer que el agua podía desequilibrar el organismo.



Un grifo Tudor del palacio de Hampton Court. ¿Llenaría alguna vez la bañera de Enrique VIII?

© Historic Royal Palaces

Había surgido, además, una nueva concepción acerca de la naturaleza del sudor. Las mediciones realizadas por el médico Sanctorius, cuya obra estaba cada vez más difundida, demostraron que un volumen elevado aunque principalmente invisible de transpiración sale cada día de nuestra piel. En 1724, un médico inglés pudo señalar que ya era «por todos sabido» que lavarse el cuerpo libera los poros de la «asquerosidad pegajosa que continuamente les cae encima». Pero como el agua caliente aún se estimaba muy arriesgada, lo primero que volvió a estar en boga fue el agua fría.

Así, remojarse en agua fría empezó a considerarse beneficioso para la salud. Proporcionaba una sacudida provechosa a un sistema perezoso. Un baño de agua fría «excita los espíritus somnolientos», en palabras de *sir* John Floyer, autor de *The History of Cold Bathing*

(La historia del baño en agua fría), y añadía: «La mente estúpida recibe un poderoso estímulo». Pero el fomento de Floyer del baño de agua fría por motivos de salud ocultaba un motivo ulterior: estaba convencido de que la ceremonia del bautismo debía entrañar una inmersión completa del cuerpo, como en otros tiempos, y deseaba que la Iglesia restaurara dicha práctica.

La inmersión en agua fría, según sugería Joseph Browne en *Account of the Wonderful Cures Perform'd by the Cold Baths* (Una narración de las maravillosas curas realizadas por los baños de agua fría; 1707), podía curar un sinfín de enfermedades: escrófula, raquitismo, «debilidad en la erección y un trastorno generalizado de toda la economía de bragueta». Browne no era el único que pensaba que un baño de agua fría tendría un efecto positivo en una libido decaída:

> Un baño de agua fría tiene la sana ventaja
> de hacer que el viejo Juan abrace a su Juana,
> y ofrece una especie de resurrección
> a placeres sepultados por la pérdida de erección.

El doctor Richard Russell, autor de *Dissertation on the Use of Seawater* (Una disertación sobre el uso del agua marina), pensaba que el agua del mar debía beberse por sus propiedades como laxante excelente —«Una pinta suele bastar para que los adultos realicen tres o cuatro buenas visitas al retrete»—, mientras que su colega el doctor Awsiter señalaba que «en casos de infertilidad considero que el agua del mar es superior a cualquier otro remedio». Bañarse en el mar se convirtió en una actividad vacacional muy popular en el periodo georgiano y contribuyó al auge de los balnearios que surgieron a lo largo de la costa sur de Inglaterra.

Teniendo en cuenta los beneficios supuestamente asombrosos para la salud del agua fría, el siguiente paso para sus partidarios fue bañarse en sus propios hogares. En Kedleston Hall, en Derbyshire, la familia Curzon mandó construir una piscina profunda junto a su lago (lámina 15). Formaba parte de la planta inferior de un pabellón de pesca (la caña se lanzaba por la ventana abierta de un piso superior). Los menos pudientes se zambullían brevemente en un

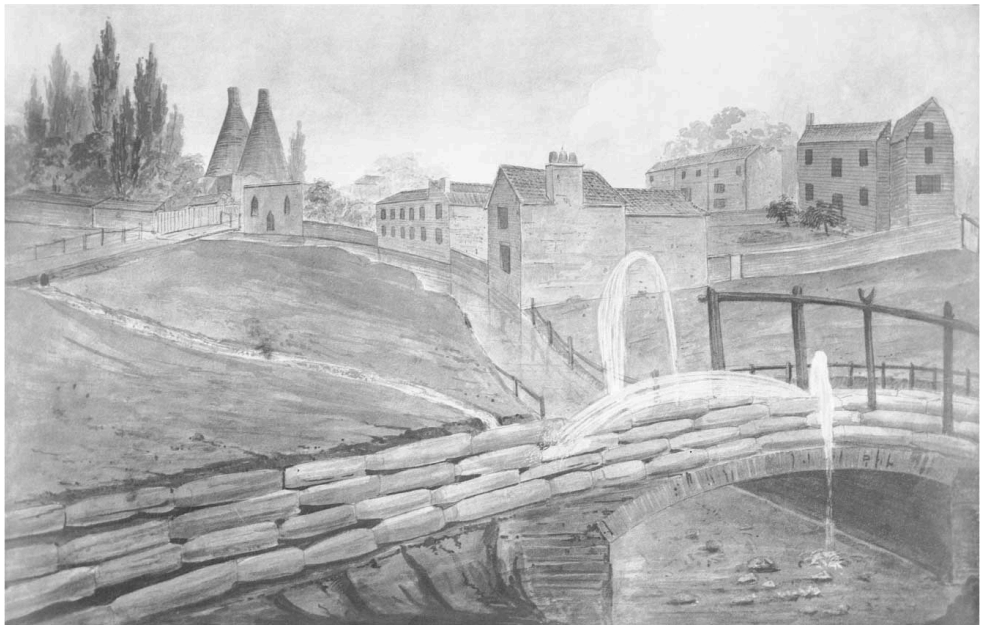
barreño de agua fría. Horace Walpole, afectado de gota en la cara, confiaba en un remedio que consistía en sumergir la cabeza «en un balde de agua fría, que siempre lo cura».

El baño al alcance de todos se volvió ciertamente menos peligroso a medida que el agua que se abastecía era cada vez más limpia. En la ciudad georgiana, los hogares de clase media recibieron por primera vez un suministro de agua corriente no contaminada. Antes de eso, en 1582, el holandés Peter Morritz había advertido la presencia de una rueda hidráulica en el puente de Londres. Cuando la marea era la adecuada, elevaba el agua del río para abastecer los hogares particulares. Pero el río era también el sistema de alcantarillado del Londres isabelino, y sus propias heces se reciclaban de vuelta en las casas.

Uno de los logros de ingeniería más impresionantes en la historia de Londres fue el New River del siglo XVII. Esta vía fluvial artificial, de sesenta y cuatro kilómetros serpenteantes, llevaba agua fresca de un manantial de Hertfordshire hasta el corazón de Islington. Una estatua de su constructor, *sir* Hugh Myddleton, aún se yergue orgullosa en mitad de Upper Street, en el barrio de Islington. Como logro de ingeniería, el New River es comparable al túnel del canal de la Mancha y al Gran Ferrocarril del Oeste. La hazaña topográfica del siglo XVII para conseguir que la vía fluvial siguiera el contorno correcto es realmente asombrosa.

Desde la cabecera del New River se enterraron grandes hileras de tuberías de madera de olmo bajo los caminos de la ciudad georgiana. A veces discurrían a lo largo de la superficie y parecían enormes cadenas de salchichas. Esto se debía a que el extremo terminado en punta de cada tronco hueco encajaba en un agujero más grande al final del siguiente tronco. En invierno, estas tuberías de superficie se colmaban de estiércol para protegerlas de las heladas. La madera preferida era la del olmo, por su durabilidad en condiciones húmedas, y hubo que esperar hasta el siglo XIX para que el hierro la reemplazase. Estas grandes tuberías que recorrían los caminos de Londres conectaban cada tanto con «tuberías» de plomo más pequeñas que accedían a las cocinas situadas en el sótano de los hogares particulares.

El sistema en su conjunto funcionaba gracias a la gravedad, de manera que la presión del agua era baja y a menudo fallaba. Durante el Gran Fuego de Londres de 1666, hubo gente que, aterrorizada, excavó y perforó las tuberías de la calle, echando a perder la presión, y el suministro decayó rápidamente. En el Londres georgiano, el abastecimiento de agua podía abrirse una vez a la semana —el «día del agua» de una calle particular—, y estaba en funcionamiento cerca de un par de horas. Los residentes llenaban muy diligentes sus cisternas, ollas y sartenes mientras duraba el flujo de agua. En caso de que se les acabara a lo largo de la semana, debían comprar agua adicional a los vendedores de agua que recorrían las calles.



Tuberías de madera que transportaban agua al Londres georgiano y discurrían a lo largo de los caminos como cadenas de salchichas.

por cortesía de los Fideicomisarios del Sir John Soane's Museum

La naturaleza ligeramente impredecible de este sistema se traducía en que a veces los sótanos no recibían nada de agua o se inundaban de repente. Charles Dickens encontraba esta solución

fastidiosa e inadecuada: cuando vivía en Tavistock Square, en 1853, se lamentaba de que su «abastecimiento de agua es muchas veces ridículo e ineficiente». Aunque pagaba un recargo adicional por una «cisterna de baño», se quejaba: «Los lunes por la mañana suelen dejarme tan seco como si no existiera ninguna New River Company; hay veces en que desearía fervientemente que así fuera».

La New River Company era la compañía más relevante de Londres, pero competía con la Hampstead Waterworks Company (cuyo abastecimiento procedía de los estanques de Hampstead Heath), la Chelsea Waterworks Company y otras. En sus inicios, hubo un periodo de alegre guerra de guerrillas semejante a la batalla actual entre los proveedores de telefonía móvil. Las compañías se robaban tranquilamente los clientes unas a otras o cortaban las tuberías de los competidores. Otras situaciones dramáticas incluían la aparición inesperada de fauna silvestre: la ausencia de filtrado hacía que de vez en cuando hubiera peces en las tuberías, y una vez encontraron una decena de anguilas de más de medio metro en las proximidades de Pall Mall.

Cuando finalmente las casas dispusieron de agua corriente —aunque esta fuera a parar a un único grifo en el sótano—, asearse el cuerpo, como es lógico, se transformó en una labor mucho menos ardua. Ni siquiera durante los siglos «sucios» la gente había dejado de lavarse la cara, las manos y otras partes del cuerpo en palanganas, usando paños de lino a modo de toallitas. La palabra francesa para el «paño de lino», *toile*, daría su nombre al proceso llamado *toilette*, o «baño en palangana». Con el tiempo, se transformaría en la palabra moderna para «váter» [*toilet* en inglés].

Los primeros cuartos de baño aparecieron en la época georgiana en un rincón del dormitorio, aunque acabarían dando lugar a una habitación separada. Las mesas de *toilette* georgianas, o tocadores, contenían cepillos, espejos, frascos de perfume, joyas y maquillaje, y junto a ellas había un soporte de tres patas para la palangana. Los catálogos de muebles que anunciaban estos soportes, o armarios con una palangana colocada encima, documentan los orígenes de lo que acabarían siendo el lavabo y el tocador de los cuartos de baño modernos.

Vale la pena destacar que, a pesar de que varios facultativos de reconocido prestigio hubieran empezado a recomendar un baño completo además del «lavado de gato» que se efectuaba en el dormitorio, el conjunto de la sociedad tardó muchísimo en subirse al carro. Un baile de la alta sociedad georgiana en Bath olía todavía fatal, si nos atenemos a uno de los personajes de Tobias Smollett: «De aromas mezclados y surgidos de un sinfín de encías pútridas, pulmones ulcerados, agrias flatulencias, sobacos rancios, pies sudorosos, heridas abiertas, supuraciones».[17] En 1750, John Wilkes observó: «En esta isla las mujeres nunca se lavan las partes más nobles», y John Hervey llegó a describir a los cortesanos del Palacio Real hacinados en una habitación caldeada como «sudorosos y apestosos en abundancia, como es habitual».

La implicación de la religión ayudaría a inclinar la balanza a favor de que los británicos volvieran a darse baños. El metodista John Wesley promulgó la idea de que la limpieza estaba cerca de la santidad. Consideraba que el «desaliño no es parte de la religión», y no se dignaba a predicar en un lugar donde no le proporcionaran un váter. La «casita» era esencial, aseguraba. «Donde no tengan una, que nadie espere verme».

Otros se mostraban de acuerdo con él. Los líderes de varios movimientos religiosos protestantes descubrieron que el hecho de crear entre sus discípulos la urgencia de mantenerse limpios fomentaba asimismo la autodisciplina, la automotivación y una devoción creciente. El pobre y pequeño deshollinador de *Los niños del agua*, el cuento infantil de Charles Kingsley, aprendía que solo podría ir al cielo si permanecía limpio; necesitaba «trabajar a fondo y limpiarse a fondo» antes de que lo considerasen digno. Este nexo entre religión, limpieza y una ética del trabajo protestante subyacía al movimiento decimonónico a favor del alcantarillado, los váteres públicos y los desagües. En palabras del historiador Keith Thomas, la salud pública se convirtió en «un deber religioso, una forma de cruzada moral».

Pero, a pesar del respaldo divino, el baño seguía sin ser una parte aceptada de la vida diaria a principios del siglo XIX. *A Family Cyclopaedia* (Una enciclopedia de la familia), publicada en 1821,

presentaba apartados separados para la «limpieza» y «el baño», porque seguían siendo actividades ligeramente distintas. En 1857, los baños calientes aún conservaban su reputación de espacios descarados y, en cierto modo, peligrosos: bajo ningún concepto se podían «tomar a la ligera, y en los casos médicos que lo permitan, es preciso asesorarse antes de usarlos».

La siguiente fase en la aceptación generalizada del baño tuvo lugar cuando darse un baño se convirtió en una actividad con clase, en uno de los signos distintivos de un caballero. Beau Brummell, un referente de la alta sociedad durante la Regencia y una figura inmensamente influyente en la vestimenta y los cuidados masculinos, abogaba por que los hombres dejaran de usar perfumes afeminados. Un baño diario era, por tanto, necesario si no querían oler a sudor. Con el tiempo, tanto las clases bajas como las medias aspirarían a copiar su estilo de vida de clase alta.

Llegados a este punto, el baño se convirtió por fin no solo en un deber saludable o religioso, sino también social. Los libros de etiqueta victorianos empezaron a explicarlo por activa y por pasiva: un cuerpo limpio era el punto de partida de los buenos modales. En 1869, la *Cassell's Household Guide* (Guía Cassell para el Hogar) abandonó al fin la idea de que los baños respondían a una cuestión médica e insistió en la importancia del «baño nocturno de los sábados» por una simple cuestión higiénica.

La sociedad estaba preparada para el paso siguiente: el nacimiento del cuarto de baño.



17

Nace el cuarto de baño

«Si bien hace mucho que en las culturas orientales la importancia del cuarto de baño es excepcional, en nuestros hogares del norte supone la más reciente incorporación en el área de las comodidades».

HERMANN MUTHESIUS, *The English House* (1904)

En 1871, un francés de visita en Inglaterra describió una estancia en una casa de campo victoriana especialmente suntuosa. Tenía un tocador con tres jarras de distintos tamaños, una de ellas para el agua caliente. Había dos palanganas de porcelana, un plato para los cepillos de dientes y una botella de agua con un vaso. En el suelo, junto al tocador, había una «bañera grande y poco profunda de zinc para el baño matutino». Cada mañana, un sirviente entraba, descorría las cortinas y le entregaba un «barreño grande de agua caliente junto con una toalla esponjosa para apoyar los pies».

Hasta la llegada de la bañera con grifos de agua corriente en la década de 1860, los victorianos obligaban a sus sirvientes a realizar unas proezas impresionantes para calentar el agua y acarrearla —con posibles derramamientos— hasta habitaciones que en realidad no estaban destinadas a ese propósito. El costo relativamente bajo

del servicio doméstico llevó a la gente a postergar la instalación de cañerías en los pisos superiores.

Llenar una bañera de cuerpo entero con tan solo quince centímetros de profundidad requería cargar cuarenta y cinco litros de agua que pesaban sus cuarenta y cinco kilos. En un palacete de ciudad, normalmente había que subirla a mano por las escaleras desde el sótano. Después, el agua usada tenía que bajarse de nuevo. «Los hombres están dispuestos a hacer grandes gestos por la gloria y la vanagloria —escribía Florence Caddy en 1877—, pero nunca he oído hablar de ningún hombre que se tome la molestia de vaciar su bañera después de usarla». No cabe duda de que a la hora de tomar sus propios baños, los sirvientes escatimaban esfuerzos. En la década de 1920, las seis lavanderas empleadas en Chatsworth House, en Derbyshire, se bañaban en un barril de cerveza de madera cortado por la mitad los sábados por la noche: «La encargada era la primera en meterse, seguida de sus cinco ayudantes por orden de antigüedad». ¡Pobre de la más joven!

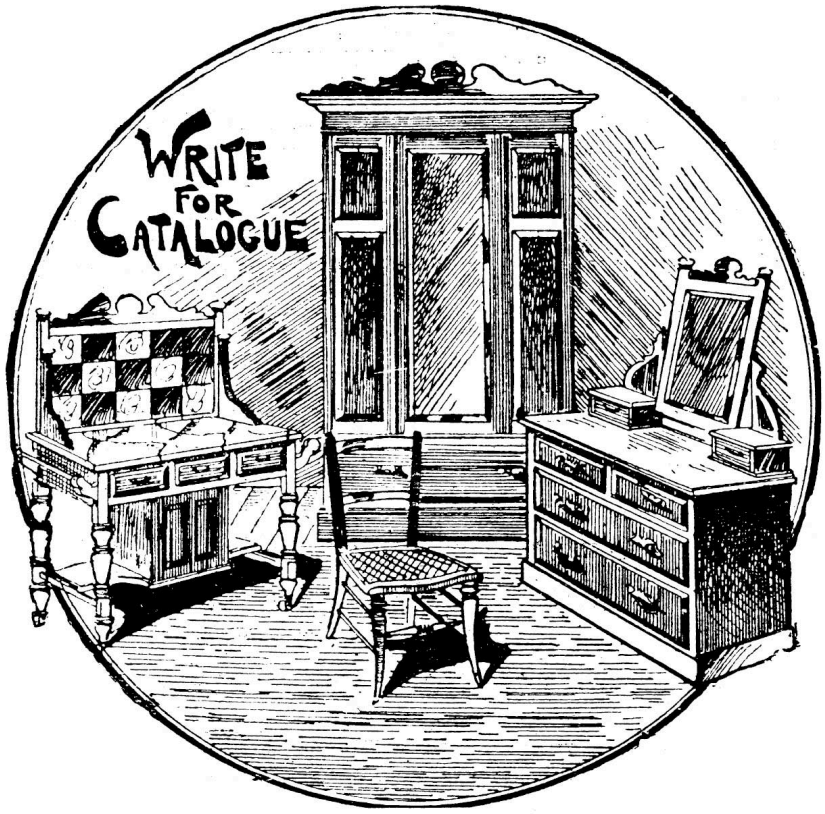
Vaciar el contenido de una palangana y un orinal se conocía como «volcar» y tenía lugar en el interior de los dormitorios particulares; los orinales y las palanganas no se cargaban escaleras abajo. Funcionaba de la siguiente manera: la criada llevaba dos cubos al cuarto, uno vacío y otro lleno de agua limpia. El contenido de la palangana, del orinal, del vaso de agua usada y demás desechos se volcaba en el cubo vacío y los recipientes se aclaraban. A continuación se vertía el resto del agua limpia en una jarra y se dejaba allí a la espera de que volviera el ocupante del dormitorio. Los orinales solo se sacaban del dormitorio dos veces por semana para limpiarlos a fondo a base de escaldarlos (por su parte, el cubo de volcado se escaldaba cada día).

En los hogares de mayor tamaño, las criadas podían contar con la ayuda especial de los «aguadores». En el castillo de Belvoir, en Leicestershire, según recoge Diana Cooper, eran figuras con aspecto de trol:

> Las personas más grandes que he visto en mi vida […]. Sobre los hombros cargaban un yugo de madera del que colgaban dos bidones de agua

> gigantescos. Daban vueltas constantemente […]. Parecían estar hechos de otra pasta y solo pronunciaban una palabra: *agua-dor*.

Desde la década de 1860, la llegada del agua corriente hasta el cuarto de baño del primer piso fue volviendo obsoletos todos estos esfuerzos. Al principio, los nuevos cuartos de baño eran bastante simples. El historietista Linley Sambourne solo disponía de un suministro de agua fría en la bañera de su cuarto de baño pionero en Stafford Terrace, en Londres (introdujo una balda plegable muy ingeniosa para poder revelar fotografías pornográficas en su bañera, además de asearse). Pero lo que en un principio había sido un cuarto práctico y sencillo, con el tiempo, se volvió más ornamental. Los primeros cuartos de baño completos de la década de 1880 eran descritos a menudo como de estilo «romano» o «pompeyano», en deferencia a la reputada fontanería romana. Desde aproximadamente 1800, las estufas habían empezado a colarse en las cocinas británicas, y con ellas las casas obtuvieron un abastecimiento permanente de agua caliente. Pero este fogón muchas veces no se encendía en verano. Otra innovación de mediados del siglo XIX fue la bañera que se calentaba sola. La «bañera de gas» se aprovechaba del revolucionario mechero homónimo de Robert Wilhelm Bunsen, que consumía gas enriquecido con oxígeno. Modelos como el Príncipe Alberto, el General Gordon o el Príncipe de Gales se instalaban orgullosamente en los hogares de la clase media alta.



Un dormitorio que incluye baño con mueble de palangana (izquierda), precursor del lavabo y el lavabo con armario de los cuartos de baño modernos.

Colección privada

Pero las bañeras de gas requerían una espera de media hora hasta que se calentaba el agua, y no eran especialmente fiables: «Un llamamiento a favor del abastecimiento de agua caliente […] no se saldó con una respuesta efusiva, ni siquiera con una cálida», observaba lord Ernest Hamilton sobre las bañeras de la década de 1860.

> A una sucesión de estruendos sepulcrales seguía la aparición de un pequeño géiser de agua herrumbrosa, cargada de tijeretas y moscardas muertas […], estos tanques de hierro inmensos y esmaltados no gozaban de popularidad como instrumentos de higiene.

Con el tiempo, el procedimiento se aceleró gracias al calentador Geyser, patentado por el señor Maughan, que apareció en la revista profesional *The Ironmonger* en 1874. El Geyser, un invento maravilloso, proporcionó al fin estupenda agua caliente a miles de hogares, pero la fama de tener un comportamiento temible e impredecible no lo abandonaría jamás. «En la cabecera de la bañera —afirmaba un residente de Bath en la década de 1940—, se alzaba cual torre un géiser de cobre que parecía un dragón con un gasómetro debajo por donde debían introducirse los chelines. Cuando estaba encendido, el géiser cobraba vida con un rugido ensordecedor y farfullaba mucho vapor y poca agua».

La bañera con grifos de agua corriente y el Geyser de agua caliente suponían una inversión inalcanzable para los inquilinos de la clase trabajadora, y para muchos continuó siendo un espectáculo fabuloso. En la época eduardiana, la duquesa de Portland invitaba a las mujeres de los mineros de la zona a tomar clases de costura en su magnífica mansión, la abadía de Welbeck, en Nottinghamshire. Estas mujeres solían «hacer cola para utilizar el inodoro, y ninguna de ellas perdía la oportunidad de ver los fastuosos cuartos de baño, probar el agua corriente fría y caliente, y usar el fastuoso jabón».

La higiene seguía siendo un indicador de clase fundamental. «Las clases inferiores —se lamentaba John Stuart Mill en 1874— parecen estar encariñadas con la suciedad».[18] George Orwell iba aún más lejos: «El verdadero secreto tras las distinciones de clase —afirmaba— se resume en cuatro palabras terribles […] que circulaban libremente en mi infancia. Las palabras eran: *Las clases bajas apestan*».[19]

No era para menos. Según contaba la editora y novelista Diana Athill, su abuela, que había vivido durante la época eduardiana, esperaba que sus sirvientes «fuesen bobos y estuviesen sucios, y no se entiende cómo conseguían evitar esto último, teniendo en cuenta que pasaron años antes de que a alguien se le ocurriera instalar un cuarto de baño en el desván, donde ellos vivían». Los viejos hábitos prevalecieron, y en la década de 1900 los cuartos de baño aún se consideraban opcionales, más que necesarios. Edward Lutyens, por ejemplo, construyó al menos dos mansiones (Munstead Wood y

Crooksbury) a comienzos del siglo XX sin un solo cuarto de baño. Los nuevos hogares de la clase trabajadora no dispusieron de agua caliente y fría hasta que se aprobó una ley en 1918, y huelga decir que, tras dicha fecha, multitud de casas más antiguas carecieron de ella durante décadas.

Incluso en los círculos aristocráticos persistió algo parecido a un recelo hacia la fontanería y el agua caliente hasta bien entrado el siglo XX. Una higiene excesiva parecía, de alguna manera, algo degenerado. «Hay en el gusto por meterse en la bañera cierta indolencia y cierta debilidad que resultan inadecuadas para la mujer», indicaba la condesa Drohojowska en 1860, y el *Manual of Hygiene* (Manual de la higiene) de 1844 recomendaba lavar las partes íntimas una vez al día como mucho. «Nos contentaremos con observar que todo lo que supera el límite de una higiene saludable y necesaria conduce imperceptiblemente a resultados desafortunados», era todo cuanto añadían sus autores. El historiador especializado en arquitectura James Lees-Milne pasó un tiempo en una casa sin agua corriente en 1947. Cada día, «un viejo criado traía a la habitación una manta roja que extendía ante la rejilla del hogar vacío. Luego aparecía con un bidón de latón con agua tibia, la suficiente para cubrir el fondo de la bañera. El cuarto debía de estar a varios grados bajo cero. Aquel anciano podría haber sido un fantasma empeñado en mantener una costumbre de hace cien años».

Este conservadurismo provocaba un choque cultural cuando llegaban a Gran Bretaña visitantes del otro lado del Atlántico con unas expectativas mucho más elevadas en todo lo relacionado con la tecnología del cuarto de baño. Las «princesas del dólar», herederas norteamericanas a las que se enviaba para encontrar un marido entre la nobleza británica en la década de 1890, se espantaban al descubrir las primitivas condiciones de aseo de las casas de campo inglesas. Pero la sola idea de no atrapar a un duque les horrorizaba aún más. Temerosas de regresar a Norteamérica con las manos vacías, uno de los personajes de Edith Wharton afirmaba: «Prefiero pasar hambre y congelarme aquí que volver a las casas cálidas y a los baños calientes» de allí.

El dormitorio con baño incorporado surgió en el Nuevo Mundo; a partir de la década de 1920, los hoteles en Norteamérica solían tener un cuarto de baño en cada dormitorio. Los ascéticos británicos tardaron un buen tiempo en sumarse a esta corriente, y al principio solo era posible encontrar habitaciones con baño en hoteles de lujo, donde la clientela internacional los demandaba. Un ejemplo perfecto son los cuartos de baño *art decó* que se añadieron al hotel Claridge, en Mayfair, en esta década, con sus superficies de mármol, su paleta de colores *eau de Nil*, sus espejos, sus duchas separadas a la altura de la cabeza y de los hombros (para no mojarse el cabello) y sus campanillas para avisar a las doncellas o ayudas de cámara. No es difícil imaginar a una estrella de Hollywood disfrutando de un baño de burbujas en una habitación como esta, tal vez ante la desaprobación de las viudas inglesas del cuarto de al lado.

La otra innovación llegada de Norteamérica fue la ducha de pie, que se utilizaba por separado de la bañera y, de hecho, en lugar de esta (lámina 20). Incluso en Estados Unidos, la ducha fue una idea que nació en la Costa Oeste y que, con el tiempo, terminó abriéndose paso en la Costa Este del país. Las alcachofas de ducha por encima de la bañera habían aparecido en Gran Bretaña en los catálogos de fontanería victorianos (Charles Dickens se decantaba por un modelo llamado «El Demonio»), pero en Europa estos aparatos se consideraban un tanto traicioneros: sin duda, una mujer embarazada debía evitar su uso, pues «una ducha produce una sacudida demasiado fuerte, susceptible de inducir un aborto». Las casas modernistas europeas de la década de 1930, diseñadas como «máquinas para vivir» racionales, seguían anteponiendo la bañera a la ducha, y todavía hoy son pocos los pisos británicos que carecen de bañera, a pesar de la gran demanda que imponen sobre unos suministros de agua en disminución constante.

El dormitorio con baño *en suite* se tachó de atrevido durante tanto tiempo que los cuartos de baño con acceso a través del dormitorio no se volvieron habituales en los hogares británicos hasta la década de 1980. Terence Conran, como de costumbre, se adelantó a su tiempo cuando en 1974 afirmó que «junto con la calefacción central y una buena cocina equipada, no hay nada como

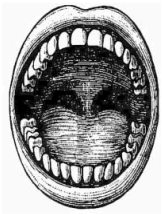
un dormitorio con baño propio para aumentar el valor de una propiedad». Pero aun así sintió la necesidad de justificar el dispendio en una habitación destinada únicamente al propio aseo:

> Las actitudes hacia el cuarto de baño han cambiado con el tiempo. Estas habitaciones ya no están limitadas por la tradición puritana que restringía su uso a las abluciones, por no hablar de baños de agua fría o andar a tientas entre nubes de vapor y metros de tuberías.

Fue con esta voluntad puritana infatigable con la que mi madre me llevó, pocos años después de que Conran pronunciara estas palabras, a admirar —aunque sin dejar de lado cierta burla— los fastuosos cuartos de baño que se vendían en Harrods.

Por tanto, la historia de esta habitación fundamental es mucho más breve de lo que podría suponerse: una cuestión de décadas, no de siglos. El periplo decorativo del cuarto de baño, de la pompa victoriana-pompeyana hasta el brillo *art decó,* alcanzó un punto de no retorno en los cuartos de baño de diseño austeros y minimalistas de la década de 1990, en los que función y estética eran la misma cosa. «Los mejores cuartos de baño contemporáneos son los que se adecúan a su propósito con una sencillez espartana», proclamaba una guía de las últimas tendencias en los años noventa. Los cuartos de baño diseñados por John Pawson parecen templos levantados a la serenidad, mientras que Philippe Starck transformó los accesorios de baño habituales en formas llamativas y extrañas. Su simplicidad formal, no obstante, no impedía un abastecimiento interminable de agua caliente y música de fondo, así como una atmósfera refinada.

A finales del siglo xx, el cuarto de baño como un espacio destinado al aseo se había vuelto algo secundario. «Pensar en la bañera», una forma de meditación, es ahora una de las actividades íntimas del cuarto de baño. Al tratarse de la única habitación del hogar moderno en la que el usuario puede echar el pestillo y encerrarse dentro, mientras la familia permanece al otro lado, el cuarto de baño comparte numerosas similitudes con el armario privado del periodo Estuardo.



18

No olvidéis lavaros los dientes

«*Unos cuantos granos de pólvora […]*
eliminarán cualquier mancha y prestarán
a los dientes una blancura inconcebible».

The Gentleman's Magazine (1764)

Hasta el siglo XVIII no hubo nada parecido a un dentista. Los barberos cirujanos del periodo Tudor se ocupaban de todos los trabajos relacionados con el cuerpo que requerían cuchillas, extracción de dientes podridos, amputación de extremidades y cortes de cabello.

En los periodos Tudor y Estuardo, la gente sí que se limpiaba los dientes: con agua, con sepia pulverizada, con sal o frotándose romero con paños, ramitas o esponjas. Pero también consumían azúcar y, por tanto, tenían caries. (En su vejez, Isabel I era una figura aterradora de «nariz algo aguileña, labios estrechos y dientes negros»). Las golosinas más populares suponían desafíos dentales endemoniados, como las «sutilezas», unas fabulosas esculturas doradas comestibles en forma de fortalezas, bestias o incluso (como las que ofreció en cierta ocasión el cardenal Wolsey) una miniatura de la catedral de San Pablo. Confeccionadas con azúcar y pasta de almendras, constituían un severo «asalto para dientes valientes».

Una vez que el deterioro obligaba a arrancar los dientes, la gente utilizaba dientes postizos rudimentarios de marfil o hueso.

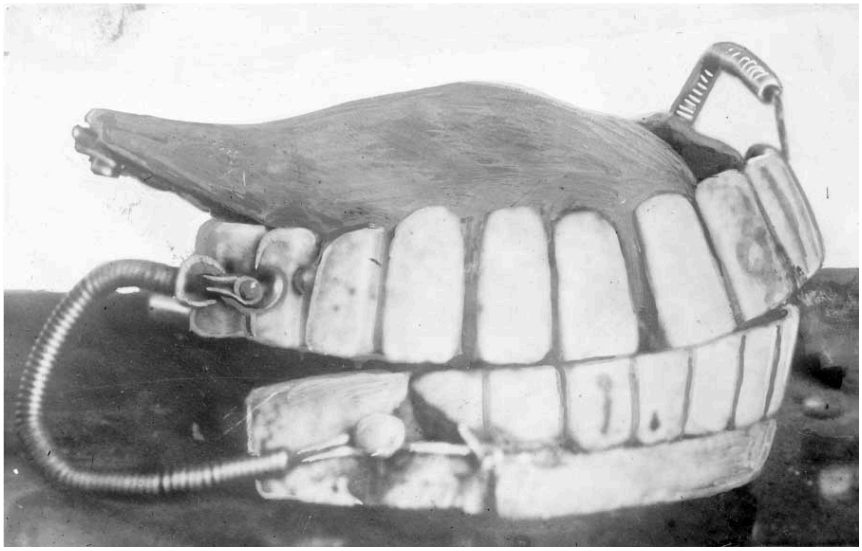
A finales del siglo XVII se desarrolló una nueva rama de la medicina: la odontología. El libro de Charles Allen *The Operator for the Teeth* (El cirujano de los dientes; 1685) es el primer tratado dental que se conserva en inglés. Subraya la necesidad de tener unos dientes saludables para masticar y se hace eco del dolor causado por un dolor de muelas. Sus sucesores en el siglo XVIII coincidían en que unos dientes fuertes eran prácticos para comer, pero también reflejaban un nuevo conjunto de valores más sofisticado. Además, los georgianos aspiraban a tener una buena dentadura para hablar de forma refinada, y querían que sus dientes *lucieran* buen aspecto: «el ornamento de la boca». Es en este siglo cuando las sonrisas llenas de dientes comienzan a poblar los retratos.

Pese a todo, aún no había una forma segura de proteger los dientes del deterioro. Cuesta creer en el poder de una «agradable TINTURA AROMÁTICA» anunciada en el *Weekly Journal* en 1725, que prometía volver «extraordinariamente blancos, limpios y bonitos hasta los dientes más negros y repugnantes después de un solo uso». Hacer gárgaras con vinagre para combatir el mal aliento suena bastante más eficaz; no tanto, en cambio, un brebaje que contenía comino pulverizado y vino blanco, del que se decía que «ayudaba al aliento apestoso procedente del estómago».

La sal continuó siendo un polvo dentífrico popular durante mucho tiempo, al igual que el bicarbonato de sodio. Las ramitas de épocas anteriores se fueron sustituyendo por cepillos con cerdas de pelo de cerdo o caballo. En 1721, *sir* John Philipps rogaba a su mujer que no utilizase los nuevos cepillos de dientes: «Usar un cepillo contra tus dientes y encías (como te empeñas en hacer) seguro que acabará siendo sumamente perjudicial para ambos… Te ruego que en el futuro uses una esponja en su lugar».

George Washington (1732-1799), el primer presidente de Estados Unidos, es célebre por sus dentaduras postizas hechas con marfil de hipopótamo y colmillo de vaca. Durante la guerra de Independencia de Estados Unidos, la interceptación en 1781 de una

carta escrita por él solicitando utensilios de limpieza para su dentadura alertó a las fuerzas británicas de su paradero (los detalles más nimios pueden determinar el curso de los imperios). A decir verdad, la mayoría de las personas que llevaban dentaduras postizas preferían no hacer pública esta necesidad. Los clientes que demandaban los servicios de *madame* Silvie, una dentista de la época georgiana, tenían asegurada su discreción: «Aquellos que prefieran no dar a conocer sus agravios preguntando por el fabricante de dentaduras artificiales pueden inquirir en su lugar por el fabricante de cajas de rapé doradas y estuches para pinzas». *The Dental Journal* describe en 1880 el triste caso de una señora aquejada de un dolor en la garganta. Estaba demasiado avergonzada para contarle a su médico lo que este no tardó en descubrir por cuenta propia: se había tragado la prótesis superior de su dentadura postiza.



La dentadura postiza de George Washington.
La prótesis inferior estaba tallada en marfil de hipopótamo.

Biblioteca del Congreso de Estados Unidos

El nuevo arte georgiano de arreglar la boca formaba parte del auge de las adiciones innecesarias pero fascinantes a la vida

cotidiana diseñadas para presumir de estatus, riqueza y tiempo libre que malgastar; otros ejemplos son los viajes para ir de compras, los enormes sombreros emplumados, la cerámica y otros lujos producidos por la Revolución Industrial. Por desgracia, las señoras ricas del siglo XVIII que deseaban lucir una «boca elegante» constataban al mismo tiempo el deterioro de sus dientes de tanto beber el té azucarado tan de moda en aquella época. Un personaje campestre de un libro publicado en 1703 despreciaba a las extravagantes «damas» de Londres: «Con tanto beber licor caliente y comer dulces en la iglesia, ni una de cada diez conserva un solo diente». Otra razón que explica el mal estado de los dientes de la gente era el uso de «vómitos» o eméticos, un componente importante de la medicina basada en el concepto de los cuatro humores. Una persona que se provocaba el vómito con regularidad terminaba estropeándose los dientes por el hecho de introducir en la boca ácidos fuertes del estómago.

Un desvío insólito en la historia de la odontología fue el furor efímero por el trasplante de dientes sanos que se realizaba en la comodidad del propio hogar. El cirujano John Hunter (1728-1793) fue pionero en el nuevo arte de trasplantar órganos vivos de un cuerpo a otro, y esto incluía los dientes. Un paciente rico que los necesitara podría comprárselos a un pobre, y el trasplante de una boca a otra se efectuaría lo más rápidamente posible con unas tenazas y alcohol.

Esta práctica llegó a su fin en el siglo XIX por tres razones. En primer lugar, el que la gente pobre vendiera sus dientes sanos suscitaba dilemas éticos (como ocurre actualmente con la venta de hígados y riñones). En segundo lugar, existía el temor más que razonable de que junto con los dientes pudieran transmitirse enfermedades. Y por último, una vez que estuvo disponible, la nueva dentadura postiza de porcelana resultaba de lo más bonita, blanca y duradera. Poco a poco, la porcelana reemplazó al resto de los materiales anteriores, entre los que se incluían el marfil, el nácar, la plata, el ágata y los colmillos de morsas. Pero incluso los postizos de porcelana debían de ser sumamente incómodos: un manual odontológico de 1846 admite que, por lo general, se encontraban

«demasiado precarios en la boca para permitir cualquier intento de masticación completa de los alimentos sin moverse». Solo el descubrimiento, la importación y el uso creciente del caucho indio los volverían más cómodos.

Cuando las dentaduras postizas que encajaban y se ajustaban medianamente bien estuvieron disponibles, se convirtieron en un objeto muy deseado. Podían evitarse dolores y tratamientos dentales costosos por medio de la extracción de todos los dientes naturales a una edad temprana. En 1918, T. S. Eliot oyó por casualidad a unas mujeres en un *pub* hablando de sus dientes con motivo del regreso de sus maridos de la Primera Guerra Mundial:

> Puesto que Alberto ya vuelve, arréglate un poco,
> querrá saber lo que hiciste con el dinero que te dio
> para ponerte los dientes. Te lo dio, yo misma lo vi.
> Sácatelos todos, Lil, y ponte unos que sean bonitos.[20]

Aun así, la práctica del trasplante de dientes sanos tardó un tiempo en desaparecer por completo. En 1919, el examinador de Odontología del Real Colegio de Cirujanos aún era capaz de describir con exactitud la ejecución de este arte arcano. Pero para entonces la odontología había abandonado el hogar para incorporarse a la cirugía especializada, es decir, se hallaba más allá de la frontera de nuestra historia íntima del hogar.



19

Apología de las barbas

«*El cabello largo es una de las costumbres y modas de los hombres malvados de este mundo*».

THOMAS HALL (década de 1630)

«El cabello no lo es todo en la vida, pero es un buen punto de partida», dice un anuncio de champú australiano, y es cierto que el cabello es un excelente indicador de estatus, riqueza y aspiraciones en clave de moda. El cabello, en la práctica, nos proporciona un vasto lienzo de autoexpresión personal y política.

La elocuencia del cabello resulta especialmente estridente en el ámbito de las creencias religiosas. El monje del siglo XII que escribió *Apología de las barbas* sostiene que el «maravilloso misterio» del vello facial apelmazado y grasiento indica una «pulcritud interior». Pero quinientos años más tarde, el autor estrictamente puritano William Prynne consideraba el pelo largo en los varones como algo «descortés», «mujeriego», «impío» y «horroroso».

Parece que los cronistas normandos alternaban entre criticar a los caballeros jóvenes y apuestos que se dejaban el pelo demasiado largo y quejarse cuando lo llevaban demasiado corto. Una posible explicación convincente radica en el temor medieval a que la gente tratara de escapar de la condición social que les había tocado en

suerte. Hombres cuya ocupación era luchar parecían vergonzosamente afeminados cuando llevaban el cabello largo, mientras que estos mismos hombres con el pelo corto reflejaban una imagen reservada a los frailes tonsurados.

A lo largo del periodo medieval, por lo menos en Europa Occidental, existía una preferencia por el cabello rubio que ha permanecido hasta nuestros días. Puede apreciarse en los nombres de las heroínas de los romances franceses de la época caballeresca: tenemos a Clarissant[21] (clara), a Soredamor[22] (dorada) y a Leonor (brillante). El texto anglonormando del siglo XIII *Ornatus mulierum* incurre en un toque decididamente moderno con sus promesas de revelar un método infalible para devolverle el tono rubio a un cabello cano. (Para ello hay que aplicar por la noche una pasta de cenizas hervidas durante medio día en vinagre. Era, claro está, un agente blanqueante como el aclarador de pelo con camomila y extractos naturales Sun-In). Una fórmula isabelina para «conseguir un cabello tan amarillo como el oro» incluye ruibarbo y vino blanco entre sus ingredientes.

La depilación es otro tratamiento de belleza que podría sonar moderno, pero que era muy buscado entre las mujeres medievales. La eliminación integral del vello corporal («para que una mujer pueda tornarse suave y tersa y sin pelos de la cabeza para abajo») podía alcanzarse mediante una solución a base de pepino, leche de almendra y (de manera alarmante) cal viva. Se advertía a los usuarios: «No debe mantenerse mucho tiempo sobre la piel, porque provoca un calor intenso». En las cremas depilatorias actuales encontramos unas advertencias idénticas.

En el periodo Tudor, Enrique VIII tenía un cabello especialmente «político», y sus cortesanos copiaban servilmente sus frecuentes cambios, que le hacían pasar de tener aspecto de paje al pelo corto y otra vez al largo. En 1520, oyó decir que Francisco I se había afeitado la cabeza a causa de una lesión y, como muestra de solidaridad, pidió que le cortaran el cabello muy corto. En otra ocasión, ansioso por encontrarse con su aliado, prometió no afeitarse hasta que Francisco y él volvieran a estar una vez más uno en compañía del otro. Pero Catalina de Aragón, que desaprobaba la

barbilla rasposa de su marido, le hizo romper su promesa. Esto a punto estuvo de desatar un incidente diplomático que la madre de Francisco, Luisa de Saboya, logró evitar declarando que el amor que se profesaban ambos reyes no «residía en las barbas, sino en los corazones».

Enrique seguía una rutina diaria que consistía en un afeitado a manos de su barbero, Penny, que probablemente usara una palangana con un abertura para el cuello como las que se descubrieron en el naufragio del Mary Rose, que actualmente están expuestas en el museo del Astillero de la Marina Real británica, en Portsmouth. La palangana contenía agua con aroma de clavo, y Penny también utilizaba navajas, peines de marfil y tijeras para ejercer su oficio. Debido a su estrecha cercanía con el rey, Penny debía mantenerse escrupulosamente limpio y saludable y evitar a las «mujeres descarriadas».

Años más tarde, con Catalina de Aragón más que apartada, Enrique se convirtió en un barbudo habitual, y en su lecho de muerte lució bigote. Cuando en 1813 abrieron su ataúd y examinaron su cadáver, «había restos de pelo en la barbilla».

Al igual que Enrique VIII, sus hijas Isabel y María y su madrastra Katherine Parr eran todas pelirrojas y estaban orgullosas de ello (aunque más adelante Isabel usó pelucas teñidas: su cabello fue descrito como «de un color claro nunca antes creado por la naturaleza»). El cabello de Katherine Parr se conserva en cantidades extraordinariamente abundantes. Su cuerpo, enterrado en el hogar de su tercer marido en el castillo de Sudeley, fue excavado en numerosas ocasiones en el siglo XVIII por anticuarios entrometidos, que le cortaron varios mechones de pelo e incluso le arrancaron un diente como recuerdo.

En el periodo Tudor, cada persona poseía su propio peine, porque habría sido sencillamente intolerable no desenredar los inevitables parásitos del propio cabello. En 1602, William Vaughan atribuía poderes asombrosos a su humilde peine, y recomendaba «peinar la cabeza sin esfuerzo ni tirones con un peine de marfil, pues nada favorece más la memoria». En cierta ocasión, Samuel Pepys se metió en un lío al pedirle a su criada que le ayudara en

cuestiones de peluquería. Explica: «Después de la cena, Deb peinó mis cabellos. Eso me causó el mayor dolor de mi vida, pues mi mujer, entrando de improviso, me sorprendió abrazando a la muchachita». Tiempo después, la vengativa señora Pepys agarró literalmente el hierro candente y, en palabras de Pepys, «se acercó a la cama, descorrió mis cortinas y, munida de pinzas enrojecidas al fuego, pareció intentar pellizcarme con ellas».[23]

La persona que cortaba el cabello, el barbero, podría asimismo haber llevado a cabo otros servicios más extremos. La Compañía de los Barberos-Cirujanos combinaba dos profesiones relacionadas con navajas. Ambos ofrecían visitas a domicilio, tanto si se trataba de un corte de pelo como si se requería un trabajo de cirugía mayor. (Los médicos, supuestamente, debían limitarse al negocio más elegante de recetar fármacos, en lugar de salpicarse de sangre como los cirujanos). Las habilidades de los barberos y las de los cirujanos, por tanto, se solapaban, aun cuando ambas profesiones comenzaron a divergir. El fabricante de pelucas Edmund Harrold, de Mánchester, con formación de barbero, es un ejemplo paradigmático. Había días en los que ayudaba a las mujeres a las que les costaba dar el pecho «copándoles» los senos, esto es, cubriendo el pezón con un vaso caliente a modo de ventosa. Otros días salía en busca de cabello rubio para su negocio de pelucas. Un cabello largo y hermoso era un recurso valioso para una mujer. En la época georgiana, una cortesana de alta cuna (pero en horas bajas) llamada Henrietta Howard quiso saber cuánto dinero podría conseguir vendiendo su cabellera a un fabricante de pelucas, y llegaron a ofrecerle dieciocho guineas.

Igual que el baño del cuerpo, lavarse el cabello también atravesó un par de siglos de total desaprobación a partir de 1550. Los médicos de aquella época «desaprobaban» en gran medida el «bañarse la cabeza con agua fría, sobre todo en invierno». Esto concuerda con la descripción de Randle Holme de las funciones de un barbero del siglo XVII. No debía *lavar* la cabeza de nadie, sino tan solo «frotar el cabello con un pañuelo para eliminar el sudor y la mugre».

La era de los *whigs*[24] fue también la era de las pelucas. La peluca de caballero apareció por primera vez en Londres en la década de 1660: Carlos II se había acostumbrado a usarla durante los años de exilio en la sofisticada Francia, y trasladó este estilo a su Restauración en el trono inglés. En un primer momento, Samuel Pepys receló de esta nueva moda, luego se sintió tentado y, finalmente, al cabo de cuatro años, se gastó una buena suma en una peluca. Lo hizo, en sus propias palabras, por «el enorme fastidio que supone mantener mi cabello limpio». Llevar peluca sobre una cabeza afeitada se convirtió en el tocado básico de caballero: cuando James Boswell perdió la suya en 1789, quedó destrozado y viajó sin demora cuarenta kilómetros para comprar una de repuesto («No podía seguir siendo el hazmerreír de todos»).

En un principio, usaban peluca sobre todo los hombres, pero las mujeres también terminaron adoptándolas. En 1751, «morenas, castañas, rubias y anaranjadas parecen ahora todas iguales, y es igual de imposible juzgar la tez natural de vuestra querida por el color de su cabello que por el de sus lazos». Incluso después de que la peluca cayera en desgracia hacia finales de siglo, el cabello natural se peinaba, rizaba, recogía y empolvaba hasta alcanzar una perfección artificial. «Quienes debían preservar una apariencia distinguida pasaban una hora al día en manos del peluquero», escribía Charles Knight hacia la década de 1800, en las postrimerías de una época de peinados voluminosos, y el conde de Scarborough mantenía la asombrosa cifra de «seis *fizeurs* franceses, sin otra cosa que hacer que peinar su cabello». Una duquesa de visita en Londres se quejó con vehemencia de que la ciudad no hacía más que «criticar, criticar, criticar todo el día; y rizar, rizar, rizar toda la noche». Al dedicar su tiempo a estos menesteres, sin embargo, una demostraba que se hallaba en la posición privilegiada de no tener asuntos más urgentes que atender que el de acicalarse.

¿Por qué a principios del siglo XIX la peluca perdió aceptación? Un teórico audaz podría vincular el declive de la peluca con el del absolutismo. Como sucede con los zapatos con los que es imposible caminar y con los vestidos con los que es imposible sentarse, el cabello que necesita horas de preparación está reservado para una

aristocracia de riqueza ilimitada. Después de que muchos de ellos perdieran la vida en la guillotina durante la Revolución francesa, los que sobrevivieron claudicaron.

El cabello rapado siempre ha ido de la mano de la política radical, como demuestran los revolucionarios franceses del siglo XVIII, los «cabezas redondas» ingleses del siglo anterior y los *skinheads* de la década de 1970. Quienes gobernaron Francia después de 1789 abandonaron «rizos, tupés y coletas; algunos de ellos llevaban el cabello corto, como los campesinos ingleses, sin nada de talco». Después de la revolución, muchos peluqueros y barberos franceses sin trabajo se trasladaron a una Gran Bretaña convulsa en busca de sustento. Aquí, su forma de acariciar las cabezas de sus clientes mientras cuchicheaban en los dormitorios hizo que los conservadores se echasen a temblar. Junto con sus talcos y pomadas, ¿estarían estos franchutes difundiendo la disidencia?

> En estos tiempos peligrosos, cuando entreguéis vuestras barbillas a un barbero, no habléis nunca de política hasta que hayáis determinado sus principios sobre estas cuestiones. Es arriesgado poner la garganta de uno a merced de un hombre armado con una navaja, sobre todo si se trata de un político radical; y todos los afeitadores, sin excepción, lo son.

En consecuencia, a partir de 1789 el oficio de peluquero tuvo que hacer frente a críticas contundentes. En 1824 se afirmaba: «El arte y el misterio de la barbería [ha caído en picado] sobremanera desde la alta estima de la que antes gozaba». Los virtuosos, moralistas y patriotas simplificaron sus propias rutinas de peluquería, hasta el punto de que en 1830 un periódico de Brístol afirmaba que el peluquero «había dejado de ser la figura importante de antes». En la época victoriana, el cabello liso y peinado con sencillez se había vuelto una señal de finura.

Ahora bien, los criados que trabajaban en casas grandes y opulentas siguieron estando obligados a empolvarse el pelo, y los grandes lacayos parecían figurantes sacados de *La cenicienta* hasta la Segunda Guerra Mundial. Odiaban el talco y su aplicación:

> Metían las cabezas en agua, se frotaban jabón en el cabello para hacer espuma y lo peinaban hasta que estuviera tieso. Las borlas de empolvar

> entraban en acción mientras se turnaban para empolvarse el cabello unos a otros con talco violeta o con harina común. Esto se secaba y formaba una pasta rígida.

Estas líneas pertenecen a Eric Horne, un antiguo lacayo, y fueron escritas en 1923. «Estaba constantemente acatarrado —añadía—, pues al tener que aplicarme talco tras cada salida en carruaje, mi cabeza casi nunca estaba seca». Además de provocarles catarros, los lacayos creían que el talco desteñía el cabello y los volvía prematuramente calvos.

Cuando la bañera de agua corriente hizo su aparición en los cuartos de baño construidos a tal efecto a finales del siglo XIX, comenzaron a inventarse nuevos y mejores champús que sustituyeron a las mezclas peculiares de grasa de vaca y perfume, o de huevos y limones, que se habían utilizado hasta entonces. Como la odontología, el arte de peinar el cabello se convirtió en un foco de innovación científica a medida que la época victoriana tocaba a su fin, y poco a poco fue abandonando el hogar y asentándose en los estudios especializados.

Fue el francés *monsieur* Marcel el que inventó el marcado —o, como se conoció en un principio, «ondulación»— en su salón de París. Para ello usaba unas tenacillas calientes normales y corrientes, y fue un alemán, Karl Nessler, el que tuvo la idea de convertir en permanente la *ondulation* calentando eléctricamente las tenacillas. Así nació la «permanente», que se consolidó durante el periodo en que el pelo corto causó furor entre las chicas *flapper* de la década de 1920. Este paso hacia la liberación contó con el respaldo de *lady* Astor, la primera mujer parlamentaria. En cierta ocasión, mantuvo la siguiente conversación con su mayordomo:

> —Una de las criadas ha preguntado si podía hacerse un corte *bob*…
>
> —¿Por qué iba a querer hacerse un corte *bob?* —quiso saber su señoría.
>
> —Según tengo entendido, es la moda, mi señora.
>
> —Dígale que debe dejárselo como está, no quiero criadas a la moda.
>
> —Muy bien —dijo el señor Lee—, pero creo que debo informarle de que, si adopta esta postura intransigente, dentro de poco tendrá suerte si puede disponer de alguna criada que conserve algo de pelo.

Lady Astor se echó a reír y le dijo que la criada podía hacer lo que le diera la gana con su cabello.



El marcado, popular en la década de 1920, creaba una especie de efecto de chapa ondulada.

Colección privada

El aseo personal también se volvió más llevadero para los hombres una vez que la navaja de barbero quedó obsoleta. El estadounidense King C. Gillette patentó la primera máquina de afeitar de seguridad con cuchilla desechable en 1901, y la invención de la maquinilla eléctrica en los años veinte hizo que el entonces popular bigote fino, junto con unas mejillas y una barbilla afeitadas, fuera algo mucho más fácil y barato de conseguir.

A pesar del auge del salón de belleza, la peluquería a domicilio no ha desaparecido del todo. Durante mi infancia en los años

setenta, una peluquera venía a nuestra casa y nos cortaba el pelo mientras nos sentábamos muy dignos en la escalera de la cocina. Parece que haga mucho tiempo de eso, pero un barómetro fascinante de la recesión de 2008 lo proporcionó el aumento de las ventas de tinte de cabello a medida que la gente cancelaba sus citas carísimas en los salones de belleza.

Los tiempos difíciles devuelven a la gente al cuarto de baño para ocuparse de su propio cabello.



20

Pintura de guerra

«*Observé entonces que las mujeres comenzaban a pintarse, algo que antaño era la cosa más ignominiosa y que solo hacían las prostitutas*».

JOHN EVELYN (1654)

Así trazaba John Evelyn el cambio de la sobriedad al desenfreno en los tiempos en que la severidad de la Revolución inglesa daba paso gradualmente a la época de la Restauración, más hedonista y cortesana. Pero el maquillaje, largo tiempo asociado con las prostitutas, también había sido utilizado por la realeza y los cortesanos, así como por actrices y actores. Siempre se ha servido de él cualquiera que haya necesitado desempeñar un papel a ojos del mundo.

Los Tudor no sabían, literalmente, qué aspecto tenían. No disponían de espejos, tan solo la imagen borrosa que les devolvían el acero o el agua. (El vanidoso Enrique VIII tenía varios de estos «espejos metálicos en los que mirarse»). En una época así, no es sorprendente que un parecido exacto ocupara un puesto bajo en cualquier enumeración de requisitos del retrato pictórico. En su lugar, el retrato reflejaba el aspecto que, según la idea abstracta del mecenas, debía tener la persona retratada: por lo general, ricamente

ataviada, majestuosa, de alta cuna; pero muchas veces extrañamente inhumana, como si, en lugar de una persona, fuese una efigie.

Las grandes damas hacían que sus criadas les pintasen a diario la piel de blanco plomo para asemejarse más a los rígidos, espléndidos y señoriales símbolos de linaje y poder que se aprecian en los retratos de la época. Las modas jacobinas requerían largos procedimientos «con sus espejos, enganchando y desenganchando, ajustando y reajustando, dando forma y conformando, maquillando venas azules y mejillas». Se aspiraba a la palidez, porque solo el peón estaba quemado por el sol.

El siglo XVII fue testigo del auge del colorete, las mejillas sonrosadas y los labios carmesí. Y entonces comenzaron las discusiones. Los puritanos insistían en que el maquillaje sensual y más natural era poco menos que pecaminoso. Las pinturas y el perfume representaban vanidad y ensimismamiento y ocultaban un alma impura. Un puritano especialmente escandaloso protestaba diciendo que los cosméticos eran «putrefacción» y que una mujer maquillada no era más que un «estercolero pintado de blanco y rojo». El 7 de junio de 1650, el Parlamento llegó al extremo de proponer «una ley contra el vicio de pintarse y de llevar parches negros y vestidos de mujer impúdicos» (nunca entró en vigor).

Cuando Carlos II regresó de su exilio en Francia en 1660, trajo consigo una atrevida debilidad francesa por el colorete. (Su desafortunada reina, Catalina de Braganza, fue vista con chorretones de maquillaje cayéndole por el rostro sudoroso durante un banquete sofocante en 1662). Pero las mejillas coloradas aún no estaban del todo aceptadas como respetables, ni siquiera como deseables, y el mujeriego Samuel Pepys prefería a sus presas pálidas; sobre una conocida, decía: «Muy bonita, pero se pinta el rostro de rojo, lo que me hace odiarla».

Los lunares de belleza o parches adhesivos negros se utilizaban originalmente para cubrir granos o cicatrices de viruela. Pero las reglas que estipulaban su forma y su ubicación pronto dieron paso a un sistema de significación altamente sofisticado. Durante el reinado de la reina Ana, las mujeres *whigs* los llevaban en una mejilla y las

tories en la otra. Según *The Spectator* en 1711, una tal «Rozalinda, famosa partidaria de los *whigs*», tuvo la desgracia de poseer un «lunar hermoso [natural] en la parte *tory* de la frente que, al ser muy llamativo, había ocasionado numerosas equivocaciones» con respecto a sus lealtades políticas. En el siglo XX, Hannibal Lecter, el asesino en serie ficticio creado por Thomas Harris, embelesado por el conocimiento esotérico, sabía leer el lenguaje de los lunares de belleza: se mostró encantado cuando su querida agente del FBI Clarice Starling apareció con restos negros de pólvora en la mejilla, justo donde simbolizaban «valor».



La posición de los parches en el rostro de esta dama proclama sus tendencias políticas whig.

Colección privada

Es fácil olvidarse de hasta qué punto la piel del siglo XVII debía de estar plagada de pústulas y marcas de viruela, con llagas y granos llenos de pus en casi cada rostro, no solo en los de los adolescentes, como hoy en día. No había antibióticos para evitar que una pústula infectada pudiera convertirse en una herida duradera y peligrosa. James Woodforde, estudiante de Oxford en 1751, describía el gran dolor provocado por un forúnculo en el culo. Había sido tan doloroso que incluso le había dado fiebre, hasta que, por suerte, «reventó y supuró abundantemente por la noche».

Se pensaba que los leprosos y los sifilíticos, cuya piel revelaba su condición, sufrían un deterioro moral además de físico, por lo que no sorprende que hubiera una gran urgencia por ocultar la evidencia de su imperfección. Los productos para la piel se realizaban y aplicaban en gran medida en casa, desde leche de burra para hacer que una mujer luciera «alegre y fresca como si solo tuviera quince años», a agua de campanilla, «que eliminaba las manchas de la cara». No todos eran benignos: los ingredientes de la fórmula de Eliza Smith para la crema antiespinillas incluían azufre, mientras que Johann Jacob Wecker sugería una preparación para uñas que contenía arsénico y «zurullos de perro».

Además de cubrir las imperfecciones, el maquillaje realza la feminidad y, por tanto, complementa la masculinidad, de manera que fue aceptado por aquellos hombres que, de lo contrario, habrían lamentado que sus mujeres tuvieran aspecto de prostitutas. «¡Ay! El rubor carmesí de la modestia será siempre más atractivo que la chispa de la inteligencia segura de sí misma», se lamentaba en 1798 un varón especialmente ilustrado. Un maquillaje «excesivo», en cualquier caso, ha expresado en todas las épocas disponibilidad sexual. En 1953, Barbara Pym describe un personaje femenino en su novela *Jane y Prudence* cuyos párpados «lucían de un verde despampanante. Casi le daba apuro contemplar esa preparación oleosa y resplandeciente de motas plateadas». «¿Es así como se maquillan ahora las solteras? —se pregunta la narradora—. Pues qué fastidio».[25]

El maquillaje masculino cobró una mayor importancia en el siglo XVIII. En efecto, el nuevo estereotipo social del dandi se mostraba

«más alicaído ante una espinilla que si hubiera padecido cáncer». Sus amigos excesivamente acicalados y él podían usar una mascarilla cónica para proteger sus pulmones del polvo aplicado «abundantemente» sobre sus pelucas y abrigos, mientras que usaban guantes «aromatizados» y pañuelos «perfumados». Luego llegaba «el momento de salir, y ahí iba él, fragante como una perfumería y semejante a un navío sin lastre con todos sus aparejos bajo las velas».

En el siglo XVIII, el amaneramiento era una acusación muy habitual. Mientras que la sodomía seguía siendo un crimen punible con la pena de muerte, el que los hombres se maquillaran era un rasgo predominante en la sociedad, más de lo que los victorianos puritanos y moralistas reconocían. Fue el influyente Beau Brummell en el Bath de finales del siglo XVIII quien abogó por un cuerpo masculino escrupulosamente limpio, pero totalmente libre de pinturas y perfumes, y este ideal «varonil» persistió a lo largo de los dos siglos siguientes.

El maquillaje femenino dejó finalmente de estar tan asociado a la prostitución en el siglo XX. Los labios rojos eran (y aún lo son) deseables pero peligrosos, y se asociaban con la independencia y la subversión. Las sufragistas, que disfrutaban de su nuevo sentido de la libertad femenina, adoraban los pintalabios muy rojos de las tiendas, mucho más agradables y atrevidos que los productos de belleza caseros. El *The Daily Mirror Beauty Book* de 1910 ofrecía una receta para que las mujeres tímidas o ahorradoras pudieran fabricar un lápiz labial en sus propias cocinas: se necesitaba ácido bórico, carmín, parafina y «aceite de rosa Otto, el suficiente para perfumar». A medida que el movimiento sufragista cobraba fuerza y credibilidad, hasta las revistas femeninas formales y respetables comenzaron a incluir anuncios discretos de maquillaje listo para su uso.

Para la generación siguiente, que alcanzaría la mayoría de edad en 1920, el lápiz de labios no tendría nada en absoluto de deshonroso, y finalmente se volvió universal e interclasista. El cine y la televisión tuvieron una gran influencia en los estilos de maquillaje. Lo que quedaba bien en la pantalla se copiaba a continuación en las

calles. Greta Garbo fue la responsable de las cejas finas de la década de 1930, e hizo que todas las chicas asiduas al cine se las depilasen. «Nunca saquéis el bálsamo labial, el espejo ni la polvera durante la cena», aconsejaba un manual de etiqueta de los años veinte a las mujeres excesivamente entusiastas del maquillaje.

En los hospitales del periodo de entreguerras, las enfermeras ponían el grito en el cielo porque no les permitían pintarse los labios, y las princesas Isabel (nacida en 1926) y Margarita (nacida en 1930) fueron educadas para usar maquillaje como una cuestión rutinaria. Para entonces se había vuelto perfectamente respetable. Es sorprendente y hasta conmovedor descubrir que en 1953 la nueva reina se maquilló a sí misma, con gran habilidad, para su coronación televisada.



21

El mundo entero es un retrete

«*El aparador está equipado con una serie de orinales y es una práctica habitual hacer las propias necesidades mientras los demás beben; nadie se molesta en disimular, y esta práctica me resulta de lo más indecente*».

FRANÇOIS DE LA ROCHEFOUCAULD, sobre las costumbres en las mesas inglesas (1784)

Una vez tuve ocasión de visitar el cuarto de baño de mujeres en el banco de inversión Goldman Sachs, y no me sorprendió ver que ofrecían tampones gratuitos. Lo que sí me impresionó fue la provisión de tres marcas diferentes. Y siempre ha sido cierto que las condiciones en las que una realiza sus necesidades revelan gran cantidad de información sobre su estatus económico y social.

En la Edad Media, mucha gente simplemente se servía de la naturaleza misma. Después de todo, como decía la Biblia, cada uno podía usar una estaca, y «cuando estuvieres allí fuera, cavarás con ella, y luego al volverte cubrirás tu excremento».

Los asentamientos, sin embargo, requerían unos arreglos más formales. Los anglosajones bajo el reinado del rey Alfredo

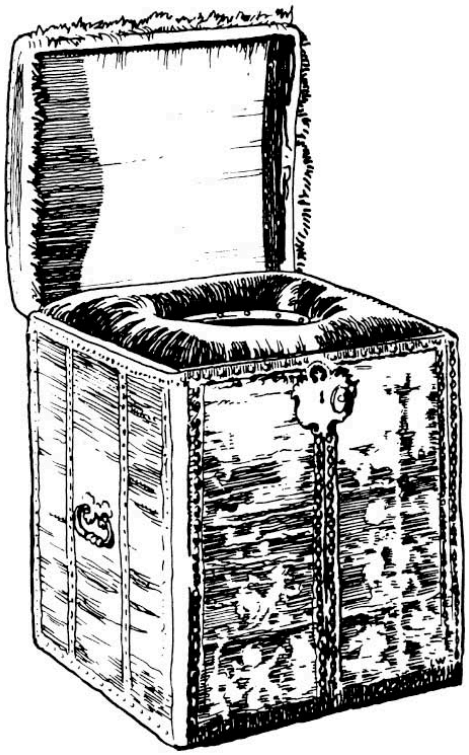
comenzaron a organizar sus ciudades en burgos, rectángulos fortificados con un sistema de calles en cuadrícula que todavía es posible reconocer en lugares como Winchester y Wallingford. En aquella época se crearon pozos negros para la eliminación de residuos. He tenido el privilegio de manipular el excremento humano de uno de estos hoyos, excavado en Winchester y conservado en el congelador del museo de la ciudad. De vez en cuando lo descongelan y a algunos visitantes afortunados se les permite manipularlo, e incluso recoger huesos de cereza que los arqueólogos han demostrado que atravesaron un estómago anglosajón.

Pero fueron los normandos quienes introdujeron los primeros inodoros interiores fijos que encontramos en Gran Bretaña desde los tiempos romanos. La Torre Blanca normanda de la Torre de Londres, construida justo después de la conquista, tiene huecos para *garderobes* o guardarropas[26] en sus anchos muros, todos ellos ubicados en las zonas elevadas del norte o del este del edificio. Estas fachadas estaban de espaldas a la ciudad de Londres para que sus residentes recién subyugados no pudieran ver las manchas que habían dejado las heces de sus conquistadores.

Estos pequeños armarios llamados *garderobes* eran también literalmente lugares para «guardar ropa», porque colgar la túnica en un ambiente rico en amoniaco —como el que había encima del retrete— servía para matar las pulgas. Es más, todavía hoy en día una persona bien educada de visita en casa ajena puede preguntar por el «guardarropa», en lugar de por el baño. El *garderobe* bien equipado podía ser un lugar muy agradable: el autor del siglo XIX de *Vida de san Gregorio* lo recomienda para una lectura sin interrupciones.

En la corte de los Tudor había tres categorías principales de retrete. Los miembros de la realeza y de la nobleza utilizaban el taburete de las heces, una silla acolchada sin asiento sobre un orinal de peltre o cerámica, a menudo colocado en la «habitación del taburete». Enrique VIII poseía diversos taburetes de las heces, rellenos de plumón de cisne, recubiertos de terciopelo y decorados con clavos y bordes dorados. La habitación del taburete tenía dos puertas: una daba al dormitorio del propietario y la otra, al aire libre,

para que los sirvientes eliminaran los desechos. (Este fácil acceso hacía de la habitación del taburete un lugar predilecto para los encuentros amorosos entre la esposa de Enrique VIII, Katherine Howard, y su supuesto amante, Thomas Culpepper. Carlos I también planeaba meter a hurtadillas a su amiga Jane Whorwood en «la habitación del taburete, ubicada dentro de mis aposentos» durante su encarcelamiento en la isla de Wight, para «asfixiarla» con sus abrazos).



Un «taburete de las heces» recubierto de terciopelo, similar al modelo de Guillermo III en el palacio de Hampton Court.

Archivos Weidenfeld

Por debajo de ellos, los cortesanos con categoría suficiente como para disponer de sus propios dormitorios poseían también sus propios orinales. El galeno Andrew Boorde denunciaba el olor de estas «cacerolas de pis» y las consideraba antihigiénicas. Se ha

demostrado científicamente que la «cacerola de pis» del periodo Tudor excavada en el Jardín Privado que permanece en exhibición en Hampton Court aún contenía restos de auténtica orina Tudor.

Pero los sirvientes de menor rango de Hampton Court usaban el gran retrete comunal, capaz de alojar a catorce personas al mismo tiempo: el *Common Jakes*, es decir, el meadero público o «Gran Casa de Alivio». Esta instalación gigantesca descargaba en un tanque que se limpiaba con el agua del foso. Aun así, del tanque rezumaba un olor espantoso y con frecuencia había que frotarlo bien hasta dejarlo limpio. Los desafortunados sirvientes que realizaban esta tarea se conocían como «estropajos del *gong*» (siendo *gong* otro eufemismo para «retrete»).

Sin embargo, más que caminar hasta la Gran Casa de Alivio, los habitantes de la corte insistían en hacer sus necesidades en las estufas y en los pasillos. Había centenares de sirvientes varones, y no suficientes retretes oficiales. En ciertas tentativas ocasionales de mejorar la higiene, la administración de palacio pintaba cruces con tiza en las paredes con la esperanza de que la gente se mostrara reacia a profanar un símbolo religioso. Orinar en las estufas de la cocina también fue objeto de una prohibición especial, lo que nos da a entender que hasta entonces había sido una práctica habitual.

Por extraño que pueda sonar el término *Gran Casa de Alivio*, el vasto retrete comunal había sido una característica bien conocida en el mundo antiguo y medieval. En Gran Bretaña, veinte soldados romanos podían usar una letrina al mismo tiempo en el fuerte de Housesteads, en el Muro de Adriano. Y el Londres medieval contenía no menos de trece retretes públicos compartidos, siendo el más conocido de ellos el descomunal de ochenta y cuatro plazas del siglo XV en Greenwich Street, conocido como Casa Comunal Whittington en honor a Dick Whittington, alcalde de Londres. Estaba situado en la calle ahora llamada Walbrook (que por aquel entonces era todavía un riachuelo),[27] y los desechos se los llevaba el Támesis durante la marea alta.

Los londinenses, por supuesto, utilizaban orinales en sus propios hogares, y el vaciado de los mismos por la ventana superior de una casa ofrece una de las explicaciones que compiten por el origen de

la palabra *loo*, que significa «retrete»: «Gardez l'eau!» [¡Agua va!] era lo que se gritaba para advertir a los transeúntes. De manera alternativa y, en mi opinión, más convincente, el *loo* puede ser el *lieu*, la palabra francesa que indica el «lugar» donde desahogarse. Algunas casas tenían retretes suspendidos sobre riachuelos en la parte de atrás. Mantener la ciudad limpia era una lucha constante, y en 1300 los lugareños habían renombrado Sherbourne Lane, antaño adyacente a un «largo arroyo de agua dulce», como Shiteburn Lane. [28]

Muchos habitantes de la ciudad simplemente excretaban en plena calle. Esto no fue solo un problema medieval. En el siglo XVII, la mujer de Samuel Pepys padecía algún tipo de afección intestinal, y en cierta ocasión él se vio «obligado a salir de casa con ella a los caminos de Lincoln's Inn, y allí, en un rincón, hizo sus necesidades». Un siglo después, cuando Casanova visitó Londres, se sorprendió al ver las «partes traseras de quienes se aliviaban en los arbustos», incluso en St. James's Park.



«Gardez l'eau!» [¡Agua va!]. El grito que advertía a los peatones de que un orinal estaba a punto de vaciarse puede proporcionar la explicación para la palabra inglesa loo, que significa «retrete».

Colección privada

Tenemos un mayor conocimiento de los hábitos de evacuación en las esferas más altas porque hasta 1700 el rey iba en todo momento acompañado, incluso cuando hacía sus necesidades. En la corte de Enrique VIII, un cortesano se disculpaba por no haber asistido a una reunión porque, sencillamente, no podía abandonar sus deberes en el retrete: «Solo estamos el señor Norris y yo para asistir a su alteza el rey cuando acude al retrete de su alcoba». Se daba por hecho que sus sirvientes más íntimos pedirían a Enrique

VIII favores «por la noche, cuando estuviera oportunamente embriagado o en el taburete, porque en esos momentos solía mostrarse muy amable».

De manera que la realeza y, en efecto, muchos otros aristócratas importantes estaban acostumbrados a hacer sus necesidades delante de otras personas. Las instrucciones de la casa de Guillermo III a finales del siglo XVII revelan que se destinaban enormes esfuerzos para asegurar que el rey nunca tuviera que ir solo al retrete. Durante las visitas a la «habitación secreta o privada, cuando vamos a aliviarnos», ordenó que debía acompañarlo el «mozo del taburete (en caso de estar presente) y, en su ausencia, el gentilhombre de cámara, y, en su ausencia, el mozo de la alcoba». En el palacio de Versalles, en la Francia del siglo XVIII, el duque de Vendôme, que era homosexual, daba audiencias mientras estaba sentado en su taburete de las heces, y los invitados aduladores le decían que tenía «culo d'angelo» mientras se limpiaba el trasero. Incluso Samuel Pepys, muy por debajo en la escala social, no parecía considerar que sus propios movimientos intestinales estuvieran restringidos al ámbito privado: conservaba su propio y «muy buen taburete de las heces» en su salón. (Es probable que se enorgulleciera de él).

El poder en declive de la monarquía podría rastrearse a través del respeto decreciente hacia los retretes reales cuando se compara el siglo XVIII con el XVI. Resulta del todo inimaginable que alguien de la corte fuera lo bastante audaz como para tomarse libertades con los taburetes de las heces de Enrique VIII, o con los de Isabel I (su «carruaje del taburete» especial los transportaba de un palacio a otro). Sin embargo, durante la coronación de Jorge III en 1761, el duque de Newcastle fue visto utilizando el taburete asignado a la reina detrás del altar: lo pillaron «muy animado y en pleno acto mismo sobre el taburete de las heces de terciopelo ungido».

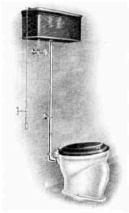
Hay una cita de la ingeniosa *lady* Mary Wortley Montagu que a menudo se emplea para sugerir que a las grandes damas de la corte no les importaba orinar en presencia de otras personas. La mujer del embajador francés, por ejemplo, era tristemente célebre por la «frecuencia y cantidad de su orín, que no deja de hacer al menos

diez veces al día entre una nube de testigos». Pero nótese que se trata de una dama francesa. En la Inglaterra del siglo XVIII, se daba casi por sentado que la mayoría de las costumbres francesas eran inmorales, sucias o ambas cosas.

Sin embargo, las faldas voluminosas de las damas del siglo XVIII les permitían usar jarras parecidas a salseras conocidas como *bourdaloues* o «cacerolas de carruaje». Tomaban su nombre, al parecer, de un aclamado sacerdote. Este era tan popular que antes de que comenzaran sus sermones, ya se habían congregado hordas de mujeres, las cuales necesitaban aliviarse discretamente mientras esperaban.

La gran ventaja del orinal o taburete de las heces era que podía usarse en la privacidad de una alcoba, en un armario privado, en una antecámara o en cualquier otro sitio. Era tan sumamente práctico que su uso persistió durante mucho tiempo. Su única desventaja era que alguien tenía que vaciarlo. Esta persona, a menudo una mujer, se conocía como «mujer necesaria» (la que vaciaba lo «necesario»). Una criada del siglo XVII debía asegurarse «de que los taburetes de las heces y los orinales se vaciaban debidamente, y de que se mantenían limpios y con un olor agradable». En los palacios reales había equipos enteros de «mujeres necesarias» que vaciaban los orinales y limpiaban las alcobas, y recibían un sobresueldo para sus fregonas, escobas y cepillos.

Curiosamente, continuaron realizando sus funciones durante al menos doscientos años más de lo que razonablemente cabría pensar, es decir, tras la invención del inodoro de descarga.



22

Las maravillas del alcantarillado

«*La civilización de un pueblo puede medirse a partir de sus aparatos domésticos y sanitarios*».

GEORGE JENNINGS, instalador de inodoros públicos con cisterna en la Gran Exposición (1851)

El primer inodoro de descarga de Gran Bretaña se construyó a finales de la época isabelina, pero la idea no se popularizó hasta el siglo XIX.

Su impulsor fue *sir* John Harrington. Instaló el primer depósito de descarga en su casa cerca de Bath, y luego otro en el palacio de Richmond para Isabel I. (Existe la teoría de que los estadounidenses llaman al retrete *the john* en honor a *sir* John). Harrington escribió un libro sobre sus logros titulado *A New Discourse on a Stale Subject: Called the Metamorphosis of Ajax* (Un nuevo discurso sobre un asunto obsoleto llamado la metamorfosis de Áyax), publicado en 1596.

El título era una broma. «Áyax» no es en este caso el héroe de la mitología clásica, sino *a jakes*,[29] el eufemismo más habitual para referirse a un retrete. La versión de Harrington incluía una cisterna, un asiento y un orinal para heces debajo. Al accionar una válvula en la cisterna, el agua corría hacia abajo y descargaba al sistema;

afirmaba que solo se necesitaba hacer esto una vez al día, aunque «llegaran a usarlo hasta veinte personas». He ayudado a hacer una reconstrucción siguiendo las instrucciones de Harrington, y la descarga era asombrosamente poderosa: arrastró con éxito un puñado de tomatitos *cherry*.

No estoy tan convencida de que solo hiciera falta descargarlo una vez cada veinte usos, y Harrington admitía: «Cuanto más a menudo se use y se abra, más agradable será». Sugería que aplicar brea y cera ayudarían también a mantenerlo fresco. Pero la invención de Harrington fue un visto y no visto en la historia de los sanitarios, y poca gente adoptó su idea.

A lo largo de los siglos XVII y XVIII, los inodoros de descarga podían encontrarse en distintos lugares, por lo general en casas solariegas o palacios. Jorge, el marido de la reina Ana, por ejemplo, tenía «un pequeño rincón con un asiento de alivio de mármol con chorros de agua que se lo llevaban todo», y durante una remodelación en la década de 1690 en Chatsworth House, en Derbyshire, se instalaron no menos de diez retretes con grifería de latón y tazas de mármol local. Pero no dejaban de ser rarezas, y quienes las veían a menudo las comentaban con asombro, por lo que continuaron siendo excepcionales.

A finales del siglo XVIII, el diseño del inodoro de descarga experimentó diversas mejoras que contribuyeron a aumentar su popularidad. En 1775, Alexander Cumming dio un paso fundamental al inventar el sifón, la tubería de desagüe curva en forma de S que impedía que los olores volviesen a penetrar en la estancia. Antes de eso, los retretes habían contado con un desagüe en forma de D, pero este diseño retenía el agua pestilente en el sistema.

En 1778, Joseph Bramah patentó su propio modelo de retrete particular, que incluía una descarga de quince segundos regulada por un cilindro de aire de latón. (Bramah también inventó la prensa hidráulica y una célebre cerradura muy complicada: algunos norteños aún se refieren a un problema especialmente espinoso como «un Bramah»). Había nacido en una granja de Yorkshire en 1748, pero un accidente temprano puso fin a su vida como jornalero y se metió a aprendiz de ebanista. Mientras instalaba un retrete para

un cliente, se dio cuenta de que podía crear uno mejor para él mismo. Su excelente diseño se mantuvo a la vanguardia en este campo durante todo el siglo siguiente.

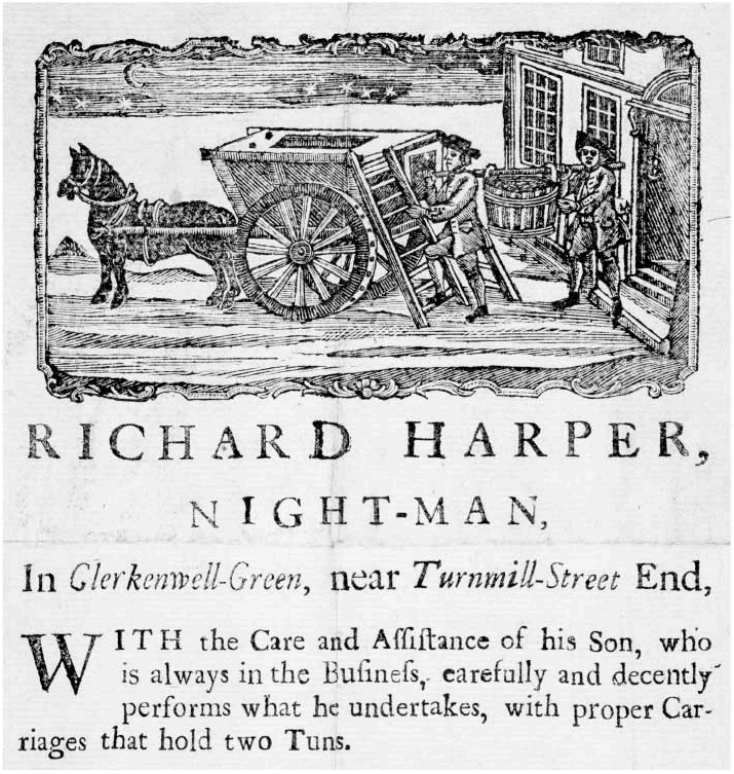
El talento escénico de Bramah sumado a su afán por promocionar e instalar sus retretes le hicieron famoso. En 1797 afirmaba haber instalado seis mil retretes en todo el país. La reina encargó uno de sus modelos para Osborne House, en la isla de Wight, donde aún se conserva en buenas condiciones. Pero ni siquiera los retretes de Bramah eran perfectos. Tenían una válvula de bisagra al fondo de la taza que, inevitablemente, perdía un poco de agua.

En efecto, los diversos sistemas de retrete de la época georgiana planteaban dificultades. Había que cebarlos con agua a diario y no siempre descargaban con éxito. Las válvulas fallaban, la madera podía astillarse y los orinales de hierro retenían olores y «excrementos antiguos». Otro inconveniente de los retretes era su ubicación en los pasillos. En el transcurso del siglo XVIII, las sensibilidades se fueron refinando. Dejó de orinarse en público; la gente, en especial las mujeres, no querían que se las viera ni oyera salir de noche para usar las instalaciones. De manera que los orinales continuaron usándose. La letrina seca, sencilla y de eficacia probada (un asiento de madera colocado sobre un muladar) en el patio trasero conservó su popularidad en las zonas rurales.

Otro problema que retrasó la adopción generalizada del inodoro de descarga fue el hecho de que requería un sistema de alcantarillado adecuado. Durante la mayor parte de los siglos XVII y XVIII, las heces de la gente se acumulaban en pozos negros detrás o debajo de las casas. Se vaciaban de manera periódica, siendo los encargados de ello los «recolectores nocturnos de excrementos», que en Londres recogían la «tierra nocturna» para usarla como abono en las huertas del norte de la ciudad. En 1800, el millón de residentes de la ciudad disponía de doscientos mil pozos negros, pero cada uno de ellos filtraba agua contaminada a los ríos de Londres a través del suelo.

Los pozos negros no pudieron hacer frente a la llegada del inodoro de descarga, que producía desechos ahora mezclados con

grandes cantidades de agua. En 1815 se autorizó que las casas particulares conectaran sus desagües con las alcantarillas de Londres que arrastraban el agua pluvial de las calles al río. En 1848 pasó a ser obligatorio. Los pozos negros y los recolectores nocturnos de excrementos se volvieron obsoletos, pero esto derivó en que las aguas residuales sin tratar se canalizaban directamente al Támesis. En 1827, un panfletista describía el río como «saturado con las impurezas de cincuenta mil hogares […], ofensivo a la vista, repugnante en la imaginación y destructivo para la salud». Era el mismo río que aún abastecía de agua de boca a mucha gente.



La tarjeta comercial de Richard Harper, uno de los recolectores nocturnos que retiraban en carro los excrementos o «tierra nocturna» de Londres.

Museo de Londres

Evidentemente, una forma tan primitiva de eliminación de las aguas residuales suponía un importante riesgo para la salud pública. Durante el siglo XIX, Londres sufrió cuatro grandes brotes de cólera, entre 1831 y 1832, entre 1848 y 1849, entre 1853 y 1854, y en 1866. Pero se tardó un tiempo más que considerable en vincular el cólera con un abastecimiento de agua de grifo infectada. Diversos malentendidos de la época sobre la naturaleza de la enfermedad llevaron a subestimar la magnitud del problema.

En lugar de comprender que el cólera se transmitía por el agua, la gente se empeñaba en creer que enfermaban por culpa de un «miasma» de la enfermedad que se desplazaba imparable por el aire. La idea de que las casas debían estar mejor ventiladas prevaleció sobre el alcantarillado. Incluso Florence Nightingale, en sus *Notas sobre enfermería* (1869), condenaba la idea de conectar las casas a los desagües porque creía que los olores que subían por ellos traían consigo la fiebre escarlata y el sarampión. No estaba sola en sus sospechas: cuando Linley Sambourne instaló un lavamanos con toma de agua en el dormitorio de su esposa en Stafford Terrace, Kensington, dejaba el tapón puesto en todo momento para protegerse de los vapores malignos.

Supuso una ardua batalla para el heroico doctor John Snow conseguir que alguien apreciara lo que él había comprendido a partir de 1854: que el cólera se propagaba por el agua, y que un mejor sistema de desagües y alcantarillas beneficiaría a la salud (en lugar de entorpecerla). La consulta de Snow estaba en Broadwick Street, en el Soho, y advirtió que muchas víctimas de cólera de los alrededores usaban una bomba de agua abastecida por un pozo en su calle. Este pozo se encontraba en las inmediaciones de una alcantarilla. Con la certeza de que el agua de este pozo era la causante de las muertes, el doctor Snow convenció al consejo parroquial para retirar la palanca de la bomba de manera que la gente no pudiera usarla. Las muertes, en consecuencia, se redujeron. Pero le costó grandes esfuerzos convencer a sus colegas de profesión de sus hallazgos, porque el agua que contenía el bacilo del cólera parecía perfectamente limpia y saludable.

En cualquier caso, todo el mundo se convenció de la necesidad de invertir en un sistema de alcantarillado adecuado durante el Gran Hedor de julio de 1858. Un clima especialmente caluroso provocó que el Támesis desprendiera un olor terrible y espantoso. Llegó incluso a penetrar en el palacio de Westminster, lo que proporcionó a los legisladores del país un recordatorio gráfico y oportuno de que Londres carecía de alcantarillas adecuadas. Tuvieron que colgar sábanas empapadas en cal en las ventanas para crear una barrera contra la pestilencia.

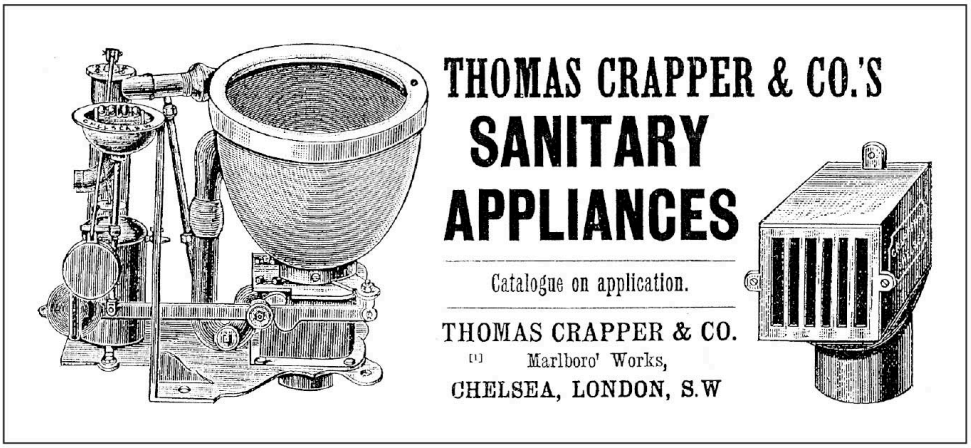
Las mejoras, por cierto, ya estaban en marcha. La Junta Metropolitana de Obras de Londres se había establecido en 1856, con Joseph Bazalgette como ingeniero jefe. Bazalgette se hallaba inmerso en la creación de una red de alcantarillas bajo Londres que no condujeran los desechos directamente al Támesis, sino en dirección este, para que las aguas residuales se incorporasen al río en la parte baja de la ciudad, por debajo de sus suministros de agua. Hay que destacar que en el cuarto episodio de cólera, ocurrido en 1866, solo el East End se vio afectado (era la única área que seguía conectada a un sistema de alcantarillado todavía incompleto).

El trabajo de Bazalgette fue una de las auténticas maravillas de la época victoriana. Con el tiempo, emplearía 319 millones de ladrillos para construir más de 1.000 millas de alcantarillado, y sus obras para desagües, diques y puentes costaron más del doble que el Gran Ferrocarril del Oeste de Brunel. Catedrales subterráneas de ladrillo y agua, la mayoría continúan en uso hoy en día.

La revolución del alcantarillado de Bazalgette permitió la estandarización del retrete en la mayoría de los hogares. La Gran Exposición de 1851 también había contribuido a popularizar la descarga gracias a los baños públicos a disposición de los visitantes. (Los destinados a las mujeres fueron una adición tardía al proyecto: inicialmente solo se tuvieron en cuenta las necesidades de los hombres). Cerca del 14 por ciento de los seis millones de visitantes de la exposición usó las instalaciones, y muchos de ellos experimentaron la descarga por primera vez. Y esto a pesar de que su uso costaba un penique (de aquí viene la expresión *spending a penny*).[30]

Así, los inodoros de descarga entraron en muchos hogares, y Thomas Crapper pasó a ser un nombre muy conocido. El célebre eslogan de sus inodoros, producidos a partir de 1861, era: «Una descarga segura con cada tirón». Es la figura más conocida en la historia de la innovación del equipamiento sanitario, pero esto en realidad se debió a que se convirtió en el representante de la nueva industria de los inodoros y no a ningún avance tecnológico específico que hubiera realizado. Su genio radicaba en la promoción y en las ventas. Era un hombre hecho a sí mismo que, con once años, había caminado desde su Doncaster natal hasta Londres para trabajar con un fontanero en Chelsea. Tal vez el punto culminante de su carrera fuera su nombramiento como proveedor real después de instalar inodoros en Sandringham House para el príncipe de Gales. Su empresa sobrevivió hasta 1966.

A pesar de lo que pudieran sugerir los anuncios de su empresa, ninguna de sus nueve patentes de fontanería correspondía en verdad a la maravillosa cisterna de descarga con sifón. El mérito de haber inventado este sistema de descarga nuevo y atronador, producido por un brazo pivotante equilibrado con un contrapeso, debe atribuirse a Joseph Adamson, de Leeds, que obtuvo la patente en 1853. Crapper ni siquiera fabricaba sus propios inodoros: los productos que llevaban su nombre los hacían otras firmas, principalmente en Staffordshire, y él se limitaba a venderlos. (No era inusual que una empresa estampara el nombre de otras en sus artículos sanitarios). Stoke-on-Trent, con sus buenos suministros locales de carbón para calentar los hornos, se estaba convirtiendo en la capital mundial del inodoro.



Un anuncio de los productos de Thomas Crapper…, pero, a pesar de la opinión popular, él no inventó el inodoro de descarga.

Colección privada

A pesar de lo que mucha gente cree, el *Oxford English Dictionary* señala que el verbo *cagarse* [*to crap*, en inglés] se utilizaba mucho antes de que la empresa de Thomas Crapper adquiriese renombre. *Crap* era una palabra del inglés antiguo que significaba «basura», y los Padres Peregrinos la llevaron a Norteamérica, donde se usaba como una expresión coloquial para «heces». Cuando los soldados estadounidenses fueron a Gran Bretaña en 1917 para ayudar a combatir en la Primera Guerra Mundial, les divertía mucho encontrar inodoros con cisternas con la palabra «CRAPPER». Pero era una simple coincidencia.

Por desgracia, no todos los inodoros eran un fenomenal Crapper. El sifón obsoleto en forma de D permaneció en uso en muchos lugares, a pesar de la opinión desfavorable de los profesionales. En la Exposición de Sanitarios en Croydon de 1879, un ingeniero llamado William Eassie seguía considerando necesario insistir en que, «por encima de todo», le gustaría «ver abolida la trampa mugrienta en forma de D con sus costras de materia fecal».

La forma óptima de taza del inodoro acabaría siendo muy distinta del complicado sistema de válvulas que se instaló al principio en las casas de algunos potentados. En la década de 1840 surgió un modelo alternativo, robusto y barato. Consistía en un tosco

recipiente de cerámica colocado sobre una tubería en forma de S. Por todo el país, fabricantes locales desarrollaron el «sanitario Bristol», el «cuenco de campo Liverpool» y la «taza de Reading». Estos aparatos sencillos fueron los predecesores directos de la taza de váter moderna que se vende en nuestro días.

Y ¿qué hay de la terminología? La palabra *lavabo* está vinculada con *lavadero*, que significa «lugar para lavar», y su empleo para indicar un inodoro es un eufemismo educado. Hay quien afirma que la palabra *toilet* [aseo], otro eufemismo, debe su existencia a los ferrocarriles. Originariamente, el *toilette* no tenía nada que ver con la defecación, pues significaba lavarse y vestirse. Los primeros vagones de tren tenían dos estancias separadas con agua: el *toilet*, para lavarse, y el WC o *water closet* [armario del agua]. Cuando, a comienzos del siglo XIX, el lavabo y el inodoro se unificaron en una misma habitación pequeña, el *toilet*, más discreto, fue la única palabra que permaneció en la puerta.

He aquí a George Jennings, el empresario de inodoros victoriano, usando un eufemismo nuevo, y más atrayente, para el retrete:

> Aunque mi proposición pueda resultar sorprendente, estoy convencido de que llegará el día en que en todas las localidades se construirán *estaciones de servicio* con todas las comodidades.

Sus palabras demuestran una clarividencia considerable. Una vez subsanados los problemas sociales y técnicos, nada pudo detener el progreso triunfal del inodoro de descarga. Doscientos cincuenta años después de su invención, se había convertido en una parte integral del hogar británico.



23

Una historia del papel higiénico

«Asegúrate de que la casa de baños está limpia y en condiciones; y de que un paño limpio y verde cubra los tablones […]. Asegúrate de que haya mantas, algodón o lino para limpiar las posaderas, y cada vez que estas llamen, espera preparado y dispuesto y siempre de buenas maneras».

JOHN RUSSELL, *Book of Nurture* (*c*. 1452)

Una investigación realizada en 1994 revelaba que de media una persona tira de la cadena 3,48 veces al día y utiliza 11,5 tiras de papel higiénico. Una amplia variedad de materiales han prestado servicio a lo largo de los siglos antes de que el papel se convirtiera en el material por excelencia.

La mejor opción romana era una esponja clavada en una ramita, y es posible que esto diera origen a la expresión «agarrar la vara por el extremo equivocado». Cuando los romanos abandonaron Gran Bretaña, los estándares decayeron, y en la Edad Media un puñado de paja era perfectamente aceptable como «limpiaculos». Sin embargo, los superricos del Medievo disponían de opciones mucho más elegantes. Un manual de instrucciones del siglo XV dirigido a un caballero medieval o a un sirviente personal indica que este debía

asegurarse de que el *guardarropa* de su amo estuviera fresco, limpio y aseado, además de bien surtido de papel higiénico. El «papel» era en realidad un trapo: «Asegúrate de que haya mantas, algodón o lino para limpiar las posaderas».

En consecuencia, el lino fue el material elegido para limpiar los traseros de la realeza y la aristocracia. Suena bastante repulsivo, pero estos paños de lino después se hervían y reutilizaban. Guillermo III tenía su propia lavandera, que se ocupaba de sus camisas y también de sus «pañitos del taburete», artículos que aparecían junto con las sábanas y las servilletas en el inventario de la colada real. Es probable que se parecieran a las servilletas, y se disponían sobre la mesa en el cuarto del taburete listos para su uso. Los cuartos del taburete reales eran muy espaciosos: el de María II en el palacio de Kensington, por ejemplo, contenía un retrato de su marido y ella.

Esta práctica de disponer los pañitos sobre una mesa junto al taburete de las heces de manera que quedasen a mano de los usuarios tuvo un eco prolongado en cierto hogar muy conservador a finales del siglo XX. Hace tan solo veinte años, los empleados domésticos del castillo de Grimsthorpe, en Lincolnshire, hogar de la familia De Eresby, mantenían la tradición de organizar las tiras de papel higiénico en forma de abanico sobre una mesa en el aseo. Esto debía de ser una reminiscencia de cómo se presentaban los paños de lino antes de ser reemplazados con trozos de papel.

En un principio, el papel era una mercancía demasiado valiosa, no tenía sentido sacrificarla como un objeto de un solo uso para limpiarse el trasero. En 1751, en cualquier caso, William Wyndham se había pasado a un material más moderno. Mientras planificaba un nuevo excusado en su casa de Felbrigg, en Norfolk, mencionó la necesidad de que fuera «lo más luminoso posible. Debe haber un espacio amplio para colocar una vela y un lugar para guardar papel».

Pero nadie malgastaba papel *nuevo* en ir al váter. El término *bumf*, que se emplea para el correo basura, procede en realidad de *bumfodder* [forraje de traseros]: el periódico ya leído o el correo no deseado se cortaba en cuadraditos, se atravesaba con un pincho en

un rincón, se ataba con cuerda y se colgaba en el excusado. He probado a realizar esta tarea, que antiguamente debió de ser un quehacer habitual de las amas de casa (que tal vez lo delegasen en sus hijos). Resulta agradable, placentero y terapéutico, pero es muy fácil distraerse leyendo las historias.

El papel higiénico fabricado para ese propósito apareció por primera vez en Norteamérica en 1857, cuando se fundó la empresa de papel medicinal Gayety. La novedad se extendió a Inglaterra, donde en 1880 apareció la British Patent Perforated Paper Company (Empresa Británica de Papel Perforado Patentado), fabricantes de Bronco, el papel higiénico líder del mercado. El papel Bronco, duro y brillante, se vendía en sus inicios desde carretas ambulantes en Londres, pero llegaría a ser el papel higiénico dominante en el mercado hasta la década de 1950; su principal rival era Izal. En las oficinas se proporcionaba a los funcionarios públicos una variedad estampada especial de la HMSO (Oficina de Papelería de Su Majestad) con las amenazantes palabras: «PROPIEDAD DEL GOBIERNO, AHORA LÁVESE LAS MANOS».

Los pañuelos de papel suaves se inventaron en 1936, pero en un principio se comercializaron como solo aptos para la nariz de los caballeros y se vendían exclusivamente en Harrods. Sin embargo, la gente no tardó en percatarse de que estos pañuelos suaves eran mucho más agradables que el papel Bronco y empezaron a aparecer rollos de ellos en los cuartos de baño. Su color se limitó al blanco hasta 1957. Durante largo tiempo, los fabricantes de papel higiénico producían un papel más grueso para el mercado norteamericano, porque entendían que los europeos «doblaban» el papel (¿un legado de los tiempos en los que se usaban paños de lino?), mientras que los norteamericanos lo «arrugaban».

A esto siguió el papel higiénico en colores pastel, con diseños variados, acolchados y ultrarresistentes. Otras culturas, sobre todo en Oriente, se las arreglaron sin papel higiénico, utilizando en su lugar una manguera, lo que sin duda ahorra en árboles y residuos. Una innovación horrorosa de la década de 1990 fue el papel higiénico «húmedo», perfumado, dermatológicamente probado y

superpurificante. Lo cierto es que parece algo sacado de los últimos días decadentes del Imperio romano.



24

Menstruación

«*El estreñimiento es causante de mucha aflicción, y el dolor menstrual no es una excepción*».

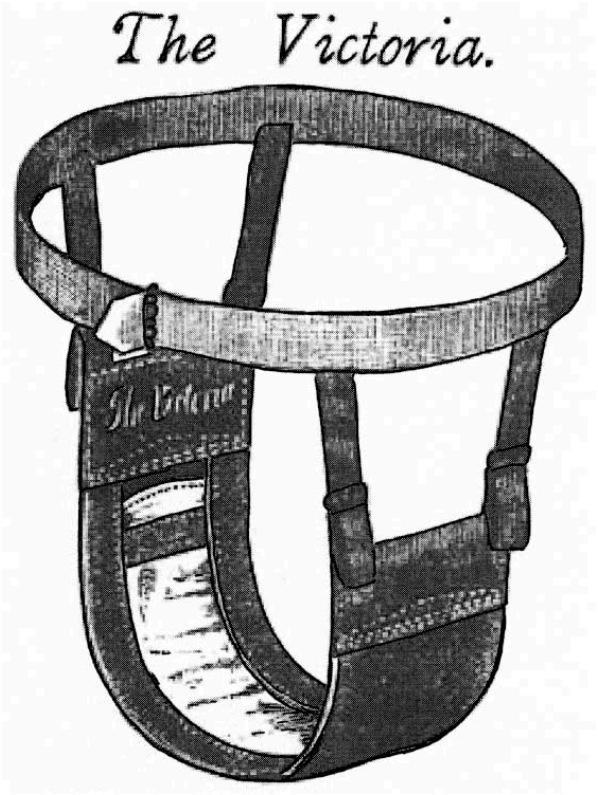
LEONA W. CHALMERS,
El lado íntimo de la vida de una mujer (1937)

Tal vez Leona W. Chalmers pudiera abrigar en 1937 algunas ideas extravagantes sobre las causas del dolor menstrual, pero también mostraba el encomiable empeño de instruir a las mujeres acerca de sus órganos reproductivos. «Las mujeres —señalaba— deberían tener la oportunidad de aprender cómo están formados estos órganos y cuáles son sus funciones». Pero se preguntaba cómo podía esperarse que las mujeres adquiriesen conocimientos fiables «cuando dicho conocimiento nunca ha estado a su disposición».

El libro de Levítico muestra que en la antigüedad la sangre menstrual era ya un tabú rotundo, algo que debía ocultarse y sobre lo que no había que hablar:

> Cuando la mujer tuviere flujo de sangre, y su flujo fuere en su cuerpo, siete días estará apartada […] y todo aquello sobre lo que ella se acostare mientras estuviere separada será inmundo […]. Y cualquiera que tocare su cama, lavará sus vestidos, y después se lavará con agua.

El libro de Isaías describe un «trapo asqueroso» como algo horrible que debía desecharse lo más rápido posible. Los trozos de trapos viejos fueron el medio constante para lidiar con el flujo durante muchos siglos, y las palabras para referirse al hecho vergonzoso de la menstruación se mantuvieron imprecisas y elípticas: era la «visita de Andrés» (el que viene cada mes), o bien llegaban los «casacas rojas» o había «luna» llena. Richard Mead escribió en 1704: «Es bien sabido cuánto afecta la luna a la hora de originar las evacuaciones del sexo débil», y creía que las mujeres que vivían más cerca del ecuador debían de tener periodos más intensos.



De una circular que anunciaba el Nuevo Protector Victoria. «¡Éxito Asombroso! ¡Enormes Ventas!», rezaba el texto que lo acompañaba. «La persona que lo emplea no tiene sensación de rozadura alguna […] como ocurre con la servilleta o paño más comunes».

Museum of Menstruation and Women's Health

No es fácil conocer las opiniones de las mujeres victorianas sobre la menstruación, porque habrían preferido morir que hablar de ello. «La primera señal que lleva a una mujer a sospechar que está embarazada es dejar de estar mala»; así describía el autor de *Advice to a Wife*, con cierta opacidad, una falta en el periodo menstrual en 1853.

En 1896, la empresa Johnson and Johnson comenzó a fabricar «Toallas de Lister», las primeras compresas desechables de las que hay registro. Pero, dado que no podía comercializar sus productos —era inaceptable mencionar la menstruación en público—, esta línea fracasó y acabó siendo retirada. Fue durante la Primera Guerra Mundial cuando las enfermeras advirtieron que los vendajes de celulosa que se aplicaban a los soldados heridos en el campo de batalla absorbían la sangre más rápido que el algodón o los paños de lino que ellas mismas llevaban tanto tiempo usando. Así, en 1921, la marca de productos sanitarios más longeva, Kotex, empezó a fabricar sus compresas desechables. Al principio se abotonaban o enganchaban en unos pantalones especiales o en el cinturón, hasta que en la década de 1970 se inventó la tira adhesiva. La comodidad y la liberación que las compresas sanitarias brindaron a las mujeres no fueron demasiado bien acogidas por los hombres. El gigante literario William Faulkner, celoso del enorme éxito comercial de *Lo que el viento se llevó* (1936), la novela ultrarromántica de Margaret Mitchell, la despreció de malas maneras como un producto trivial de una «época Kotex» feminizada en exceso.

Los tampones se inventaron en 1933, y se popularizaron a pesar de que a la Iglesia católica le preocupaba su gran parecido con un dispositivo anticonceptivo. Una teoría interesante sugiere que los tampones con aplicador son más populares en los países de herencia protestante —más interesados en el esteticismo y en la pureza, y más temerosos de mancharse los dedos de sangre— y que las mujeres de los países católicos, menos remilgados, prefieren los que no tienen tubo.

Solo en la década de 1970, con el auge de un feminismo más combativo, la menstruación se convirtió en un tema de conversación público. En la novela *¿Estás ahí, Dios? Soy yo, Margaret* (1978), de

Judy Blume, a la narradora le muestran una decepcionante película didáctica en el colegio: «La película hablaba sobre los ovarios […], pero en realidad no mostraba a una chica teniendo la menstruación. Solo decía lo maravillosa que es la naturaleza y cómo pronto nos convertiríamos en mujeres y todo eso». Más tarde, una chica pregunta si debería usar Tampax, una cuestión que por aquel entonces era todavía lo bastante intrépida como para causar consternación. «No recomendamos la protección interna hasta que seas mucho mayor», era la respuesta pusilánime. En un primer momento, los fabricantes subestimaron los peligros de un síndrome de choque tóxico por el uso de tampones: cuando se descubrió su existencia a inicios de la década de 1980, algunas feministas llegaron a afirmar que los productos se habrían probado mejor de haber estado pensados para los hombres.

Hace mucho tiempo que la eliminación de las compresas sanitarias es una cuestión compleja. Durante gran parte del siglo xx se quemaban, ya fuera en casa o en el calentador de una universidad o de un edificio de oficinas, desprendiendo un olor nauseabundo. Desde entonces, la normativa sobre la eliminación de productos sanitarios ha sido muy severa: las papeleras proporcionadas en los aseos públicos deben cumplir con los estándares que establece la Ley del Medio Ambiente, y deben ser vaciadas por empresas especializadas en residuos clínicos. Para reducir la frecuencia del vaciado y, por tanto, su coste, los recipientes son más grandes de lo aconsejable, ocupan gran parte del espacio del cubículo y resulta difícil no rozarlos, favoreciendo la transmisión de gérmenes. Los diseños alternativos para los cubículos de los aseos creados por mujeres tienden a incorporar ranuras en sus paredes para depositar los productos sanitarios usados.

En 1976, cuando se publicó *The Curse* (La maldición), la primera historia cultural de la menstruación, una de sus autoras habló en un encuentro de psiquiatras.

> Durante su intervención, Mary Jane mencionó a propósito que estaba menstruando […], después, muchos de los participantes expresaron su asombro por haber revelado algo tan íntimo. «Ni siquiera mi mujer me cuenta cuándo está menstruando», dijo uno de ellos.

La mujer del psiquiatra se ajustaba a la perfección a una actitud que ha perdurado durante milenios. En los últimos tiempos, resulta muy interesante comparar la retórica sobre los pañales y el medio ambiente con la relativa a las compresas sanitarias. Muchas veces, a los padres con conciencia ecológica se les exhorta a tener en cuenta la energía que requiere el lavado de los pañales de tela frente a la necesidad de depositar los desechables en vertederos de residuos. La opción ecológica en términos de protección menstrual es mucho más clara: dispositivos de goma como la copa menstrual son completamente reutilizables y no producen residuos. Pero lo cierto es que apenas se oye hablar de este sencillo avance ecológico que muchas mujeres podrían adoptar. El tabú expresado en el Levítico continúa ejerciendo su influencia.

PARTE III

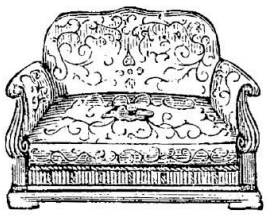
UNA HISTORIA ÍNTIMA DEL SALÓN

Es hora de entrar en los espacios públicos de un hogar, donde la vida se vive a la vista de los demás.

Antiguamente, todas las habitaciones eran salones. Como si fuesen un decorado, se vestían o amueblaban en función de la actividad que fueran a acoger. Por eso, hasta el siglo XVIII, las sillas que pudiera haber en una habitación permanecían pegadas a la pared a menos que fuesen a utilizarse. En los salones podía observarse tanto un comportamiento ejemplar en un ambiente aburrido como risas y lágrimas en grandes acontecimientos, como peticiones de mano, desayunos nupciales y banquetes fúnebres. Destinados a ser contemplados tanto por los visitantes como por los miembros de una familia, los salones ilustran el arte de aparentar.

¿Por qué razón con el tiempo los salones terminaron desarrollando sus distintas especializaciones: salita privada, sala de estar, salón de día, sala de fumadores, etc.? Un argumento sugiere que lo que dio lugar a estos cambios fueron las distintas concepciones de lo que era la cortesía: poco a poco se volvió indecoroso realizar ciertas actividades ante otras personas. En el siglo XVII, por ejemplo, se acuñó la palabra *disgust* (asco) para describir la nueva repulsión que la gente sentía hacia los alimentos podridos o los olores desagradables. Esto hizo que comer en un salón resultase inapropiado, lo que obligó a disponer de un espacio separado destinado para ello. A esto hay que añadir el creciente afán de soledad. A los caballeros renacentistas les gustaba leer y estudiar, actividades que requerían silencio y espacios privados. Por último, irrumpió la sociedad de consumo: a medida que la gente comenzó a ganarse la vida haciendo cosas en lugar de cultivándolas, aparecieron múltiples productos y aparatos nuevos para el hogar, y conforme adquirían más posesiones, los propietarios de una vivienda necesitaban más habitaciones donde ponerlas.

Las clases medias, creadoras y, al mismo tiempo, creaciones de la era industrial, rindieron auténtica pleitesía a los muebles. En la época victoriana, el tan deseado hogar de clase media-alta constaba de varias habitaciones para recibir a las visitas, en las que pequeñas convenciones y rituales extraños distinguían a los hombres y mujeres respetables de las familias desafortunadas que solo podían permitirse un único espacio comunal en el que vivir. El salón había alcanzado su apogeo. A lo largo del siglo xx, perdería progresivamente su excesiva formalidad, de manera que, hoy en día, es probable que quienes viven en una casa de planta abierta traten su salón como una sala medieval más flexible, adaptable y polivalente. Tal vez haya invitados durmiendo en vuestro sofá; en el mío ciertamente los hay.



25

Sentarse cómodamente

«*La sala de estar común es el lugar predilecto del hombre inglés para exhibir su riqueza*».

ROBERT SOUTHEY (1807)

En el centro de la vida en el salón se encuentra la butaca: ya sea para descansar, escribir (una parte mucho más importante de la vida cotidiana anterior a la invención del teléfono), leer o conversar. En una casa medieval, los únicos que podían sentarse eran el lord o el dueño, mientras que todos los demás permanecían de pie mirando.

El libro de poemas de Charles, duque de Orleans, escrito mientras permaneció prisionero en la Torre de Londres tras su captura en la batalla de Agincourt en 1415, contiene una ilustración excelente de un salón medieval (lámina 21). El duque está sentado en el mejor sitio, frente a la lumbre, mientras que sus siervos aguardan órdenes (el capellán va de rojo). Las baldosas del suelo son muy bonitas. De las paredes cuelgan unos cortinajes que, en numerosas narraciones de la Edad Media, servían para ocultar a un intruso o a un espía.

Así era la vida medieval para la gente ilustre: la ocupación temporal de una sucesión interminable de castillos plagados de corrientes de aire, cada uno de ellos amueblado para la ocasión a

toda prisa pero con suntuosidad. Es casi como ir de *camping*: cada noche, todo el tinglado podía recrearse en un lugar nuevo. Un rey medieval se movía por su reino constantemente para mostrarse ante sus súbditos y así mantener en persona la ley y el orden, mientras que los aristócratas peregrinaban por sus propiedades para consumir *in situ* la proporción anual de la cosecha que les correspondía en calidad de arrendadores. El rey Eduardo III (1312-1377) y su mujer, Felipa, llevaban una vida tan nómada que sus numerosos hijos nacieron en sitios distintos: la Torre de Londres, Windsor, Woodstock, Amberes, Clarendon, Gante, Hatfield, Langley y Waltham (Essex).

Por este motivo, los franceses siguen llamando *mobiliers* («extraíbles», en inglés) a los muebles: muchas piezas, en efecto, seguían a sus dueños por todo el país, de un castillo a una mansión. Numerosos ejemplares de muebles medievales que han sobrevivido hasta nuestros días son fáciles de trasladar o desmontar.

Tal vez el complemento de mobiliario clásico para el hogar móvil era el tapiz. Servía a diversos propósitos. Los tapices son portátiles y flexibles, capaces de bloquear las corrientes de aire en espacios de distinta forma y tamaño. En segundo lugar, pueden expresar mensajes iconográficos a través de su diseño, comunicando señales sobre la erudición o las aspiraciones de sus dueños. Enrique VIII, por ejemplo, se decantaba por un conjunto de tapices que narraban la historia bíblica de Abraham, centrada en la búsqueda —en última instancia fructífera— de un heredero varón por parte de un hombre envejecido. Así, el propio Enrique se infundía ánimos. En tercer lugar, un tapiz es una maravillosa forma de consumo ostentoso, sobre todo si está tejido con hilo de oro o plata. En uno de los armarios privados del cardenal Wolsey colgaba un paño de oro, y su colección personal incluía más de seiscientos tapices. Un embajador veneciano señaló muy impresionado que, cuando uno visita al cardenal, «debe atravesar ocho estancias antes de alcanzar su sala de audiencias, y en todas ellas cuelgan tapices». Y lo que es todavía más impresionante: la exhibición de tapices «cambiaba cada semana».

El gran salón de un hogar medieval era, básicamente, la única sala de estar para los sirvientes de menor rango, y, como ya hemos visto, en su caso también hacía las veces de dormitorio. Cualquier tiempo de ocio lo pasaban aquí, jugando a los dados o cantando. Los suelos de los comedores medievales se volvían más acogedores colocando juncos cortados, una especie de alfombra desechable. (En una visita a Inglaterra, el erudito Erasmo se quejó de que los juncos eran útiles para absorber los «escupitajos, los vómitos y la orina de perros y hombres, la cerveza derramada, las sobras de pescado y demás porquería innombrable»). Los juncos sucios se tiraban y renovaban cada vez que una familia se trasladaba a una nueva residencia.

Con el tiempo, esta sala medieval polivalente empezó a perder algunas de sus funciones. El descanso y las relaciones sexuales pasaron al dormitorio, como ya se ha señalado. En la Baja Edad Media, las casas tenían un *solar* o sala de estar separada de la sala común, donde las mujeres de la familia se sentaban, comían o cosían. Más tarde, a medida que las necesidades defensivas de un caserón disminuyeron tras concluir la guerra de las Dos Rosas, las casas señoriales comenzaron a disponer de habitaciones adicionales destinadas a recibir visitas importantes.

En los palacios reales, esto dio lugar al desarrollo de una sucesión de elegantes salones: la gran cámara, los aposentos privados y la sala de retiro. En la primera, el rey recibía a desconocidos ilustres. Los aposentos «privados» acogían a sus amigos íntimos. En la sala de retiro podía estar completamente a solas. (Este es el origen del término *drawing room* o «sala de estar» [en inglés, «retiro» es *withdrawing*]). En el siglo XVII, hasta los hogares más humildes disponían de una sala acogedora conocida como *parlour* (del francés *parlez*, «parlamento» o «conversación privada»). Los *parlours* estaban amueblados con las nuevas mesas «abatibles»: el mobiliario aún requería flexibilidad.

En los escalafones más bajos del orden social, el salón especializado se desarrolló más despacio que la alcoba o la cocina, porque aquellos que dedicaban su vida a faenar no necesitaban un espacio para el ocio. El salón tenía un propósito decorativo, social y

aparentemente superfluo, pero su presencia manifestaba un estatus social elevado. A pesar de que su «función» es menos evidente que la del dormitorio o el cuarto de baño, puede contarnos una historia todavía más sutil sobre la sociedad de la época.

Con el aumento de la paz y la riqueza en el periodo Tudor, los aristócratas sintieron la necesidad de tener más habitaciones diferentes en las que sentarse y pasar las horas. En una casa señorial isabelina como Hardwick Hall había tres estancias gigantescas: la gran sala, la gran galería y la sala de retiro, y todas ellas podían describirse como salones.

La primera, de gran altura y belleza, se usaba para recibir a los invitados y para las ceremonias y otros tipos de esparcimiento formal. Aquí, en los días señalados y en las fiestas de guardar, su propietaria, Bess of Hardwick, condesa de Shrewsbury, se sentaba en un trono bajo un dosel para recibir muestras de respeto. La inmensa gran galería adyacente estaba destinada al ejercicio moderado y a la exhibición de retratos familiares (treinta y siete de ellos en Hardwick). La galería era un espacio para los «pasatiempos y la salud», y Thomas Howard se «deleitaba» recorriéndola de un lado a otro en solitario, admirando los cuadros de sus «honorables amigos» que allí colgaban. Eran un recordatorio diario de la excelencia de sus contactos. La galería tenía asimismo otro uso: estaba fuera del alcance del oído de los numerosos integrantes de un hogar isabelino. Era el único lugar en toda la casa donde uno podía estar seguro de mantener una conversación privada.

Pero la sala de retiro en Hardwick era un espacio aún más exclusivo. Aquí, los miembros de la familia podían «retirarse» con invitados escogidos para disfrutar de una velada más íntima, y podían pasar aquí su propio tiempo libre cuando no se encontraban en sus aposentos. Con el tiempo, las estancias isabelinas desmesuradamente grandes y ostentosas como la gran sala desaparecerían, y sería la sala de retiro la que sobreviviría transformada en el salón del hogar victoriano.

Hardwick Hall fue testigo del inicio de la especialización del salón, pero el proceso alcanzó nuevas cotas en el siglo XVIII. La sala de música, la biblioteca y el *saloon* [que evolucionó desde el gran

salón] se convirtieron en dependencias a las que aspirar, mientras que el siglo XIX vio el auge del salón de fumadores o la sala de billar para los caballeros, el salón de día para las damas y el porche acristalado para ambos.

Durante el siglo XX, la sala de recepción polivalente vivió una especie de regreso con la fusión del salón y el comedor en una vivienda adosada o salón moderno de planta abierta. La indicación más temprana de esta tendencia fue el «apartamento estudio» inventado para la comunidad artística de Nueva York en torno a 1900, que rápidamente adoptaron otros habitantes de la ciudad. «La señora Buscadora de Apartamento ha asistido a una merienda o a un cóctel en el apartamento estudio del señor Artista», rezaba un artículo de la revista *Brickbuilder* en 1912.

> Le pareció un lugar estupendo para una *soirée*, y muy apropiado para la exposición de sus cuadros y de su obra. Estaría encantada de poder ofrecer unas meriendas y veladas musicales semejantes, cuán eficaz sería. De inmediato empieza a buscar uno para ella.

Todos estos salones o salas de recepción tenían en común el hecho de estar expuestos a las miradas potencialmente críticas de los invitados, por lo que tenían que lucir lo mejor posible.

Si el rey, la reina o cualquier otro personaje ilustre deseaba hospedarse en una casa Tudor, el dueño desalojaba las mejores habitaciones y se las cedía encantado a aquellos que ocupaban posiciones más elevadas que él en la escala social. La decoración de los salones, por tanto, se volvía más suntuosa a medida que uno se adentraba en la casa, ya que solo los invitados más importantes veían los cuartos interiores, cuya decoración destilaba una mayor opulencia. En épocas más tardías y más democráticas, cuando solo había una o dos salas de recepción, los recursos se concentraban en las habitaciones más externas y públicas en detrimento de las interiores. Por eso el artículo más costoso en una casa Tudor —posiblemente más caro que todo lo demás junto— era la cama conyugal del amo, mientras que hoy en día en lo que más se invierte es en el sofá o en la mesa del comedor.

En la jerarquía de la época Tudor, por debajo de los lores (en el siglo XVI tan solo había unos cincuenta y cinco) estaban los caballeros, los ciudadanos, los propietarios rurales y los jornaleros. William Harrison describía en 1577 estas cuatro divisiones sociales y sus respectivas funciones: los jornaleros y los sirvientes, por ejemplo, no tenían «voz ni autoridad». Cada persona sabía exactamente cuál era su sitio y trataba de decorar su salón de manera acorde.

El gran cambio del siglo XVII fue el nacimiento de la clase ciudadana: residentes urbanos que habían prosperado gracias a la manufactura, el comercio, la impresión y la banca. Más adelante, estos ciudadanos llegaron a la conclusión de que también ellos debían poseer salones lujosos como los de la clase superior.

El hecho de expresar la propia solvencia económica a través del diseño del salón no era, por supuesto, nada nuevo: en Hardwick Hall, así como en otras casas solariegas de los siglos XVI y XVII, el énfasis se había puesto en la creación de un interior impresionante, abrumador y rico. Lo que sí supuso una novedad en la época georgiana fue la idea de que el «gusto» podía distinguir a los entendidos de los ignorantes entre el número cada vez más elevado de personas con dinero suficiente para derrocharlo en sus salones. Se alegaba que el lujo estaba al alcance de cualquiera, pero un lujo sin refinamiento era pura fachada. Para gastar el dinero con cabeza era necesario educar el gusto. En 1731 se afirmaba que «nadie que no aproveche cada oportunidad para enriquecer sus propias capacidades y establecer los elementos del buen gusto puede considerarse un auténtico caballero».

Así nació una nueva élite con un sentido de la elegancia basado en el conocimiento, no solo en la riqueza. A partir del siglo XVIII, el salón fue el lienzo sobre el que expresar la consecución del nuevo «gusto». «De todas nuestras palabras favoritas de los últimos tiempos, ninguna ha estado más en boga ni se ha tenido en estima durante tanto tiempo como la que hace referencia al *gusto*», afirmaba *The Universal Spectator* en 1747.

En el siglo XVIII, los constructores de palacios aristocráticos de recreo ejercían una influencia mucho más profunda que en épocas

anteriores sobre los menos pudientes pero ansiosos por aprender, porque sus casas estaban más abiertas al cambio. Kedleston Hall, en Derbyshire, por ejemplo, era una rara declaración de valores de diseño elevados. *Sir* Nathaniel Curzon derribó la casa de su abuelo y desplazó un pueblo entero para construir la nueva mansión, que se completó en 1756.

Para el diseño de los interiores llamó a Robert Adam, por aquel entonces un escocés relativamente joven recién llegado de su etapa de formación en Roma. Adam estaba encantado con Curzon, un cliente «decidido a no reparar en gastos, con diez mil libras anuales, de trato agradable y con un gusto propio en cuestiones artísticas». El encargo de Adam abarcaba desde los techos de escayola a los pomos de las puertas, y toda la casa se convirtió en un monumento —en cierto sentido poco práctico— a la antigua Roma. (El doctor Johnson la consideraba una casa pomposa y grandilocuente, que «sería excelente para albergar un ayuntamiento»).[31] La familia residía en un ala separada, y los salones principales estaban destinados a grandes festejos políticos.

En cuanto la casa estuvo terminada, los turistas se mostraron deseosos de visitarla. La señora Garnett, «un ama de llaves bien ataviada y de edad provecta»,[32] y «que hablaba, sin embargo, con toda claridad»,[33] asumió la tarea de mostrarles la casa. Incluso dedujo que valía la pena producir una guía de su propia cosecha. Sus clientes buscaban divertirse, pero también inspiración para los salones de sus hogares.

Los salones de Estado de Kedleston se planificaron para albergar grandes celebraciones políticas, y también se beneficiaron del hecho de facilitar este nuevo tipo de visita guiada. Los visitantes no tenían que cruzar una puerta tras otra en una jerarquía cada vez más exclusiva, como en Hardwick Hall, sino que los salones estaban dispuestos en forma de anillo. Su grandiosidad no dejaba de aumentar: de la sala de música a la sala de retiro, de la biblioteca al gran salón; y era posible hacer un circuito completo por todas estas habitaciones disfrutando de los cuadros y los muebles. Las casas del periodo georgiano como esta a menudo se califican de diseño «social», es decir, estaban pensadas para que los invitados de

distinto estatus se mezclasen unos con otros, en lugar de permanecer en la estancia designada para cada categoría social.

Los visitantes que acudían a Kedleston podían ver algunos de los muebles más increíbles de Gran Bretaña. Una de las maravillas de la casa son los sofás de la sala de retiro, obra de John Linnell, el ebanista de Londres (lámina 25). (Por desgracia, los sofás no tuvieron un viaje reposado hasta Derbyshire: a su llegada, hubo que pagar a un artesano local para que volviera a «pegar las piezas»). Con su seda azul celeste y sus indolentes dioses marinos dorados recostados a los lados, recuerdan más al escenario de un baile de máscaras que a una pieza de mobiliario. El sofá en sí era una idea novedosa que se había importado de Arabia. Sobre un sofá, una podía relajarse, recostarse y extender la falda, una postura mucho más elegante que la que era posible adoptar en una butaca alta del siglo XVII. Estos sofás eran muebles sociales, pensados para que dos personas se sentasen juntas. Los primeros aristócratas, sentados en majestuosa soledad sobre una tarima, no habrían imaginado algo así ni en sus mejores sueños.

Una vez que la aspiración a este tipo de lujos, así como el dinero y el tiempo libre para conseguirlos, fue abriéndose paso en la escala social, comenzaron a surgir, con bastante regularidad, nuevos estilos en las salas de retiro. Una tras otra, se desató una pasión desenfrenada por lo chino, lo griego, lo etrusco, lo neopompeyano y lo neo-Tudor, apareciendo diseños en intervalos de tiempo cada vez más breves. Tal vez ninguno de estos estilos guardara una estrecha relación con la época y el lugar que pretendían recrear, pero esto era lo de menos. Los sucesivos renacimientos históricos eran una simple excusa para comprar todo un nuevo conjunto de posesiones. Un interior atractivo debía resultar novedoso, exótico y fresco, y, en la medida de lo posible, debía remitir a algún mundo distante, como China o la antigua Roma, para añadir un toque de clase y erudición. Esto era lo que impresionaba a una visitante habitual de casas de campo como la señora Lybbe Powys. En Eastby, el destino de una de sus numerosas salidas, observó que «el dormitorio y el vestidor chinos de la buhardilla son graciosos y muy bonitos, amueblados exactamente igual que en China».

Los propietarios de salas de retiro de clase media no adoptaron, como es lógico, el esplendor a gran escala con dioses marinos dorados de Kedleston. Atenuar los gustos vanguardistas para que resultaran digeribles a un público más amplio formaba parte de las competencias de los fabricantes de muebles y accesorios para esta sala. Josiah Wedgwood hijo, por ejemplo, rechazó en cierta ocasión un llamativo diseño para un jarrón negro. «No somos lo bastante atrevidos como para adoptar nada que sea nuevo y hermoso —aclaraba—, necesitamos la aprobación que dicta la moda para otorgarle valor». Saber comprar era una habilidad, y pecar de pretenciosidad y estridencia se convirtió en un error habitual.

Decorar la sala de retiro o salón era una de las tareas —o placeres— de la esposa recién casada. En su libro de 1745 *The Pleasures and Felicity of Marriage* (Placeres y alegría del matrimonio), Lemuel Gulliver enumera los artículos que una mujer deseaba adquirir tras casarse: «tapices costosos, espejos venecianos, esmaltes de China, sillones de terciopelo, alfombras turcas, pinturas históricas, aparador de plata forjada, vitrinas con incrustaciones curiosas». La historiadora Amanda Vickery señala que en las novelas de Jane Austen cuando a un personaje femenino se le muestra la casa de un hombre soltero, prácticamente se le está dando permiso para dar por hecho que la propuesta de matrimonio es inminente. En *Sentido y sensibilidad*, la señora Jennings se queda de una pieza al enterarse de que la visita guiada de Marianne por la casa de su futuro esposo no ha finalizado con un compromiso: «¡¿Que no hay ningún compromiso efectivo —protesta su amiga—, después de hacerla recorrer toda la casa de Allenham y mostrarle las habitaciones mismas en que iban a vivir de ahí en adelante?!».

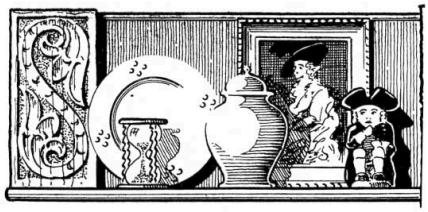
Por tanto, decorar una sala de retiro era una obligación social, así como celebrar fiestas alegres una vez finalizada la tarea. En efecto, las reuniones en los salones georgianos derrochaban una ligereza y una efervescencia nuevas, nunca vistas en siglos anteriores.

Adiós a la Sala de Cedro con su formal melancolía,
el salón, en cambio, no es una habitación aburrida ni fría,

en él los invitados a su antojo, gusto o genuina fantasía
se dispersan en grupos en animada cortesía.

Este nuevo mundo del buen gusto informal, la charla descarada y los cortinajes preciosos distaba años luz del esplendor jerárquico de Hardwick Hall.

En el siglo XIX, sin embargo, la historia del salón estaba a punto de entrar en una etapa más sombría.



26

Una historia de la acumulación desordenada

«*No tengáis nada en vuestra casa que no sepáis que es útil o que no creáis que es bello*».

WILLIAM MORRIS

La diferencia entre los salones victorianos y sus predecesores remite a tres aspectos principales. En primer lugar, en las casas victorianas de mayor esplendor los salones proliferaron una vez más. Una creciente especialización dio paso a los salones de día, los *parlours*, las salas de billar y las bibliotecas, variaciones todas ellas de un mismo tema. En segundo lugar, sus combinaciones de color se vieron abocadas a la penumbra y la tristeza. Los colores intensos y oscuros sustituyeron a los tonos brillantes y ligeros de la época georgiana, debido en gran parte a los cambios en la tecnología de la calefacción y la iluminación, que investigaremos en el próximo capítulo.

Pero, en tercer lugar, y lo más importante, los salones victorianos contenían más *cosas* que nunca. Parte de este desorden resultaba ya familiar en los salones del pasado; solo que ahora renacía en su forma moderna. Edith Wharton, la novelista norteamericana, descifró el lenguaje del salón decimonónico en una escena ambientada en el

Mayfair victoriano. Equivalente contemporáneo de una gran galería llena de retratos que resaltaban la noble parentela de una familia, la habitación:

> […] estaba abarrotada de mesas cubiertas de terciopelo y pintorescas estanterías esquineras, todas ellas repletas de fotografías en pesados marcos de plata o marroquíes, rematadas por pequeñas coronas, desde las pertenecientes a una baronía hasta las ducales, e incluso una real (en un lugar privilegiado, sola, sobre la repisa de la chimenea).

Dado que era mucho más fácil coleccionar fotografías de amigos que encargar retratos pictóricos, no es de extrañar que estas se multiplicasen.

Muchas de las cosas que podían encontrarse en un salón eran más ostentosas de lo que lo habían sido hasta entonces; algunas hasta podrían calificarse de vulgares. Un anuncio de la década de 1870 de un conjunto de muebles de salón proclamaba a bombo y platillo que incluía «seis sillas bien labradas y tapizadas con seda fina, una mesa de centro sobre descomunales pilares y garras tallados, con la parte superior hermosamente incrustada de marquetería, un cristal de chimenea de gran tamaño con un elegante marco dorado […], un precioso par de lustres en color rubí». Estos objetos «finos», «elegantes» y «descomunales» eran artículos victorianos imprescindibles. Los sofás con dioses marinos de Kedleston podían ser un tanto abrumadores, pero estaban emplazados en una sala enorme donde muy pocas piezas competían por ser el centro de atención. En el salón victoriano reinaba la variedad.

Sus propietarios deseaban asimismo exhibir los frutos de su industria y su imperio. La Gran Exposición de 1851 inspiró a la gente a introducir el mundo entero en sus salones. Lucy Orrinsmith, autora de *The Drawing Room, Its Decoration and Furniture* (El salón, su decoración y mobiliario; 1878), sugería que la ambición debía ir más allá de una carbonera decorada con una imagen del castillo de Warwick o un biombo que muestre la abadía de Melrose a la luz de la luna. En su lugar, los dueños debían buscar florituras extravagantes y exóticas para su mejor habitación: «un azulejo

persa, un tiesto argelino, una taza flamenca antigua, una pieza de porcelana azul de Nankín, una cuchara islandesa, un armario japonés, un abanico chino […], bonitos e interesantes todos ellos a su propia manera».

Este afán de poseer en verdad había comenzado mucho antes del siglo XIX. La invención a finales del siglo XVII de las tiendas y el ir de compras a manos de una clase media urbana que vivía del comercio se vio reflejada en el crecimiento de un nuevo tipo de espacio doméstico. Lo que podría denominarse salón de la «clase media» estaba lleno de objetos superfluos que atendían a un criterio más decorativo que práctico, pero que en realidad eran de dudosa calidad y no demasiado bonitos: una barricada de posesiones pensada para equilibrar una situación precaria en el mundo.

Para aquellos que carecían de los recursos de la familia Curzon de Kedleston, el papel pintado constituía un material fantástico para una renovación rápida y barata del salón. En el momento de su aparición en el siglo XVII, el papel pintado se adquiría en las papelerías. Su uso era tan asequible que no sorprenderá que entre 1690 y 1820 hubiera en Londres más de quinientos negocios de papelería y empapelado. En 1712, la popularidad del papel pintado era tan elevada que incluso generó un impuesto especial. En 1836, la tasa fue derogada y se abrió un mundo de posibilidades para elegir aún más maravilloso: un visitante a la sala de exposiciones de la compañía de papel pintado Sanderson encontró «papeles de una magnificencia y una belleza que jamás habríamos imaginado ni en nuestras fantasías más osadas de salones de mármol».

Sin embargo, el papel pintado era engañoso: cubría (literalmente) los problemas. El negocio de su fabricación y venta atraía, asimismo, a personas embusteras. Se desarrolló un comercio muy activo que se dedicaba a falsificar los sellos timbrados que los inspectores fiscales del papel pintado aplicaban a la parte de atrás de los rollos. En 1806, el castigo por falsificación de timbres se incrementó hasta la pena de muerte. El papel pintado podía incluso ser peligroso para la salud, ya que algunas tintas contenían arsénico; cuando la gente se iba de vacaciones a la costa, se sentía mejor por

la sencilla razón de que ya no respiraban día tras día los vapores venenosos de su salón.

A pesar de su alegría, el papel pintado era en ocasiones *demasiado* vulgar y parecía de mal gusto. En las novelas decimonónicas, una habitación forrada con papel pintado se convirtió en metáfora del carácter superficial e hipócrita que otorgaba demasiada importancia a las apariencias. En *Lejos del mundanal ruido* (1874), de Thomas Hardy, al poco fiable sargento Troy le disgustan las ventanas batientes y los rincones oscuros de una granja vieja y «honesta»: «Creo que habría que instalar ventanas de guillotina y alegrar un poco estas paredes, […] empapelarlas».[34]

La investigadora literaria Julia Prewitt Brown sostiene que el primero de estos «interiores burgueses» (los salones abarrotados y ligeramente destartalados de las personas socialmente inseguras) que apareció en una obra literaria se ubicaba en una isla desierta. En la novela de Daniel Defoe de 1719, el padre del aventurero Robinson Crusoe enseñaba a su hijo que debía aspirar a pertenecer al «estamento medio» de la sociedad, y que una laboriosidad honrada le conduciría a una bien merecida vida tranquila. Tras el naufragio, Crusoe queda atrapado en su isla desierta. Como buen miembro de la clase media, se dedica al pasatiempo arquetípicamente burgués de llevar un inventario y proteger las reservas y herramientas rescatadas del mar. Refuerza una cueva para proteger sus posesiones de las bestias hambrientas, y pocas veces sale de ella sin su paraguas y su fusil.

A Robinson Crusoe le siguieron hordas de imitadores: todo el mundo puede reconocer el salón sobresaturado, sofocante y obstruido de una persona verdaderamente ansiosa y obsesionada por el estatus social que carece de la soltura que infunde la riqueza aristocrática y de las restricciones propias de la pobreza. Este fenómeno alcanzó su apogeo en el salón victoriano ficticio condenado para siempre por Henry James y cubierto de:

> […] adornos vulgares y álbumes de recortes, con extrañas protuberancias y tapicería abultada, con baratijas que bien podrían haber sido recuerdos

> para las sirvientas [...]. Habían despilfarrado sumas disparatadas en alfombras y cortinas; su instinto para el desastre era infalible.

A partir de finales del siglo XIX, dos nuevos movimientos de diseño comenzaron a barrer las telarañas del salón excesivamente recargado. El movimiento Arts and Crafts y, más tarde, el movimiento modernista del siglo XX, basado en la estética minimalista de la fábrica y la máquina, fueron ambos a su manera reacciones a la corriente de la acumulación desordenada.

Fue Oscar Wilde (1854-1900), que viajó por todo el mundo impartiendo su célebre conferencia «La casa hermosa» ante salas abarrotadas, quien empezó a conseguir que los victorianos se deshiciesen de su basura. Algunos de ellos pasaron a ser mecenas del movimiento Arts and Crafts, que combinaba un amor por el trabajo artesanal con una devoción por la dignidad y la belleza del trabajo. La idea era desterrar del hogar victoriano todo aquello hecho a máquina, aparatoso o moderno, y regresar a una época marcada por la sencillez, la autenticidad y la belleza.

Uno de los oyentes de Oscar Wilde acabó creando la casa Arts and Crafts definitiva: Wightwick Manor, cerca de Wolverhampton. El abstemio y congregacionalista Theodore Mander había hecho fortuna con su negocio de pintura, y en 1884 asistió a una presentación de «La casa hermosa» de Wilde en Wolverhampton. Mander tomó notas detalladas, incluida la célebre máxima de que una casa no debería contener nada «que no sepáis que es útil o que no creáis que es bello» (una frase que el propio Wilde le había birlado al diseñador William Morris, 1834-1896).

Exultante con esta nueva forma de pensamiento, el magnate de la pintura empezó a trabajar en una casa nueva que, sin embargo, luciría un aspecto sumamente arcaico. Wightwick contaba con todas las comodidades modernas, aunque a simple vista pudiera confundirse con una casona Tudor. El arquitecto de Mander, que respondía al muy apropiado nombre de Edward Ould,[35] preveía que la estructura de madera no tardaría «en superar el periodo tosco y novedoso» para transformarse en un recuerdo atemporal y sentimental de una era preindustrial. Para amueblar su casa, Mander

acudió, como no podía ser de otra forma, a William Morris, cuya empresa producía toda clase de decoraciones de interior inspiradas en los colores y diseños medievales.

Los artículos que formaban parte del catálogo de la William Morris Company se complementaban unos a otros y podían armarse interiores enteros por correo, lo que resultaba muy práctico. Así es como Theodore Mander decoró su casa, eligiendo los distintos artículos por catálogo. Y la ironía del esplendor clásico y artesanal de Wightwick es que la casa fue el sueño de un industrial que se había enriquecido distribuyendo por todo el mundo latas de pintura lista para usar. El movimiento Arts and Crafts vio cómo los ricos pagaban a los artesanos para que produjesen a mano artículos que estaban muy por encima de lo que podían permitirse las propias clases trabajadoras. Thorstein Veblen, el historiador noruego-estadounidense del consumo ostentoso y crítico mordaz de la economía estadounidense, observa el extraño atractivo de la imperfección:

> El fundamento de la superioridad de las mercancías hechas a mano es, pues, cierto margen de tosquedad. Ese margen no puede ser nunca tan amplio que indique un trabajo descuidado, ya que ello sería prueba de un costo bajo, ni tan estrecho que sugiera la precisión ideal que solo se alcanza mediante la acción de la máquina, ya que eso sería también de un costo bajo.[36]

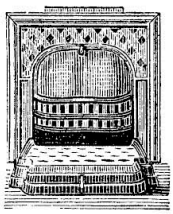
Estas contradicciones entre lo artesanal y la modernidad aún se aprecian en la fábrica de papel pintado Sanderson, en Loughborough, donde los bloques de papel pintado originales de William Morris continúan usándose hoy en día (lámina 26). Algunos diseños implican el paso manual del papel por la máquina de impresión hasta veintidós veces. El resultado —muy elaborado y con muy ligeros fallos— sigue siendo un telón de fondo extremadamente deseado, además de caro, para un salón. (He tratado de imprimir papel pintado con mis propias manos usando un bloque Morris original. Creí que sería fácil, pero puedo afirmar que requiere una precisa serie de destrezas que deben perfeccionarse a lo largo de muchos años de experiencia).

Buena parte de las características de la historia del movimiento Arts and Crafts pueden encontrarse también en el siglo xx, cuando los constructores de viviendas tenían que pagar precios desorbitados para alcanzar una estética minimalista sin esfuerzo aparente. Las casas modernas de la década de 1930 eran, supuestamente, máquinas depuradas y simplificadas para vivir:

> Un hogar ha dejado de ser algo permanente generación tras generación; los lazos familiares, incompatibles con la autonomía personal, están rotos. Exigimos espaciosidad, liberarnos de las cargas, de los muebles y de la parafernalia que satura nuestras habitaciones, de las posesiones que nos atan y de las herramientas que han quedado obsoletas.

Y, aun así, las casas construidas con materiales y diseños experimentales responden a un precio. Piezas únicas como la High and Over de Amyas Connell, construida en 1929 cerca de Amersham, son como barcos que surcan la campiña, rebosantes de luz y de aire, pintados de blanco y elegantemente libres de acumulación desordenada. Hoy en día, estos valores continúan tan vigentes que mucha gente acude a especialistas en espacios atestados para que, a cambio de una buena suma, los ayuden a deshacerse de su basura.

Después de haber pasado por todos estos campos minados de posibles errores de gusto y de juicio, solo podremos sentarnos cómodamente en nuestro salón si la iluminación y la temperatura están, asimismo, bajo control.



27

Calefacción e iluminación

«*En los días de invierno, en Londres, […]*
el humo del carbón fósil forma una
atmósfera perceptible a muchos
kilómetros, como una gran nube redonda
unida a la tierra».

LOUIS SIMON, visitante franco-estadounidense en Londres
(1810)

Más que cualquier otra habitación de la casa, una sala destinada a la recepción debe ofrecer una temperatura agradable. La calefacción forma parte de la hospitalidad básica que los propietarios deberían extender a criados y desconocidos por igual. Por eso el gran salón de Hampton Court, construido en el siglo XVI, se levantó sobre el modelo antiguo con una chimenea en el centro. No hay evidencia de que llegara a usarse, pero esta chimenea, en cualquier caso, constituía el corazón simbólico de la mansión.

Hasta el siglo XVII, tanto la lumbre de los grandes señores como la de los aldeanos humildes consumía madera. Esta constituía siempre una materia prima valiosa, sobre todo si uno debía recolectarla con sus propias manos. Pero, como en el caso de la fontanería, la historia de la tecnología doméstica no se ha regido exclusivamente por un deseo racional de reducir el consumo de

recursos. La calefacción y la iluminación eran una cuestión emocional, además de económica.

A menudo se dice que la expresión *by hook or by crook* (por las buenas o por las malas) procede del derecho de los campesinos a penetrar en el bosque de su señor en busca de recursos: no se les permitía talar árboles para leña, porque estos eran propiedad de su amo, pero con el cayado (*hook*) de un pastor o la hoz de podar (*crook*) de un cosechador podían recoger ramas muertas. Un bosque era un activo que se gestionaba con suma diligencia, así como una gran fuente de riqueza y orgullo para sus propietarios. Una de las mayores calamidades de la Revolución inglesa y la consiguiente revuelta social del siglo XVII fue la tala de bosques que durante siglos se habían administrado con el mayor de los cuidados.

La necesidad de calentar una casa originó la que tal vez sea la gran invención arquitectónica del pasado milenio: la chimenea. Las casas sin chimenea pueden caldearse, pero inevitablemente estarán llenas de humo y muy sucias. Las chimeneas surgieron por primera vez en los siglos XIII y XIV para expulsar el humo de la casa y proporcionar una corriente ascendente capaz de avivar las llamas.

Con la chimenea nació la casa moderna. Ahora era posible construir edificios de varias plantas, pues la piedra central o chimenea de ladrillo afianzaba la estructura, además de suministrar calor a las alcobas repartidas en varias plantas. Aun careciendo de hogar propio, las habitaciones se calentaban por medio de la chimenea. Esto permitió que las casas pasaran a tener múltiples habitaciones, con espacios especializados para cocinar, dormir o las actividades de ocio. Entre ellas se contaba el salón.

Cuando estas habitaciones para «pasar el rato» empezaron a quedarse con un porcentaje cada vez mayor del presupuesto de una casa, surgió el arte textil para el hogar. En los primeros *parlours* o salas de retiro de las épocas Tudor y Estuardo las alfombras se colocaban sobre las mesas o armarios, no en el suelo, donde los juncos proporcionaban una forma rudimentaria para calentar los pies. A finales del siglo XVII, una selección aleatoria de tapices para las paredes se sustituyó por unos cortinajes a juego *del mismo color*, pensados para decorar una única estancia. La idea de muebles *en*

suite, que culminaría en el juego de tres piezas de pana roja de la sala de estar de mi abuela, apareció en torno a 1660.

Los interiores suaves y más acogedores gracias a los materiales textiles habrían resultado aún más cálidos bajo la tenue luz de las velas de junco o de varilla. Las velas de junco eran la fuente de luz a la que podían optar las personas pobres. Se fabricaban recubriendo los juncos con grasa caliente, una capa tras otra hasta que el propio junco formaba la mecha de una vela bastante escuálida. Estas luces alargadas y ligeramente curvas podían atravesarse y equilibrarse en los soportes que aún encontramos en las paredes de las casas antiguas. Para proporcionar el doble de luz, podían encenderse tanto por arriba como por abajo («quemando la vela por ambos extremos»). Los veinte minutos que ardía una vela de junco se transformaron en una unidad de tiempo. Los vecinos a menudo unían sus recursos, turnándose para reunirse en casa de unos u otros y dedicarse a actividades nocturnas como coser o remendar a la luz del resplandor que emitían estas velas. Los juncos eran una forma muy barata y fiable de alumbrar, por lo que formaron parte de los hogares más modestos hasta el siglo xx.



Una vela de junco en su soporte. Para conseguir una luz más brillante (que duraba la mitad de tiempo), había que «quemar ambos extremos».

Ceredigion Museum, Aberystwyth

Asimismo, cabe mencionar que la luz de la lumbre era la fuente de luz más habitual. La gente simplemente estaba acostumbrada a unas condiciones lumínicas más mortecinas que las actuales; eran capaces de realizar numerosas tareas sin apenas luz. Matty Jenkyns, un personaje de la novela de Elizabeth Gaskell *Cranford* (1851), ahorraba en velas y al llegar el invierno, «se sentaba a hacer calceta […] aprovechando el resplandor de la lumbre».[37] Carecer de luz para leer no suponía un problema en las sociedades rurales analfabetas: cantar y recitar baladas eran actividades igual de efectivas para pasar el rato.

Solo los ricos podían permitirse una profusión de velas. La frase «The game's not worth the candle»[38] deja claro que las velas eran unidades económicas, y al quemar una vela uno sentía como si estuviera quemando dinero. A veces solo se encendían para transmitir una sensación de derroche: la cera de abeja importada de Venecia o Amberes para las festividades eclesiásticas expresaba con orgullo que tanto el lugar como la ocasión eran especiales. Cuando en 1731 *sir* Robert Walpole agasajó al duque de Lorena en su mansión Houghton, en Norfolk, los invitados se quedaron fascinados con las ciento treinta velas de cera encendidas en el vestíbulo y otras cincuenta en el gran salón. Fue un asunto muy comentado, como un cumplido hacia el duque, que solo la iluminación empleada en su recepción costara quince libras esterlinas. Las velas de cera, que ardían limpiamente y no era necesario andar recortándolas, eran la opción idónea para los dispositivos de iluminación de difícil acceso, como las lámparas de araña.

Como todo el mundo era consciente del valor de las velas, en las condiciones laborales a menudo se estipulaba una ración diaria. En la casa real, una asignación de velas acompañaba la asignación de leña y alimentos para cada uno de sus miembros. El destino de los cabos de vela sobrantes era un tema muy disputado: en las grandes casas, eran el privilegio de ciertos criados, que los venderían para complementar su salario.

El Gobierno también decidió aprovecharse de las necesidades de iluminación doméstica. En 1709 se introdujo un impuesto sumamente impopular sobre las velas de cera a razón de cuatro peniques por libra. Así, en los salones de la época georgiana, saber que se habían encendido velas para los invitados *a pesar del impuesto* lo volvía un agasajo aún mayor.

Existía una alternativa más barata a las costosas velas de cera que, pese a todo, era muy superior a la humilde vela de junco: la vela de sebo hecha con grasa animal. La vela de sebo ideal estaba hecha con «mitad sebo de oveja y mitad sebo de vaca», porque «el de los cerdos […] despide muy mal olor y un denso humo negro». Las velas de sebo eran de un color marrón horrendo y desprendían un hedor a carne espantoso: «Esos horribles aromas y vapores

perniciosos que el sebo viejo exuda al derretirse». A pesar de la repugnancia que provocaban, en épocas de hambruna las personas desesperadas se comían las velas de sebo por las calorías que contenían. La capacidad para crear la mejor combinación de sebo era un arte muy valorado, y en 1390 los fabricantes de velas de sebo se contaban entre los oficios (llamados «misterios») que podían encontrarse en Londres. En 1462, la Worshipful Company of Tallow Chandlers (Venerable Compañía de Fabricantes de Velas de Sebo) recibió su Carta Real.

Además del olor desagradable, el gran inconveniente de las velas de sebo era la necesidad de apagarlas. Cada pocos minutos, la mecha debía recortarse para evitar parpadeos y para que la mecha encendida no humeara. Así, el apagavelas fue un instrumento fundamental en cualquier salón hasta que en 1820 los franceses inventaron la mecha trenzada, que ardía bien sin apagarse.

En una época de velas y lumbres, los accidentes, claro está, eran habituales. El tornero londinense Nehemiah Wallington escapó varias veces por los pelos de morir quemado, un destino común en su abarrotado vecindario de St. Leonard Eastcheap, en la City de Londres. En cierta ocasión, el criado de Wallington, Obadiah, haciendo caso omiso a las normas, se llevó una vela a su cuarto, ubicado en el piso de arriba. Desde allí cayó y quemó «media yarda de la sábana y el colchón de lana». Pero el astuto Obadiah despertó a otro criado y «ambos se levantaron y apagaron el fuego lo mejor que pudieron».

En la otra punta de la ciudad, en una casa mucho más señorial, *lady* Russell (cuya familia dio nombre a Russell Square) se sobresaltó hasta casi perder la compostura por un «fuego siseante» que discurría por todo el suelo del armario privado donde se hallaba sentada leyendo. En un primer momento, su desconcierto sobre el origen del fuego fue máximo. Finalmente, un criado avergonzado «le pidió disculpas» y admitió «haberle entregado por error una vela con una mecha de pólvora destinada a servir de diversión a sus compañeros del servicio en un día de regocijo».

Los interiores iluminados a la luz de las velas estaban diseñados para sacar el máximo partido a la limitada luz disponible. Durante la

época georgiana, en los salones más prósperos abundaba la plata y había destellos por todas partes. Los bordes dorados de los platos, la plata de los ojos de las cerraduras, incluso el bordado metálico de los chalecos: todo estaba pensado para reflejar y maximizar los efectos de la luz de las velas. Es más, el atuendo de gala de una dama tejido con hilo de plata grueso hacía resplandecer a la luz de las velas a quien lo llevara puesto.

Un segundo impuesto sobre la luz fue el muy odiado pero duradero «impuesto a las ventanas», un «impuesto a la luz y al aire», como lo llamaban sus detractores. Antes de 1696, el impuesto básico sobre una vivienda se aplicaba según el número de hogares que tenía. Pero el fogaje era difícil de recaudar porque los inspectores fiscales necesitaban entrar en las casas de la gente para verificar el número de chimeneas. Como os podéis imaginar, no solían recibirlos con los brazos abiertos.

Cuando en 1696 se aplicó un nuevo impuesto a las ventanas, los inspectores solo tenían que rodear la casa y contar. Al principio se aplicó un cargo básico de dos chelines a todas las casas, que se duplicó a cuatro chelines para las que tuvieran entre diez y veinte ventanas. Las modificaciones en las franjas de este impuesto ayudan a explicar las ventanas misteriosamente tapiadas en algunas vías urbanas de la época georgiana. En 1747, dichas franjas se modificaron, de manera que una casa con diez o más ventanas tenía que pagar seis peniques por cada ventana adicional. A esas alturas, varias casas de Elder Street, en el barrio londinense de Spitalfields, tenían una o más aberturas tapiadas para así esquivar el límite de las diez ventanas. (La idea genial de que el impuesto a las ventanas es el origen de la expresión «atraco a plena luz del día» no es por desgracia más que una conjetura).



Cuando se modificaron las normas sobre el impuesto a las ventanas, el propietario de esta casa en Spitalfields tapió varias aberturas para evitar pertenecer a la franja más alta.

Colección privada

Aunque suponía una buena contribución a las arcas gubernamentales, el inconveniente del impuesto a las ventanas era el oscurecimiento de los hogares particulares. «Una adecuada ventilación de las casas habitadas es absolutamente necesaria para la salud pública», bramaba M. Humberstone en *The Absurdity and Injustice of the Window Tax* (El despropósito y la injusticia del impuesto a las ventanas; 1841). «Es como si un demonio de la oscuridad propagase inmoralidad y miseria a su paso». La idea de que una casa sofocante y sin ventilación era poco saludable se

exacerbó aún más por la creencia ininterrumpida en el concepto de miasma.

Otra dificultad inherente del impuesto a las ventanas era su forma de recaudación laxa y desordenada. Las turbas atacaban algunas veces a los inspectores encargados de cobrarlo cuando aparecían de repente tras varios años de inexplicada ausencia, y la década de 1750 fue testigo de la batalla épica y gloriosa de William Sinclair contra su inspector local del impuesto a las ventanas en la localidad escocesa de Dunbeath.

> En cuanto al señor Angus, el recaudador de Caithness, le diré con honestidad la razón por la que fui descortés con él. En el año 1753 pasó por aquí, inspeccionó mis ventanas e informó de que ascendían a 28. Al cabo de seis meses volvió a inspeccionarlas y decidió que había 31, cuando no se había añadido ni eliminado ninguna. En junio de 1754 […] dejó constancia por escrito de que mi casa contaba con 47 ventanas, y le facilitó esta cifra al recaudador de impuestos. Yo recurrí y me cobraron 31. La última vez que vino dijo que había 34, y algo se desató en mí y juré vengarme.

Por todas estas dificultades, el impuesto a las ventanas terminó revocándose en 1851.

A finales del siglo XVII, el carbón fue sustituyendo poco a poco a la madera como el combustible doméstico más habitual. En un principio era una especie de lujo, porque ardía con más fuerza y durante más tiempo que la madera. Pero su uso no tardó en afianzarse y, por supuesto, llamó la atención del Gobierno como algo que podía gravarse. En cierto sentido parece justo que la City de Londres, destruida en el incendio de 1666, se reconstruyera en parte con los ingresos del nuevo impuesto al carbón.

En las ciudades del periodo georgiano, la gente almacenaba las cenizas de los fuegos de carbón en el sótano hasta la visita semestral del «basurero» urbano. De hecho, el polvo y la carbonilla constituían originariamente el negocio principal de los basureros antes de que diversificaran sus funciones para recolectar otras formas de desechos. Nuestros cubos de la basura aún pueden estar marcados con las palabras «No tirar ceniza caliente».

Para que un fuego ardiera bien, la chimenea debía mantenerse limpia. Hasta 1855 se enviaba a los niños deshollinadores por el conducto de la misma, pero a partir de esta fecha se prohibieron y se reemplazaron por un «barrido humanitario» con cepillos flexibles. Encender un fuego, sin embargo, es un medio bastante ineficiente para calentar la casa, porque gran parte del calor se escapa por la chimenea. A finales de la época georgiana, el conde Rumford (era estadounidense, fue el Gobierno de Baviera quien le otorgó este título) transformó por completo la calefacción del hogar al instalar sus revolucionarias estufas en las chimeneas. Ahora el combustible podía arder con mayor eficiencia bajo unas condiciones mejor reguladas. El propósito que lo impulsaba era la eficiencia energética, y afirmaba: «Es muy habitual consumir más combustible [...] para poner a hervir una tetera de lo que, con una gestión adecuada, bastaría para preparar una cena para cincuenta hombres».

Sin embargo, las grandes innovaciones en materia de calefacción del siglo XVIII tuvieron lugar en los hospitales, en las prisiones y en las fábricas de algodón (donde el hilo se volvía más flexible a temperaturas más altas). Cuando la calefacción central a base de agua comenzó a acceder a la esfera doméstica, la mayoría de las veces podía encontrarse en los invernaderos y en las huertas de las grandes fincas, donde las plantas delicadas y las piñas requerían que un jardinero en vela cebase las tuberías de agua caliente y las estufas durante toda la noche. Algunos de los primeros radiadores de agua caliente de Gran Bretaña se instalaron en 1833, y todavía hoy pueden admirarse en Stratfield Saye House, en Hampshire. Pero solo calentaban los pasillos: a la manera ostentosa aristocrática, los salones conservaron las chimeneas, que, pese a ser tan derrochadoras, resultaban muy agradables para sus propietarios. En efecto, ¿para qué molestarse en instalar tales comodidades en tu hogar si podías permitirte el lujo de tener criadas que vaciasen las rejillas antes de despertarte cada mañana?

Una criada de catorce años llamada Harriet dejó una carta desgarradora en la década de 1870, en la que describía su intensa labor con la llegada del frío en otoño:

> Desde que hay que encender las chimeneas estoy tan volcada en mis quehaceres que apenas tengo tiempo para nada relacionado conmigo. Me levanto a las cinco y media o seis cada mañana y no me acuesto hasta casi la medianoche, y a veces estoy tan cansada que no tengo más remedio que desahogarme con un buen llanto.

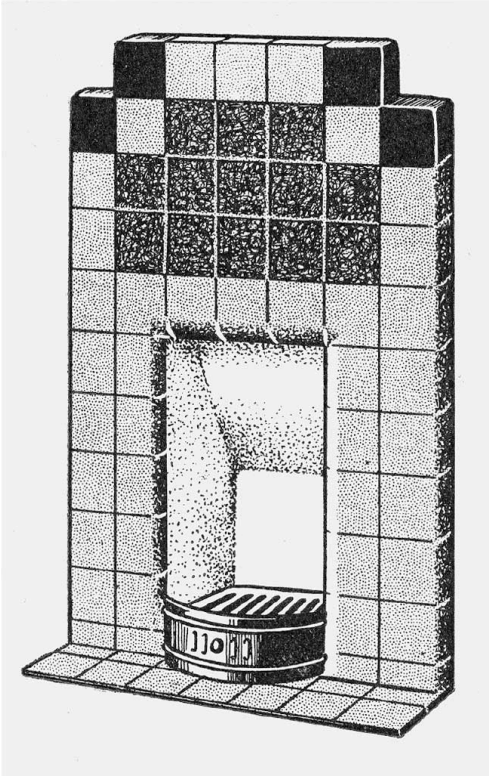
En las fiestas en Chatsworth House en la década de 1920, todavía ardían quince chimeneas en los salones, cada una de las cuales requería carbón fresco cuatro veces al día: un total de sesenta cubos que el lacayo debía acarrear. Sin embargo, en 1904, Hermann Muthesius observaba que «para un inglés un cuarto sin chimenea es como un cuerpo sin alma».

> Las numerosas ventajas que se considera que posee una chimenea […], entre ellas, sus ventajas estéticas, […] convencen tan a fondo al inglés de su superioridad frente a cualquier otra forma de calefacción que ni siquiera se le pasa por la cabeza la posibilidad de reemplazarla por una estufa más eficiente y económica.

En una época llena de humo, las criadas conocían numerosos trucos para limpiar los cortinajes, las alfombras y los muebles. Para airear un tapiz o un cortinaje, el autor de *The Complete Servant* (El sirviente completo; 1830) recomienda: «Soplar todo el polvo con un fuelle. Cortar una hogaza de pan rancio en ocho trozos. Comenzando por lo más alto de la pared, frotar ligeramente hacia abajo con un trozo de pan». Asimismo, ciertos alimentos servían para limpiar una alfombra: «Sacúdela bien y extiende sobre ella con un cepillo varias patatas crudas ralladas». Una lista de instrucciones para criadas compilada en 1782 recomienda esparcir hojas de té sobre la alfombra y a continuación barrerlas, y también sugiere la manera de quitar el polvo: «Los libros no hay que tocarlos, pero se les puede sacar el polvo tanto como nos permita un ala de ganso». Estas tareas de limpieza eran interminables en el Londres victoriano, cuyos habitantes consideraban provechoso meter un paño por el ojo de la cerradura de la puerta principal para impedir que el aire viciado de una ciudad envenenada penetrase en sus hogares.

Los salones se volvieron todavía más sucios cuando las lámparas de aceite empezaron a sustituir a las velas a finales del siglo XVIII.

«He visto casas prácticamente saturadas con el humo de las lámparas y el hedor del aceite», recordaba un lacayo. En una vivienda de gran tamaño, las lámparas requerían una nueva habitación separada para la limpieza de sus pantallas de cristal. El duque de Rutland tenía cuatrocientas lámparas en su hogar, el castillo de Belvoir, a las que sus diligentes criados debían sacar brillo, cosa que odiaban hacer. «Las lámparas a menudo se descuidaban —revela *The Footman's Directory*, de 1825—, sobre todo en los hogares donde la rotación de criados era constante, porque todo el mundo pensaba que se marcharía antes».



Una chimenea de azulejos del siglo XX. Por razones emocionales, el cariño por las llamas a la vista persistió incluso después de la llegada de la calefacción central.

Colección privada

Pero la lámpara de aceite no tardaría en ser reemplazada por el gas, un combustible que los seres humanos llevaban largo tiempo explotando y que posiblemente fuese la fuente original de las llamas perpetuas que ardían en los templos griegos y romanos. Apareció por primera vez en las fábricas, asilos y teatros británicos modernos mucho antes de su incorporación al hogar. Se trataba del gas de hulla, producido por el calentamiento del carbón. Hoy en día, nuestro gas es natural, canalizado desde depósitos subterráneos, y arde con mucha más intensidad que el gas de hulla que se empleó entre finales del periodo georgiano y la década de 1970.

William Murdoch, ingeniero escocés que trabajaba en la industria minera de Cornualles, fue el gran innovador en el campo del alumbrado de gas: lo empleó en 1792 para iluminar sus oficinas en Redruth. Su nombre es menos conocido, no obstante, que el de Frederick Windsor, el hombre que en 1807 organizó una demostración pública de su nuevo alumbrado con motivo del cumpleaños de Jorge III y que creó la primera empresa pública de suministro de gas. Empresario por naturaleza, Windsor fue un gran proselitista para su nuevo producto, que no dejaba de ser misterioso y aterrador. La gente se maravillaba ante las propiedades de este «aire iluminado», pero temía que se produjeran explosiones o incendios. Windsor (sin demasiado aplomo) aseguraba una y otra vez a sus potenciales clientes que el gas de hulla era «más propicio [si cabe] a nuestros pulmones que el aire vital».

En 1812, la Gas Light and Coke Company (Compañía de Gas, Luz y Coque) estableció la primera fábrica de gas en Gran Bretaña. Los encargados de canalizar el gas en las ciudades fueron los fontaneros, pues sus habilidades parecían las más idóneas para esta nueva tarea, de manera que el vocabulario del gas es idéntico al del agua: *cañerías*, *llaves*, *flujo*, *presión* y *corriente*. En un principio, el gas se utilizó principalmente para el alumbrado de las calles, no para el uso doméstico. En 1813, el puente de Westminster ya se iluminaba con gas, y a la larga habría más de sesenta mil farolas de gas por todo Londres. Todavía se conservan mil seiscientas en Westminster y en las inmediaciones de los palacios de St. James y Buckingham. Seis faroleros empleados por British Gas se encargan

de su mantenimiento, vestigios de un equipo antaño inmenso que recorría la ciudad al anochecer con sus antorchas alargadas.

He tenido la suerte de usar una de estas antorchas acompañada de Phil Banner, que lleva cincuenta y dos años en British Gas. Me enseñó cómo funcionaba: hay que apretar una perilla de goma en un extremo, lo que impulsa una ráfaga de aire hacia arriba, y la llama que arde en el otro extremo surge de pronto como si fuera la lengua de un dragón y enciende el gas. (Casi todas las farolas que quedan se encienden con un temporizador, no con una antorcha). Faroleros como Phil fueron una vez figuras familiares en las calles de Londres. Las prostitutas podían pagarles para que no encendieran las farolas en ciertas esquinas oportunas para su negocio, y quienes necesitaban levantarse temprano podían pedirle al farolero que llamara a su puerta durante la ronda del amanecer, cuando se apagaban las farolas.

En la década de 1840, los suministros funcionaban lo bastante bien como para que el gas apareciera de manera preliminar en los hogares urbanos. A partir de entonces, cualquier localidad británica de más de 2.500 habitantes solía tener una fábrica de gas, y la iluminación de gas se volvió indispensable en los salones de la clase media. En *Englishwoman's Domestic Magazine* (Revista Doméstica de la Mujer Inglesa), un autor llegaba a recomendar sobre las fiestas: «Siempre deben celebrarse con luz de gas […], si fuera es de día, debéis cerrar las contraventanas y echar las cortinas», para así presumir de las lámparas de araña de gas.

Pero el bajo precio y la connotación ligeramente ordinaria del gas hicieron que las clases más altas continuaran rehuyéndolo: se mantenían fieles a las velas. Al mismo tiempo, la facturación seguía siendo trimestral, lo que lo situaba fuera del alcance de los verdaderamente pobres. Hubo que esperar a la década de 1890 para que las empresas de gas —ante el temor de perder negocio frente a sus nuevos rivales, los vendedores de electricidad— instalaran el contador conocido como «un penique en la ranura». Una viñeta victoriana muestra a un padre desesperado tratando de suicidarse metiendo la cabeza en el horno de gas. Su familia, muy preocupada,

le ruega que lo posponga hasta el comienzo de la tarifa nocturna, que es más barata.

El gas debió de proporcionar una mejora realmente espectacular en lo que respecta a la intensidad lumínica y, por tanto, en la capacidad de entretenimiento nocturno de las personas. En cualquier caso, tuvo muchas desventajas. Las explosiones y los incendios eran frecuentes; cuántas veces se investigaron fugas de gas a la luz de una cerilla… El gas, además, consumía el oxígeno de una habitación y lo reemplazaba con depósitos negros y nocivos. La aspidistra se convirtió en una planta inmensamente popular, ya que era una de las pocas que sobrevivían en condiciones de privación de oxígeno. Se decía que las damas victorianas eran propensas a desmayarse, y esto se debía, en parte, a corsés muy apretados, pero también a la falta de oxígeno en las salitas iluminadas con gas. En 1904, Hermann Muthesius observaba todavía «una aversión generalizada a la iluminación de gas» y su confinamiento a «los vestíbulos y a las habitaciones del servicio doméstico», por temor a «la suciedad causada por el hollín y por el reconocimiento del peligro para la salud cuando el gas penetra en una habitación». (Es evidente que para los amos de una casa la salud de quienes desempeñaban las tareas domésticas suponía una preocupación menor).

La llegada de la electricidad, más limpia pero más cara, en la década de 1880 dio a los propietarios de las casas la posibilidad de elegir. Hubo quienes empezaron a convertir sus tuberías y conectores de gas para que recibiesen electricidad. Pese a todo, una bombilla costaba lo mismo que el sueldo medio de una semana, y era necesario disponer de un generador propio. El fabricante de armamento *sir* William Armstrong fue un pionero destacado de la luz eléctrica e instaló una pequeña fábrica hidroeléctrica en Cragside, su hogar en Northumberland. Esta innovación rivalizó con las de varios millonarios de la Quinta Avenida, al otro lado del Atlántico, que también construyeron pequeños generadores particulares en el Nueva York de la década de 1880. En 1881, la señora de Cornelius Vanderbilt incluso acudió a un baile disfrazada de luz eléctrica. Pero estos usuarios tempranos corrían el riesgo de sufrir accidentes.

Después de que el sistema eléctrico de su casa ardiera, la señora Vanderbilt se asustó y exigió que lo retirasen.

La adopción masiva de la electricidad se retrasó durante muchos años porque cada generador producía un nivel de salida diferente. Esto significaba que las distintas ciudades, o incluso los hogares particulares, tenían sus propias corrientes. Los fabricantes, al no existir un mercado nacional para sus productos, eran reacios a invertir en el desarrollo de accesorios. Habría que esperar a la creación de la Red Nacional en la década de 1930 para posibilitar su universalización.

La otra transformación del siglo XX relativa a los niveles de luz del salón fue el uso del cristal a una escala que no se veía desde las inmensas cristaleras del extrañamente protomoderno Hardwick Hall. Los arquitectos del siglo XX adoraban la luz natural y gustaban de difuminar los límites entre interior y exterior. «La espaciosidad del salón moderno no se ve limitada por los muros de cerramiento, sino que se extiende al jardín y al horizonte por medio de grandes aberturas: ventanas, galerías o terrazas acristaladas», señalaba F. R. S. Yorke en 1934, resumiendo así los últimos avances arquitectónicos. Aunque se refería a casas concretas que habían sido diseñadas por arquitectos para clientes ricos, estos valores también se observarían más adelante en las viviendas asequibles de la posguerra. Las influyentes casas SPAN producidas por Eric Lyons a partir de la década de 1950, por ejemplo, disponen de sus propios patios ajardinados separados del salón por una simple cristalera, por lo que reciben muchísima luz natural. Yorke añadía: «La comodidad, la sencillez y, de hecho, gran parte del encanto de los interiores modernos responden a una planificación abierta». Estaba describiendo una tendencia que iba a definir el salón del siglo XX.

Curiosamente, la casa moderna de planta abierta representa una vuelta a la época medieval, cuando las casas tenían una sala central, flexible y espaciosa. La clave está en la ausencia de personas: hoy, una cuarta parte de los hogares norteamericanos están formados por tan solo una persona, y otro 50 por ciento lo conforman parejas sin hijos.

Esto nos lleva al mayor cambio que se ha producido en la historia de la vida doméstica: la desaparición, a principios del siglo XX, de los sirvientes.



28

«Dirigirse» al servicio

«*Ninguna relación en la sociedad es tan numerosa y universal como la que existe entre Amos y Sirvientes […], por lo que la necesidad de que esté bien definida y sea comprendida es directamente proporcional a su importancia*».

SAMUEL y SARAH ADAMS, *The Complete Servant* (1825)

Nuestro repaso a la tecnología del salón ha dejado muy claro enseguida que las casas anteriores al siglo XX, independientemente de cuáles fueran sus pretensiones, sencillamente no podían operar sin criados que acarrearan el carbón y se ocuparan de la limpieza. Tal vez la mayor diferencia entre entonces y ahora sea la ausencia de esta variedad particular de intimidad doméstica. En el pasado, la gente daba completamente por hecho que viviría codo con codo con personas que no eran de la familia, todos juntos bajo un mismo techo.

En las épocas Tudor y Estuardo, entre una cuarta parte y la mitad de la población estaba empleada en el servicio doméstico en algún momento de su vida, y el vínculo entre amo y sirviente era una de las relaciones sociales más importantes. Ser un criado no era algo de lo que avergonzarse: uno obtenía protección y honor gracias

a la asociación con su señor particular. La gente se mostraba encantada de llevar su insignia o incluso una capa con los colores de la familia, un uniforme llamado «librea», porque formaba parte de la asignación, que incluía techo y sustento. La gente se enorgullecía de servir al hombre que, a cambio, satisfacía sus necesidades físicas.

Claramente, esta postura había desaparecido hacía mucho tiempo a comienzos del siglo XX, pero en 1900 el servicio doméstico era todavía la mayor fuente de empleo para las mujeres, y los criados aún llevaban librea. Henry Bennett, un lacayo que empezó a trabajar en Chatsworth House en 1928, recibía diversos atuendos: una librea de ceremonia, «una formal y un traje negro una vez al año, un impermeable negro, una bata y gorra blancas para el automóvil»; «Teníamos que ponernos calzas para cenar después de las seis». Aun así, Bennett era un anacronismo en vida; la revolución doméstica estaba en camino. Supuso el cataclismo más significativo en mil años de historia doméstica: en 1951, tan solo el 1 por ciento de los hogares tenía un criado doméstico interno a tiempo completo.

Hace mucho tiempo, los amos y los sirvientes estaban más que acostumbrados a vivir en compañía. En la casa medieval no había forma de aislarse unos de otros en la sala común, y comían todos juntos. En unas condiciones tan abarrotadas, los sirvientes estaban constantemente obligados a mostrar discreción y sobriedad, y a evitar los chismes. A los miembros de la alcoba privada de Enrique VIII, sus sirvientes más íntimos, se les exigía «convivir afectuosamente» y no hacer preguntas: «No debes preguntar dónde está o a dónde se dirige el rey, ni debes quejarte, murmurar o hablar de los pasatiempos del rey, de si se acuesta tarde o temprano, o de cualquier cosa que haga su excelencia».

Estas personas próximas a un gran noble, que lo servían incluso en los asuntos más triviales, eran todos de buena cuna. Un isabelino, al advertir que sus colegas caballeros estaban cada vez menos dispuestos a trabajar como sirvientes y que los lazos que unían los hogares comenzaban a perder fuerza, lamentaba profundamente el fin del gran hogar medieval. Lloraba por el «declive de la hospitalidad y del buen mantenimiento del hogar» en términos elegíacos: «El mundo dorado ha sido olvidado».

Pero incluso trescientos cincuenta años después, en una casa llena de criados podía percibirse una sensación de comunidad y gozo. El antiguo mayordomo Stanley Ager recordaba su primer día como «mozo de sala» en una casa de campo en Worcestershire en 1922. Aunque ocupaba el puesto más bajo de los cuarenta sirvientes que allí trabajaban, «todo el mundo era amable». Poco a poco fue ascendiendo hasta la elevada posición de mayordomo. Una vez jubilado, afirmó: «Echo de menos al personal. Se peleaban entre ellos y siempre me causaron más problemas que el señor y la señora…, pero es a ellos a quienes más echo de menos».

El declive del estatus del servicio doméstico estaba asociado a la creciente necesidad de privacidad de la familia, y los sirvientes empezaron a pasar cada vez menos tiempo con sus amos. En el siglo XVII, esto tuvo consecuencias arquitectónicas: las escaleras de atrás, el comedor separado para los sirvientes y la campanilla para llamar al servicio aparecieron por primera vez en el hogar. En la casa medieval no había necesidad de usar campanillas: bastaba con pegar un grito para llamar a una criada que habría estado en todo momento suficientemente cerca para oírlo.

En la década de 1760, Hannah Glasse aconsejaba a las criadas jóvenes que se volvieran inaudibles, como si fuesen fantasmas: «Aprende a caminar sin hacer ruido y a no molestar a la familia». Ese fue el siglo en que la puerta de paño verde apareció como un símbolo poderoso de la división entre arriba y abajo de las escaleras. La cubierta de fieltro verde tenía el propósito de absorber cualquier ruido proveniente de los cuartos de los sirvientes. En 1864, el arquitecto victoriano Robert Kerr pudo afirmar: «La familia constituye una comunidad, los sirvientes, otra […], cada clase tiene derecho a cerrar su puerta frente a la otra y estar a solas […], en ambos lados esta privacidad se tiene en muy alta estima».

En la época victoriana, cuando la conciencia de clase era una realidad, estas actitudes acabaron conduciendo a unos extremos espantosos, como el empeño del quinto duque de Portland en que a su paso los sirvientes volvieran la cara a la pared (aunque es cierto que sufría un trastorno de la personalidad). Su hogar en la abadía de Welbeck era de lo más inusual, de una enormidad casi medieval y

dominado por hombres: en 1900, su personal aún ascendía a trescientas veinte personas, incluidos cuatro lacayos «reales» para atender a la familia, dos lacayos de «servicio» para atender al resto de los criados, un lacayo del «aula», un ayuda de cámara, un escanciador, un ayudante de mayordomo, un encargado de la sala del servicio, dos pajes, un portero, dos mozos de sala y seis hombres para todo.

En lo que respecta a las relaciones entre la familia y los sirvientes, las opiniones de la señora Beeton, la célebre administradora doméstica, solo conseguirán irritar a los oídos modernos: «Un criado no debe sentarse —indicaba— en presencia de su señor o de su señora; ni dar su opinión, a menos que se la pidan; ni siquiera para desear "Buenas noches" o "Buenos días", excepto para responder a este saludo».

No es de extrañar que a lo largo del siglo XIX los sirvientes estuvieran cada vez más desmoralizados e infelices en sus funciones. Eric Horne, un criado retirado, ofrecía un atisbo del corazón que late bajo el chaleco impasible de un mayordomo al describir su desaliento: «Sentía que me estancaba más y más, que perdía toda libertad en la vida: el constreñimiento se volvió casi insoportable, pero ¿qué podía hacer?… Lo único que sabía hacer para ganarme el sustento era servir a un caballero». Edwin Lee, jefe de mayordomos de Cliveden House, en Berkshire, recuerda asimismo una vida solitaria:

> Puede parecer extraño que diga esto cuando estaba rodeado de tantas personas, pero me sentía como el capitán de un barco, no había nadie a quien yo pudiera acudir con mis problemas […]. Recibía muy pocos elogios si las cosas salían bien. Recuerdo comentárselo en cierta ocasión a su señoría. «¿Qué espera que haga, Lee? ¿Pasarme el día dándole palmaditas en la espalda?», me dijo. Después de una respuesta como esa, nunca más volví a abrirme.

Entre las clases más bajas, la economía seguía dictando una proximidad mucho mayor entre patrón y empleado. En la casa parroquial donde crecieron las hermanas Brontë solo había una criada, la vieja Tabby. A los doce años, Charlotte describía así una

típica mañana en Haworth: «Tabby la sirvienta está lavando las cosas del desayuno, y Anne, mi hermana pequeña […] está hincada de rodillas en una silla mirando unos bizcochos que nos ha horneado Tabby. Emily está en el salón principal cepillando la alfombra». Esta forma comunal de mezclarse familia y sirvientes, casi medieval, hacía que estuvieran muy unidos. Cuando Tabby se rompió una pierna en 1836, las tres hermanas insistieron en que reposara en la cama mientras ellas la cuidaban y desempeñaban sus quehaceres.

Entre las numerosas tareas especializadas que podían realizarse en una casa de gran solera, las del lacayo resultan especialmente interesantes porque no son fáciles de definir. Su trabajo consistía, básicamente, en lucir un aspecto impecable y añadir esplendor a la casa. A principios de la década de 1900, el antiguo lacayo Eric Horne recordaba a «una anciana dama con título en Eaton Place que estaba muy orgullosa de sus dos altos lacayos a juego. Antes de contratarlos, los hizo caminar adelante y atrás por la habitación para ver si le agradaba su porte, igual que si estuviera comprando un caballo». El lacayo Henry Bennett tuvo que cambiar su nombre (Ernest) a Henry, para comodidad de sus empleadores. Sustituía a un hombre llamado Henry el Largo, de casi un metro noventa. Los registros de los salarios de los lacayos muestran que aquellos que superaban el metro setenta a menudo recibían un sueldo más elevado que sus colegas de menor estatura.

El lacayo pasaba muchas de sus horas laborables soportando el tedio soporífero de «esperar». Estar a la espera significaba permanecer de pie, con elegancia, listo para llevar un mensaje, traer una bandeja o abrir una puerta cuando fuera a cruzarla alguien. En 1905, Diana Cooper describía a un lacayo entrado en años en el castillo de Belvoir cuyo cometido era tocar el gong de la cena, «blandiendo débilmente el palo con pomo acolchado con que lo golpeaba. Había que avisar a todos los pasillos y también a las torres», así que supongo que «golpeaba de manera intermitente durante diez minutos, tres veces al día».

Esto no debía de proporcionar nada parecido a la satisfacción laboral de preparar una comida o generar una pila de ropa limpia. «La vida del criado de un caballero se asemeja a la de un pájaro

encerrado en una jaula —escribió el lacayo William Tayler en 1837—. El pájaro disfruta de una buena casa y de buena comida, pero está privado de libertad, y la libertad es el objetivo más preciado y dulce de todo hombre inglés».

Pero describir sus funciones como completamente degradantes o imprecisas es subestimar el sentido de la teatralidad, de la emoción y de la ocasión que los lacayos aportaban a la vida de quienes los contrataban. Jonathan Swift, en el siglo XVIII, afirmaba que el lacayo era «el caballero de la familia, del que se enamoran todas las criadas».[39] En el siglo anterior, oímos que el «lacayo recadero», que entregaba mensajes urgentes o corría junto al carruaje de su señor, era siempre un buen espécimen físico, y que la «dama de compañía le tenía una gran simpatía cuando vestía sus pantalones ajustados». En el caso de Gordon Grimmett, tercer lacayo en Longleat House (Wiltshire):

> […] era la teatralidad del servicio lo que le atraía: ataviarse con la librea que obligaba a movimientos casi de época y a grandes gesticulaciones […], proyectar la voz al anunciar a los invitados, sus hermosas vestimentas y joyas, el estilo, la gracia.

Este es un tema muy recurrente en las memorias de los lacayos. Incluso en el siglo XX, expresan un cariño nostálgico por el boato de tiempos pasados:

> Vestir librea y saber llevarla bien produce cierta satisfacción artística. Fomenta el movimiento y el gesto gráciles y añade un poco de teatro y glamur a la ocasión. Con el viraje hacia lo ordinario y lo chabacano, qué bien nos vendría añadir algo de estilo a nuestra vida actual.

Con el tiempo, sin embargo, la industria y el comercio minorista, con sus salarios más elevados y una aceptación social en aumento, se volvieron cada vez más atractivos para el tipo de chicos y chicas jóvenes que en épocas anteriores habrían sopesado la idea de convertirse en criados. Mary Hunter, que empezó a trabajar en Cragside House (Northumberland) en 1920, experimentó en primera persona el declive dramático del servicio doméstico. Cuando con catorce años se incorporó a la casa como segunda doncella, había

otros veinticuatro sirvientes además de ella. En el momento de marcharse, siete años después, era una de las tres empleadas domésticas que quedaban.

En la época moderna dejó de tratarse a los sirvientes con el respeto que habían recibido cuando solían ser miembros jóvenes de las ramas menores de la familia del amo. La cocinera victoriana Hannah Cullwick se resentía amargamente de tener que pedir «cada pequeña cosa» que necesitara de la despensa, que la familia mantenía cerrada con llave: «Es incómodo; además, creo que demuestra muy poca confianza y que supone tratar a la criada como si fuera una niña». La señora Beeton, por otro lado, deja bien claro que las señoras deben dirigirse a los sirvientes como si fueran seres inferiores: «Una dama nunca debe permitirse olvidar la importante obligación de velar por la moral y el bienestar físico de quienes viven bajo su techo».

Por tanto, en los salones de una casa, las órdenes se daban o se recibían. El salón de día, sin embargo, era el lugar particular para la reprobación o el elogio. Aquí era donde se entrevistaba a los criados para un puesto, y donde se efectuaban las notificaciones y los despidos. Este cuarto ha sido testigo de muchas lágrimas mientras se construían y rompían futuros. Y esta tarea a menudo recaía en las mujeres. Se suponía que, en un matrimonio, la mujer debía estar subordinada al hombre. En palabras de William Cobbett en 1829, un marido «bajo la autoridad» de su mujer era «la más despreciable de las criaturas de Dios», es más, haría bien en matarse. Una esposa, en cambio, tenía el deber de gobernar a los sirvientes domésticos. Hasta la muchacha de quince años desbordada a quien va dirigida *Le Ménagier de Paris* compartía esta responsabilidad: «Has de ser la señora de la casa, la que da las órdenes, la inspectora, la que dirige y la administradora soberana de los sirvientes […], la que enseña, reprueba y castiga al personal doméstico». Como señalaba la señora Beeton más de trescientos cincuenta años después: «Así como con el COMANDANTE DE UN EJÉRCITO o el líder de cualquier empresa, lo mismo sucede con la señora de la casa».

En cierto momento, los responsables de las distintas dependencias de una gran casa medieval habían sido hombres de

estatus y dignidad. Las pocas mujeres empleadas ocupaban posiciones muy bajas. Una referencia del siglo XIV a una «criada» recomienda «mantenerla bajo el yugo de la esclavitud» y que solo se le permita comer «carne asquerosa». Sin embargo, a medida que disminuía el tamaño de los hogares, las mujeres se iban haciendo cargo de la gestión del hogar. En cierto sentido, la economía doméstica del siglo XVIII fue perdiendo prestigio lentamente y separándose de la esfera capital de la vida pública. «Las virtudes femeninas son de cariz doméstico. La familia es la provincia idónea donde deben brillar en privado las mujeres», insistía un autor en *The Spectator*. Al mismo tiempo, sin embargo, recordar que las mujeres eran las administradoras de las empresas domésticas es concederles un respeto y un poder superiores a lo que muchos habrían reconocido echando un vistazo rápido a la vida en la época georgiana. Las mujeres tenían el poder de contratar y despedir. «La gente adquiere y se deshace de criados como si fuesen caballos», indicaba el relato de una administradora del hogar escrito en 1850. Las mujeres decidían qué se compraba y contrataban a proveedores para que realizasen servicios de limpieza o fumigación (como los que ofrecía el señor Tiffin, «destructor de insectos de su majestad»). Un ama de casa descuidada podía incurrir en importantes pérdidas económicas o enfrentarse a sirvientes hipócritas: «méritos en buena medida exagerados, defectos deliberadamente ocultados, edades falsificadas por los propios sirvientes».



¿Mentora dadivosa o tirana terrible? La señora de la casa podía representar cualquiera de los dos papeles. Aquí, una dama entrega a su criada un libro de cocina y otro sirviente recibe instrucciones en el arte de trinchar la carne.

© The British Library Board (1607/1716)

Parte de la errónea percepción moderna de las amas de casa como criaturas dóciles e inútiles deriva de la idea de que las mujeres supuestamente debían disimular su estatus y sus capacidades administrativas. La primera dama de Estados Unidos *lady* Letitia Christian Tyler dirigió el hogar del presidente con una mano casi invisible en la década de 1840: «Atiende y regula todos los asuntos domésticos», pero, lo que era aún más encomiable, «con tanta discreción que no se sabe cuándo lo hace». Y a pesar de su perfil bajo, Letitia y sus contemporáneas tenían en verdad una autoridad

considerable sobre la conducta de sus familias y personas a cargo. «Una casa limpia, fresca y bien ordenada irradia sobre sus moradores una influencia tanto moral como física —señalaba un párroco victoriano—, y tiende a hacer de los miembros de la familia personas sobrias, pacíficas y consideradas hacia los sentimientos de los demás».

En el siglo XIX, la mujer estaba perfectamente bien establecida como un «ángel del hogar»: trabajadora pero serena, benéfica, solícita y omnipresente. Debía guardarse para sí misma sus preocupaciones en lugar de compartirlas con su atareado e importante marido, que era quien traía el dinero a casa. En su sala de estar, se aconsejaba a la mujer victoriana hablar con su marido de lo que hubiera leído en el periódico, en vez de importunarlo con problemas relacionados con los sirvientes o con las enfermedades de los hijos.

En este sentido, el salón era un lugar de sentimientos reprimidos. Hoy en día continúa siéndolo, mientras las familias se esfuerzan por dar respuesta a la cuestión espinosa de quién debería encargarse de las tareas domésticas.



29

Entonces, ¿quién aspira vuestro salón?

«*Descubriréis, mis jóvenes amigos, que hace falta un gran cuidado para limpiar muebles, y para conseguir que luzcan bien*».

THOMAS COSNETT, *The Footman's Directory* (Londres, 1825)

La heroína de *El cuarto de las mujeres* (1978), tan orgullosa de su casa como deprimida, tiene sentimientos encontrados hacia las tareas domésticas, las cuales disfruta y a la vez odia. En su cocina, «las piezas de porcelana limpias [...] brillan y te devuelven tu reflejo. Toda aquella belleza era obra suya». Pero trabaja sin descanso para conseguirla: «La limpieza y el orden eran su vida, había sacrificado todo por ellos». Al final le presenta a su marido una factura por todos los servicios prestados y se larga a estudiar Literatura a Harvard.

La aparición de la mujer profesional trabajadora a finales del siglo XX ha reactivado, cien años después, la relación señora-sirvienta en muchos hogares de clase media. En la relación actual, ambas partes suelen ser mujeres. En la casa real Tudor, sin embargo, antes de que este tipo de trabajo perdiera prestigio, eran los pinches de

cocina varones quienes barrían los patios dos veces al día, eliminando «la corrupción y toda la suciedad de la casa del rey», porque resultaba «asqueroso y desagradable para los nobles». El «barrido de las casas y de las alcobas no debía realizarse cuando en las inmediaciones de la casa se encontrara algún hombre honesto —aconsejaba Andrew Boorde, médico del periodo Tudor—, porque el polvo pudre el aire».

Tener la casa limpia era fundamental para la salud, pero también era una forma de presentar una imagen correcta ante el mundo. «La entrada principal [...] debe barrerse temprano por la mañana y mantenerse limpia», señalaba el autor de *Le Ménagier de Paris* en el siglo XIV. La dificultad que suponía limpiar un hogar de gran tamaño era una de las razones que mantenían en movimiento a los grandes nobles medievales, que optaban por trasladarse de una residencia a otra cada pocas semanas. Durante el reinado de María I, la corte quedó atrapada en Hampton Court porque la reina sufría un embarazo psicológico y no podía viajar. Mientras María soportaba la «hinchazón de los senos y la emisión de leche», los cortesanos se congregaban ante el inminente nacimiento. La mugre iba en aumento; los retretes desbordaban en el foso. Las condiciones se volvieron tan nauseabundas que la tensión entre los cortesanos ingleses y los partidarios españoles del marido de María, Felipe, llegó al límite. Felipe tuvo que amenazar con cortar la mano derecha al primer español que desenvainara su espada. Limpiar, por tanto, podía ser una cuestión tensa y crucial, mientras que hoy en día consume un tiempo y una energía muy inferiores en el hogar, hasta el punto de que no pensamos mucho en ello.

Por supuesto, la economía del mercado laboral hizo que hasta bien entrado el siglo XX siguiera siendo más barato contratar a seres humanos para que se ocuparan de muchas de las tareas domésticas. Ya en 1677, *sir* John Hoskins presentó ante la Royal Society la idea de una lavadora (para «aclarar lino fino en una bolsa de tralla atada en un extremo y tensada por un cilindro de rueda en el otro»), pero las primeras patentes de estas máquinas no se solicitaron hasta pasado un siglo. Así, quienes podían permitírselo enviaban su ropa a una lavandería industrial.

Fue una mujer, Melusina Fay Peirce, la primera persona que propuso, en 1869, el concepto de cooperativa doméstica; se sintió impulsada a hacerlo por el deseo de abolir la carga que implicaba cocinar, lavar y coser sin ayuda. Vivir en comunidad minimizaría «todo el gasto en criadas y costureras ignorantes y faltas de principios, el polvo, los vapores y los olores de la cocina, así como toda la fatiga y las preocupaciones causadas por los miles de detalles que entraña la gestión doméstica moderna». Por desgracia, la lavandería comunitaria experimental que estableció en Cambridge (Massachusetts) colapsó por falta de eficiencia.

Cuando sí que tenía éxito, vivir en una cooperativa se fundamentaba en la conveniencia, no en ideas nobles como las de Peirce. El edificio Ansonia, en Broadway, se convirtió en el «hotel apartamento» más avanzado de Norteamérica, caro pero ultracómodo. Además de disfrutar de un piso propio, los residentes podían hacer uso de la piscina, los baños turcos, el trastero, el taller de reparación de automóviles, la tienda de alimentación, la peluquería, el estudio de manicura, las cajas fuertes y una cámara frigorífica en el sótano para guardar abrigos de piel. Podían comer en el comedor compartido de la decimoséptima planta, y todo el edificio estaba conectado mediante un sistema extraordinario de tubos neumáticos.

Pero la idea de vivir en un hotel para eliminar las tareas domésticas no arraigó más allá de las ciudades más grandes y prósperas. La revista *Architectural Record* criticaba la «inmensa y descarada pensión del siglo XX» que era Nueva York durante la época del *jazz*, y la calificaba de perjudicial para una vida familiar correcta, «la flor consumada de la irresponsabilidad doméstica». Si una mujer no estaba dispuesta a limpiar su propia casa, argumentaba la revista, ¿qué diantres iba a hacer entonces? El hotel apartamento era «el enemigo más peligroso con el que había tropezado la domesticidad estadounidense».

Pocas personas podrían hacer semejante afirmación hoy en día, así que debe de haber otra razón que explique el hecho ineludible de que en los últimos siglos a lo largo y ancho de la sociedad occidental los hogares se hayan ido encogiendo, en lugar de crecer. Los

hogares occidentales se han reducido de una media de 5,8 miembros en 1790 a la de 2,6 actual en Estados Unidos. Esto se debe en parte a que los aparatos que ahorran trabajo han restado atractivo a la economía de escala en la cocina, la colada y la limpieza. Pero no podemos dejar de considerar otro aspecto.

Robert C. Ellickson, experto en leyes de Harvard, apunta al «costo de transacción» como una explicación alternativa para estas unidades de una escala relativamente pequeña. Este es el costo teórico en el que se incurre cada vez que se añade un nuevo cuerpo al hogar, puesto que los recién llegados necesitan invertir tiempo y esfuerzos para adquirir los conocimientos que permiten que la organización funcione de manera óptima tanto a nivel económico como emocional. En grupos más grandes, la toma de decisiones se vuelve más costosa y complicada. Solo en épocas turbulentas y críticas el hogar extendido representa una ventaja, de ahí los enormes séquitos de los señores de la guerra medievales o los kibutz en los primeros años de Israel. (Los kibutz todavía existen, sin embargo, y de manera significativa para el argumento de Ellickson, sus miembros ahora exigen menos comedores comunales y más espacios privados).

Y así, cada pequeño hogar actual se ocupa de aspirar, hacer la colada o cazar ratas por su cuenta y riesgo, y los hombres y las mujeres discuten constantemente acerca de cuál de los géneros soporta la carga más pesada. Tal vez, a medida que el mundo se convierta en un lugar cada vez más hostil y falto de agua y petróleo, retomaremos las unidades de vivienda más amplias que resultaban más adecuadas en la peligrosa época medieval. Y quizás entonces vuelva a acrecentarse el prestigio de actividades básicas como limpiar y preparar la comida.



30

Sentarse derechos

«*Cuando nos unimos de nuevo a las damas en la salita, la princesa me tomó del brazo y me llevó a un rincón. De lo más íntimo y acogedor. Coqueta. Por temor a faltarle al respeto, traté de no presionar a mi vez su mano*».

JAMES LEES-MILNE, cuando conoció a la princesa Michael de Kent el 23 de agosto de 1983

Cada vez que hay invitados en un salón surge una tensión entre mostrar respeto —es decir, mantenerse a una distancia prudencial del espacio personal de otro individuo— y la intimidad. Como forma de adulación, la intimidad prevalece sobre el respeto, porque supone la supresión de las barreras y la creación de confianza. Esto explica las barbacoas informales que George W. Bush solía celebrar en Camp David para los líderes mundiales.

De la misma manera, Enrique VIII podía pasar un brazo alrededor del hombro de un embajador o un cortesano predilectos. Pero luego —como un león— podía atacar y golpear brutalmente a un hombre en cuanto se tomara demasiadas confianzas: el rey «no toleraba que ningún hombre le mirase a la cara cuando hablaba con él».

Esta línea tan fina entre el respeto y la intimidad da pie a un nuevo peligro: los modales que pecan de ser demasiado amables. Antes, como ahora, ser excesivamente educado se consideraba poco varonil y debilitante. En una tienda de rapé repleta de dandis en el periodo Estuardo, «las reverencias y las gesticulaciones más en boga se intercambiaban entre amigos, exhibiendo una exactitud maravillosa». Es una descripción perfectamente reconocible del estilo *camp*. Los libros sobre conducta de todas las épocas recomendaban lograr un equilibrio entre la buena educación y la brutalidad, pero nadie ha sabido definir de manera precisa en qué consistiría este equilibrio. Aprenderlo en las rodillas de la propia madre denota al auténtico caballero, y los advenedizos que tenían que leer sobre estas cuestiones en los libros nunca terminaban de estar a la altura.

En su clásico *El proceso de la civilización* (1939), el sociólogo alemán Norbert Elias establecía un vínculo sorprendente entre los modales refinados y el absolutismo político. Trazaba un camino a través de la historia en el que las sociedades dominadas por guerreros o caballeros independientes fueron dando paso poco a poco a las sociedades cortesanas, en las que una única figura dominante se imponía sobre todos los demás. Los caballeros eran groseros y violentos (tenían que serlo para hacerse con el poder). Empleaban una fuerza física bruta para apoderarse de los alimentos y de la tierra, pues sentían que tenían derecho a ellos. Los cortesanos de un rey absolutista no obtenían su poder por la fuerza, sino que las necesidades físicas de las clases altas pasaron a satisfacerse por medio de un sistema tributario. En su lugar, competían entre ellos exhibiendo un comportamiento exquisito, sutil y civilizado.

Si seguimos los pasos de Elias desde el periodo medieval al moderno, advertimos la aparición de conceptos nuevos como *vergüenza* o *pudor*, emociones que ejercían un control mucho más débil sobre la psique medieval. Elias describe la «vergüenza» como «un miedo a la degradación social […] que se produce y se manifiesta cuando el individuo que teme la supeditación no puede defenderse de este peligro mediante un ataque físico directo u otra

forma de agresión». Hacer una reverencia, seguir la etiqueta del sombrero, proponer un brindis, bailar: todo ello proporcionaba a los Tudor y a los Estuardo nuevos medios para humillar a sus enemigos o ganarse la admiración de sus amigos.

En las alcobas grandiosas, formales y majestuosas de Hardwick Hall, o en sus sucesoras del siglo XVII, había que lucir un comportamiento igualmente grandioso, formal y majestuoso. Era impensable que un criado de servicio en estas habitaciones se dirigiera a su amo sin hacer una reverencia. Se esperaba que los buenos sirvientes fueran:

> […] tan corteses que ni una sola palabra será pronunciada por sus amos hacia ellos, ni por ellos hacia sus amos, sino que inclinarán sus rodillas […], su amo no se dará la vuelta antes de quitarse el sombrero.

Y este tipo de conducta no se limitaba exclusivamente a los criados. A la esposa de quince años a la que va dirigido el libro de consejos *Le Ménagier de Paris* se le ordena, literalmente, no mirar a otro hombre, ni siquiera a otra mujer:

> Mantén la cabeza alta y la mirada baja e inmóvil. Los ojos al frente cuatro toesas (unos siete metros) y hacia el suelo, sin mirar ni echar un vistazo a ningún hombre o mujer a derecha o izquierda; no dejes vagar la mirada a tu alrededor de manera veleidosa.

En los salones de una casa Tudor sería igual de impensable que dos personas de diferente rango se sentaran en el mismo tipo de butaca: inevitablemente, la más elegante, la más próxima a la lumbre, la ocuparía la persona de mayor rango. Incluso pasear por una gran galería comportaba sus propias normas, tal como se describe en este ensayo titulado *Rules to be Observed in Walking with Persons of Honour* (Normas que deben observarse al pasear con personas honorables; 1682):

> Si paseas por una galería […], asegúrate de situarte a mano izquierda; y, sin afectación ni molestia para la dama, recupera este lado tras cada vuelta. Si sois tres en vuestro paseo, el centro es el lugar más honorable y pertenece a la figura más destacada de la compañía, el lado derecho es el siguiente y el izquierdo es el más modesto en estima.

Sin embargo, vale la pena recordar que todo esto era una representación de cara a los demás. A solas, uno podía comportarse con mayor naturalidad, y así solía hacerse. Fuera de escena, uno podía «aflojarse las jarreteras o las hebillas, acostarse en un sofá o irse a la cama, caer desmadejado en un sillón […], negligencias y libertades que podían tomarse al estar completamente solo». La reina Isabel I, siempre tan consciente de su imagen, jamás habría permitido que la vieran en un estado indigno de una reina. Había ordenado tapiar las ventanas que daban a su jardín privado en Hampton Court, de manera que, en las mañanas frías, siempre que quisiera dar un paseo vigoroso en los jardines «para entrar en calor», pudiera hacerlo sin temor a ser observada.

La revolución política de Gran Bretaña en el siglo XVII provocó a su vez otra revolución: en el lenguaje corporal. Carlos I fue derrotado en la batalla y finalmente ejecutado por sus súbditos por llevar su prerrogativa real demasiado lejos. Durante el periodo posterior a su derrota, cuando la Mancomunidad de Inglaterra reemplazó al régimen monárquico, apareció una nueva forma de saludo que era un reflejo de la destrucción de la jerarquía social. Quitarse el sombrero ante una persona de mayor rango se sustituyó por una forma de saludo que asumía que ambas partes eran iguales: los nuevos gobernantes democráticos de Inglaterra se enorgullecían de negarse a hacer reverencias y, en su lugar, insistían en estrecharse las manos.

Una vez iniciado el declive del régimen absolutista, los excesos más extremos en materia de conducta y modales cortesanos se volvieron obsoletos. Incluso después de que se «restaurase» a Carlos II en el trono de Inglaterra, una serie de revoluciones posteriores erosionaron el poder de los reyes de la casa de Estuardo, tal como se aprecia en las descripciones de las funciones mucho más limitadas de los reyes de la casa de Hannover. Asimismo, la época nueva y afable del siglo XVIII fue menos formal que la anterior con respecto a la conducta. Los georgianos aspiraban a crear una atmósfera relajada, en lugar de un ambiente de severa majestuosidad. En palabras de lord Chesterfield: «Uno debe saber

entrar en una estancia, hablar con la gente y responder sin parecer desconcertado ni avergonzado».

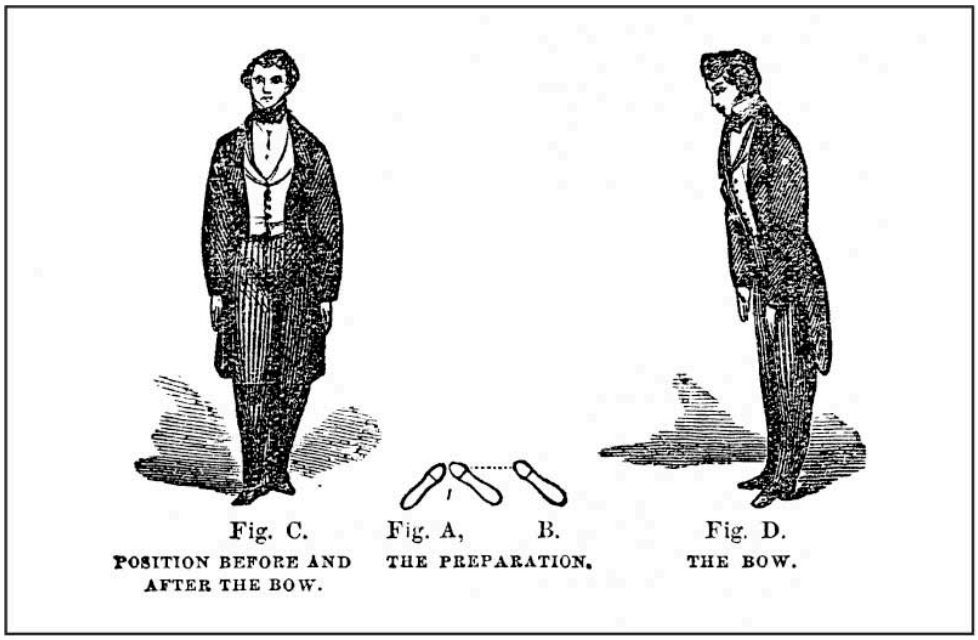
Chesterfield aún prestaba gran atención al lenguaje corporal, pero ahora el énfasis recaía en la elegancia y no en la formalidad. «Quiero que prestes especial atención al movimiento elegante de tus brazos —recomendaba—, a la manera de ponerte el sombrero y ofrecer la mano». La conducta era un asunto aún más relajado al otro lado del Atlántico. «Los cumplidos formales y las ceremonias vacías» no interesaban en absoluto a Martha Washington, patrona del hogar presidencial desde 1789. Afirmaba apreciar solamente «aquello que procede del corazón».

La vestimenta también dicta el lenguaje corporal, y, en el caso de las mujeres, los corsés fomentaban una postura rígida y erguida. Resulta útil tener algo que hacer con las manos que quedan expuestas al llevar faldas con aros, y esto dio pie a los accesorios de la época georgiana: «El rapé o el abanico ofrecen una oportunidad en cada pausa de la charla». Hoy en día, los franceses son mucho más besucones que los ingleses, pero esto no era así en el siglo XVIII. Entonces, un visitante suizo en Inglaterra explicaba en una carta a sus familiares: «No dejéis que esta manera de saludar os escandalice […], es costumbre en este país, y muchas mujeres se llevarían un buen disgusto si no se las saludara así».

En el siglo XIX, sin embargo, empezaron a verse muestras de desaprobación, y los modales libres y desenfadados del periodo georgiano pasaron a considerarse vulgares y desinhibidos. Paradójicamente, parece ser que fueron los avances médicos de la Ilustración los que devolvieron a las mujeres a una época más ceremoniosa. La constatación de que las mujeres eran esencialmente diferentes de los hombres, en lugar de una versión más débil, desembocó en la idea de que las damas eran seres frágiles que requerían una protección constante. Esto podía lograrse dirigiendo la atención al decoro y a los buenos modales. Se consideraba que las mujeres habían perdido la capacidad de bromear, o incluso de caminar; así nació el ahora desaparecido arte de apoyarse en el brazo de un caballero. Esta nueva moralidad puso fin al tipo de diversiones que habían amenizado los salones

georgianos. Se suprimieron actividades de moral dudosa como el juego o el baile. «Bailar el vals es tan peligroso —decía el autor anónimo de *Advice to Governesses* (Consejos para gobernantas; 1827)— que me pregunto cómo una madre prudente puede tolerar semejante diversión».

A finales del periodo victoriano, Estados Unidos y Europa chocan en la novela histórica *Las bucaneras*, de Edith Wharton. «El alegre ajetreo de Grand Union, los caballeros procedentes de Nueva York [...] con noticias de Wall Street» brillaban por su ausencia en los salones aristocráticos británicos que, pese a todo, un grupo de jóvenes herederas estadounidenses deseaba conquistar a toda costa. Las jóvenes conquistadoras se descubrían «heladas por el silencio y el orden» del hogar británico. Las doncellas eran «notablemente hurañas» y «temían hasta tal punto a la cocinera que ni se atrevían a poner un pie en la cocina».



Sugerencias sobre cómo hacer una reverencia, en A Complete Practical Guide to the Art of Dancing (Guía práctica completa del arte de bailar; 1863).

Colección privada

Esto hacía que los salones británicos parecieran rígidos y retrógrados, pero al menos se habían convertido en la parte de la casa que estaba dominada por las mujeres. Antiguamente, el amo de la casa había controlado la vida social de su familia, además de sus planes económicos o reproductivos, pero en algún punto del camino los hombres habían renunciado a su papel de anfitriones. En 1904, Hermann Muthesius explicaba que:

> *[…] la mujer inglesa es la dueña absoluta de la casa, el polo alrededor del cual gira su existencia […]; el hombre de la casa, de quien se asume que está absorto en su trabajo diario, es él mismo hasta cierto punto un invitado de ella cuando está en casa. Así, el salón, la sala del trono de la dueña, es el punto de encuentro de toda la vida de la casa.*

Muthesius también observaba que la mujer «vigila todos los intercambios con el mundo exterior, envía invitaciones y recibe y entretiene a los invitados», y este será el tema del próximo capítulo.



31

Una sonrisa radiante y educada

«*Todos se quejan de la presión de la compañía, pero todos se regocijan estando tan divinamente apretados*».

FRANÇOIS DE LA ROCHEFOUCAULD, sobre las fiestas en Londres (1784)

Todos hemos visto la sonrisa radiante, educada y algo falsa adherida a los labios de un anfitrión o una anfitriona. Ahora avancemos hacia el momento mismo de la representación en el salón, desde el ostentoso derroche de un baile de máscaras del periodo Estuardo a la visita formal victoriana de quince minutos.

La sociabilidad siempre ha sido una especie de deber, y la línea que separa lo distendido de lo tedioso es muy fina. Eleanor Roosevelt calculaba que en el año 1939 había estrechado la mano a 14.046 personas. «Me dolían los brazos —rememoraba—, me dolían los hombros, me dolía la espalda, y sentía como si las rodillas y los pies le pertenecieran a otra persona». Pero aquellas personas cuyas manos había estrechado estaban sin duda satisfechas con la experiencia. La generosidad, el acto de regalar y la hospitalidad eran esenciales para el mantenimiento de la cohesión social.

¿Cómo entretener a los invitados? A los invitados de los periodos Tudor o Estuardo se les podría haber ofrecido un baile de máscaras formal, una forma de esparcimiento dramático y musical que incluía

tanto a artistas profesionales como aficionados. A Enrique VIII le parecía divertido acudir disfrazado a una de las fiestas del cardenal Wolsey y hacer que las damas bailasen con él. En la misma corte, Ana Bolena debutó en un baile de máscaras titulado «Le Chateau Vert» encarnando a la Perseverancia (lo que terminó siendo sumamente apropiado, teniendo en cuenta lo lejos que después tuvo que llegar para cazar al rey). Las representaciones musicales o en las que se cantara siempre gozaban de popularidad, y Enrique VIII arrebató algunos de los mejores cantantes del coro infantil del cardenal Wolsey para su propio coro. Los bailes de máscaras continuaron celebrándose a lo largo del siglo siguiente, volviéndose más y más espléndidos y hasta libertinos: en una actuación dedicada al más bien sórdido Jacobo I, la actriz que interpretaba a la reina de Saba untó de crema y mermelada al rey Cristián de Dinamarca, que estaba borracho. Las dos mujeres que supuestamente interpretaban a la Fe y a la Esperanza bebieron demasiado y se las vio vomitando entre bastidores.

El libro del siglo XVII *Book of Games* (El libro de los juegos), de Francis Willoughby, está repleto de ideas brillantes para celebrar fiestas de bajo coste, y en él se describen las reglas del *backgammon* y del tres en raya, y se ofrecen instrucciones para jugar a las cartas, empezando por la fabricación de las mismas: «Pegad tres o cuatro trozos de papel blanco; debe ser liso para que resbalen bien y puedan repartirse y jugar con ellos. Si se humedecen, deberán secarse y frotarse uno a uno para que vuelvan a resbalar».

Además de dar un montón de trabajo, la chimenea permitió recuperar estampas de la vida cotidiana que se habían perdido: el arte de divertirse a uno mismo mientras se calienta con poca luz. En efecto, hay todo un género de caricaturas que podrían describirse como «persona pillada en la postura indigna de calentarse el trasero desnudo frente al fuego». En aquel lugar, en aquel momento, el arte íntimo de contar historias prosperó, igual que ocurrió con juegos tontos como el «coro que ríe» que se describe en el *Young Ladies' Treasure Book* (1880). Podía jugarse «alrededor de un buen fuego en las largas noches de invierno»: «La persona colocada en la

esquina junto al fuego dice: "¡Ja!", y la que está a su lado repite: "¡Ja!", y así sucesivamente… Nadie que no haya jugado a este juego es consciente de su capacidad para provocar alegría».

Francis Willoughby sugiere juegos más simples del siglo XVII perfectos para jugar a la luz de la lumbre, como las «rimas rimadas». Celebra al agudo e ingenioso señor Booker, que cuando lo retaron a encontrar algo que rimase con *porringer*, se le ocurrió decir: «The King had a Daughter & he gave the Prince of Orange her» (El rey tuvo una hija y se la entregó al príncipe de Orange). Ahora es posible jugar a estos juegos de ingenio en el coche, pero no en casa, porque el salón moderno está lleno de estímulos que requieren un menor esfuerzo.

En los grandes aposentos nobiliarios, como en la isabelina Hardwick Hall, las fiestas eran por lo general rígidas y formales, y en ellas la gente permanecía en el lugar que le correspondía. Como ya hemos visto, a mediados del siglo XVIII algunos palacetes, como Norfolk House en Londres, adquirieron dependencias oficiales dispuestas en un recorrido circular, en lugar de en línea recta, y se abrían de par en par para celebrar paseos ceremoniosos. Según avanzó el siglo, la mezcla informal de personas de distinto rango fue volviéndose más habitual. Sentarse en sillas colocadas en forma de óvalo perfecto para propiciar un debate tranquilo, una formación fundamental en los salones de la época barroca, quedó desfasado. «No hay nada más odioso que un grupo de señoras sentadas en círculo para mantener una conversación formal —afirmaba un personaje en una novela de 1817—; aquí estoy, como un pájaro en un círculo de tiza que no se atreve a moverse, ni siquiera la cabeza o los ojos».

El énfasis en la sociabilidad de salón llegó a ser de tal calibre que ya en el siglo XIX algunos visitantes se aburrían hasta las lágrimas en las veladas de incesante cháchara, tan habituales en las fiestas celebradas en los hogares decimonónicos. «Hoy hemos estado sentados todos juntos en la salita hablando de nuestros diversos y pequeños compromisos», decía Maria Edgeworth en 1819. Estas formas de entretenimiento incluían hacer marionetas, copiar dibujos y ordenar lazos, pero ahí estaba la frustrada «Fanny en la biblioteca

pasando algo de tiempo con su solitario y filosófico ser, […] uniéndose más tarde al vulgo en la salita». Asimismo, el príncipe Pückler-Muskau, que visitó Inglaterra entre 1826 y 1828, descubrió que ni siquiera podía marcharse a su propio cuarto para escribir una carta porque era algo «inusual y, por tanto, la gente se sorprende y se siente ofendida». Esto se prolongó hasta el siglo XX en las casas de campo entregadas a la sociabilidad. He aquí a James Lees-Milne de visita en Wallington (Northumberland):

> Tras la cena estoy agotado y deseo irme a la cama. Pero no. Hoy tenemos preguntas de conocimiento general. *Lady* T. formula las preguntas una detrás de otra a la velocidad del rayo […]; de lo más alarmante para un desconocido cansado.

El arte de la conversación recibió un duro golpe en el siglo XX. «La cantidad de tiempo en el hogar se ha reducido mucho en los últimos años a causa de una serie de innovaciones, como el cine, los viajes económicos, ver partidos y jugarlos, la vida profesional de las mujeres, las guarderías, etc.», sostenía F. R. S. Yorke en 1937. Para aquellos que de vez en cuando todavía pasaban una velada nocturna en casa, la radio se convirtió en el nuevo centro del salón (lámina 30). Ahora el «anfitrión» del entretenimiento nocturno ni siquiera tenía que estar presente en la habitación, sino presidiendo un acontecimiento grabado en otra parte.

La British Broadcasting Corporation (BBC) fue creada en 1922 por un consorcio de los seis mayores fabricantes de sistemas de radio, incluidos Marconi y General Electric. La retransmisión de programas nocturnos de la BBC ofrecía una experiencia social, no solitaria, porque la gente los escuchaba acompañada de amigos y familiares. En 1925 había un millón y medio de titulares de licencia. La BBC publicaba folletos sobre cuestiones relacionadas con cómo crear un «círculo radiofónico» o un club de radioyentes; «Cómo conducir un grupo de discusión de radioyentes»; e incluso «Cómo escuchar». «En casa, escucha con la misma atención que prestarías en un teatro o auditorio —instruía el autor al futuro oyente—. Es importante que en casa disfrutes tanto como en el teatro».

Las primeras retransmisiones televisivas se hicieron en 1932, año en que se emitieron setenta y seis programas de media hora. Pero nadie sabía a ciencia cierta a cuántos salones llegaban. En 1933 preguntaron a los telespectadores: «La BBC desea saber cuántas personas están realmente viendo este programa. ¿Podrían aquellos que nos estén viendo enviar una postal marcada con una Z a la Broadcasting House inmediatamente?».

La popularidad de la televisión fue mucho más lenta que la de la radio. La coronación de 1953 llevó finalmente el televisor a numerosos salones, pues muchos aparatos se compraron especialmente para la ocasión. La gente se apresuraba a casa de sus vecinos (y aquellos que habían intentado mantener las apariencias instalando una antena en el tejado para dar a entender que también ellos tenían televisión fueron pillados in fraganti). La revista *Radio Times* del día de la coronación dedica un recuadro muy pequeño a la programación televisiva, mientras que los programas de radio ocupan casi todo el espacio. A partir de 1952, sin embargo, el número de licencias de radio emitidas comenzó a decaer, mientras que ese mismo año las licencias de televisión alcanzaron el millón y medio. En 1955, el lanzamiento de la cadena ITV llevó la publicidad a los salones particulares y, gracias a la emisión en la década de 1960 de la serie de televisión *Coronation Street*, también la cultura de la clase trabajadora.

La televisión iba a cambiar los hábitos de alimentación, que decididamente abandonaron el comedor y se instalaron en el salón. Los sofás de la década de 1950 a menudo incluían bandejas de plástico insertadas en los brazos para sujetar comida o bebida, los fabricantes de galletas sacaron latas de «surtido televisivo» y la gente empezó a consumir sus «cenas televisivas» en el salón solo con un tenedor en la mano; los cuchillos se quedaron detrás, en el cajón.

La televisión podría parecernos un dispositivo extremadamente moderno, pero en realidad adopta el papel del cuentacuentos comunitario o juglar. Sentarse después de un día de trabajo a oír las noticias, una canción o una historia es algo que tenemos en común con los usuarios del gran salón medieval. A menudo se echa la culpa

a los videojuegos de que las personas se hayan vuelto aisladas o retraídas, pero los juegos con múltiples jugadores son el equivalente moderno de los «coros que ríen» victorianos o de los juegos de rimas que fomentaban la agilidad mental en los salones del siglo XVII.

Agasajar a los invitados no tiene por qué ser algo divertido. Pero sin la preparación, la expectación y el esfuerzo no habría existido el vínculo social más básico de todos fuera del núcleo familiar: el que dio lugar a la hospitalidad. Y este vínculo, ante todo, se forjó en el salón.



32

Besar y cortejar

«—¿Has besado a algún chico?
—¿Quieres decir besar de verdad? ¿En los labios? —le pregunté.
—Sí —dijo Nancy impaciente—. ¿Lo has hecho?
—En realidad, no —tuve que admitir.
Nancy respiró con alivio.
—Yo tampoco».

JUDY BLUME, *¿Estás ahí, Dios? Soy yo, Margaret* (1978)

Besar no es necesariamente un acto romántico. En la época medieval, los hombres intercambiaban besos de gran significado: besos de paz, de fidelidad o ceremoniosos. Asimismo, hasta bien entrado el siglo XX, un monarca más moderno estaba acostumbrado a que tanto las personas suplicantes como las que aceptaban algún honor besaran sin cesar su mano. Pero todo el mundo sabía que un hombre medieval al que hubieran cazado besando a una mujer que no era su esposa tenía algo muy distinto en mente.

Los salones, desde el gran *solar* medieval a la humilde salita de una casa de huéspedes, formaban el telón de fondo de momentos tensos pero semipúblicos en la vida de una persona. Hasta la Primera Guerra Mundial, muchas jóvenes no eran dueñas de su

propio destino, sino que tenían que esperar, tensas y expectantes, mientras sus potenciales pretendientes pedían permiso a su padre antes de proponerles matrimonio. Antes de llegar a esta fase, el salón era con frecuencia el escenario donde exhibir las habilidades femeninas y anunciar su idoneidad como potenciales esposas: cantos, juegos y labores de costura.

La literatura está repleta de historias de amantes desventurados que se habrían casado por amor, pero a quienes el destino o la sociedad terminan separando. Incluso Enrique VIII, que tantas veces se casó, estaba embarcado en una búsqueda interminable y frustrante de la mujer perfecta con la que ser felicísimo para siempre. Idealizó a Ana Bolena durante siete largos años antes de conseguir que se comprometiera con él, y le gustaba decirle a la gente que «amaba de verdad a la mujer con que se desposaba».

Dicho esto, sin embargo, el rey se encontraba en posición de elegir, a diferencia de la mayoría de las personas. La idea de que no hay mejor razón para el matrimonio que el amor es bastante moderna y, además, bastante específica del mundo occidental. Históricamente, en Europa y en América (y aun hoy en muchas culturas de otros lugares), el matrimonio comenzaba, por lo general, como un acuerdo de propiedad; en la fase intermedia, se centraba principalmente en la crianza de los hijos, y terminaba con amor. John Boswell, historiador de la homosexualidad, señala que, por el contrario, hoy en día en Occidente es justo al revés: empieza con amor, de ahí se pasa a los hijos y, a menudo, termina en disputas sobre la propiedad de los bienes.

Hasta la Ilustración, la gente debía situar las obligaciones religiosas por encima de las conyugales. En 1683, en Salem (Nueva Inglaterra), Mehitable Parkman le contó a su marido que una vecina estaba preocupada porque «teme que te amo más a ti que a Dios». A las jóvenes de buena cuna de los siglos XVII y XVIII, el lujo de los sentimientos desde luego no les estaba permitido. Como marionetas en un teatrillo, esperaban plácidamente mientras sus padres les concertaban un matrimonio dinástico. Elizabeth Spenser, por otro lado, se mostraba inusualmente proactiva y mercenaria en 1594 al esbozar los requisitos que debía cumplir su prometido:

> Debo tener dos lacayos […]. Tendré veinte vestidos de gala […]. Tendré que meter en mi bolso dos mil libras y doscientas más, y tú pagarás mis deudas. También querré seis mil libras para comprarme joyas.

Edmund Harrold, el diarista y fabricante de pelucas de Mánchester, dejó pasar solo nueve meses entre el fallecimiento de su primera esposa y su segundo matrimonio, y empezó a cortejar a su tercera mujer solo tres meses después de que falleciera la segunda. Sentía la obligación de casarse deprisa, por consejo de su médico, por un sermón que había oído en la iglesia y porque era consciente de sus propias debilidades: «Todo cristiano tiene el deber de mortificar aquellas pasiones y lujurias impetuosas a las que más proclive sea. Estoy empezando a sentirme intranquilo y vuelvo a pensar en las mujeres». Todo el mundo tenía el deber de casarse, excepto los ancianos: «De todas las pasiones, un viejo debería evitar toda pasión necia por las mujeres», decía el doctor Hill en *The Old Man's Guide to Health and Longer Life* (La guía del anciano para una vida saludable y longeva; 1764).

De vez en cuando, una heredera actuaba con independencia, huía y contraía matrimonio en la clandestinidad. En la época georgiana, la brillante y escandalosa *lady* Mary Wortley Montagu agarró el toro por los cuernos de la siguiente manera: «Tiemblo de pensar en lo que estamos haciendo. ¿Estás seguro de que siempre me amarás? ¿De que nunca nos arrepentiremos? Temo, y confío». Pero este tipo de comportamiento era adecuado para la puerta trasera y la verja del jardín, y de noche, no para el salón. Su pretendiente fue tomado por asaltante de caminos por merodear de forma sospechosa en el exterior de la casa. Teniendo en cuenta el tremendo y encomiable entusiasmo por la vida de *lady* Mary, me apena tener que informar de que su matrimonio secreto no funcionó.

Aun así, el amor y la emoción no tienen por qué estar del todo ausentes en nuestra imagen de los salones de clase alta. Incluso el varonil James Boswell admite que un amante masculino del periodo georgiano puede suspirar, llorar o gimotear sin que deba avergonzarse por ello: «Es propio de la pasión del amor soportar,

dispensándolas de toda deshonra, aquellas debilidades en un hombre que en cualquier otra ocasión harían de él alguien totalmente despreciable». Estos suspiros y llantos, sin embargo, resultarían más que inapropiados después de contraer matrimonio. A pesar de demostrar una «flexibilidad suficiente» para arrodillarse y pedir la mano de una mujer, un inglés decente se jactaría de que «los músculos de sus rodillas no volverán a ceder».

El siglo XIX fue testigo de cómo el amor entraba cada vez más a formar parte de la ecuación, incluso para quienes ocupaban los estamentos más altos: como todo el mundo sabe, la reina Victoria propuso matrimonio al príncipe Alberto tras haber hecho esperar a su tío (que años antes había planteado esta unión) hasta que estuvo preparada. Su matrimonio se ha enmarcado siempre como una historia de amor, y tras la muerte de Alberto, Victoria pasó el resto de su vida de luto por él.

Los estratos más bajos de la sociedad tenían libertad para disfrutar de una idea del matrimonio más fraternal, y hasta el siglo XVII las bodas fueron bastante informales. Tan solo se necesitaba un acuerdo verbal bastante vago entre las dos partes frente a testigos, seguido de una consumación sexual. El matrimonio civil fue una de las nuevas prácticas revolucionarias que introdujo la Mancomunidad de Inglaterra en el siglo XVII (antes de esto, la ley eclesiástica había prevalecido sobre el derecho consuetudinario con respecto a las relaciones conyugales). Los puritanos de Nueva Inglaterra eran asimismo fervientes partidarios de la idea del matrimonio como un contrato entre dos personas, no como un sacramento, y sus registros judiciales muestran que las mujeres eran más propensas que los hombres a presentar una demanda de divorcio por motivos de adulterio, negligencia o crueldad. Al parecer, el Estado protegía sus derechos mucho mejor de lo que lo había hecho la Iglesia.

En 1694, el Estado inglés había decidido lucrarse con el matrimonio, aprobando un impuesto a tal efecto. El matrimonio clandestino, una ceremonia realizada en secreto para que cualquiera que se opusiera a la unión no tuviera oportunidad de expresar su parecer, fue suprimiéndose de manera gradual. La Ley de Matrimonio de 1753 endureció aún más las cosas, porque solo se

permitía celebrar una boda entre las ocho de la mañana y el mediodía, como parte del servicio dominical. Esto explica por qué el banquete nupcial aún se conoce como «desayuno»: durante siglos, tuvo lugar por la mañana.

Aunque vivió en una época en la que el amor supuestamente debía jugar algún papel, Charles Darwin adoptó una postura científica y pragmática ante la propuesta matrimonial. A pesar del fastidio de perder la «libertad de ir a donde uno quisiera» y la «conversación entre hombres inteligentes en los clubs», y de tener «menos dinero para libros, etc.», decidió que «una esposa dulce y afable en un sofá, con una buena chimenea», sería bueno para su salud. Y, tras sopesar pros y contras, concluyó: «Cásate QED».[40]



33

Morir (y asistir a tu propio funeral)

«Mi queridísimo polvo, ¿no podrías en tu
apresurado día
permitir que tu adormecida paciencia
aguantara con gallardía
una hora más para o bien juntos
sentarnos,
o bien juntos acostarnos?».

Epitafio de *LADY* CATHERINE DYER a su marido, William
(1641)

Estos últimos capítulos han descrito el modo en que los hogares particulares se entrecruzaban con el vasto y ancho mundo exterior. Pero esta relación entre la vida pública y la privada continúa incluso tras la muerte de una persona.

La esperanza de vida ha ido en progresivo aumento desde los tiempos de los normandos. Hoy, la edad media en Gran Bretaña son treinta y ocho años, mientras que en la sociedad del siglo XIV era de tan solo veintiún años. Solo el 5 por ciento de los individuos en el siglo XIV llegaba a la avanzada edad de sesenta y cinco. En el pasado, por tanto, se consideraba que la gente había alcanzado la madurez mucho antes. Se esperaba que los niños empezaran a trabajar con tan solo siete años, y a partir de esa edad se los podía

colgar por robar. Las sociedades jóvenes tienden a ser más violentas, más brutales, pero quizá también más vigorosas y creativas.

Sin embargo, entre el pasado y hoy existen ciertas continuidades sorprendentes. Incluso en los periodos Tudor y Estuardo, la vejez empezaba a los cincuenta o a los sesenta, una edad probablemente mayor de lo que cabría esperar teniendo en cuenta que los niños se convertían en adultos mucho antes. Las cifras de la esperanza de vida media nos han confundido y llevado a pensar que todo el mundo esperaba morir en torno a los cuarenta. Y no era el caso. A pesar de que la gente estaba acostumbrada a que sus compañeros murieran a una edad temprana, esto se consideraba una desgracia. «Setenta años» era lo que se percibía como una duración «natural» de la vida. Ya entonces, los ancianos eran un grupo consumidor importante, y compraban diversos accesorios y demás parafernalia relacionada con la vejez. Enrique VIII tenía «miradores» o gafas con lentes de cristal de roca procedentes de Venecia, así como un par de sillas de ruedas: «sillas llamadas vagonetas».

Las aflicciones de los mayores son similares a lo largo de los siglos, mientras que las quejas vertidas sobre ellos suenan siempre irreflexivas. El jacobino Thomas Overbury despotricaba contra el «aliento putrefacto» de los viejos, su molesta costumbre de toser después de cada frase y de «atusarse las barbas llenas de babas». «Las damas ancianas son personas útiles para preparar el té, tomar rapé y jugar al *whist* en voz baja», pero no para mucho más, se quejaba la revista *John Bull* en 1821.

Está claro que la vejez no era solo un problema físico: también era un problema social. Las quejas de *lady* Sarah Cowper a principios del siglo XVIII nos parecen asombrosamente modernas: «Me siento dejada de lado con todo el desprecio imaginable, como si a mis cincuenta y siete años estuviera obsoleta, incapaz de mantener una conversación». Pero también se mostraba (de la manera más incongruente) despectiva hacia sus contemporáneas que pretendían parecer más jóvenes de lo que eran. De una conocida decía que:

> […] finge los disparates y desaires propios de la juventud, exhibe sus pechos y sus orejas, adornados ambos con gemas relucientes, mientras que sus ojos parecen estar muertos, la piel arrugada, las mejillas hundidas, la cabeza temblorosa, las manos trémulas, y todo se le cierra.

La vejez siempre ha perjudicado más a las mujeres que a los hombres. Una vida entera de duro esfuerzo y una dieta pobre habrían agravado los efectos de la menopausia —disminución de la densidad ósea, exceso de vello y caída de los dientes—, de manera que una mujer de la época Tudor pasaba rápidamente de ser una joven deseable a tener aspecto de bruja. La teoría médica de los cuatro humores también funcionaba en su contra: una vez que habían dejado de producir leche o el periodo menstrual, se pensaba que sus cuerpos estaban «más secos» y, por tanto, se parecían más a los de los hombres. Se consideraba que «al detenerse su melancólico flujo mensual», se convertían en hombres de segunda, sin la fuerza ni el raciocinio de ellos.

Sin embargo, la historia íntima de una persona no terminaba con su muerte: había que soportar el propio funeral. Se dejaba pasar una media de siete días entre la muerte y el entierro, por ejemplo, para aquellos sepultados en Christ Church, Spitalfields, en el Londres del siglo XVIII. La persona fallecida pasaba esa última semana en su propio salón, y sus familiares y amigos acudían a visitarla. Edmund Harrold, el fabricante de pelucas del periodo Estuardo, describe lo que había sucedido tras la triste defunción de su esposa «en mis brazos, rodeada de almohadones». Su comunidad lo ayudó a tomar pequeñas decisiones desgarradoras sobre las ropas de su mujer —«He entregado sus prendas de trabajo a la madre Bordman y a Betty Cook, nuestra criada»—, y la decisión crucial de qué hacer con su cuerpo: «La familia cree que es mejor enterrarla en la tumba familiar de Plungeon Field, y eso haré».

La muerte de un conde medieval requería la concurrencia de sus allegados, sirvientes, partidarios, arrendatarios y sacacuartos, todos ellos puestos en fila. Vestigios de esta tradición aún pudieron observarse tras la muerte en 2004 de Andrew Cavendish, undécimo duque de Devonshire, cuando decenas de criados formaron una

larga fila en el camino de entrada a Chatsworth House para despedir al coche fúnebre. Si uno carecía de amigos, sus herederos podían comprárselos. Nada menos que 31.958 personas asistieron al funeral del arzobispo de Londres en 1303; a muchas de ellas se les pagó para que acudieran. En el remoto Hertfordshire, la antigua costumbre del «devorador de pecados» perduraba todavía en la década de 1680. Se contrataba a pobres para que asistieran al funeral y «asumieran sobre sí mismos todos los pecados del difunto».

A partir de 1660 se prohibió ser enterrado en nada que no fuera una mortaja de lana. La ley se aprobó para apoyar a la industria lanera británica frente a la industria del algodón, mantenida a base de esclavos y cuya expansión era sumamente agresiva. La profesión de enterrador se desarrolló a finales del siglo XVII para coordinar las actividades del fabricante de ataúdes, de la empresa de alquiler del coche fúnebre y del tapicero; hasta entonces, la familia del fallecido había contratado los distintos servicios por separado. El tapicero debía decorar con telas de luto negras los salones de una casa; los herederos también podían encargar un «escudo funerario» al Colegio de Armas (un rombo pintado con el escudo de armas de la familia) y colgarlo encima de la puerta principal. En 1666, las instrucciones para el funeral de *sir* Gervase Clifton, de Clifton Hall, en Nottinghamshire, ilustran cómo se decoraron sus salones para la ocasión:

> El salón se decorará con un amplio paño de color negro.
>
> El pasillo que lleva a la alcoba de mi señora se decorará con un amplio paño de color negro.
>
> El gran comedor, donde deben congregarse los dolientes de más categoría, se decorará con un amplio paño de color negro.
>
> Allí descansará el cuerpo.

A los enterradores, por supuesto, les interesaba potenciar que la gente organizase un espectáculo y, con el tiempo, pasaron de ser una profesión victoriana de enorme éxito a convertirse en objeto de burlas por su actitud pomposa y autoritaria.

La exhibición del cadáver de una figura prominente constituía un ritual de suma importancia. Pero, en ocasiones, organizar un gran funeral podía llevar semanas. Para entonces, el cuerpo ya se habría descompuesto, y por eso se usaba en su lugar una imagen o «representación» hecha con cera o madera. Los coletazos de esta costumbre se pueden ver en la abadía de Westminster en la exhibición de las curiosas figuras de cera que representan a Carlos II, a Guillermo III y María II, y a la reina Ana. La creación de estas figuras funerarias dio origen al negocio de Madame Tussaud.

Los primeros embalsamamientos de cuerpos respondían a una ciencia tremendamente inexacta, y si salía mal, la concentración y la explosión de gases en el ataúd podían ser espectaculares y dañinas. El sacro emperador romano Carlos el Calvo murió lejos de su hogar en el 877. Sus ayudantes «lo abrieron», «vertieron dentro el vino y las hierbas aromáticas de que disponían» y empezaron a cargar con su cuerpo hacia Saint-Denis. Pero el hedor del cadáver putrefacto hizo que «lo metieran en un tonel que untaron con brea». Cuando también esto falló, dejaron de cargarlo y le dieron sepultura en Lyon.



La tarjeta comercial de uno de los primeros enterradores profesionales. Se comprometían a coordinar a la empresa de alquiler del coche fúnebre, al tapicero y al boticario, que hasta entonces se habían contratado por separado.

© Museo Británico

La extracción de los órganos internos era una forma prudente de prevenir la putrefacción: por eso las vísceras de Jane Seymour están enterradas en el palacio de Hampton Court (donde falleció) y no en Windsor (donde se le dio sepultura oficial). Se decía que el cuerpo de Enrique VIII explotó de noche mientras yacía en su ataúd en la abadía de Syon, una parada en su viaje final hacia su propio entierro en Windsor, y que los perros lamían la grasa que goteaba en el suelo de la iglesia. (No hay que olvidar que, en la Biblia, otros perros habían lamido la sangre del rey Acab como castigo por haber caído bajo la influencia de su esposa pagana Jezabel. Así que tal vez

difundieran esta historia los partidarios de Catalina de Aragón, que aún trataban de vengarse de Enrique por el trato que había dispensado a su primera mujer).



La última aparición de una persona en su propio salón: en un ataúd abierto.

Colección privada

Isabel I, la reina virgen, perdió su batalla final para impedir que un hombre penetrase su cuerpo. Sus consejeros privados, plenamente conscientes de su deseo de que no se le practicase una autopsia, se distrajeron con la cuestión de proclamar a Jacobo I como sucesor. Contrario a sus órdenes, el secretario de Estado Cecil concedió «una orden secreta a los cirujanos», permitió que accedieran a su alcoba y allí «la abrieron, cosa que el resto del consejo después pasó por alto, aunque no era su intención».

Estos cirujanos extrajeron sus entrañas, pero las técnicas de preservación eran todavía inadecuadas. Rellenaron el cuerpo de

Isabel con hierbas, lo envolvieron con tela encerada, lo clavaron en el ataúd y lo dejaron en el palacio de Whitehall bajo la custodia de sus damas de compañía. Pero aquella noche, *lady* Southwell, mientras velaba sentada a la difunta reina, se quedó horrorizada al advertir que «el cuerpo y la cabeza se partían con un crujido capaz incluso de astillar la madera».

Un siglo después, tras la muerte de María II por viruela en 1694, el embalsamamiento fue más eficaz. «Una abundancia de gomas y especias para rellenar el cuerpo» la mantuvo a salvo de los peores estragos de la decadencia hasta su funeral. El cadáver de Carlos I también sobrevivió hasta mucho después de su ejecución en 1649. Cuando abrieron su ataúd en 1813, descubrieron que su cuerpo había sido:

> […] cuidadosamente envuelto con una tela encerada, en cuyos pliegues hallaron grandes cantidades de una materia untuosa o grasienta mezclada con resina que, al parecer, se había derretido, y así es como había evitado, de la manera más efectiva posible, la entrada de aire exterior.

Este método había sido tan efectivo que, al desenvolverlo, «el ojo izquierdo, nada más quedar expuesto, estaba abierto y en perfecto estado, aunque se desvaneció casi de inmediato».

Entre los avances quirúrgicos realizados por el doctor John Hunter en el siglo XVIII se incluía una nueva práctica en la conservación de cadáveres que volvió obsoletas las representaciones con cera. Uno de los socios del doctor Hunter, el doctor Martin van Butchell, hizo que inyectaran carmín en los vasos sanguíneos de su esposa fallecida y que le insertaran ojos de vidrio. La conservaba en su salón y se la presentaba a las visitas. Fue la segunda señora de Van Butchell la que finalmente insistió en la marcha de su predecesora.

Mientras tanto, los integrantes de los estratos sociales más bajos se conformaban con enterramientos que iban de lo pragmático (víctimas de la peste disueltas en fosos de cal viva) a lo ignominioso (una fosa común sin marcar excavada después de una batalla). Pero una persona fallecida con cierto estatus solía ser expuesta en su salón mientras el «toque de difuntos» de las campanas de la

parroquia convocaba a los dolientes para que acudieran a ofrecer sus respetos llevando consigo ramitas de romero o ruda.

Es cierto que la creciente complejidad en la vestimenta del luto y las normas más triviales respecto a los plazos lograron que el duelo victoriano pareciera algo desproporcionado y poco sincero. Pero la gran ventaja de un funeral atendido por miles de personas era su cualidad catártica y su capacidad para complacer a la muchedumbre. Ahora, nuestros cadáveres son trasladados en silencio al cementerio o a la incineradora, y nos avergonzamos por la pérdida y el dolor. Pero si este libro puede enseñarnos algo, es que esto podría volver a cambiar.

PARTE IV

UNA HISTORIA ÍNTIMA DE LA COCINA

Los primeros censos no contaban personas ni casas, sino «hogares». En la época medieval, el fuego para cocinar era el espacio fundamental y central de una vivienda. Durante los siglos siguientes, sin embargo, la cocina quedó desterrada, apartada a una dependencia externa o al sótano, relegada a los sirvientes y repudiada por la familia. Solo en los últimos tiempos ha vuelto a ocupar su lugar en el corazón de una casa.

En la cocina también tuvo lugar otro viaje: el que va de lo crudo a lo cocinado. Hoy nos gusta mantener una relación íntima con nuestros alimentos. Preferimos saber de dónde vienen y, sin duda, aspiramos a minimizar el tiempo de desplazamiento desde la naturaleza a la mesa. Sabemos que los alimentos crudos y la fibra son beneficiosos para nosotros. Hasta hace muy poco, sin embargo, la humanidad deseaba alimentos fáciles de digerir y procesar. Durante siglos, la gente ha hecho grandes esfuerzos para evitar comer fruta o verdura cruda. Las pautas comerciales con otras naciones también han afectado nuestras dietas: ¿sabíais que Enrique VIII comía cocos y que los georgianos disfrutaban de mangos y mortadela?

La tecnología, por su parte, ha configurado las cocinas: las chimeneas abiertas dieron paso a los hornos y, finalmente, a los fogones; el carbón y el coque sustituyeron a la madera antes de ser reemplazados por el gas y la electricidad.

Ahora bien, las cocinas son, ante todo, lugares conservadores. Cocinar implica rutina; los cocineros son los guardianes de las tradiciones. Sus recetas ordenan el mundo. «Los imperios, los reinos, los Estados y las repúblicas no son sino masas de gente elaboradas de distintas maneras», escribió el autor de *A Learned Dissertation on a Dumpling* (Una disertación erudita sobre una bola de masa) en 1817.

La comida, por tanto, es política, y la cocina ha sido el escenario de cruentas batallas de clase y de género.



34

¿Por qué los hombres solían encargarse de cocinar?

«*La cocinera era una buena cocinera, como ocurre con las cocineras, y como les ocurre a las cocineras, se fue*».

SAKI (1904)

Un banquete era —y sigue siendo— una señal extraordinariamente importante de que todo estaba bien en una familia, hogar o lugar de trabajo. Este tipo de comidas especiales han emigrado del ámbito doméstico al hotel o restaurante, pero antiguamente tenían lugar en el hogar.

Por eso el gran maestre de la corte o gran mayordomo solía ocupar uno de los cargos principales del reino. Su deber era asegurarse de que el rey y todos sus sirvientes tuvieran comida en abundancia. En toda gran casa, no solo en las de la realeza, el mayordomo estaba a cargo de un departamento extenso y fundamental de sirvientes responsables de los suministros, la restauración y la limpieza, es decir, de todos los arreglos funcionales (a diferencia de los ceremoniales). Sin duda se trata de un importante puesto de responsabilidad, siempre en manos de un hombre, y muy honorable.

Bajo las orientaciones generales del mayordomo se encontraba el maestro cocinero, otra ocupación masculina. La mayor parte de quienes trabajaban bajo su supervisión eran también varones. Una de las pocas mujeres aceptadas en la corte de Enrique VIII fue la señora Cornwallis, «responsable de prepararle los postres al rey». (Como recompensa a sus servicios, le dieron una casa en Londres).

Esta cocina completamente masculina, encargada de dar de comer a regimientos enteros de sirvientes en el gran salón, fue una imagen poderosa y deseada a lo largo de la Edad Media. La mezcla de calidez, seguridad y alimentos se volvía aún más fascinante gracias a la camaradería del hogar. «Pensad en todas las veces que hemos alardeado en los bancos, héroes a la mesa, augurando nuestro propio valor en la batalla», recordaba un guerrero anglosajón.



Una cocina real del siglo XI constituida íntegramente por hombres, recreada a partir del tapiz de Bayeux.

Colección privada

La dominación masculina en las cocinas de mayor categoría solo cambió a partir del siglo XVII. En ese momento, los jóvenes ambiciosos comenzaron a decantarse por la medicina o la abogacía frente al servicio doméstico, y el estatus de los criados domésticos

comenzó a decaer. Las ciudades, en vez de los hogares, se convirtieron en los pilares de la sociedad. Las mujeres empezaron a hacerse cargo de la cocina doméstica, y el arte de la alta cocina, practicada por profesionales varones, se trasladó a la esfera pública del restaurante.

Pero el ideal de una cocina bien dotada de personal y en gran medida masculina, como las que podían encontrarse en los grandes palacios de la nobleza y de la Iglesia, no tenía razón de ser en los estratos sociales inferiores. En las pequeñas granjas y cabañas de la Inglaterra medieval, las mujeres siempre se habían ocupado de cocinar. El rey Alfredo huyó de los vikingos en el 878 para llevar «una vida intranquila y llena de congoja en lugares boscosos y pantanosos». La leyenda posterior afirma que se refugió en la choza de un porquero, donde la mujer de este le asignó la tarea de vigilar el horneado de los bizcochos, cosa que Alfredo —notoriamente— descuidó, y se ganó una buena reprimenda de la humilde ama de casa. La historia tiene diversos significados posibles. Tal vez el rey cocinero demostrase una humildad encomiable, o tal vez habría descuidado injustamente su reino (el bizcocho) de manera que los vikingos pudieran quemarlo. O incluso podía entenderse como una advertencia a otras amas de casa para que no dejaran entrar a los hombres en sus cocinas.

El principio del fin de la comida comunitaria es muy anterior al siglo XVII, cuando la cocina de las grandes casas pasó a manos de las mujeres. Puede situarse en el siglo XIV (en todo caso, esta retórica se remonta a esta época). Es increíble que la gente continúe quejándose de lo mismo en nuestros días: cuando se critica a las familias por comer delante del televisor, nos hacemos eco de sentimientos que llevan seis siglos escuchándose. *La visión de Pedro el Labrador*, que data del siglo XIV, describe cómo el señor y la señora levantan el campamento y lo desplazan a un «salón privado» para «comer ellos solos», «abandonando el salón principal, para que los hombres comieran allí». El comedor separado y privado nació con la marcha del señor de la casa del comedor comunitario.

De vuelta en las grandes salas medievales británicas, sin embargo, la arquitectura continuó desarrollándose como si el señor y

la señora realmente cenaran allí cada noche conforme al ideal nostálgico. Se introdujeron paneles tallados, se añadieron ventanas altas y apareció una tarima para colocar la mesa principal que se empleaba cuando el amo hacía una de sus apariciones ocasionales. (Esto se puede ver todavía en una universidad a la antigua usanza de Oxbridge, donde los catedráticos comen en una plataforma elevada por encima de los estudiantes en el mismo salón). Una ventana salediza o mirador proporcionaba luz adicional a la tarima. Con frecuencia, la parte «superior» del comedor donde se encontraba la mesa principal tenía muros encalados y pintados de blanco. La luz de la ventana salediza, al rebotar en las paredes brillantes, iluminaría al amo y a su familia como si fueran actores sobre un escenario, para admiración y emulación del resto de los integrantes del hogar.

En una casa modesta, la mesa o «tabla» podía estar provista de taburetes para los invitados, pero había una única silla con brazos reservada para el cabeza de familia. En sus orígenes, el «presidente de la junta»[41] se sentaba literalmente en una silla, mientras que todos los demás usaban taburetes, y presidía la mesa sobre aquellos que dependían de él. La idea de que quienes estaban al mando ocupaban los mejores asientos es tan poderosa que los jueces disponen todavía de su propia «bancada», los catedráticos tienen «cátedras» [en inglés, *chairs* o «sillas»] y los que entran a formar parte de la cúpula directiva de una empresa disponen de su «asiento».

Esta mesa principal debía disponerse con una meticulosidad extrema. «Aseguraos de que vuestra mantelería esté fragante y limpia […], de que los cuchillos de mesa estén brillantes y pulidos, de que la cuchara esté bien lavada», indica un manual de consejos medievales dirigidos al personal de servicio. «No os hurguéis la nariz ni dejéis que gotee, nada de andar olisqueando ni de sonarse con demasiado ímpetu, para que vuestro amo no os oiga». El isabelino conde de Montague recomendaba que el criado se inclinara con una reverencia al colocar cada servilleta, cuchillo y cuchara en la tabla.

Al final del comedor se levantaba una pantalla hermosamente tallada para ocultar el acceso a las cocinas. Tapaba las puertas que

daban a la bodega (para almacenar bebidas) y a la despensa (donde se conservaba el pan). La despensa era el lugar de trabajo del encargado del pan (*pantler*), que lo repartía entre los comensales. En el siglo xv, el libro de consejos para jóvenes sirvientes de John Russell recomendaba guardar tres cuchillos en la despensa: uno para cortar las hogazas de pan, otro para trocearlas y un tercero, «limpio y afilado», «para alisar y dar forma a los platos trincheros». Los «platos trincheros» eran rebanadas de pan duro que se utilizaban como platos de usar y tirar. Se confeccionaban con la parte inferior quemada y ennegrecida de las hogazas. La corteza superior, mucho más apetitosa, estaba reservada sin excepción para el señor y sus invitados, de ahí el término *upper crust*,[42] que ha perdurado hasta nuestros días para indicar algo elegante.

Pero, a pesar de haber alcanzado su apogeo arquitectónico, la gran sala moría lentamente. Los señores y los sirvientes se escabullían por igual para irse a comer a otra parte. Estas prácticas solo persistieron en algunos lugares rurales muy remotos. El recuerdo de un viejo granjero de Derbyshire en 1898 nos brinda un fugaz destello histórico. En su juventud:

> […] el amo y su familia se sentaban a la mesa junto a la chimenea, y los sirvientes ocupaban una mesa alargada en el lado opuesto de la sala. En primer lugar, el amo trinchaba la carne para su familia y para él mismo, y a continuación la pieza de carne pasaba a la mesa de los sirvientes […]. Los hombres se sentaban junto a la silla por orden de antigüedad, y eran muy meticulosos a la hora de ocupar su lugar correspondiente.

El granjero describía un mundo jerárquico pero armonioso desaparecido hace mucho tiempo.

Con el tiempo, la gran sala se convirtió en un símbolo tan poderoso de la «Vieja Alegre Inglaterra» que los victorianos —consternados por la modernidad, los talleres clandestinos y una niebla que podía cortarse con un cuchillo— la reinventaron. En cualquier caso, utilizaban sus grandes salas para exhibir antigüedades y tomar el té de la tarde, no para dar de cenar a sus sirvientes.

Cuando cocinar pasó a ser un trabajo de mujeres, el estatus de la cocina y de su personal se embarcó en un declive lento pero constante. El siglo XVII fue testigo del florecimiento de roles femeninos en el hogar, a medida que los hombres salían a buscar fortuna en el terreno de las profesiones. *The Compleat Servant Maid* (La criada completa), de 1677, enumera diez puestos diferentes para las mujeres: camarera, ama de llaves, doncella, cocinera y ayudante de cocina, niñera, lechera, criada de la casa, lavandera y pinche.

El número de criadas especializadas alcanzaría su cenit en el siglo XIX. En el siglo XX, sin embargo, una combinación de circunstancias psicológicas y económicas llevó «el problema de los sirvientes» a un punto crítico para los empleadores de clase media. Los absurdos excesos victorianos en la especialización del hogar llegaron a su fin debido a la escasez progresiva de mano de obra. Los chefs se convirtieron en «cocineras en general»; las amas de llaves pasaron a ser «empleadas del hogar»; y los lacayos fueron reemplazados por la «chófer-acompañante».

La sociedad ya no se fundamentaba en la deferencia, y con razón. La vergüenza y la frustración eran cada vez más las emociones de la cocina, donde los sirvientes que hacían el trabajo más sucio eran los que recibían un peor trato por parte de sus empleadores. Apiadémonos de la pinche de cocina que se lamentaba de que, entre sus compañeros de servicio, «a todo el mundo lo llamaban por el apellido, pero como a mí nunca me veían ni nadie me hablaba fuera de la cocina, ni siquiera tenía nombre». Con el tiempo, estas mujeres votaron con los pies y abandonaron el servicio doméstico para siempre. A medida que la oferta de sirvientes disminuía, se produjo un incremento gradual en el estatus de los criados domésticos, como demuestra su nombre moderno y menos degradante: «personal».

Monica Dickens era una debutante de clase alta que, por pura diversión, se convirtió en una jefa de cocina no demasiado eficiente en la década de 1930. En 1939 publicó un libro sobre sus divertidas aventuras en cocinas ajenas. En ese momento, las clases medias se sentían con derecho a tener criados, pero no acertaban a comprender por qué no lograban conservarlos. Las personas que

empleaban a Dickens se encontraban por lo general en una situación de cierta desesperación, pero ella conseguía rebajar incluso las expectativas más bajas gracias a alguna calamidad o rompiendo algo. Al principio disfrutaba representando un papel desacostumbrado, pero se negaba a vestirse como la ocasión requería y decidió que «soplaban aires modernos y las doncellas se habían rebelado contra las cofias».[43] Dickens hizo de cocinar una comedia, pero al tipo de personas acostumbradas a contratar cocineras debió de parecerles una broma un tanto pesada.

La segunda mitad del siglo XX vio cómo la historia de la cocina se bifurcaba en dos caminos rivales. Según una de las versiones, la mujer de la casa volvía a tomar las riendas, como ya hiciera en la cabaña medieval, y creaba comidas simples desde cero para una pequeña unidad familiar. En la otra, la cocina caía completamente en desuso y la gente comía alimentos preparados por otras personas fuera del hogar, o incluso en otros países. Los establecimientos de comida rápida que ofrecen cientos de platos al día o los servicios de comida que traen a tu puerta porciones con las calorías contadas cubren la función proveedora de la cocina del hogar de un gran señor.

Falta por ver cuál de ellas terminará dominando la vida en el siglo XXI.



35

La cocina se resguarda del frío

«*El lugar más interesante de una casa es la cocina, con la despensa adyacente, y en torno a estos cuartos deben oscilar el resto de las habitaciones*».

R. Briggs, *The Essentials of a Country House* (Los fundamentos de una casa de campo; 1911)

En la cabaña de un campesino medieval, la única habitación de la casa era la cocina, que también servía de dormitorio y salón. La cocina volvería a recuperar protagonismo en el diseño de casas del siglo xx, pero hasta entonces se trasladó fuera, y lejos, para que distara lo más posible de los salones.

La cocina podía ser un espacio central en una cabaña humilde, pero en las casas solariegas de la Inglaterra medieval se ubicaba en un módulo separado. El *thane* era un terrateniente muy destacado, pues poseía al menos cinco extensiones de tierra. (Cada una de estas extensiones de tierra debía ser suficiente para que una familia cultivase sus propios alimentos). El *thane* medio aspiraba a separar los edificios destinados a la panadería y a la cocina, situados a poca distancia de la sala rectangular principal de su hogar. El temor a un incendio se traducía en que una cocina debía estar hasta cierto

punto abierta al exterior, porque tenía muchas más probabilidades de quemarse que el resto de la casa.

En el palacio de Hampton Court, la cocina también estaba originariamente desconectada de la sala principal. Con el tiempo, alrededor de la gran cocina aparecieron otras cocinas más pequeñas y departamentos relacionados, por lo que ahora parece una pequeña ciudad encerrada, una especie de engendro monstruoso e incontrolado a un lado de los grandiosos patios del palacio.

En este complejo formado por más de cincuenta estancias separadas se preparaban mil quinientos almuerzos al día. La caldera era una habitación que contenía una olla de cobre hirviendo para caldos y sopas. La panadería era la habitación donde se elaboraban las distintas masas. Los criados de la especiería proporcionaban fruta además de especias. Los confiteros trabajaban en un cuarto en la planta de arriba, donde elaboraban dulces y confituras delicadas en escalfadores. La despensa húmeda contenía pescado, en la seca se almacenaba el grano y, por último, había una despensa para la carne.

Dado que las casas señoriales eran el epicentro económico de una finca, operaban casi como fábricas para el procesamiento de alimentos y requerían numerosos talleres especializados. Las despensas, las casas de hielo, las lecherías, las cervecerías y las panaderías eran recintos adicionales de las cocinas ubicados en dependencias externas. «En el lado sur de la casa —informa un estudio de Montacute House, en Somerset, realizado en 1667—, hay un gran aserradero y edificios necesarios para los lácteos, el lavado, la elaboración de cerveza y la panadería», así como un palomar. Las casas a menudo se enorgullecían, y con razón, de los productos que se elaboraban en estos edificios anexos. Aquí se sacrificaba a los animales, se hacía la cerveza y se lavaban y blanqueaban las servilletas.

Este ideal de la cocina como edificio semiseparado persistió hasta bien entrado el siglo XVIII, a medida que el refinamiento creciente de las clases superiores las volvía cada vez menos tolerantes a la suciedad, los olores y el ruido de la preparación de los alimentos. En el diseño original de Kedleston Hall, la cocina se

emplazó a más de treinta metros del comedor principal para invitados, separada de él por un largo pasillo en curva. El comedor de la familia, para uso privado, se encontraba más del doble de lejos.

Esto plantea una pregunta: ¿estaba siempre frío lo que comían los señores de las grandes casas? De entrada parecería que sí, teniendo en cuenta la distancia que debía recorrer la comida y la compleja ceremonia con que se servía. Pero en realidad había numerosos trucos para minimizar la pérdida de calor en el trayecto de la cocina a la mesa. La comida se emplataba en el propio comedor, por lo que viajaba a lo largo de los pasillos en soperas y terrinas que conservaban el calor. Además, se usaban paños y protectores para mantener los platos de servir calientes a su paso por los pasillos.

A esto debemos sumar las habilidades y la constitución física de las personas encargadas de servir la mesa. En una casa realmente señorial, esta tarea era exclusivamente masculina. En muchos cuadros de salas medievales aparecen sirvientes cargando con grandes platos desde un pasaplatos próximo a las cocinas hasta las mesas del comedor. Se trataba de muchachos rápidos y fuertes que se preciaban de llevar prestos la comida a la mesa. Los vigorosos lacayos de pies ágiles se habrían apresurado con el almuerzo por los pasillos curvos del georgiano Kedleston. En una casa bien estructurada, donde la cocina y el servicio funcionaban con la precisión de un reloj, todo el mundo disfrutaba de un plato caliente.

En el siglo XIX persistía la idea de que las cocinas tenían que estar alejadas de las áreas más nobles de una casa. Los gritos de los comerciantes, la basura por recoger y otras actividades ruidosas debían mantenerse apartadas del amo y de su familia. Pero en las ciudades concurridas, donde el espacio escaseaba, la cocina se comprimía en el sótano de la casa, en lugar de desplazarse hacia un lado.

Por tanto, las cocinas nobles, espaciosas, aireadas y reverberantes de una casa de campo del siglo XVIII se transformaron en búnkeres subterráneos sin luz ni aire. En la casa en la que Virginia Woolf vivió de niña, en el número 22 de Hyde Park Gate, las

seis o siete doncellas tenían prohibido el acceso a las plantas principales de aquella casa adosada de varios pisos. Estaban relegadas a una cocina en el sótano de una «penumbra casi insoportable», o a las habitaciones del ático sumamente calurosas donde dormían. Una de estas jóvenes dejó que aflorasen en cierta ocasión sus auténticas emociones. La joven Virginia oyó por casualidad a una de las doncellas de su madre describiendo su lugar de trabajo: «Es como estar en el infierno».

La Primera Guerra Mundial y el colapso del sistema económico en el que un tercio del país había trabajado como criado doméstico de otro tercio fueron catalizadores de un cambio. Cuando la señora de la casa finalmente entró en su propia cocina y se vio obligada a aprender a cocinar, las condiciones de la cocina, como era de esperar, mejoraron.

Por supuesto, en las casas de la clase trabajadora no había existido esta distinción entre cocina y salón: seguían siendo un mismo espacio. Las casas adosadas *back-to-back* del National Trust en Birmingham representan un tipo de vivienda que antiguamente podía encontrarse por todas las Midlands y el norte de Inglaterra. Estas casas, edificadas unas pegadas a otras para ahorrar en ladrillos, tenían dos dormitorios, uno de los cuales a menudo compartía toda la familia, mientras que el otro lo alquilaban a un par de inquilinos. En la habitación de la planta baja tal vez se sentaran a la mesa nueve personas, además de pasar allí su tiempo libre y, en ocasiones, incluso las horas de trabajo; el salón-cocina de una de las casas que se exhiben actualmente era también el taller de un fabricante de ojos de vidrio.

En el transcurso del siglo XX, sin embargo, la vivienda de planta abierta se volvió aceptable incluso en los hogares adinerados. La cocina dejó de estar apretada en el menor espacio posible, convertida en una habitación de segunda. Regresó al espacio social, donde la familia, no los criados, pasaba gran parte de su tiempo.

A finales del siglo XX, Terence Conran demostró una vez más un instinto infalible para hacer dinero gracias a un importante cambio doméstico (igual que había hecho con sus edredones). Su tienda Habitat proporcionaba productos baratos pero elegantes a las

parejas jóvenes que estaban remodelando las casas adosadas victorianas según las nuevas necesidades de la efervescente década de 1960, conocida como «los Swinging Sixties». Tiraron abajo los muros que separaban los lavaderos, las cocinas y los salones. «Es posible que descubras —afirmaba Conran en 1974— que merece la pena combinar el salón-comedor o la cocina-comedor para que el espacio del comedor pueda usarse todo el día». Los tarros para espaguetis de Habitat, las ensaladeras de madera y las tazas grandes (en lugar de las tacitas y los platillos) eran los utensilios predilectos de las madres que se pasaban el día trabajando y por la noche cocinaban para toda la familia. La cocina robusta pero alegre de la década de 1970 era «fundamental para los momentos de ocio, así como para otras actividades como los deberes escolares; las hierbas en macetas y el uso de materiales de construcción "honestos", como el ladrillo, la piedra y la madera, contribuían a crear un ambiente casero».

Desde entonces, el rechazo a la cocina *kitsch* de los años setenta ha propiciado interiores elegantes y optimizados, donde las encimeras de pizarra y los armarios sin tirador dominan las revistas de decoración. Pero, a decir verdad, es difícil imaginarse a una misma cocinando en una cocina diseñada por Porsche, por poner un ejemplo, y es más probable que encontremos a los propietarios de estas cocinas comiendo en restaurantes.

Hoy, el aroma de la cena cocinándose en una habitación cálida y donde todo está manga por hombro, con dibujos de los niños pegados en la nevera, simboliza hogar y seguridad para mucha gente. Pero la idea de que cocinar desprende un olor agradable es muy moderna. En los siglos anteriores, no era solo el temor a un posible incendio lo que mantenía la cocina tan alejada, sino también el miedo a los olores.



36

El penetrante poder de la pestilencia

«*El sabor de la cocina es mejor que el olor*».

THOMAS FULLER, *Gnomologia* (1732)

Hoy en día vivimos en una época de sentidos entumecidos. En el pasado, una persona podía verse sacudida o transformada por un olor, algo de lo que ni siquiera nos percatamos en nuestro aséptico mundo actual.

En épocas pasadas, el perfume era mucho más importante de lo que es hoy. Entre otras razones, porque permitía disfrazar el hedor de un cuerpo sin asear. Un buen olor era algo infrecuente y valioso, y el concepto del «miasma» como portador de enfermedades hacía que un mal olor se considerase perjudicial. Se creía que los olores eran tan poderosos que a un pequeño bebé que no respirase al nacer se le ponían cebollas debajo de la nariz, y si esto no funcionaba, solo entonces la partera tomaba la medida (mucho más efectiva) de soplarle en la boca para inflar sus pulmones.

Actualmente, a las embarazadas se les aconseja dejar de fumar, de beber alcohol y de comer huevos crudos, pero las primeras mujeres modernas tenían que evitar los olores, los sonidos e incluso las imágenes molestas susceptibles de perjudicar al feto. En 1716,

Liselotte, duquesa de Orleans, se enorgullecía de su excepcional capacidad para llevar su embarazo a término a pesar de los fuertes aromas: «Si no hubiera sido capaz de soportar los perfumes, habría muerto hace mucho tiempo. Cada vez que me tumbaba, *monsieur* [su marido] venía a visitarme con sus guantes españoles perfumados».

Los sabores desagradables no se comentaban tan a menudo como sucedía con los olores o las imágenes desagradables, y la palabra *asco* [en inglés, *disgust* significa literalmente «desagradable al gusto»] no entró a formar parte del léxico inglés hasta principios del siglo XVII. Asco es un concepto moderno: solo cuando la comida es relativamente abundante puede la gente permitirse pasar por alto ciertas formas de nutrición porque le resulten repugnantes. En tiempos de vacas flacas, nadie encontraba asquerosa ningún tipo de comida.

Cuando apareció el concepto de asco, sin embargo, la gente empezó a considerar potencialmente ofensivos diversos alimentos, y se llegó a la conclusión de que los olores de la cocina debían eliminarse. Esto explica en parte el nuevo diseño de casas que abogaba por la expulsión de las cocinas de la parte principal de la misma para ubicarlas, a ser posible, en un módulo separado.

En el siglo XVII, el teórico de la arquitectura Roger North hizo cuanto estuvo en su mano para convencer a la gente de que desterrara la cocina de las nuevas casas «pequeñas» o «casas en hilera» de su tiempo. North estaba convencido de que incluir una cocina en una casa tan diminuta era un error, porque «todo olor ofensivo es un fastidio para las demás habitaciones, y no hay forma de obviarlo». Por tanto, una corriente dominante que recorre toda la historia del diseño de casas se ocupa de aniquilar tanto el olor de los desagües como el de la cocina. En 1773, Robert Adam señaló que los comedores, «en lugar de estar decorados con damasco, tapices, etc.», deberían «completarse siempre con estuco […] para no retener el olor de las viandas».

Cuando la chimenea fue reemplazada por los fogones integrados a comienzos del siglo XIX, el problema de los olores de la cocina se acentuó. Antes de esto, la chimenea abierta y su corriente

ascendente habían actuado como un sistema de ventilación, pero ni siquiera la realeza podía escapar a las desafortunadas consecuencias de los fogones. «La reina comentaba que una debía sentirse agradecida si su casa no olía a la cena», recordaba un sirviente llamado Joshua Bates que había escuchado una conversación mientras servía a la reina Victoria durante su visita a la casa de su patrón. «Eso es porque estoy constantemente cerrando puertas», respondió su anfitrión. «También yo lo hago —señaló el príncipe Alberto—, pero no sirve de nada».

La idea de que los olores de la cocina debían eliminarse del hogar se mantuvo constante a lo largo del siglo XIX, y solo en el XX empezó a resquebrajarse. En la década de 1980 surgió una nueva subcultura: el *foodie*. Este cocinero aficionado y al mismo tiempo *gourmet* ya había existido antes, pero un libro publicado en 1984 por Paul Levy y Ann Barr, *The Official Foodie Handbook* (El manual oficial de los *foodies*) marca la mayoría de edad del término. Los *foodies* muestran un gran interés en conocer el origen de los alimentos y su sabor; para ellos, el olor de un pollo asándose o de un pastel horneándose es esencial para su concepto de hogar.

Sin embargo, nadie quiere que su casa apeste a pescado la mañana siguiente a una cena, y lo que realmente posibilitó el funcionamiento de la cocina y el salón de planta abierta del siglo XX fue la invención de la campana extractora. Colocada sobre los fogones, absorbía el olor de los alimentos cocinados. Su invención data de la década de 1930, pero su uso en las cocinas domésticas (posterior a su empleo en restaurantes) no llegó hasta la de 1960, cuando la funcionalidad de las cocinas, los comedores y los salones comenzó a desdibujarse.

El desarrollo de estos dos avances —deleitarse con los buenos olores y eliminar los malos gracias a la campana extractora— fue fundamental para que la cocina se convirtiera en una habitación no solo para cocinar, sino también para estar.



37

Remover, frotar y romperse la espalda

«—¡Es usted una caprichosa, señora Rawlins!
—Tal vez lo sea, señora, ¡pero son los que tienen que hacer el trabajo quienes saben qué es lo mejor!».

La señora Rawlins, empleada doméstica, insiste en usar el almidón de la marca Robin, que se anuncia en la revista *Good Housekeeping* (1928)

Aunque pueda parecer un tema aburrido, a lo largo de los siglos la ergonomía del diseño de la cocina ha tenido un impacto tremendo en la vida de los hombres y, en especial, de las mujeres. Los productos de cocina mal diseñados podían incluso llegar a matar: el plomo que se filtraba en los recipientes de estaño mal usados para guardar vinagre era venenoso, así como las ollas de cobre una vez que se desgastaba la cobertura protectora de hojalata.

La primera y más básica necesidad de un cocinero es la llama. Hace falta un calor intenso para producir la reacción de Maillard, el proceso que provoca la sabrosa coloración dorada de los alimentos. Sus efectos son claramente visibles en la corteza del pan, el chocolate, las cervezas oscuras y la carne asada. El otro tipo de

coloración dorada, más dulce, es el efecto caramelo del azúcar quemado. Ambos necesitan altas temperaturas; ambos suponen formas de cocinar de primer nivel.

Los alimentos guisados (básicamente, cocidos en agua) requieren menos calor, pero no presentan el intenso sabor —amargo o dulce— de los procesos de coloración dorada. Citando a la señora Beeton, guisar «es el método más barato, necesita poco combustible. Nada se desperdicia […], puede usarse la carne más barata y de peor calidad». Una vez que hemos comprendido los aspectos económicos de ambos procesos de cocción, no resulta sorprendente descubrir que, desde la época Tudor hasta nuestros días, las personas ricas han preferido los alimentos dorados y cocinados a más alta temperatura, desde el pollo asado que se preparaba en las cocinas de Enrique VIII al filete de atún a la plancha que consume el multimillonario actual preocupado por su salud después de un segundo ataque al corazón.

La vivienda de una sola estancia de un campesino medieval contenía un hogar abierto. Una piedra de hogar —una roca lisa— proporcionaba la base para el fuego. Este a veces podía arder durante años, incluso décadas, sin extinguirse. Se atendía con mucho cuidado porque encender una nueva llama no era poca cosa. Sobre el fuego colgaban ollas de hierro de base redondeada. Aunque no podía mantenerse de pie en una mesa, una olla de base redondeada presenta muchas ventajas: es fácil de fabricar, de apoyar en un suelo arenoso o de colocar sobre un trípode de hierro. Para remover la olla sin quemarse se necesitaba una cuchara de madera con el mango muy largo.

Se trataba de una tecnología muy simple, pero era tremendamente eficaz. Dentro de la olla podía echarse cualquier cosa que a una le cayera en las manos para preparar una sopa llamada potaje, que hervía todo el día sin que hiciera falta prestarle grandes atenciones. El potaje era el plato más generalizado en la Inglaterra medieval. Incluso se podían cocinar varias cosas a la vez en una misma olla, envolviéndolas en paños o separándolas con divisores de madera. En el Oxfordshire de principios del siglo XX, la familia rural que se describe en la *Trilogía de Candleford* (1939)

disfruta de una cena completa preparada en un caldero: un trozo de panceta, verduras hervidas y un pudin envuelto en muselina. Por todas estas razones, un buen fuego casero imperó durante siglos.

Aunque el horno comportaba una importante inversión económica, en la mayoría de las casas se encontraba en el exterior. El funcionamiento de los primeros hornos era muy distinto al de los actuales, en los que el calor es constante durante todo el proceso de cocción. Un horno de piedra o ladrillo se calienta antes de introducir la comida mediante la quema de haces de ramitas. Luego se rastrillan las cenizas, se meten las hogazas, se cierra la puerta y se deja que el pan se hornee mientras el horno se enfría lentamente.

Cuando me dejaron probar el horno de pan en el Museo de Weald and Downland, lo tapamos colocando delante una puerta de madera previamente remojada en agua para impedir que prendiese. Sellamos los huecos alrededor de la puerta con una tira de masa sin cocer. Cuando esta masa se horneó, supimos que el pan que había dentro también estaría listo. Una vez horneado el pan, el horno aún albergaba el calor suficiente para cocer una segunda tanda de empanadas o galletas. La palabra *bis-cuit* (galleta) significa «segunda cocción».

Parte de la destreza del cocinero radicaba en juzgar lo caliente que estaba el horno. Había trucos, como colocar dentro una piedra blanca y grande que cambiaba de color a medida que se calentaba. En las cocinas de Buckinghamshire, estos termómetros sencillos se conocían como «sabios».

Un libro de cocina de 1882 revela que hasta los cocineros tenían que emplear una combinación de observación y conjeturas para deducir la temperatura de sus hornos:

Si una hoja de papel arde al ser lanzada dentro, el horno está demasiado caliente.
Si la hoja se vuelve marrón oscuro, es adecuado para el hojaldre.
Si está marrón claro, hace empanadas.
Si está amarillo oscuro, sirve para bizcochos.
Si está amarillo claro, para pudines, galletas y bollos.

Está claro que si alguien se tomaba tantas molestias para calentar un gran horno, lo más sensato era hornear una cantidad considerable de hogazas para todo el vecindario, y el horneado más eficiente se hacía fuera de la casa. En las zonas rurales, muchos contratos de arrendamiento dictaban que los arrendatarios pagasen por el uso del molino y de la panadería del amo para producir su pan. En las ciudades también tenía sentido compartir las instalaciones.

De hecho, los habitantes de las ciudades siempre han dependido de la comida para llevar, y en el caso de muchos alimentos, es más cómodo que los tenderos especializados los cocinen en grandes cantidades. En *A Description of London* (Una descripción de Londres; 1183) se menciona una de las primeras tiendas de empanadas a orillas del Támesis, que vendía «carne de peor calidad para los pobres y otra más delicada, como la de venado, para los ricos». No solo las empanadas, sino incluso los guisos preparados en casa podían enviarse a las panaderías cercanas para que los cocieran allí.

En los hogares de la gente importante, que disponía de carne fresca para asar sobre un fuego, el espetón giratorio era un aparato muy laborioso al que había que dar vueltas constantemente. En las cocinas reales de la época Tudor se ordenó a los muchachos sudorosos y sucios que se encargaban de esta tarea que se adecentaran y dejaran de «pasearse desnudos o con prendas tan abominables como las que ahora llevan […], así como de tumbarse de noche y de día en la cocina o en el suelo junto al fuego». Aun así, estos chicos que daban vueltas al espetón disponían al menos de un sitio cálido donde dormir, y podían ir picando trozos de carne. En palabras de John Aubrey, «lamían la bandeja donde goteaba la grasa y se volvían unos bribones enormes y lozanos».

Pero esta ocupación tuvo los días contados tras la invención de una alternativa mecánica. Algunos espetones mecánicos funcionaban con un mecanismo de relojería; otros dependían del calor que desprendían las llamas para activar un ventilador. Un invento inútil que no tardó en abandonarse fue el *turnspit* o perro cocinero, una raza de perro de Pembrokeshire pensada específicamente para hacer girar los espetones que asaban la carne. Criados para tener troncos

alargados y patas cortas, estos perros cocineros parecían perros salchicha pequeños (lámina 36). Charles Darwin alabó su forma como un ejemplo de ingeniería genética. Trabajaban por parejas, turnándose para caminar dentro de una rueda unida a un espetón por medio de ejes y cadenas. Pero los perros no eran del todo fiables. En 1723, el magnate William Cotesworth, de Gateshead, renunció a su rueda de perro y exigió que la sacaran «para mantener al perro alejado del fuego, la rueda fuera del camino y evitar que el perro se cagase en todo lo que encontraba». El poeta John Gay expresaba otra queja habitual: los perros holgazanes que simplemente se largaban.

> El almuerzo debe servirse a la una.
> ¿Dónde se ha metido ese perro cocinero a una hora tan inoportuna?
> A menos que atrapen a ese chucho que tan bien se esconde,
> el solomillo se echará a perder y me llevaré una culpa que no me corresponde.

Aun así, un naturalista señalaba en 1853 que «la invención de los mecanismos de asado automáticos ha destruido la profesión del perro cocinero» y «casi ha aniquilado su existencia misma». Con el tiempo, la raza *turnspit* desapareció por completo, pero aún se puede ver uno (disecado) en el museo de Abergavenny, en Gales.

Las cocinas medievales más imponentes tenían asimismo el equivalente a una placa de cocina: un brasero donde se podía efectuar una cocción más suave con recipientes de base plana. En el siglo XVIII, este aparato se conocía como «hornillo para guisar». Las brasas del carbón se colocaban debajo de unas rejillas de hierro apoyadas en una estructura de ladrillo. El humo nocivo del carbón que había inhalado durante toda su vida inclinado sobre sus delicadas salsas de autor destruyó los pulmones de Antonin Carême, el «célebre chef» de la Regencia. El epitafio de un compañero *foodie* describía a Carême como si lo hubiera «quemado el fuego de su genio y el carbón del asador».

A la Revolución Industrial le siguió la invención de una nueva «ciencia»: la economía doméstica. Después de crear fábricas y procesos industriales más eficientes, diversos innovadores volvieron

ahora su atención a las costumbres centenarias y al equipamiento existente en las cocinas de la nación. «Nada puede ser más absurdo —protestaba Charles Sylvester en 1819— que la construcción y la gestión actuales de la cocina de un caballero».

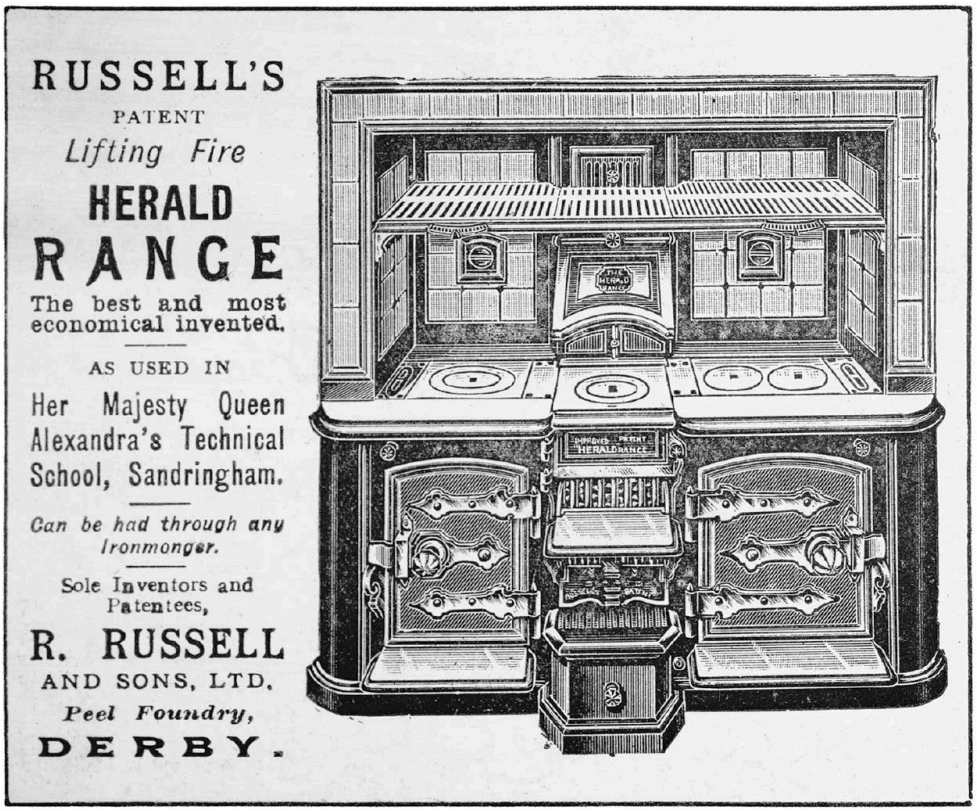
En 1864, el arquitecto Robert Kerr afirmó que la eficiencia se había convertido en la principal consideración en la zona de servicio de una casa. «Los apartamentos familiares deberían concebirse para la ocupación —afirmaba—, pero en las dependencias laborales [...] cada sirviente, cada operación, cada utensilio, cada elemento fijo deben tener un lugar exacto y solo uno».

El escritor H. G. Wells conocía de primera mano el servicio doméstico al haber crecido «escaleras abajo» en Uppark (Sussex), donde su madre ejercía de ama de llaves. En su novela *Kipps* (1905) dramatizó las dificultades a las que se enfrentaban los criados que trabajaban en casas viejas e incómodas : «Construyen estas casas [...] como si las muchachas no fueran seres humanos [...]. Son casas como estas las que agotan a las muchachas. Tener casas construidas por hombres es, en mi opinión, el origen de todos los problemas». También resulta exasperante observar que las criadas representadas en los anuncios de aparatos y detergentes domésticos calzaban todas ellas unos tacones muy poco prácticos y peligrosos. Los lacayos también sufrían: uno de ellos estimaba que en su lugar de trabajo londinense había «ochenta escaleras que subir y bajar, dieciséis escaleras para ir a abrir la puerta principal, treinta y dos para llevar el té a la salita»; y otro compañero calculaba que en una sola jornada extenuante había caminado casi treinta kilómetros.

«Lo primero que hay que tener en cuenta a la hora de planificar una cocina es la necesidad de ahorrar escalones», señalaba Laura E. Lyman en *The Philosophy of Housekeeping* (La filosofía de la economía doméstica; 1869). Catherine Beecher, la gurú norteamericana de la cocina victoriana, demostró poseer unas extraordinarias dotes premonitorias al imaginar una interacción más eficaz entre los distintos elementos de la cocina. Recomendaba, por ejemplo, instalar una puerta corredera entre la cocina y el comedor, brindando así una nueva atención a la ergonomía. Catherine y su hermana Harriet llegaron a diseñar, entre otros objetos futuristas,

biombos móviles y armarios sobre ruedas. Los espacios multifuncionales que visualizaron en su *American Woman's Home* (Hogar de la mujer norteamericana), publicado en 1869, miraban a la vez hacia atrás, a la flexibilidad medieval, y hacia delante, a la arquitectura moderna de la casa de planta abierta.

La época industrial trajo consigo un cambio radical: la chimenea de leña dio paso a la cocina con horno y placa integrados. En el camino, hubo hitos como la «cocina» epónima del estadounidense conde Rumford: una rejilla limpia con un armazón de hierro cerrado que podía introducirse en chimeneas amplias y poco eficientes. A pesar de que podía aguantar varias ollas, el diseño original de Rumford era demasiado grande para muchos hogares. No obstante, contenía ya el germen de lo que serían los fogones. Con el tiempo, esta pieza de hierro tan extendida llegó a integrar un fogón de bajo consumo, un horno, una caldera para proporcionar agua caliente constante y una placa de cocción, todo en uno. Cada cocina tenía sus propias particularidades y debía gestionarse con cuidado para ajustar el consumo de combustible a la recomendación mensual de media tonelada de carbón. «Cada ama de casa debería estudiar las corrientes de aire […] y orientar así a la cocinera para conseguir el mejor resultado posible de una cantidad específica de carbón quemado», aconsejaba en 1897 el *Ladies' Home Journal*. Administrar una cocina era como tocar el órgano: «Solo debería hacerlo alguien familiarizado con sus singularidades».



La llegada de la cocina con horno y placa incorporados revolucionó la forma de cocinar, redujo el consumo de combustible, estandarizó recetas y fomentó el uso de la cacerola.

Colección privada

Como el instrumento caro y bien afinado que era, la cocina integrada precisaba una limpieza y un mantenimiento minuciosos. Necesitaba «ennegrecerse» dos veces por semana a primera hora de la mañana, un proceso que llevaba unos noventa minutos. El abrillantador de «plomo negro» se aplicaba sobre las superficies de hierro y después se frotaba hasta que reluciera. Una receta para este abrillantador nocivo, ofrecida en *The Footman's Directory* (1825), incluía «dos litros y pico de cerveza de baja graduación, ocho onzas de negro azabache, tres onzas de melaza, una onza de caramelo duro, media onza de goma arábiga», además de «ácido sulfúrico». Tras probar a ennegrecer la cocina de Shugborough Hall, sé de primera mano que se necesita una semana para eliminar los rastros del abrillantador de debajo de las uñas.

Con la cocina con horno y placa incorporados, el diseño de cocinas más eficientes ya estaba en marcha. Pero el progreso llega a trompicones: esta cocina suponía una inversión económica significativa, y aún existía un apego emocional a las llamas reconfortantes y danzantes del amplio hogar. «¿Habrían caminado sobre la nieve, descalzos y con los pies ensangrentados, nuestros padres revolucionarios para defender las estufas y cocinas herméticas?», preguntaba Harriet Beecher Stowe durante la guerra de Secesión. Por supuesto que no, se contestaba ella misma: el «gran fuego de la chimenea» era la razón que los impulsaba; su recuerdo les «permitía seguir adelante» y «calentaba y hacía refulgir sus corazones con un eco de mil recuerdos». En efecto, incluso en la década de 1930 el presidente de Estados Unidos llamaba a sus emisiones radiofónicas sus «charlas junto al fuego».

El conservadurismo se aseguró de que las cocinas continuaran siendo lugares en los que se estaba de pie, frotando y removiendo, con muy pocos destellos de comodidad. La señora Panton, experta en cuestiones domésticas, recomendaba permitir que los criados de la cocina colocasen «una alfombra o un buen tapete cuadrado», pero solo después de haber concluido sus tareas y siempre y cuando la tratasen con gran cuidado. Asimismo, el arquitecto J. C. Loudon sugería con cierta ambigüedad que «un espejo pequeño podría contribuir a la pulcritud de una persona y una alfombrilla común dotaría de confort a una habitación».

Pero la labor aparentemente interminable de alimentar, avivar, mimar y limpiar la cocina de leña no duraría para siempre. Las cocinas de gas —que se comercializaron como «criados sin sueldo»— fueron uno de los artículos exhibidos en la Gran Exposición de 1851, y en 1898 uno de cada cuatro hogares disponía tanto de suministro de gas como de fogones. Mucha gente alquilaba su cocina a la empresa de gas local, en lugar de comprársela de buenas a primeras.



La cocina eléctrica Belling «Modernette» de 1919. Las compañías de gas y electricidad se lanzaron a una guerra total por los clientes.

Colección privada

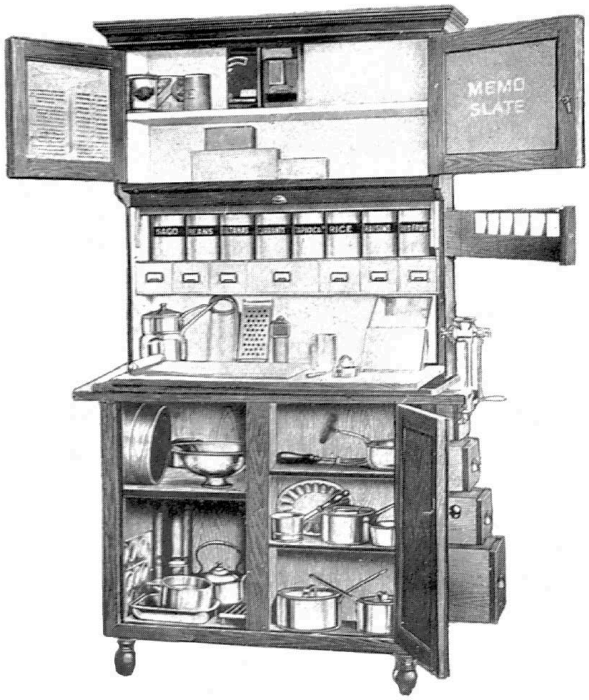
En 1923 apareció una invención extraordinaria: el Regulo. Era un termostato para horno de gas. Así, por primera vez era posible cocinar y conocer la temperatura real durante un intervalo de tiempo concreto. Esto hizo que cocinar pasara de ser un arte a una ciencia. La publicidad proclamaba que el Regulo era una «bendición inestimable para nuestras mujeres e hijas, pues les permite prepararnos, destinando una mínima atención, un ágape elaborado con una precisión automática».

Pese a que el gas tenía la ventaja de ser más barato, la electricidad lo desafiaría como el combustible de cocina predilecto en

Gran Bretaña a finales del siglo XIX. El gran inconveniente de los primeros suministros eléctricos era la enorme variación entre voltajes que producían las diferentes fábricas en distintas ciudades, es decir, ningún aparato eléctrico podía fabricarse y comercializarse a escala nacional. Esto cambió en 1926, con el plan para crear la Red Nacional, y en 1930, un grupo de fabricantes logró finalmente acordar una serie de estándares comunes para las cocinas. Las compañías eléctricas pregonaban los beneficios de las cocinas eléctricas frente a las de gas: eran fáciles de usar, más seguras y más limpias. Aun así, en 1939 tan solo el 8 por ciento de los hogares británicos tenía cocinas eléctricas, mientras que el 75 por ciento se decantaba por el gas.

En 1908, Ellen Richards estimaba que una casa de ocho habitaciones necesitaba dieciocho horas de limpieza a la semana solo para quitar el polvo. Limpiar las ventanas y las paredes suponía un esfuerzo total de veintisiete horas a la semana, y esto sin contar la colada, hacer las camas y cocinar. Esta situación se volvió insostenible después de que las dos guerras mundiales eliminaran la enorme infraestructura de criados que habían desempeñado estas tareas en el pasado. Surgió entonces la necesidad real de disponer de cocinas eficientes que ahorrasen trabajo. Empezaron a publicarse libros dirigidos a las nuevas clases medias que carecían de servicio, con títulos sugerentes como *Cook's Away. A Collection of Simple Rules, Helpful Facts, and Choice Recipes Designed to Make Cooking Easy* (El cocinero no está. Una colección de reglas simples, datos útiles y recetas escogidas para que cocinar sea fácil; 1943). Este volumen enseña a los novatos a cascar un huevo, y aconseja no cortar la cebolla con las manos desprotegidas, porque el olor permanecerá y echará a perder el posterior disfrute de un cigarrillo.

«En la historia de nuestro país no ha habido época —señalaba *lady* Beveridge en 1945— en la que la atención de todas las personas haya estado tan centrada en la cuestión de llevar a cabo las tareas domésticas sin derramar lágrimas». Y añadía con gran razón: «No es solo que [la guerra] haya destruido muchas casas, sino que las que quedan en pie con frecuencia han sido diseñadas por un sistema social que pertenece al pasado».



Después de la Revolución Industrial, el diseño de cocinas se convirtió en objeto de estudios científicos. Este armario multiusos representa un peldaño más hacia la cocina totalmente integrada.

Colección privada

La historia de la vivienda de posguerra nos lleva a una mayor prefabricación y estandarización, así como a una mayor presión sobre el espacio a medida que Gran Bretaña se llenaba de gente. La cocina integral fue, en realidad, una invención alemana que apareció por primera vez en un proyecto de vivienda social en Fráncfort. Se instalaron diez mil de las llamadas «cocinas de Fráncfort». Inspiradas en las cocinas estrechas y alargadas de los trenes, el espacio que contenían era apretado, pero estaba muy bien planificado. Sorprendentemente modernas a ojos contemporáneos, disponían de encimeras extraíbles, como si fueran cajones, y de escurridores sobre bisagras que podían plegarse. En ellas, el ama de casa se concebía como una ingeniera que producía comidas de manera rápida y eficiente; es más, el diseño pretendía hasta cierto punto liberar una parte del tiempo para destinarlo a las fábricas alemanas. Sin embargo, los inconvenientes del diseño residían

asimismo en su pequeño tamaño. Allí dentro, las mujeres terminaban trabajando solas; no podían estar pendientes de sus hijos ni contar con la ayuda del resto de la familia.

La cocina de Fráncfort tal vez hubiera llegado a gozar de una mayor popularidad en Gran Bretaña de no haber sido por la Segunda Guerra Mundial. Después de la guerra, los británicos tendieron a mirar más al oeste (a sus aliados estadounidenses) que al este en busca de inspiración para nuevos diseños de cocina. En la posguerra británica, los muebles de cocina y los frigoríficos más grandes y fastuosos de un país más espacioso y menos devastado por la guerra se convirtieron en objetos de deseo.

Uno de los primeros diseños de cocina integrada totalmente británico fue la cocina English Rose de 1948, cuyo propósito era aprovechar el aluminio de resistencia industrial acumulado para la construcción de cazas Spitfire. Se podía armar rápidamente una cocina entera eligiendo diversos muebles y armarios de la gama estándar. Las encimeras estaban recubiertas con una capa de la nueva melamina y, en lugar de frotarlas, se podían limpiar pasándoles un trapo. Era un producto de lujo, en cualquier caso, y para quienes no podían permitírselo había plásticos adhesivos de colores vivos, como Fablon o Stix-On, que alegraban los estantes o el tablero de una mesa.

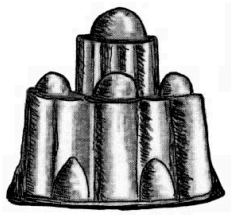
Tal vez la campana extractora haya sido el mayor avance mecánico del siglo xx, porque permitió integrar las cocinas y los salones en un único espacio. La transformación más reciente, no obstante, ha sido la llegada de los servicios por internet que posibilitan pedir cualquier comida, ya sea cruda o cocinada, a donde sea y que te la traigan a la puerta de casa.

En la década de 1970, una valla publicitaria muy audaz de Kentucky Fried Chicken decía simplemente «La liberación de la mujer», y ahora la producción de alimentos se ha trasladado del ámbito doméstico al público. Lo que los Tudor solían llamar el «aderezo de las viandas» ahora se divide entre productores extremadamente especializados de todo el mundo. Con tanta gente hoy en día usando el horno como un armario adicional y el microondas en vez de las placas, repasar la historia de la cocina es

como explorar un reino perdido que cada vez tiene menos sentido para nosotros.

Pero quizás esto está empezando a cambiar como resultado del caos económico global. Hace tan solo un par de años parecía que los *foodies* eran los únicos que aún se preocupaban por sus cocinas. Los apartamentos neoyorquinos se construían sin cocina, para la gente que siempre pedía comida a domicilio. Sin embargo, podemos apreciar una cierta vuelta a lo básico con respecto a los hábitos alimentarios, en parte gracias a los esfuerzos de Jamie Oliver, el chef convertido en experto de salud pública. En 2003, solo el 24 por ciento de los británicos afirmaba «cocinar siempre desde cero», pero actualmente esta cifra ha alcanzado el 41 por ciento.

Tal vez la reciente recesión haya llevado a la gente a examinar más de cerca lo que come y haya insuflado un poco de vida a su cocina. Ahora que cocinar ha dejado de ser una cuestión de remover, frotar y romperse la espalda, hay algo digno, hermoso y generoso en dedicar tiempo y esfuerzo a preparar algo de comer.



38

Enfriar

«*Cómo congelar* NATA.[44] *Coge dos tarros de estaño para guardar hielo y llénalos con el tipo de nata que prefieras, ya sea simple o azucarada […]. Necesitarás un cubo con un poco de paja en el fondo; a continuación introduce el hielo y añade una libra de sal marina; mete dentro los botes de nata y esparce hielo y sal entre los tarros […]; colócalo en un sótano resguardado del sol y de la luz*».

Las recetas de la señora MARY EALES (1718)

No cabe duda de que en el pasado las cocinas olían mal. Antes de la refrigeración, los alimentos de temporada no eran un lujo, sino una necesidad. Incluso las horas contaban: un ama de casa victoriana podía insistir en que «hoy cenaremos temprano» porque el salmón, la sopa de guisantes, el pollo y la gelatina que había encargado se estaban poniendo malos por el calor. Cualquier cocinero sabía que el carbón vegetal absorbía parte del olor putrefacto de la carne pasada, y que rallar rábano picante en la leche ayudaba a mantenerla unas cuantas horas más sin pudrirse.

Es lógico preguntarse cómo diantres almacenaba la gente los alimentos frescos antes de la aparición del frigorífico. A decir verdad, una despensa de piedra es una invención sorprendentemente simple pero eficaz. Una losa de mármol se mantiene fría en un día caluroso, y la carne y el pescado se dejaban encima. Luego estaba el nevero artificial o casa de hielo, un invento maravilloso cuyo primer registro se halla en el palacio de St. James en 1666. Llamado «pozo de nieve», estaba excavado en la tierra y se cubría con un techo de paja. Era muy práctico construir un pozo de nieve cerca de tu propio lago, en caso de tenerlo, porque en invierno esto permitía transportar fácilmente agua helada del lago y recubrirla con paja para el verano. En una habitación oscura y subterránea a temperatura constante se podía conservar hielo casi todo el año.

El helado fue una exquisitez de la época georgiana, tal como indica la receta de 1718 que abre este capítulo, y la refrigeración artificial pudo verse por primera vez en 1748, cuando William Cullen hizo una demostración en la Universidad de Glasgow de una máquina de congelación que funcionaba haciendo girar una manivela. Como tantas veces, estaba demasiado adelantado a su tiempo y nadie supo advertir las posibilidades comerciales de su idea. Hubo que esperar a 1834, cuando Jacob Perkins creó el primer refrigerador como tal. Sin embargo, la mayoría de la gente siguió usando neveros artificiales y comprando el hielo en los carromatos de hielo ambulantes, y en sus cocinas usaban simples fresqueras para mantener los alimentos. Estas últimas eran una especie de armario de madera bien aislado con corcho, revestido con estaño o zinc y lleno de alimentos y trozos de hielo. En 1880, el periódico británico *The Girls' Own Paper* consideraba el hielo un artículo imprescindible para ir de pícnic: «Envuelve el hielo en una manta y ponlo debajo del asiento del carro».

El helado victoriano era más rápido de preparar que su predecesor georgiano: solo se necesitaba un batidor a medida. Se colocaba un barril lleno de nata en una cámara exterior llena de sal y hielo. A continuación se giraba la manivela para agitar la crema, mientras el intenso frío circundante generaba la formación de cristales.

A finales de la década de 1880, el refrigerador se convirtió al fin en una propuesta empresarial con salida. Los frigoríficos formaban parte de los nuevos aparatos eléctricos que podían encontrarse en las cocinas de vanguardia. En un principio, eran una posesión sobre todo glamurosa, y en la década de 1930 sus dueños podían invitar a sus amigos a una «fiesta refrigerada» en la que cada plato se preparaba con antelación y después se sacaba de su propio estante en el frigorífico. Los libros de cocina de la época muestran a los invitados en traje de noche reunidos en la cocina para disfrutar de una cena novedosa que consistía exclusivamente en alimentos fríos (lámina 38).

El funcionamiento de un refrigerador no era algo universalmente apreciado. En el relato de Monica Dickens sobre sus experiencias como cocinera primeriza en los años treinta, el revisor del gas fue quien finalmente resolvió el misterio de «por qué siempre se derretía el hielo del frigorífico. Se rio como un gañán al ver que no sabía que había que cerrar la puerta».[45]

La gente no era consciente de que los refrigeradores anteriores a 1929 empleaban una combinación nociva de gases refrigerantes. Tras varias muertes causadas por fugas de amoniaco y cloruro de metilo, se hicieron grandes esfuerzos para encontrar alternativas más seguras. Einstein fue uno de los científicos que orientaron sus capacidades hacia la resolución de este problema específico, pero su solución no fue la más exitosa a nivel comercial. Tras una investigación realizada por un consorcio de fabricantes de refrigeradores, estos gases peligrosos se sustituyeron en los años treinta por freón, un clorofluorocarburo. De nuevo, esto se produjo sin que nadie advirtiera el peligro que planteaba el freón, esta vez para el medioambiente del planeta. Hace tiempo que el freón y otros clorofluorocarburos han sido prohibidos por sus efectos perjudiciales para la capa de ozono.

Las campañas publicitarias de los frigoríficos del siglo XX —es más, de todos los nuevos electrodomésticos— iban dirigidas a mujeres, a quienes se tentaba con la posibilidad de salir a jugar al golf en lugar de deslomarse como esclavas en la cocina, siempre y cuando invirtieran en ellos. La empresa Magnet inventó un personaje

llamado «señorita Magnet», y en 1927 presentó el «hogar ideal de la señorita Magnet», que incluía aspiradora, estufa, plancha, ventilador, lavadora e incluso un separador de crema eléctrico. Los primeros hervidores eléctricos, que datan de en torno a 1900, se enchufaban en apliques de luz y tardaban sus buenos doce minutos en hervir.

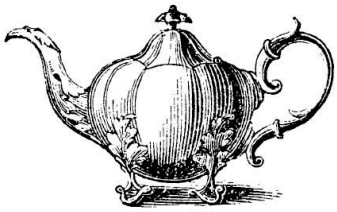
El suministro de electricidad se nacionalizó en 1947, y el relajamiento en la posguerra de las normas de la compra a plazos facilitó en gran medida la adquisición de aparatos caros. En 1959, Gran Bretaña aún se estaba recuperando de la austeridad de la guerra. «El dinero no tintinea hoy en día —indicaba la revista *Queen* —, crepita con más fuerza que una hoguera en el bosque». Gran parte de estos fondos ahora disponibles se gastaron en la cocina, y a mediados de la década de 1960 el 61 por ciento de los hogares londinenses disponía de refrigerador.

Los alimentos congelados y el frigorífico poco a poco aliviaron el calvario diario de tener que ir a la compra a por productos frescos. «La *dolce vita* no venía empaquetada con el detergente dentro de la nueva lavadora —decía Marilyn French en su novela feminista de 1978—, pero en especial para las mujeres la nueva lavadora, la secadora o la nevera fueron realmente una pequeña liberación de la esclavitud. Sin ellas y sin la píldora, no hubiera existido una revolución de la mujer».

En cualquier caso, el artilugio que se convirtió en el objeto de deseo por excelencia fue la batidora Kenwood. Kenneth Wood, que bautizó con su propio nombre a sus productos, era un exingeniero de la Real Fuerza Aérea británica que había participado en el desarrollo del radar. En 1947, su nueva aventura, una empresa eléctrica, produjo la tostadora que lleva su nombre, y en 1950 lanzó el robot de cocina o batidora Kenwood durante la Ideal Home Exhibition. Harrods vendió todas sus existencias en menos de una semana, y en 1968 Kenwood había vendido más de un millón de sus robots de cocina.

Mucha gente obtiene una mayor satisfacción comprando que utilizando este tipo de aparatos: actualmente, cuatro de cada diez personas en Gran Bretaña admiten poseer aparatos de cocina que ya no usa. El frigorífico, no obstante, no es uno de ellos. Más

importante si cabe que la cocina integrada, se ha convertido en un electrodoméstico de cocina absolutamente esencial.



39

Picar algo

«*No se puede pensar bien, amar bien,*
dormir bien si no se ha cenado bien».

VIRGINIA WOOLF, *Una habitación propia* (Londres, 1929)

¿Cuándo sentís ese runrún en el estómago que solo puede satisfacerse con una galleta y una taza de té? Las horas en las que una siente que podría picar algo han variado a lo largo de los siglos. La comida principal del día se ha desplazado de media mañana a media tarde, mientras que el desayuno y la merienda son relativamente nuevos.

Las gentes de la época Tudor tenían un ritmo muy diferente para su día —e incluso para su año—, porque sus horas de trabajo eran mucho más cortas en invierno que en verano. Para ellos el desayuno no era una comida habitual, apareció más tarde: la gran tradición británica de huevos con beicon se remonta tan solo al siglo XX. (Pero el plato en sí es una combinación campesina medieval clásica, porque las gallinas y los cerdos solían ser los animales más habituales entre los pequeños agricultores).

Según el isabelino William Harrison, tomar un bocado de pan a primera hora era poco común, propio de «un estómago joven y hambriento incapaz de ayunar hasta la hora del almuerzo». En la época Tudor podían saltarse alegremente el desayuno, dado que no

tenían que esperar mucho hasta la hora de comer. En cuanto había transcurrido el tiempo suficiente para que los cocineros se levantaran al romper el alba, encendieran el fuego y cocinaran las viandas, el almuerzo estaba listo. La comida más importante del día se hacía entre media mañana y última hora de la mañana. La gente del periodo Tudor volvía a comer, algo más ligero, por la noche.

En las directrices para la administración de los palacios reales de Enrique VIII se estipula que «el primer almuerzo» debía empezar «a las diez en punto, o un poco antes, y la primera cena a las cuatro en punto». (La referencia al «primer» o a la «primera» se debe a que había dos turnos en el gran salón para cada comida. Era como una cantina para los varios centenares de sirvientes de la corte). En un hogar presuntuoso, esta comida principal que se realizaba entre la mañana y el mediodía podía durar entre dos y tres horas: la nobleza, según indica William Harrison, a menudo podía permanecer «sentada al tablero hasta las dos o las tres de la tarde, por lo que a muchos les cuesta levantarse de la mesa para asistir a las oraciones vespertinas».

El uso creciente de la luz artificial a finales del siglo XVII llevó a retrasar la cena a las horas de oscuridad, pero los cambios más significativos en el horario de comidas no se produjeron hasta el siglo XVIII y la Revolución Industrial. Cuando la gente empezó a salir de sus casas para ir a trabajar a las fábricas, oficinas o tiendas, hacer una comida al mediodía dejó de ser práctico. En esta época, el mayor ágape para casi todo el mundo tenía lugar a última hora de la tarde, una vez acabada la jornada laboral. Al mismo tiempo, quienes eran lo bastante ricos para llevar una vida ociosa también empezaron a hacer almuerzos y cenas tardíos, solo para demostrar que no necesitaban levantarse temprano por las mañanas. Richard Steele, a principios del siglo XVIII, rememoraba: «En mi recuerdo, la hora del almuerzo se ha deslizado desde las doce en punto hasta las tres».

A lo largo del siglo XVIII, la cena se fue haciendo cada vez más extensa y se empujó más y más hacia las horas vespertinas. Finalmente, en la década de 1840 hubo que introducir una nueva comida para llenar el largo vacío entre un almuerzo ligero y una

cena nocturna tradicionalmente a las ocho. Esta nueva comida, el «té», no tardó en consolidarse (lámina 32).

El té se desarrolló a su vez de dos formas opuestas. Por un lado, apareció la «merienda cena» de la clase trabajadora, que incluía arenques ahumados, judías en salsa de tomate y otros alimentos calientes, y que reemplazaba al almuerzo. Por otro, la aristocracia se enorgullecía de servir alimentos más refinados que no echaran a perder una cena tardía. En 1943, James Lees-Milne contraponía un sólido despliegue burgués —pan de distintas tonalidades, mermelada, carne enlatada, galletas, mantecados y bizcochos, deliciosos pero, en cualquier caso, de clase media— con la etérea y opulenta «porcelana frágil y tarta de chocolate minúscula» de *lady* Cunard.

El paso siguiente para los ricos fue transformar la hora de la merienda en la hora del cóctel al estilo norteamericano: en 1938, «los anfitriones que hace tan solo dos años se habrían estremecido con tan solo oír el tintineo de unas copas altas» ahora «ofrecían bebidas embriagadoras a quienes el novedoso té les recordaba demasiado al aula escolar».

Otra consecuencia de la Revolución Industrial fue la necesidad de que los trabajadores comieran algo abundante a primera hora. Desde la época georgiana, el desayuno había sido el mismo para todos: té y tostadas. En 1810 se podía afirmar: «Después del agua, el té es parte fundamental del hombre inglés». A los extranjeros también les intrigaba el fenómeno de la tostada: «Cogéis una rebanada tras otra y la acercáis al fuego con un tenedor hasta que la mantequilla se derrite; […] a esto le llamáis tostada». Un visitante prusiano la calificó en 1782 de «incomparablemente rica». También podía untarse con lo que James Boswell llamaba «ese manjar admirable, la mermelada».

Los ligeros desayunos aristocráticos del siglo XVIII —té y tostadas, café y panecillos— se sustituyeron por las comidas más pesadas que los caballeros victorianos consideraban necesarias para sustentarlos durante un día en la oficina («una enfermedad incurable» bien podría ser el resultado de ir a trabajar sin un fortalecimiento adecuado). Un periodista llamado George Augustus Sala recopiló una

lista impresionante con sus platos de desayuno habituales: «Una chuleta, o un bistec, o un buen plato de embutido, o un par de huevos pasados por agua con beicon, o un abadejo, o una caballa, o un poco de salmón en escabeche, o un poco de ternera fría y pastel de jamón o medio pato salvaje».

Entre los estratos sociales más altos, sin embargo, persistía la curiosa tradición que estipulaba que un auténtico aristócrata no necesitaba desayunar. Se consideraba una comida de clase media que solo los esclavos asalariados necesitaban, y los hombres la menospreciaban negándose a sentarse mientras desayunaban. «Los varones comían las gachas paseando —explicaba el narrador de la novela *El mensajero*, ambientada en los últimos días de la reina Victoria—. Esto, me había dicho Marcus, era *de rigueur*; solo los patanes tomaban las gachas sentados».

Ahora todo vale en lo que respecta a los horarios de comida. Tres comidas al día sin picar entre horas, o cinco comidas pequeñas, o nada de carbohidratos pasadas las cinco de la tarde: podéis encontrar consejos dietéticos de todo tipo que recomiendan cualquier combinación posible. Pero existe un consenso claro en cuanto a que los alimentos que se consumen temprano aportan más beneficios. La gente de la Edad Media parecía saber instintivamente que una buena comida por la mañana es preferible para el cuerpo, de manera que los alimentos sirvan de combustible para las actividades del día.

No es lo único en lo que dieron en el clavo los habitantes de la Edad Media. Al no contener azúcares, grasas hidrogenadas ni productos químicos, no hay tanta diferencia entre la dieta medieval y la macrobiótica.



40

Probar nuevos alimentos (y bebidas, y drogas)

«¿Cuándo cesará este mal? Supongo que hasta vuestras criadas se habrán marchitado por beber té. ¡Menudo ejército han destruido la ginebra y el té!».

JONAS HANWAY (1757)

Así como la habitación única de una vivienda medieval dio paso a una serie de espacios con propósitos diferentes, también el paladar medieval se desarrolló con el tiempo para disfrutar de una variedad de sabores cada vez mayor. Cada ingrediente novedoso repercutía en la cocina, porque requería nuevos utensilios. La tetera y el *wok* que utilizamos actualmente son el resultado de un comercio europeo que cada vez llegaba más al este, mientras que el azucarero y la coctelera son los efectos de un acercamiento al oeste.

En la época Tudor servían todos los platos de una comida a la vez, mezclando lo dulce y lo salado. Incluso combinaban alegremente ambos en la misma fuente. Un pastel de carne apetitoso, por ejemplo, podía contener hígado poco cocido, nata, huevos, migas de pan, sebo de res, dátiles, grosellas, especias, sal y azúcar. Tal vez su saborizante más importante fuera la sal, que cada comensal cogía con su propio cuchillo de un recipiente común. Por

tanto, en una mesa medieval siempre podía encontrarse una vasija cara y decorativa conocida como «sal». Solía ser el artículo más valioso y el primero en colocarse al preparar el tablero para una comida. Como la sal estaba en el medio de una mesa de tablones a lo largo de la cual se sentaban las personas en orden de estatus, los que se encontraban «por encima de la sal» podían celebrarlo como una confirmación de su posición elevada.

La sal era el principal conservante. «Debes asegurarte de que tu carne no se echa a perder por falta de una buena salazón», rezaban las instrucciones de una criada de cocina en 1677. La mantequilla y el queso eran mucho más salados que hoy para evitar que se malograsen. En 1305, el arzobispo de Worcester usaba una libra de sal por cada diez libras de mantequilla elaborada en su hacienda.

El pescado salado también era habitual, sobre todo los viernes, cuando la Iglesia prohibía comer carne. Entre los pescados salados medievales más frecuentes, el bacalao nos sigue resultando familiar; en cambio, la maruca, la merluza y el merlán no lo son tanto. Entonces había anguilas, de las cuales dos mil se capturaban en tan solo dos molinos en el río Avon pertenecientes a la abadía de Evesham (una estadística que aparece documentada en el *Libro Domesday*).[46] En los estanques se criaban bremas, lucios, rutilos, percas o truchas jóvenes. Lo cierto es que las cadenas de suministro y distribución de alimentos en la Inglaterra medieval eran realmente eficientes: el pescado se importaba de Islandia, por ejemplo, e incluso en la normativa de mercado de ciudades sin salida al mar, como Coventry, aparecen alusiones al pescado fresco de mar. Si uno no soportaba el pescado, podía librarse comiendo frailecillos o barnaclas cariblancas los días de ayuno o durante la Cuaresma. Estas aves marinas se clasificaban como pescado en lugar de carne.

Después de la sal, lo siguiente en importancia eran las especias: caras e infrecuentes, y por ellas valía la pena ir a la guerra. Los Tudor establecieron unas conexiones sorprendentemente sólidas con algunos países muy lejanos. Enrique VIII tenía una taza hecha con coco, mientras que el jengibre, la macis, el clavo, el comino, el cardamomo, la nuez moscada, el azafrán, la canela y la pimienta eran todos ellos muy conocidos en sus cocinas, junto con productos

exóticos olvidados como el galangal, la pimienta de Java y los «granos del paraíso». Las almendras, un producto básico de la cocina medieval, también se importaban en grandes cantidades. Tal era su rareza y valor que las especias se guardaban bajo llave: en 1597, la residencia del conde de Northumberland en Petworth House (Sussex) adquirió «un pequeño cofre para guardar las especias en la cocina». No hay evidencia de que las especias se utilizasen para «disfrazar» el sabor de la carne en mal estado, como tantas veces se ha dicho. Parece ser que la gente sencillamente apreciaba su sabor. Un plato Tudor especialmente popular era el *frumenty*, del latín *frumentum* (grano). Se hervía trigo en leche, se añadían especias y la plasta resultante era una guarnición excelente para la carne de venado.

Separar lo dulce de lo salado fue un desarrollo importante del siglo XVI. Un paso más hacia la desintegración de la comida comunal de un hogar fue la nueva práctica isabelina de servir los dulces, que ahora seguían al plato de carne principal, en una habitación diferente.

Con frecuencia, tras una cena había un concierto o una obra de teatro en el gran salón, por lo que era necesario despejar las mesas. En francés, la acción de llevarse los platos sucios de las mesas se llamaba *desert*, es decir, la creación de una ausencia (el mismo nombre usado para el Sáhara). Esta acción de «desertar» la mesa dio su nombre al postre [*dessert* en inglés] o plato dulce que se servía en otra parte mientras los intérpretes se preparaban para su actuación.

El postre se comía, por tanto, en el *parlour*, o incluso en una habitación pequeña construida *ad hoc* llamada «casa del banquete», una cámara pequeña y acogedora que a veces se instalaba en el tejado. Una casa del banquete podía llegar a ser una casita separada y fabulosa en los jardines, a poca distancia a pie del gran salón, un paseo que facilitaba la digestión.

La comida de un banquete incluía golosinas, las figuras de azúcar conocidas como sutilezas o conservas de flores y frutas. Los dulces, claro está, se conocían antes de la importación del azúcar, siendo la miel la que cumplía su función (y también se usaba para

preparar bebidas como el hidromiel y su primo especiado, el *metheglin*). Las pasas de Corinto, los higos y los dátiles aparecieron en las listas de la compra medievales para satisfacer a los golosos. Pero el azúcar de caña también estuvo disponible para la gente medieval más rica. En 1288, la casa real usó 6.258 libras, y en 1421 el *sucre candi* o azúcar perlado procedente de Italia ya se vendía en Londres.

El azúcar se volvió más común en el siglo XVI, cuando las plantaciones españolas de las Indias Occidentales proporcionaron nuevos suministros. Isabel I sentía una verdadera debilidad por el azúcar, y un viajero alemán de visita no se sorprendió al ver sus dientes negros: «Un defecto al que los ingleses parecen ser propensos, por su uso excesivo de azúcar». Como la mayoría de los alimentos novedosos y caros, el azúcar se anunció en un principio como un afrodisiaco. Un plato lleno de productos elaborados con azúcar refinado, como sutilezas y caramelos, ciertamente debía de causar una sensación muy extraña. El primer subidón de azúcar de una persona, como el que hoy en día experimentan los niños pequeños en las fiestas de cumpleaños, es comparable a sentirse borracho, y produce un comportamiento excesivo similar.

El azúcar continuó siendo un artículo de lujo hasta bien entrado el siglo XVII, cuando los barcos mercantes establecieron el patrón «triangular» que sustentaba tanto el comercio de esclavos como el de azúcar. Llevaban fusiles de Gran Bretaña a África, capturaban africanos para que trabajasen en las plantaciones de azúcar en las colonias de las Indias Occidentales y regresaban al punto de partida cargados de azúcar. En los años de lucha para conseguir que el Parlamento ilegalizara el comercio de esclavos, los azucareros abolicionistas proclamaban el compromiso de sus dueños de servir azúcar importado solo de las regiones de las Indias Occidentales en las que no se utilizaban esclavos. Un ejemplar en el Museo de Londres incluye la leyenda: «El azúcar de las Indias Orientales no lo producen esclavos. Por cada seis familias que utilizan azúcar de las Indias Orientales en lugar de azúcar de las Indias Occidentales, se necesita un esclavo menos».

Otra novedad que modificó las costumbres sociales fue el regalo de doble filo, placentero a la par que peligroso, de *sir* Walter Raleigh. Trajo el tabaco, y por tanto la pipa, a su regreso a Inglaterra desde Virginia. (En cierta ocasión, un criado nuevo de Raleigh vio humo, asumió que su amo se había prendido fuego por error y, muy servicialmente, empapó a Raleigh con un cubo de agua). Jacobo I fue otro amigo temprano del grupo de presión prohibicionista y expresó una postura firme contra la costumbre de fumar por motivos de salud en su libro *The Counterblast to Tobacco* (La réplica al tabaco; 1604).

Sin embargo, fumar también desempeñaba una función práctica en una época de olores fuertes y dañinos. ¿Quién puede culpar a Samuel Pepys por echar mano del tabaco mientras paseaba por una Drury Lane afectada por la peste? «Creí acertado comprar un paquete de tabaco —afirmaba—, para masticar, y mi aprensión se disipó».[47] Asimismo, quienes trabajaban en las peligrosas industrias del dorado o la fabricación de sombreros, donde las probabilidades de manipular productos químicos «ofensivos al cerebro» eran muy elevadas, se lo ponían en bandeja a los fabricantes del «Imperial Golden Snuff» (Rapé Dorado Imperial). Estos fabricantes les prometían que el rape «se llevaría todo el mercurio alojado en la cabeza».

El dandi del siglo XVIII, como cualquier otra persona moderna a lo largo de los siglos, disfrutaba sosteniendo «una pipa en la boca para que su anillo de diamantes causara una mayor impresión», presumiendo así de dos productos de consumo al mismo tiempo. Toda esa deseada parafernalia de pipas de arcilla, pipas de madera, boquillas para cigarrillos y pitilleras enjoyadas y grabadas consiguió abrirse paso hasta las manos ansiosas de los fumadores. Con el tiempo, en las grandes casas victorianas apareció una sala especializada llamada el «salón de fumadores», después de que Eduardo VII, siendo aún príncipe de Gales, hiciese del tabaco un producto respetable. Los salones de fumadores eran lugares elegantes decorados en tonos sombríos, a menudo al estilo árabe, y requerían un nuevo atuendo: el batín gabacho.

El siglo XVI había sido testigo de la introducción de muchas otras novedades procedentes del mundo vegetal, como el albaricoque de Portugal, el melón de Francia y el tomate. Llegados de México, los tomates o «manzanas del amor» se cultivaron en un principio como simples plantas decorativas hasta que, hacia 1800, la gente se decidió a probarlos y llegó a la conclusión de que eran deliciosos.

La humilde patata también acabó popularizándose en Europa, pero con una lentitud inesperada. Solo después de una intensa labor promocional por parte de los agricultores fue capaz de ganarse el favor del público como un cultivo barato y nutritivo. Es muy posible que los tubérculos sobre los que se podía leer en el periodo isabelino fuesen boniatos. El comerciante de esclavos John Hawkins volvió con una verdura llamada «*skirret* de Perú», de la «costa de Guinea y de las Indias de Nueva España» en 1564; probablemente se trate de boniatos. (El *skirret* era un antiguo tubérculo, parecido a la chirivía, «dulce, blanco, nutritivo y con un sabor de lo más agradable»). Richard Hakluyt, el gran viajero, ciertamente describe boniatos en su *Principal Navigations, Voiages, and Discoveries of the English Nation* (Principales navegaciones, viajes y descubrimientos de la nación inglesa; 1589). Se refería a ellos como «las raíces más delicadas [...], el interior se come como si fuera una manzana, pero es más delicioso que ninguna manzana dulce azucarada».

Los españoles trajeron las patatas saladas, que acabaron siendo más habituales, pero los británicos preferían sin duda la variedad dulce. Anterior a los pasteles de boniato de la cocina norteamericana, una receta de 1596 describe cómo preparar una torta «capaz de estimular a un hombre». El boniato se machaca junto con membrillos, dátiles, huevos, vino, azúcar, especias y «el cerebro de tres o cuatro gorrioncillos».

La llegada de la nicotina y de la patata en el siglo XVI dejaría una huella profunda en la sociedad inglesa. En el siglo XVII, una novedad significativa comparable fue la bebida caliente con cafeína. Aunque en la época Tudor la gente bebía *possets*[48] y *caudles* calientes, estos estaban principalmente reservados para quienes no se encontraban bien. Los cruzados medievales habían tropezado con el café en Oriente Medio, pero no debió de gustarles lo suficiente como

para llevarlo a Inglaterra. El primer registro que encontramos de él en Inglaterra es en el estudio de un erudito griego en el Oxford de la década de 1630; en esta ciudad se abrió la primera cafetería pública en 1652.

Cuesta imaginar que el té fuese alguna vez una bebida tremendamente novedosa y posiblemente peligrosa, cara y, por tanto, guardada bajo siete llaves. Samuel Pepys tomó su primera «taza de té» («una bebida china que no había bebido antes») en 1660. Al principio, la gente simplemente no sabía cómo prepararlo: *sir* Kenelm Digby consideraba necesario informar a los lectores de que el tiempo de preparación adecuado era «no más de lo que se tarda en decir el salmo Miserere a ritmo pausado». Este té se solía tomar negro. Antes de la refrigeración, la leche era un producto mucho más perecedero de lo que es ahora, y casi toda se usaba enseguida para hacer mantequilla o queso, o se reservaba para los enfermos.

A medida que el té fue afianzándose, dio lugar a toda una nueva categoría de menaje: el juego de té. Las hojas de té se metían en una lata, como la «cajita japonesa para dulces y té» de la duquesa de Lauderdale en el siglo XVII, que guardaba en su armario privado en Ham House. Después hicieron falta tazas. Inicialmente, estas eran delicadas y sin asas, los recipientes de porcelana china conocidos como «platillos», importados de Oriente como un simple elemento secundario en el negocio de transportar las hojas de té: el embalaje de la porcelana servía de lastre en los veleros clíper. Los platillos de té que podían adquirirse en el siglo XVII raras veces iban a conjunto; la idea de que las tazas debían constituir un juego idéntico no se desarrolló hasta que en el siglo XVIII despegó la producción de cerámica británica autóctona.

A continuación hizo falta un pequeño hervidor para calentar el agua, junto con una tetera donde infusionar las hojas de té. En un primer momento, la «cuchara moteada», una cuchara con agujeros, se usaba para atrapar las hojas sueltas en el platillo de té, pero con el tiempo se sustituiría por el colador de té. Una mesa de té podría completar el despliegue para una tertulia en el salón de una dama.

Junto con esta nueva bebida, nació una nueva forma de recreación social. Beber el té era una buena excusa para tener invitados en tu salón, donde uno procedería entonces a presumir tanto de su poder adquisitivo (con el juego de té) como de sus buenos modales (por saber servirlo). Una vez que los sirvientes habían dispuesto todo en el salón, la ceremonia de servir el té le correspondía a la anfitriona.

Sin embargo, la reputación del té aún era incierta: se trataba de un producto foráneo, exótico y caro. «Mi desconsuelo no se aliviará ni un ápice —escribía en 1731 un padre muy preocupado a su hijo, enfermizo bebedor de té— hasta que oiga que estás finalmente decidido a no beber más de ese licor aborrecible y fatal». En el Nueva York de principios del siglo XX, las ansias de un té fuerte simbolizan el lamentable estado de Lily Bart, una mujer perdida en la novela de Edith Wharton *La casa de la alegría*: «"Tiene aspecto de estar agotada, señorita Lily. Bueno, pues tome el té muy cargado". Lily sonrió levemente al oír la recomendación de que tomara el té muy cargado; era la tentación que siempre luchaba por resistir».[49]

El chocolate —mezclado con huevos y especias para preparar una bebida rica— empezó a aparecer en los desayunos a finales del siglo XVII. Samuel Pepys descubrió que era una buena cura para la resaca, y lo disfrutaba especialmente cuando, «después de tanta bebida», el estado de su cabeza «era lamentable».[50] El nuevo palacio de Guillermo III en Hampton Court disponía de una cocina privada especial que daba a «Chocolate Court», el lugar de trabajo del chocolatero privado del rey, que por azares del destino se llamaba señor Nice (Amable). Estoy bastante celosa de la recién casada *lady* Myddleton, del castillo de Chirk, que en 1686 recibió para su señora «una caja de chocolate […] que pesa más de 16 kilos». Sin embargo, el chocolate no se elaboró en forma sólida hasta el siglo XIX. La caja de *lady* Myddleton habría contenido un polvo para beber o para dar sabor a un bizcocho.

En el siglo XVII, el placer de fumar o de tomar café, té o chocolate con amigos dio lugar a foros de conversación nuevos e íntimos. Su equivalente del siglo XVIII, es decir, la siguiente bebida

novedosa que originó una revolución social, fue la ginebra. Pero sus efectos no fueron tan benignos.

Debido a que el furor por la ginebra surgió de un día para otro prácticamente de la nada, los bebedores de ginebra no tenían forma de saber que no era buena idea beber pintas enteras de ella como hacían con la cerveza. La ginebra tuvo un efecto tan marcado en la sobriedad londinense que la gente hablaba sobre ello igual que en nuestros días se podría debatir sobre las metanfetaminas o cualquier otra droga peligrosamente adictiva. Henry Fielding, en su *Enquiry into the Causes of the late Increase of Robbers* (Investigación sobre las causas del reciente aumento de los robos; 1751), acusaba a la ginebra de haber provocado una oleada de violencia: «Abundan los desdichados que tragan pintas de este veneno en menos de veinticuatro horas; tengo la desgracia de ver y oler a diario sus terribles efectos».

En la década de 1730, las calles de Londres estaban abarrotadas de cuerpos inconscientes, cuyo retrato más memorable es el grabado de William Hogarth titulado *Gin Lane*, donde encontramos madres ebrias de alcohol descuidando a sus hijos y sufriendo todo tipo de humillaciones. Hubo muchos intentos de tomar medidas firmes contra la venta de ginebra: se sobornaba a informantes para que denunciaran a los vendedores de ginebra sin licencia; se intentó moralizar mucho al respecto. Pero todos estos esfuerzos fueron en vano: el «problema» de la ginebra solo se resolvió cuando los cambios macroeconómicos y un incremento en el precio de sus materias primas la volvieron simplemente prohibitiva para los bolsillos pobres.

A menudo era alguna innovación en la tecnología naval lo que introducía nuevos alimentos y bebidas en la mesa inglesa, incluida la fruta cítrica. El marinero del siglo XVI John Hawkins hacía comer limones a sus hombres para prevenir el escorbuto, y la gente del periodo Tudor estaba muy familiarizada con las naranjas. El cardenal Wolsey se adentraba en el Londres de principios de la época Tudor con un limón al que previamente se le habría extraído la pulpa y reemplazado con una esponja empapada en vinagre «y otras invenciones contra el aire pestilente». El padre John Gerard, un

sacerdote jesuita que estuvo prisionero en la Torre de Londres en la década de 1590, utilizaba zumo de naranja como tinta invisible para escribir cartas a los amigos que lo ayudarían a escapar. (Una carta escrita con zumo de naranja resulta ilegible hasta que se calienta en un horno).

Las limas y los pomelos comenzaron a llegar desde las Indias Occidentales en la década de 1680. Pero el plátano, que se vio por vez primera en Londres en 1633, no estuvo disponible con regularidad en los mercados londinenses hasta que los veloces barcos de vapor del siglo XIX fueron capaces de traer suministros desde las Indias antes de que se pudriesen. A finales de la época georgiana, se descubrió que las tortugas verdes de las Indias Occidentales podían sobrevivir en tanques de agua fresca el tiempo suficiente para viajar hasta Inglaterra, y en las mesas más fastuosas empezó a aparecer una sopa de tortuga elaborada «a la manera antillana». El señor Howse, cocinero de Saltram House, en Devon, estaba considerado «uno de los aliñadores de tortugas más dotados de la época».

Y la tortuga siguió siendo el reptil por excelencia de la aristocracia. «Caliente un poco de sopa de tortuga —ordenaba el detective ficticio lord Peter Wimsey en su noche de bodas en una novela publicada en 1937— y tráiganos el *foie gras*, las codornices en áspic y una botella de vino blanco del Rin». James Bond sentía una predilección similar por el *pâté de foie gras* en su primera aparición en 1953, y también por otra fruta exótica: tras pedir «media pera de aguacate con un poco de aliño francés», el *maître* del hotel lo felicita por su excelente gusto.

Pero, a pesar de la aparición de novedades como la ginebra, los plátanos, el *foie gras* o los aguacates, el gusto inglés se mantuvo absolutamente retrógrado. Esto respondía en parte a motivos religiosos. Desde la Reforma, los sacerdotes protestantes habían condenado por igual la indumentaria, las casas y los alimentos lujosos. El «arte de la cocina no se originó en el lujo, sino en la necesidad», escribió Richard Warner en 1791. Él y muchos otros autores culinarios británicos creían que los cocineros debían limitarse a «hacer que cualquier alimento resulte más digerible de lo que

realmente es en su estado natural o simple». Así, los ingleses permanecieron atrapados en una tradición imperturbable: en 1845, en el banquete de bodas en Charlecote House, cerca de Warwick, se seguía «agasajando a todas las cabañas de la finca [...] con ternera, pastel de ciruela y buena cerveza».

Aunque el gusto dominante británico se mantuvo conservador, progresaba de manera gradual pero inevitable gracias a las mejoras en la tecnología de producción de los alimentos. Hasta la «carne asada de la vieja Inglaterra» había sido alguna vez novedosa. La finalización de la guerra de las Dos Rosas y la paz impuesta por los Tudor permitieron por vez primera mantener con vida y alimentar a los rebaños de vacas durante el invierno. Los Tudor desarrollaron un sistema por el cual las vacas viajaban desde su lugar de nacimiento, en los altos pastizales de Gales y del norte de Inglaterra, hasta los Home Counties[51] para su engorde, y de ahí al Mercado de Smithfield, en Londres, para su matanza y comercialización. En 1539, *sir* Thomas Elyot pudo señalar: «La ternera de Inglaterra brinda un importante valor nutritivo a los ingleses de buena salud», y para los franceses, comer carne de vaca se convirtió en el símbolo de *les rosbifs* al otro lado del Canal.

En el siglo XVII, la creciente industria láctea reemplazó la cuajada por el queso como la forma más común de conservación de la leche. El periodo Estuardo también destaca por su uso de la mantequilla, hasta el punto de que un visitante francés señaló que la comida inglesa «nadaba» en esa cosa, pues prácticamente cada plato estaba «bien empapado de mantequilla». Aunque el deseo de carne fresca era válido para todo el mundo, hasta el siglo XVIII no estuvo a disposición de los estratos más bajos de la sociedad. Una revolución agrícola dio lugar a la introducción de nabos, colinabos y tréboles en el forraje, lo que contribuyó a mantener más cabezas de ganado durante el invierno. Esto condujo a su vez a una mayor cantidad de abono para enriquecer el suelo. En 1710, el buey que se vendía en el mercado de Smithfield pesaba de media unos ciento setenta kilos, pero en 1795 era habitual encontrar criaturas que se acercaban a los trescientos sesenta. Fue en la época georgiana cuando los ingleses confirmaron su reputación perdurable como carnívoros. Un viajero

suizo dijo que siempre «había oído» que los británicos eran «grandes comedores de carne, y puedo atestiguarlo. He conocido a gente en Inglaterra que jamás ha probado el pan». En efecto, del duque de Grafton, que «devoraba un buey al día», se decía que planeaba un viaje al balneario de Bath «para poder comer dos».



En el siglo XVIII, los labradores fueron capaces de producir el forraje para preservar la vida de los animales todo el invierno. Las vacas aumentaron en gran medida su tamaño y comenzó la edad de oro de la carne asada.

Colección privada

Hasta el siglo XIX, el sabor de un plato era solo aproximadamente el mismo con cada nueva preparación. La idea moderna de una receta estandarizada surgió en torno a 1800. Hasta entonces, las recetas habían sido un tanto imprecisas en cuanto a cantidades, duración de la cocción y temperatura. Por lo general, comenzaban con instrucciones como «Sal a cazar cuatro pichones» o «Sal a cazar un cisne»; la naturaleza, no una tienda, era quien proveía los ingredientes. Las cantidades solían describirse como

«proporcionadas» o «justas», y los tiempos de cocción a menudo eran del estilo de «hasta que esté bien hervido».

Eliza Acton es ampliamente reconocida como la inventora del libro de recetas moderno. Su innovación fue la lista de ingredientes medidos al comienzo de cada receta antes de embarcarse en las instrucciones. Por tanto, la vida se iba ordenando más y mejor, y el tiempo se dividía en unidades medibles y reconocibles para todos. El instinto quedó subordinado a la experiencia; los sabores empezaban a estar más firmemente fijados. Pero quizá, en última instancia, los alimentos se estaban volviendo anodinos.

El siglo XX ha visto cómo el mundo se hacía más pequeño y cómo las cocinas de todas partes llegaban hasta nuestras mesas: francesa, italiana, india, china, tailandesa, mexicana, japonesa y californiana. Paradójicamente, sin embargo, la simultánea expulsión de la producción de alimentos de la esfera doméstica a la industrial también ha tenido el efecto de mitigar las peculiaridades culinarias regionales y locales. Sin duda, cabe argumentar que, desde su aparición en la década de 1950, la publicidad en la televisión nacional y en las revistas aplastó la individualidad de lo que hasta ese momento habían sido un conjunto de cocinas tradicionales la mar de dinámicas en Estados Unidos.

La sal y el azúcar, los saborizantes más baratos, continúan siendo predominantes. Según parece, disponemos de más sabores que nunca, pero muchos de ellos resultan prácticamente idénticos, hasta el punto de que, desde que las mejoras en el transporte han permitido que cualquiera coma lo que sea en cualquier estación del año, algunos occidentales ricos han empezado a rechazar el transporte aéreo para mantenerse fieles a lo local. Esto habría resultado inconcebible para los aristócratas de las épocas Tudor y georgiana, excitados por la novedad, pero los jornaleros que trabajaban sus tierras lo habrían entendido perfectamente.



41

Masticar, tragar, eructar y pedorrearse

«*Hemos traído la química a nuestras cocinas, no como una criada, sino como una envenenadora […]. Hemos permitido que desaparezca la cerveza del pueblo y que se avergüencen de la carne asada*».

MARY ELLEN MEREDITH (1851)

La historia del masticar y la digestión nos habla del auge constante de los alimentos procesados. El deseo posindustrial de regresar a una forma de vida más «natural» es muy reciente. Hasta hace muy poco, los alimentos crudos, la fibra y la verdura estaban lejos de ser apetecibles.

La gente del Medievo apreciaba especialmente los alimentos que no tenía que masticar. Los tiernos cabritos, los corderos lechales y los polluelos eran todos ellos deliciosos. Las palomas estaban reservadas para el amo de la casona solariega, lo que hizo aumentar el prestigio de las aves de menor tamaño. La preferida de los Tudor era la carne de cabritillo, que se deshacía en la boca, «aclamada más que ninguna otra carne» y devorada para celebrar el fin del riguroso ayuno de la Cuaresma.

Pero el grueso de la población, en caso de que llegara a probar la carne, debía conformarse con la carne dura, ahumada o en salazón. A los campesinos medievales les estaba prohibido por ley cazar ciervos u otros animales sabrosos reservados para las personas de mayor rango. En 1066, los normandos introdujeron el Bosque Real para proteger las áreas en las que se criaban ciervos para su caza. Un bosque, por tanto, se definía por su estatus legal, no por sus árboles. El Bosque Real limitaba la caza de ciervos únicamente a los terratenientes, y los castigos por violar esta ley eran terribles: «Quienquiera que mate a un venado macho o hembra será privado de la vista». La *Crónica anglosajona* informa del interés personal del mismísimo Guillermo el Conquistador en el asunto:

> Prohibió a los hombres matar ciervos y jabalíes, y amaba a los ciervos de alta cornamenta como si él fuera su padre. Del mismo modo, declaró que las liebres debían quedar libres. Los ricos lo lamentaron y los pobres se regocijaron al oírlo.

El personaje de Robin Hood, el forajido, se hizo muy popular entre el pueblo llano porque ignoraba el tan odiado Bosque Real. Pero, a diferencia de Robin, que cogía lo que quería del bosque, los campesinos no tenían forma de conocer el sabor del venado a menos que estuvieran dispuestos a correr los graves riesgos que comportaba la caza furtiva. Si un campesino era lo bastante afortunado como para poseer una vaca, una oveja o una gallina, le atribuía un valor demasiado elevado como para comérsela. Los animales de granja se destinaban al transporte o a dar leche, lana o huevos, no a la mesa. De manera que el consumo de carne entre el campesinado se limitaba sobre todo a criaturas pequeñas y desagradables: ardillas, aves silvestres, erizos («cerdos» de los setos).[52] Para cocinar un erizo, hay que envolverlo en arcilla y poner la bola de arcilla en el fuego. Al cabo de un par de horas, se machaca la arcilla y así se desprenden las púas de la carne. En caso de sacrificar un cerdo o una oveja, se aprovechaba hasta el último pedazo, incluidos el hocico, las pezuñas o manitas y las vísceras. Los jamones se cosían en arpillera y se colgaban en las vigas humeantes encima del fuego para su preservación.

En cambio, la carne era un producto disponible para quienes tenían la suerte de trabajar en la corte real. El campesinado solo podía soñar con el placer con el que los cortesanos y los sirvientes mordisqueaban la mejor carne jugosa, cocinada durante horas en un asador que daba vueltas despacio. El atractivo de la carne asada tierna era un concepto increíblemente poderoso, hasta el punto de que seguimos usando la palabra *asado* para describir un trozo de carne que simplemente se ha «horneado», en el sentido técnico, desde que el horno reemplazó al asador.

El labrador del siglo XIV llamado Pedro que se describe en *La visión de Pedro el Labrador* no aspiraba a nada tan elevado como la carne roja. En su lugar, fantaseaba con alimentos como el pollo, el ganso, la panceta y los huevos. Pero debía conformarse con quesos mohosos y grumosos, pan con judías y salvado, «hojas de perejil, puerros y muchas coles». Es más, el 76 por ciento de las calorías en la dieta de un campesino medieval procedía del pan y del potaje. Los pastores que aparecen en la obra de teatro del siglo XIV que forma parte del ciclo de «Los Misterios de Chester» comen pan, panceta, cebollas, ajo, puerros, mantequilla, quesos mohosos, tortas de avena y un plato que suena fatal, preparado con cabezas de oveja marinadas en cerveza y leche agria.

En tiempos difíciles, Pedro o los pastores también podían alimentarse con los cultivos indigestos que en realidad estaban destinados a los animales. Estos incluían el *berevechicorn*, una mezcla de cebada, avena y vezas, o el *bollymong* (avena, guisantes, vezas y trigo sarraceno). La gente a menudo sembraba los campos con una mezcla de semillas —centeno y trigo juntos, por ejemplo— de manera que si un cultivo fallaba, el otro podía proporcionar algo de sustento. Estos cultivos producían el muy tosco «pan marrón […] con mucho salvado», que «llenaba el vientre de excrementos y poco después descendía del estómago». Los tubérculos también llenaban el vientre: las zanahorias y las chirivías eran «carne común entre la gente llana durante el otoño», escribió Thomas Cogan en 1584.

Esa era la dieta de los pastores y labradores, pero los habitantes de las ciudades obtenían alimentos similares en los mercados. Las autoridades municipales hacían grandes esfuerzos para que el pan y

la cerveza, los alimentos más básicos, se vendieran a precios razonables. Pero se enfrentaban a problemas constantes por las artimañas de los «acaparadores», los comerciantes sin escrúpulos que compraban los alimentos antes de que llegasen a los puestos del mercado para vendérselos a una clientela privada, «anticipándose» literalmente al público general.

A lo largo de toda la historia de Gran Bretaña, un aspecto se mantuvo invariable: la gente comía gran cantidad de cereales, ya fuera en forma de potaje, cerveza o pan. Un desayuno servido al conde y a la condesa de Northumberland en el siglo XV consistía en un *manchet* (una hogaza de pan del mejor trigo), además de otra hogaza de «plato trinchero» previamente cortado para usar a modo de plato.

El pan medieval podía adoptar formas muy diversas, desde el muy apetecible y refinado *manchet*, o panecillos blancos, al áspero y rugoso pan marrón, conocido como «tramposo». Un «panadero blanco» y un «panadero marrón» desempeñaban tareas diferentes, y a un panadero marrón no se le permitía —en virtud de una normativa de 1440— poseer un tamiz. ¿Por qué se llamaba *manchet*? Posiblemente proceda de *mayne*, que era el nombre del trigo de mejor calidad; tal vez de *manger* (comedero), que era el término francés para «comer»; o tal vez de *main*, el término francés para «mano», porque los panecillos *manchet* tenían aproximadamente el tamaño de un puño.

Los diversos platos caldosos llamados «potajes» y «sopas» fueron pilares fundamentales del periodo Tudor. Andrew Boorde define el potaje como el «licor en el que se cuece la carne, acompañada de hierbas picadas, avena y sal». En su defecto, podía prepararse «potaje de guisantes» a partir de guisantes secos. Un potaje podía mantenerse en activo durante meses, reabasteciéndolo cada día, de ahí la rima infantil:

Pease pudding hot
Pease pudding cold
Pease pudding in the pot
Nine days old.[53]

Las verduras se cocinaban en exceso por miedo a sufrir una indigestión, y si formaban parte de platos de mayor envergadura, se disimulaban en el guiso de la carne o en la salsa. El pedo inapropiado no podía faltar en el humor medieval, y en ocasiones las bromas sobre pedos se tomaban tan en serio que se incluían en documentos legales. Un caballero del siglo XIII llamado Rolando el Pedorro fue obligado a pagar la titularidad de Hemingstone, en Suffolk, escenificando «cada año, ante su amo el rey, en el cumpleaños de nuestro señor, un salto, un silbido y un pedo».

Incluso la humilde patata, a su llegada de América, precisó un cambio de imagen antes de ser aceptada, porque la gente pensaba que era flatulenta. Tal como señalaba el impulsor de la patata John Forster en 1664: «Si alguien objetara que este pan es flatulento, le respondería que eso no puede ser, porque primero se hierven las raíces […] y después se hornean, por lo que es imposible que sean flatulentas».

La aristocracia prefería ingerir sus alimentos bien cocinados en parte para evitar las flatulencias, pero también para esquivar el peligro de enfermedades presentes en las hortalizas mal lavadas. «Ten cuidado con las ensaladas de hojas verdes y la fruta cruda, pues harán enfermar a tu soberano», advertía un libro de cocina en 1500. Las recetas medievales que han sobrevivido aconsejan a menudo cocer los alimentos dos veces. En términos microbiológicos, estos calentamientos múltiples y prolongados volvían más seguros los alimentos, un asunto al que, con mucha razón, se le atribuía una gran importancia. El periodista de finales del periodo Estuardo Ned Ward describe los horrores de la tenia:

> Mala digestión, sed acuciante,
> ojos apagados, boca febril y labios tirantes,
> eructos desagradables tras cualquier brebaje,
> estómago revuelto y aliento salvaje,
> todos estos síntomas te dirán con toda confianza
> que hay insectos reptando en tu panza.

Los georgianos que sufrían de la tenia tal vez probaran medicamentos como el «bizcocho destruye-lombrices del doctor

Walldron». Un usuario satisfecho (de Leeds) descubrió que la cura del doctor Walldron le había llevado a excretar «más de trescientas lombrices, algunas de ellas de un grosor poco frecuente».

De hecho, cuesta identificar vegetales crudos, en vez de cocinados, en la dieta de las personas hasta aproximadamente 1600. A partir de ese momento comienzan a detectarse vegetales en las mesas de la clase alta británica. Listas o inventarios de vajilla que han sobrevivido incluyen por primera vez recipientes para aceite y vinagre pensados para aliñar *sallets* (ensaladas). A principios del siglo XVII, Gervase Markham describe una *sallet* de «cebolleta, cebollino, rábanos [...], lechuga joven, repollo, verdolaga y diversas hierbas». Las zanahorias, sin embargo, aún había que «hervirlas». En líneas generales, recomienda «ensaladas hervidas» o vegetales encurtidos en vinagre, pues son más fáciles de digerir.

La fruta sufría un desprecio similar. En los bosques medievales, los campesinos también tenían permitido recolectar manzanas, avellanas, fresas silvestres e incluso miel silvestre, además de frutas menos conocidas para nosotros, como manzanas silvestres, endrinas y arándanos, que «constituían un provecho y placer excepcionales para los pobres». Los mendigos medievales comían mucha más fruta que sus señores y amos, que temían caer enfermos y no tenían ninguna necesidad de salir a buscar comida.

La diarrea era un riesgo a tener muy en cuenta en épocas anteriores al agua limpia. Esto explica el miedo persistente a la fruta en particular, que se consideraba un laxativo potente y peligroso (aunque Enrique VIII sentía debilidad por las fresas). Las frutas «engendran malos humores», advierte un manual de salud de 1541. Por esa razón, las manzanas medievales, con sus hermosos nombres (Costard, Pippin, Blanderelle), solían guisarse; lo mismo sucedía con las manzanas que menciona Shakespeare en el siglo XVI: Leather Coats (nosotros las llamamos reineta), Apple-Johns,[54] agridulces. *Lady* Burlington presumía en 1735: «Casi toda la casa está suelta [de vientre] excepto yo misma, y creo que se debe a que no ingiero demasiada fruta, solo buenos alimentos».

Casi siento lástima (algo poco habitual) del engreído Jonathan Swift, obligado a ver cómo un amigo engullía los más «deliciosos

melocotones». «Mordía y mordía, pero yo no me atrevía a dar un solo bocado». La fruta aparece raras veces en los menús victorianos, casi siempre guisada o en forma de pastel. Para la señora Beeton, la inofensiva uva era una cura eficaz incluso para «los casos más obstinados de estreñimiento».

Los menús victorianos dirigidos a mujeres y niños manifiestan todavía una ausencia de vegetales sorprendente, y los libros de cocina recomendaban unos tiempos de cocción que hoy nos resultarían interminables. Uno de estos libros aseguraba que las zanahorias debían hervirse durante más de dos horas para facilitar la digestión, e incluso los macarrones debían cocerse noventa minutos. La edición de 1909 del libro de cocina de la señora Beeton es muy explícita al afirmar que el objetivo de la cocinera es «facilitar y acelerar la digestión». Su «Tabla de horarios de la digestión» muestra que la col encurtida tarda, por desgracia, cuatro horas y media en digerirse; es mucho mejor hervirla, y en este caso abandona el estómago después de tan solo tres horas y media.

Hay una teoría fascinante según la cual los afamados problemas de salud de Charles Darwin se debían a las preocupaciones que (como hombre de su época) le generaba su digestión. Como sufría de dispepsia, le recetaron «la solución de Fowler», un medicamento que contenía arsénico. Las náuseas y el hormigueo que sentía en los dedos de los pies se interpretaron como indicios positivos del buen funcionamiento del fármaco. Darwin, en efecto, presentó veintiuno de los veintiséis síntomas posibles de alguien que sufre intoxicación por arsénico.

La búsqueda de una digestión más rápida solo ha perdido fuelle en los últimos tiempos, con la aparición de distintos tipos de alimentos precocinados de digestión casi instantánea. Tras la industrialización, las amenazas para la salud no proceden del agua sucia ni de productos crudos mal lavados, sino de bienes procesados y preenvasados que contienen atractivas calorías de rápida absorción que, no obstante, están desprovistas de beneficios nutricionales perdurables. La carne enlatada con conservantes es peor para nosotros que la carne fresca; las galletas son menos nutritivas que el pan fresco.

Los estándares de panadería han sido un motivo de preocupación desde el *Assisa panis*, o impuesto al pan, de 1266, que supuso el primer intento de fijar tamaños estándar para las hogazas en respuesta a la venta en corto. Un panfleto publicado en la década de 1750 bajo el título de «Veneno detectado» ponía al descubierto las estafas de panaderos sin escrúpulos que utilizaban cal, tiza o incluso alumbre para conseguir que sus hogazas fuesen más grandes y blancas. Según el panfletista, podían emplear hasta los huesos pulverizados de los cadáveres para dosificar su harina.

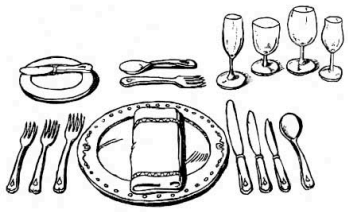
Los informes parlamentarios a lo largo del periodo victoriano revelaban las artimañas incesantes en una industria tan importante como esta. Un informe de 1862 explicaba que en numerosas panaderías se observaban «multitud» de telarañas «que caían con frecuencia a la masa». Pero la mayor estafa perpetrada contra las pobres amas de casa fue la sustitución de los molinos de molienda por molinos de rodillos. Esta nueva técnica reducía la cantidad de vitamina B1 y hierro en la harina y, por tanto, en el pan. Desde aproximadamente 1890 hasta la década de 1930 esto se saldó con una generación en la que los niños más pobres eran, además, anémicos.

La comida enlatada apareció para uso del Ejército en las guerras napoleónicas, y la sopa «deshidratada» o instantánea estuvo disponible desde la década de 1840. Los fabricantes de alimentos procesados tuvieron que hacer frente a varios problemas. La empresa de conservas de Stephen Goldner, por ejemplo, producía con gran entusiasmo envases de ternera cada vez más grandes. Sin embargo, una vez que sus latas alcanzaron el colosal peso de 2,7 kilos, no era posible cocinar como es debido la carne de la parte central de las latas, y estas o bien explotaban o bien intoxicaban a la gente. Otras famosas artimañas cometidas contra los consumidores de las ciudades eran los berros cultivados en horribles lechos de aguas residuales humanas, o un carnicero falaz que no dudaba en «lavar la carne vieja que había estado colgando en la tienda con sangre nueva» para hacer que pareciera fresca.

Aun así, mucha gente encontraba los alimentos procesados muy prácticos y deliciosos, y pasaban por alto las inquietudes en materia

de salud. Se ha argumentado que la industrialización temprana de Gran Bretaña, y la consiguiente necesidad de alimentos prácticos, explica la peculiar debilidad de los británicos por las patatas fritas de bolsa, las patatas fritas caseras y los sándwiches, que contrasta fuertemente con la tradición mediterránea. Cuando en 1855 Crosse y Blackwell presentaron los encurtidos indios al público británico, elaborados sin el colorante alimentario verde venenoso de sus predecesores, las ventas se desplomaron. Un amante de los encurtidos muy disgustado sentía que «debería estar muy agradecido, por supuesto, a esos caballeros médicos desinteresados» que hacían campaña a favor de unos alimentos más puros, pero, en lo que a él respectaba, le gustaba que «las anchoas fueran rojas y los pepinillos, verdes».

Así, el siglo XX fue testigo de cómo el procesado de alimentos alcanzaba nuevas cumbres. Tanto las cenas frente al televisor como las comidas de microondas y las grasas hidrogenadas estaban destinadas a aumentar la comodidad de los comensales y el beneficio de los fabricantes, no a ofrecer una nutrición adecuada. Solo con el auge del *foodie* en la década de 1980, la afición en la de 1990 por el pescado crudo y el *sushi*, y el furor en la del 2000 por la cesta de hortalizas orgánicas se ha originado un impulso alternativo hacia los alimentos no procesados. Por primera vez en la historia se han puesto de moda los alimentos simples, crudos y de temporada.



42

Empinar el codo

«No debo omitir la costumbre de pasarse unos a otros, después de la cena, una vez retirado el mantel, un cráneo humano lleno de borgoña».

C. S. MATTHEWS durante una visita a lord Byron en la abadía de Newstead (1809)

«Empinar el codo» es una expresión italiana para tomar una copa, porque el codo se empina cada vez que la comida o la bebida van de la mesa a la boca. Es hora de explorar la forma en que las personas han elevado sus codos a lo largo de los siglos; en otras palabras, vamos a examinar la etiqueta en la mesa.

Hoy en día, cuando leemos sobre grandes banquetes del pasado a menudo lo que más llama la atención es que nuestros ancestros fueran capaces de comer tanto. En cualquier periodo anterior a 1830, sin embargo, esto se apoya en una mala interpretación de la forma en que se servía la comida. Una mesa bien presentada contenía numerosos platos, como un bufé moderno. No se esperaba que los comensales dieran buena cuenta de todo, sino que curiosearan entre los platos hasta que encontrasen algo que les gustara. La abundancia era la norma entre los ricos. De hecho, la remuneración de algunas personas incluía la «reversión» (los restos)

de la comida de los miembros más importantes del hogar. En el siglo xv, en la residencia del conde de Northumberland, los dos hijos del conde debieron de ser observados con ojos de halcón por los cinco sirvientes que confiaban en las sobras para su propio almuerzo.

Los habitantes de las épocas medieval y Tudor disponían de cucharas para la sopa y de cuchillos para cortar la carne, pero no de tenedores. Cada persona tenía su propio cuchillo. Después de comer, lo limpiaban con el pan y lo guardaban en una bolsita atada o gavilla que colgaba del cinturón. Los dedos eran unos utensilios de comer igual de importantes, por eso lavarlos de antemano en un cuenco con agua era un ritual indispensable.

La descripción de las funciones de un mesero medieval ilustra la disposición de las mesas. «Coloca la sal a la derecha de tu señor —se le dice al mesero—, y a su izquierda, uno o dos platos trincheros. A la izquierda de estos, un cuchillo, luego panecillos blancos y, al lado, una cuchara envuelta en una servilleta».

La comida medieval y Tudor se enviaba al gran salón en un plato grande llamado *mess* (del latín *mittere*: «enviar»), y cada persona compartía este plato con tres compañeros de mesa o «comensales». A las personas de mayor rango se les podían llegar a servir catorce o quince platos, mientras que los siervos más inferiores podían recibir tan solo uno o dos. En las mesas más formidables, una «segunda ronda» consistía en vaciar toda la mesa y volver a llenarla con una nueva profusión de platos. Un mayordomo encargado de patrullar las mesas llenaba las tazas de peltre, cuerno o madera con cerveza.

En un hogar señorial, una procesión impresionante de sirvientes subiría los platos desde una escotilla de servicio o «aparador» pegado a la pared de la cocina hasta el comedor (lámina 33). El encargado de dirigir este desfile era un oficial llamado «ujier del salón». En Wollaton Hall, en Nottingham, unas instrucciones que datan de 1572 describen su función a la hora de las comidas: «Debe con voz potente convocar a todos los caballeros y vasallos al aparador. Al final del salón debe reunirse con el servicio y decir en alta voz: "¡Dejen paso, señores!"».

En la tarima situada en el extremo elevado del salón había reglas muy estrictas sobre qué personas podían sentarse juntas. A menudo

vemos cuadros de reyes cenando solos porque nadie entre los presentes tenía categoría suficiente para compartir su mesa. Las directrices orientadas a la formación de un paje medieval recuerdan al lector las siguientes reglas jerárquicas: un papa, un emperador, un rey, un cardenal, un arzobispo o un duque podían compartir legítimamente una mesa, así como un obispo, un marqués, un vizconde y un conde. El arzobispo de Canterbury, sin embargo, estaba muy por encima del arzobispo de York y era impensable que compartieran mesa.

En el siglo XVII, puede verse al fin a la familia real sentada a la misma mesa en un cuadro muy famoso en el que aparecen Carlos I, su esposa Enriqueta María y su hijo Carlos compartiendo un almuerzo. Pero el resto de los cortesanos, indignos incluso de acercarse demasiado a la mesa real, están todos de pie a cierta distancia, observando con respeto, casi con adoración, detrás de una balaustrada. En Hampton Court, en el siglo XVIII, tenía lugar de vez en cuando esta curiosa costumbre de ver comer a la familia real. Pero con el declive del poder monárquico, la imagen de la masticación real había dejado de constituir el preciado deleite de antaño, y entraba en juego un elemento de sainete. El acceso era libre a cualquier miembro del público respetablemente ataviado que hiciera la fila. Esta audiencia en ocasiones alborotada ocupaba las hileras de asientos; un día, la barrera que los sujetaba se derrumbó, de manera que quienes se apoyaban en ella cayeron hacia delante y perdieron el sombrero y la peluca, una calamidad menor que «hizo reír de buena gana a sus majestades».

Aun cuando los diferentes rangos sociales comenzaron a mezclarse y a compartir la misma mesa, la asignación de asientos mantenía todavía su influencia. En las fiestas de la alta sociedad decimonónicas la procesión de la cena se organizaba en función del estatus que estipulaba la nobleza. Fue Eduardo VII quien finalmente concedió a su primer ministro la posición inmediatamente posterior al arzobispo de Canterbury. Tomó esta decisión tras asistir a una cena en la que Arthur Balfour, un «señor» llano, se sentó por debajo del hijo universitario de un hombre de su misma categoría. En el siglo XX, tampoco el rey vio esto con buenos ojos.

El viajero jacobino Thomas Coryat volvió de Italia con noticias de un nuevo instrumento fabuloso llamado tenedor. Había advertido que obviaba la necesidad de que todo el mundo metiera las manos manchadas en el plato común. Por supuesto, los ingleses trataron esta novedad con el debido recelo con que recibían cualquier cosa foránea: «No necesitamos usar pequeñas horcas como si echásemos heno a nuestras bocas», se quejaba Nicholas Breton en 1618. Pero, finalmente, los tenedores se popularizaron y su adopción supuso asimismo un cambio en la posición de la servilleta. Hasta entonces se había colocado sobre el hombro para proteger la ropa del engorroso paso de llevar la comida cogida con los dedos del plato a la boca; en el siglo XVII descendió para colocarse sobre el regazo.

Junto con utensilios de comer más sofisticados, los modales se volvieron cada vez más refinados. «Eructar —señalaba Richard Weste en su *Book of Deameanour* (Libro de los modales; 1619)— es vulgar, sumamente asqueroso y del todo indigno». «No des vueltas a la carne en la boca de manera que todos puedan verla», era el consejo de Hugh Rhodes en el siglo XVI. También advertía de que escupir apenas era aceptable; eso sí: «No dejes que permanezca en el suelo… Písalo».

Después de la carne, los comensales Tudor o Estuardo que celebrasen una gran ocasión podían esperar un «banquete»: un plato que consistía en dulces, confites y «sutilezas». Las sutilezas eran festines para los ojos además para la boca, extrañas fantasías hechas con frutos secos, azúcar, mazapán y especias moldeadas en formas maravillosas. Entre las recetas para un «banquete» se incluían mermeladas de membrillo y ciruelas, así como una serie de instrucciones en las que se describía «cómo confitar toda clase de flores con tallo».

Como las sutilezas respondían en realidad a un propósito de esparcimiento, más que nutricional, suscitaron un tipo de comportamiento curiosamente anárquico. Tras pasar un rato admirándolas, la gente las machacaba, igual que ahora en algunas culturas se lanzan copas por encima del hombro después de un brindis. En el siglo XVII, Robert May describía una escena bulliciosa en un banquete de comida innovadora: «Al levantar la parte de

arriba de un pastel, salieron unas ranas saltando, lo que provocó chillidos y brincos entre las damas; después destaparon otro pastel del que salieron unos pájaros». Los pájaros voladores y las ranas saltarinas causaron un divertido caos.

Algunos de los alimentos que se ofrecían en un banquete no eran comestibles. Durante la celebración de la investidura del arzobispo de Canterbury en 1443, la sutileza consistía en «San Andrés con rayos de luz sentado en el trono del altar mayor». Es probable que escenas tan extravagantes como esta se confeccionaran en madera y escayola, no con azúcar.

En la época georgiana todavía se servían una gran variedad de platos al estilo bufé, aunque en dos servicios principales seguidos del postre. Las directrices de un lacayo en 1827 indican que las fuentes de servir debían rodear un gran elemento central, un centro de mesa de plata o *epergne* [del francés *épargne* (ahorro)], con velas, frutas y condimentos. El lacayo debía poner la mesa con una precisión militar, con los platos «bien alineados», pues de lo contrario «aquellos que se sientan al principio y al final se darían cuenta enseguida».

A pesar de que la mesa estaba llena de comida, estirar el brazo y servirse uno mismo era una grosería. Los invitados hambrientos deslizaban en ocasiones una moneda al lacayo para que colocara su plato favorito frente a su lugar asignado en la mesa. Las mujeres, por su parte, podían verse obligadas a permanecer hambrientas, porque «comer demasiado se consideraba poco delicado en una mujer […]; debían aspirar a mostrar una personalidad más divina que sensual».

El trinchado de la carne, en todo caso, era una tarea reservada a la anfitriona, y mientras ella empuñaba el cuchillo, todos los demás tenían que ocultar su impaciencia. Era todo un espectáculo, pero el requisito de la hospitalidad resultaba indispensable. La joven *lady* Mary Wortley Montagu recibía lecciones de trinchado tres veces por semana y practicaba con modelos de madera de «los distintos cortes de carne».

Los criados eran los encargados de llenar las copas georgianas junto al enfriador de vino en un rincón al fondo del comedor, y las

llevaban a cada comensal bajo petición. Los vasos de agua descansaban sobre la mesa. Los partidarios secretos de los pretendientes jacobitas al trono, los descendientes exiliados y católicos de Jacobo II, brindaban de manera encubierta por «el rey al otro lado del agua».[55] Para ello, cogían sus copas de vino y las pasaban por encima de la jarra de agua. Los vasos de agua no solo se usaban para beber, sino también para lavarse los dedos o los dientes, y en 1766 Tobias Smollett se lamentaba de que incluso la gente educada observaba la «horrenda» costumbre de usar sus vasos para «escupir, expulsar y vomitar los restos asquerosos de sus encías».

La tradición arraigada desde hacía siglos de celebrar comidas estilo bufé solo cambió en la década de 1830 con la introducción del *service à la Russe*. Esta innovación supuestamente rusa consistía en servir cada plato en el aparador en lugar de en la mesa, y los criados servían a cada comensal de manera individual. En un primer momento sobrevivieron algunos elementos de las viejas costumbres: en la década de 1850, una sopera y el pescado podían esperar listos en la mesa antes de que los comensales se hubieran sentado. Pero en la de 1880 ya toda la comida se servía en platos completamente separados, tal como sucede hoy en día.

El servicio a la rusa hizo las delicias de los fabricantes de cubertería, porque a más platos, más utensilios, y los cuchillos y los tenedores empezaron a disponerse en filas cada vez más amplias a cada lado del plato. Pero llevar esto demasiado lejos revelaba cierta actitud de nuevo rico. El cuchillo de pescado, por ejemplo, se convirtió rápidamente en una señal de vulgaridad. («Llama por teléfono para pedir los cuchillos de pescado, Norman», decía John Betjeman en un poema en el que parodiaba las típicas expresiones de la clase media-baja). Si uno era lo bastante afortunado como para heredar una cubertería de plata georgiana, es probable que mostrase escasa simpatía por la idea de servir platos separados o por el requisito de poseer nuevos cubiertos con los que comerlos. Solo a finales del siglo XX se vio una inversión en la tendencia generalizada hacia una cubertería más complicada: ahora que la gente cena en el sofá, el cuchillo ha entrado en declive, y diversos

fabricantes confían en la popularización del *cuchador* (o «tenedor-cuchara»), que combina ambos utensilios para usar con una sola mano.

Contrario a lo que podría parecer, la adopción del servicio a la rusa respondía en realidad a una lógica económica. Si uno presentaba un despliegue magnífico, como habían hecho los georgianos, estaba obligado a preparar más comida de la que sus invitados realmente eran capaces de ingerir. La abundancia y el desperdicio estaban justificados porque las sobras iban a parar a las manos de los más pobres y necesitados como un acto de caridad. (La innovación más conocida que Consuelo, la nueva duquesa de Marlborough de origen estadounidense, aportó a la vida en el palacio de Blenheim en la década de 1890 fue la de separar la carne del dulce en las latas de sobras que se distribuían entre los lugareños. Hasta entonces, todo había estado mezclado). Servir los alimentos en distintos platos significaba que solo había que cocinar la cantidad exacta.



1903. Hoy en día imaginamos que en el pasado la gente comía grandes cantidades, pero esto es no entender cómo se servía la comida. Aun así, ¡había personas con sobrepeso!

Colección privada

Una cena para diez comensales en la época eduardiana, el momento de máximo esplendor de las cenas a la rusa, fácilmente habría comportado quinientas piezas separadas de cubertería y vajilla. El mayordomo Frederick Gorst explica que los criados bien entrenados casi parecían bailar mientras servían un plato tras otro: «Cada lacayo seguía y complementaba a los demás» en una demostración «de la técnica» que todos habían «perfeccionado a lo largo de años».

Hoy en día es posible ver una actuación como esta en un restaurante elegante, pero no suele ser habitual en una residencia privada. Los ágapes con una variedad de platos aún existen, pero solo en ocasiones especiales. Sin embargo, aún era un suceso cotidiano cuando, en 1939, Monica Dickens, desempleada y de clase alta, obtuvo un trabajo como cocinera. Su primera cliente le hizo una petición abrumadora para «una cena sencilla: cóctel de langosta, sopa, rodaballo con salsa Mornay, faisán con verduras, macedonia de frutas y, como plato final, un sabroso».[56]

Tales banquetes a diario podrían resultar casi obscenos, pero hay que tener en cuenta que el tamaño de las porciones era mucho más reducido. Y, de hecho, una comida como esta contiene muchas más proteínas, y muchos menos carbohidratos, que un plato común y corriente de pasta con salsa de tomate en nuestros días. Desde un punto de vista nutricional, el rodaballo y el faisán proporcionaban una comida mucho más equilibrada que los sustitutos actuales de la clase media que solo persiguen ahorrar tiempo.



43

Las consecuencias políticas de las salsas

«*Los ingleses tenían veinte religiones y una sola salsa*».

Embajador francés citado por LAUNCELOT STURGEON (1822)

El ensayo de Launcelot Sturgeon «Sobre las consecuencias físicas y políticas de las salsas» se publicó por primera vez en 1822. En él examinaba la política de los alimentos y nuestra relación de amor-odio con la cocina francesa. Sturgeon afirmaba que la creación de una salsa deliciosa elaborada con gran delicadeza era esencial para el bienestar de la nación, al igual que el cocinero capaz de prepararla: «La importancia de un arte que une así todo el tejido social debe ser a su vez evidente». Pero en su día la salsa, la invención francesa por excelencia, era objeto de recelos y burlas. Los británicos creían que la salsa era una moda, no un alimento.

En el brumoso pasado de la época normanda, los gobernantes ingleses hablaban francés y sus subalternos oprimidos hablaban inglés. El choque de culturas entre invasores e invadidos resulta obvio incluso en la cesta de la compra, en la que los animales vivos se nombran en la lengua anglosajona de los siervos que los criaban: vacas, ovejas, cerdos, jabalíes y ciervos. En cambio, las mismas criaturas llegan a la mesa con los nombres franceses que empleaban

los amos normandos que las consumían: ternera, cordero, lechón, panceta y carne de venado. A través de la comida se expresan las relaciones entre naciones y se efectúan declaraciones de lealtad. Esto podía ocurrir simplemente con mensajes visuales. En el banquete de coronación de Enrique VI, el primer plato incluía fuentes decoradas con los símbolos de sus reinos de Inglaterra y Francia:

> Un plato rojo de lonchas de carne, huevos, frutas y especias, con leones tallados en blanco.
> Natillas reales con un leopardo de oro sentado en ellas.
> Buñuelos como el sol, con una flor de lis en ellos.

Siempre hay que prestar atención al simbolismo de los menús reales. Los impopulares reyes de la casa de Hannover de Gran Bretaña perjudicaron aún más su reputación al empeñarse en comer salchichas de su Alemania natal, sopa de Renania y coles. (Tanto *Kraut* como *Boche*, dos términos despectivos para referirse a los alemanes, proceden de las coles que supuestamente vuelven locos a los alemanes). Mientras tanto, los rivales jacobitas sacaban rédito político consumiendo de forma ostentosa, incluso en el exilio, platos como el pastel de Devonshire y la buena cerveza británica.

A pesar de las quejas de Sturgeon, los ingleses sí que consumían salsas. Un recetario isabelino, por ejemplo, incluye una «salsa para conejo asado» que se decía que había sido muy apreciada por Enrique VIII y que contenía perejil, mantequilla, azúcar, pimienta y «unas cuantas migas de pan blanco» para espesarla. Pero Carlos II volvió a Inglaterra de su exilio en 1660 con un gusto sin precedentes por los platos franceses bañados en salsa. Durante un tiempo, las salsas estuvieron muy en boga: el libro de recetas de Hannah Woolley de 1677 contiene setenta y dos salsas, varias de las cuales se describen como «francesas».

Pero estas nuevas salsas francesas no llegaron a formar parte de los fundamentos de la cocina británica. Persistía el recelo hacia los platos «preparados», como los guisos o los ragús. Los platos franceses, a diferencia de los saludables asados ingleses, fueron un signo de decadencia moral en la literatura hasta 1813, cuando en

Orgullo y prejuicio Jane Austen hizo que el afectado y grosero señor Hurst ignorase a la heroína desde el momento en que «descubrió que Elizabeth prefería un plato sencillo a un ragú».

En 1821, *The Cook's Oracle* (El oráculo del cocinero) era una de las diversas publicaciones que trataban de convencer a los lectores renuentes de los beneficios de las «recetas de guisos, estofados y ragús, etc. […] En la cocina francesa hay más de seiscientas, y cada día inventan otras nuevas». Los franceses tenían una muy buena razón para inventar todos estos ragús: su clima era más caluroso, la carne se pudría más rápido y era posible retrasar o disfrazar su descomposición estofándola. En Inglaterra, un suministro más abundante de carne suculenta, unido a cierto esnobismo hacia los estofados, ha hecho que el asado perdurase como un símbolo de firme respetabilidad hasta nuestros días.

No obstante, la envidia también desempeñó un papel en este odio por las salsas francesas. Los mejores cocineros —y los mejor pagados— en Gran Bretaña eran siempre franceses, porque cuando uno quería impresionar a sus invitados, no había nada como una salsa sofisticada y complicada. La segunda mejor opción después de un chef francés era un cocinero que se hubiese formado en la cocina francesa, y el georgiano William Verral pertenecía a esta categoría. Se quedó de piedra ante las cocinas primitivas que encontró incluso en una casa bastante acomodada en Sussex en el siglo XVIII: no había más cacharros de cocina que una cacerola para guisar y una sartén tan «negra como mi sombrero» y con «un asa lo bastante larga como para obstruir la mitad de la cocina». Cuando pidió un escurridor, le entregaron uno que se había usado para lijar el suelo.

La formidable lista de utensilios que Verral consideraba esenciales para una buena cocina francesa incluía ocho pequeñas cacerolas, dos muy grandes, dos moldes para bizcochos, un exprimidor de limones, cortadores de azúcar, un trinchador, un «ensartador de alondras» (literalmente, para ensartar alondras),[57] bandejas de goteo, frascos para guardar conservas y «mucha mostaza». Pero, sobre todo, necesitaba varios cazos o *sauce-pans*, que textualmente significa «recipientes» [*pans*] para preparar «salsas» [*sauces*]. Las nuevas cocinas integradas solo podían

acomodar recipientes de base plana, en lugar de ollas de fondo redondo, y a finales del siglo XVIII el cazo alcanzó una aceptación plena.



Los cazos se encontraban entre las posesiones más preciadas de una mujer: regalos de compromiso, utensilios cotidianos del hogar, alarmas de defensa personal o incluso armas.

The British Library Board (1509/1462).

Apenas hubo que persuadir a los consumidores georgianos de que los cazos venían en «juegos» y que lo sensato era tener un juego completo. Stone and Company, anunciándose en *The Times* (1788), informaba a los lectores de que habían «mejorado enormemente sus juegos de utensilios de hojalata, lo que los convierte en los accesorios más saludables y baratos del mercado, y

preferibles a otros a disposición del público». Anuncios como este sin duda generaban un deseo desconocido hasta entonces.

Estos cazos eran por lo general de cobre con un revestimiento de estaño. El cobre, pasado un tiempo, podía reaccionar con el ácido de los alimentos y volverse venenoso, de manera que el estaño era fundamental para que el cobre no entrase en contacto con los alimentos. Si el revestimiento de estaño se gastaba, había que reemplazarlo o el cazo podría resultar potencialmente venenoso. Esta era la función del «hojalatero» que iba de puerta en puerta.

Por tanto, la posesión de un juego de cazos se convirtió en el objetivo de muchas amas de casa georgianas. De hecho, que un hombre regalase a una mujer soltera un cazo daba a entender un enlace matrimonial inminente. En una disputa conyugal, una mujer podía reclamar sus cazos con una mayor perspectiva de éxito que con cualquier otro artículo del hogar excepto sus prendas de ropa. Podía entrechocarlos entre sí para pedir ayuda en casos de violencia doméstica o incluso utilizarlos como un arma de defensa.

La idea de que las salsas y la cocina francesa eran dignas de admiración y debían adaptarse a las comidas diarias se abrió paso también al otro lado del Atlántico. Los veranos calurosos, los pastos abundantes y una cultura orientada al aire libre hicieron que la carne a la parrilla y la barbacoa se generalizaran en Estados Unidos a partir de la década de 1950.

Pero allí, de igual modo, la alta cocina solo podía ser francesa. Su gran proselitista fue Julia Child, con su contagiosa pasión por las salsas. Su libro de 1961 *El arte de la cocina francesa*, así como su programa de televisión, *The French Chef*, animaban a las «cocineras norteamericanas sin criados» a dejar de preocuparse por los «presupuestos, cinturas, horarios» y los «menús infantiles», y lanzarse a «preparar algo delicioso». Elizabeth Bennet se habría horrorizado.



44

¿Se pasaban el día borrachos?

«¿Pueden creerse que aunque en Londres disponen de agua en abundancia, y de bastante buena calidad, nadie en absoluto la bebe? […]. En este país, lo único que se bebe es cerveza».

CÉSAR DE SAUSSURE (década de 1720)

El consumo de alcohol en épocas pasadas a menudo nos resulta prodigioso. Para empezar, todo el mundo bebía *ale* o cerveza antes que agua. Las cantidades que se consumían son impresionantes. El hogar de Humphrey Stafford, duque de Buckingham, por ejemplo, daba buena cuenta de más de cuarenta mil galones al año, mientras que los monjes de la abadía de Fountains tenían una maltería capaz de producir sesenta barriles de cerveza de alta graduación cada diez días.

En las residencias de mayor envergadura, el mayordomo era en un principio el responsable de servir la cerveza en las comidas. Existen dos teorías sobre el origen de su cargo: tal vez proceda de los tanques en los que se almacenaba la cerveza,[58] o tal vez del término francés *botterlie* para la bodega de cerveza. Su contacto directo con el alcohol volvía a muchos mayordomos susceptibles del «lamento del mayordomo», es decir, la bebida. «Todos los

mayordomos protestan —se quejaba un patrón exasperado en el siglo XVII— porque casi nunca están secos, pero aun así no dejan de… beber». En la década de 1960, el mayordomo Peter Whiteley tuvo la enorme fortuna de que su empleadora lo enviara a desintoxicarse: «Pagó para que me tratase el médico más reputado del país en este ámbito».

Excepto los mayordomos, la mayoría de la gente parecía evitar unos niveles de embriaguez peligrosos. La mayor parte de su cerveza diaria era muy floja («cerveza suave») y suponía una opción de bebida más segura que el agua. Para los trabajadores, además, contenía una serie de calorías muy necesarias para su dieta.

Muchas personas son conscientes de que el clima británico ha sufrido altibajos, y durante los «siglos cálidos» —el X y el XI— en Inglaterra florecieron viñedos. En 1289, el arzobispo de Hereford aún producía 882 galones de vino blanco en sus propiedades. Pero la inmensa mayoría de las uvas británicas se usaban para elaborar agraz (un zumo agrio fermentado), mientras que el mejor vino se importaba.

El vino tinto gascón de alta graduación fue durante mucho tiempo el favorito de los consumidores británicos, excepto en los periodos en los que las guerras contra los franceses o las disputas con los comerciantes holandeses que lo transportaban alteraban su abastecimiento. En el siglo XVII, los vinos dulces de Portugal y las islas Canarias expulsaron a sus predecesores franceses y alemanes de lo más alto de las listas de vinos de importación. Se consumían unas cantidades espectaculares: cada miembro de la guarnición del castillo de Dover, por ejemplo, recibía un litro de vino al día en el siglo XIV.

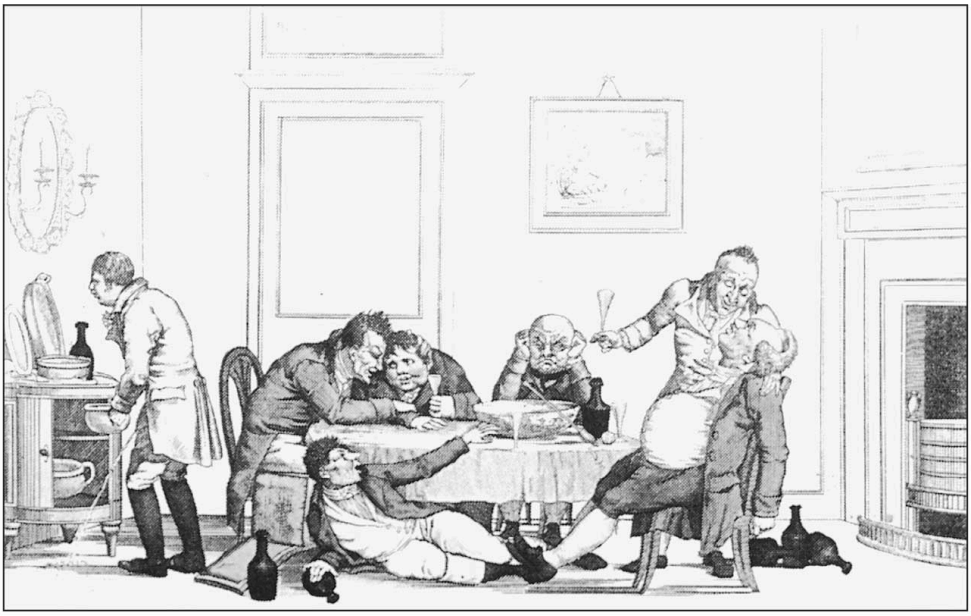
Pero, como en el caso de la cerveza, el vino no era tan fuerte como hoy. Tampoco los vinos jóvenes amargos o agraces eran tan horribles como suenan: se bebían con azúcar o especias añadidas. Nadie bebía vino añejo porque las barricas en las que se almacenaba no impedían la entrada de aire y se agriaba muy deprisa. Solo fue posible apreciar su madurez y el sabor resultante a finales del periodo Tudor, cuando aparecieron los primeros vinos embotellados.

Las bebidas espirituosas se popularizaron en Irlanda antes que en Inglaterra. Comenzaron a cautivar a los consumidores del periodo Tudor en el siglo XVI, desempeñando su maravillosa función de quitar las «penas» y volver «ingeniosos» a los hombres. Las bebidas espirituosas también se conocían como «aguas refrescantes», y se creía que eran un estimulante para el corazón; el *aqua vitae* o «agua ardiente» se tomaba como medicamento. Sin embargo, su tan cacareada capacidad para contener las plagas resultó tristemente falsa durante la epidemia de 1593, a pesar de su consumo generalizado. Como resultado, los destiladores perdieron mucha credibilidad.

A pesar de que el alcohol estaba muy extendido y de que la cerveza era una parte importante de la ingesta nutritiva, esto no quiere decir que no se abusara de él. Se ha señalado que muchas batallas medievales se produjeron entre combatientes borrachos: el alcohol les permitía tanto aumentar su valor como aliviar el dolor de las heridas. La embriaguez en el seno del hogar resultaba menos apropiada. «Si un hombre siente que está borracho —decía un médico Tudor—, dejad que vomite tomando agua con aceite, o con una pluma, o con una ramita de romero, o bien con su propio dedo, o bien dejad que se acueste». En 1552 se aprobó la primera Ley de Concesión de Licencias por los «daños y problemas intolerables» provocados por los bebedores en las tabernas. A partir de ese momento, los taberneros tuvieron que adquirir una licencia para sus establecimientos de manos del juez de paz local. A esto siguieron quejas de ebriedad constantes: en 1576, el poeta George Gascoigne describía la ebriedad como «una planta monstruosa que en los últimos tiempos ha comenzado a reptar en los acogedores vergeles de Inglaterra».

Pero beber seguía siendo fundamental para la interacción social en Gran Bretaña, y sus élites en especial gustaban de hartarse durante las reuniones exclusivamente masculinas. Su cisterna y su enfriador de vino de plata se encontraban entre las posesiones más preciadas de un noble del siglo XVII. Sus criados les servían una copa de vino a él y a sus amigos cada vez que pedían una en el transcurso de una cena. El criado entregaba una copa llena al

bebedor, que la vaciaba de golpe en lugar de saborearla, y a continuación se la devolvía al criado, que debía limpiarla y volver a llenarla. El ceremonial traslado de las mujeres del comedor al salón marcaba el comienzo de una importante borrachera exclusivamente masculina, lo que el abstemio John Evelyn calificaba de «suplicio de la bebida». Siempre que cenaba en casa de alguien, creía necesario endurecer su hígado para la prueba del alcohol, cosa que ocurría «ya fuera a falta de nada mejor que hacer o por amor a la bebida», eso lo desconocía. Señalaba que «no era posible pasar a saludar sin peligro a ciertos aristócratas tras la hora de la cena». En cuanto a las damas, no estaba bien visto que se entregaran a tales excentricidades: en el siglo XVIII, la reina Carolina increpó a un caballero ebrio y lo dejó en evidencia «delante de toda la corte por emborracharse estando en su presencia».



El clásico vicio británico del consumo excesivo de alcohol en un breve intervalo de tiempo. Las mujeres se han retirado al salón para tomar el té, dejando a los hombres para que se entreguen a sus excesos en el comedor.

© Museo Británico

La distendida pandilla de bebedores exclusivamente masculina podía ahorrar tiempo teniendo a mano sus orinales: por eso a menudo se ubicaban en los prácticos armarios de los aparadores (un lugar de lo más extraño a ojos modernos). Pero esta costumbre holgazana no era del agrado de todo el mundo. En el siglo XVII, según un tal Randle Home, «cuando el alegre grupo se reunía en torno a un vaso de cerveza», hacían bien en tener el orinal cerca «no por una cuestión de modestia, sino para contemplar su propia monstruosidad». El visitante francés De la Rochefoucauld, por su parte, también se quedó desconcertado en 1784 al ver a unos bebedores compartiendo un orinal: «El aparador está equipado con una serie de orinales y es una práctica habitual hacer las propias necesidades mientras los demás beben; nadie se molesta en disimular, y esta práctica me resulta de lo más indecente». Así como los ingleses siempre han pensado que los franceses son unos amanerados, nuestros vecinos siempre nos han tenido por unos patanes.

Aun así, los ingleses han mantenido una profunda unión con su cerveza. El furor por la ginebra del siglo XVIII causó consternación no solo por su poderoso efecto embriagador, sino también porque carecía de la antigua asociación caballeresca de la cerveza, la bebida que «imprimía vigor a los brazos de nuestros ancestros [...], los hacía sabios en el consejo y victoriosos en la batalla».

Incluso el movimiento enérgico y abstemio de inspiración religiosa del siglo XIX fue incapaz de erradicar el demonio de la bebida: 1877 fue el año en que más alcohol se bebió per cápita en toda nuestra historia. En 1915, el farolero de Longleat House, en Wiltshire, recuerda que «la cerveza estaba permitida con regularidad [...], se servía en recipientes de cobre, una especie de jarra grande, y se tomaba incluso a la hora del desayuno».

En el mismo año, el rector David Lloyd George, célebre defensor del Movimiento por la Templanza, proclamaba que el alcohol estaba provocando «más daños en la guerra que todos los submarinos juntos». Pero lo cierto es que las dos guerras mundiales redujeron el consumo de alcohol de una forma mucho más drástica que cualquier intento gubernamental de forzar alguna postura al respecto.

La producción de alcohol se había trasladado para entonces fuera del hogar, y la industria cervecera se vio gravemente alterada tanto entre 1914 y 1918 como entre 1939 y 1945 debido a la necesidad de desviar los recursos a otra parte. La cantidad consumida se situó muy por debajo del estándar victoriano hasta finales de la década de 1950. Después, la vuelta a la opulencia hizo que el alcohol recuperase una posición central en la vida doméstica. El cóctel, símbolo por antonomasia de la hospitalidad en los años cincuenta, implicaba hartar de alcohol a los invitados en el salón de una casa; la obra de teatro *La fiesta de Abigail* (1977) presentaba la misma situación social reformulada para los años setenta, donde la maniática de la limpieza y grosera Beverley obligaba a sus invitados a beber hasta ponerse malos. Mientras tanto, Abigail, de quince años, celebra su propia fiesta estridente. Durante las décadas de 1980 y 1990, la industria de las bebidas alcohólicas centró su atención en los jóvenes, que de otra manera tal vez habrían recurrido a las drogas de fácil acceso antes que a sus productos embriagadores.

Beber en casa sigue siendo la pesadilla de los caseros de la nación, y los profesionales de mediana edad de clase media que toman vino cada noche en la cena son el grupo social que más alcohol consume. Una nueva conciencia de los problemas de salud que entraña podría haber reducido los niveles de consumo desde su cenit victoriano. Lo que sigue siendo una realidad, en toda su penosa gloria, es el perenne y muy británico concepto del consumo excesivo de alcohol en un corto intervalo de tiempo.



45

La condena de fregar los platos

«*Detesto las discusiones sobre feminismo que acaban planteando quién friega los platos… Pero al final siempre están los malditos platos*».[59]

MARILYN FRENCH (1978)

Antes del lavaplatos, cualquier casa señorial —y, de hecho, muchas viviendas modestas— tenía una habitación especial para lavar los platos. La trascocina toma su nombre [en inglés, *scullery*] del término normando-francés *escuelerie*, que significa «habitación de los platos». El libro de 1677 *Directions for Scullery Maids* (Indicaciones para criadas de la trascocina) enumera sus funciones como sigue: «Debes limpiar y fregar todos los platos y fuentes que se usen en la cocina […], también las teteras, ollas, cacerolas y orinales».

La trascocina no servía únicamente para lavar los platos, también se usaba para lavar los alimentos e incluso para desplumar o sacar las vísceras de las aves de corral u otras carnes antes de que pasaran a la cocina. Junto a los grandes fregaderos de piedra podían encontrarse muebles de cocina de madera (un ejemplo medieval que ha sobrevivido es el de Haddon Hall, en Derbyshire); el salazón o la conservación de los alimentos también podían llevarse a cabo aquí.

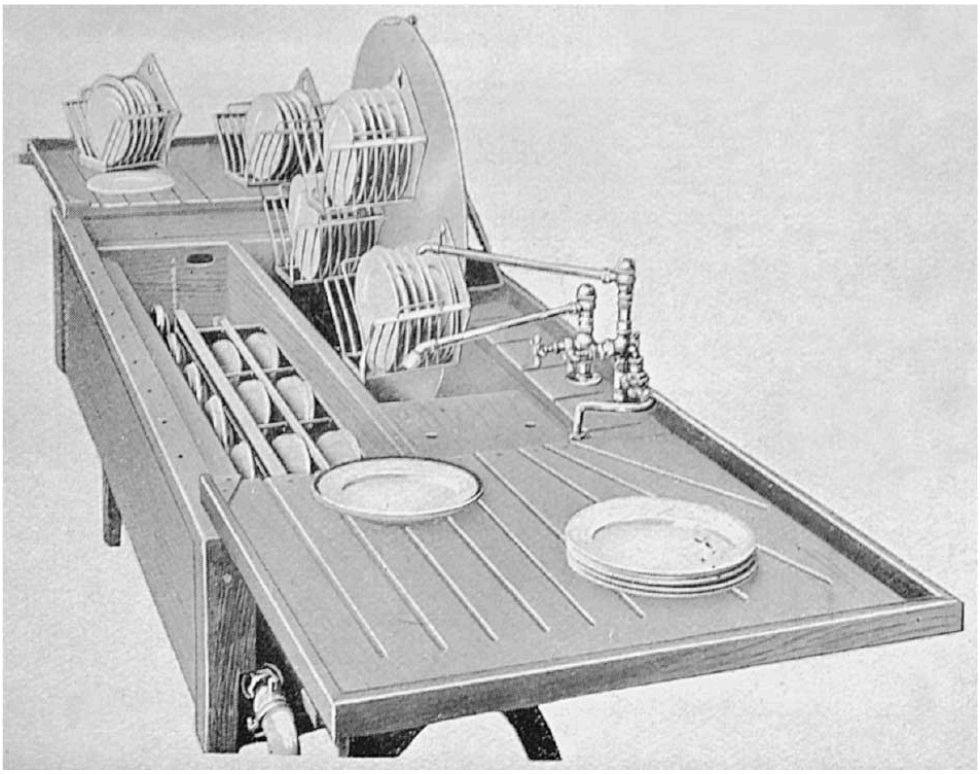
En las trascocinas medievales, la gente lavaba los platos con un desagradable jabón negro hecho a base de arena, ceniza y aceite de linaza; al menos desplazaba la grasa. Sus descendientes del siglo XVII utilizaban una gelatina de jabón que se fabricaba mezclando jabón rallado con agua y bicarbonato. Una criada de la trascocina astuta sabría sacar brillo a las ollas de cobre con limón y sal (lo he intentado y realmente funciona). La señora Black, en su libro *Household Cookery* (Cocina doméstica; 1882), seguía recomendando «agua tibia con un poco de bicarbonato. Una vez a la semana, el interior de los cazos debe limpiarse a fondo. Frota bien el interior de los cazos de estaño con jabón y un poco de arena fina o un ladrillo para baño hasta que brille como es debido».

Lavar los platos era siempre uno de los peores trabajos de la cocina. Albert Thomas, que lo había hecho un montón de veces, recordaba que incluso una cena modesta para diez comensales en un hogar adinerado de la década de 1920 requería fregar no menos de trescientos veinticuatro artículos de plata, porcelana y cristal, además de los cazos. Monica Dickens describía el estado deprimente de su cocina después de una cena en la década de 1930 cuando «hasta el último cazo de aquel lugar estaba por lavar y el fregadero estaba lleno de cacharros sucios. En el suelo había platos y fuentes que ya no cabían en la mesa o en la encimera». Sollozó en muchas de sus sesiones nocturnas con la lata de limpiador Vim.

Pero muchas manos podían aligerar el trabajo. En efecto, en las casas de campo más alejadas, donde el entretenimiento era escaso, lavar era incluso una leve forma de diversión: Eric Horne, el mayordomo, recordaba «la buenísima compañía en la sala del servicio por la noche, a medida que los mozos de cuadra y los ayudantes de jardinero entraban y se ponían a fregar […], más que nada por la compañía».

Fregar los platos y limpiar las fuentes es una tarea ardua para las manos, y a un lacayo fuera de servicio se le podía identificar enseguida por el estado de sus pulgares. A menos que un hogar contratara a una criada especializada en limpiar la plata, era él quien se llenaba los dedos de ampollas frotando polvo de pulir en la plata. «Limpiar la plata es un infierno —afirmaba Ernest King, otro

mayordomo—. Es el trabajo más duro de una casa […], las ampollas se revientan y sigues frotando a pesar del dolor y acabas teniendo un par de manos de hierro a prueba de ampollas». Limpiar los cuchillos era otro arte sombrío. Según *The Footman's Directory*, se hacía mejor con una mezcla de suero de cordero caliente derretido y polvo de ladrillo.



Un primer modelo de lavavajillas mecánico de aproximadamente 1930.

Colección privada

Como cualquier otra tarea doméstica, fregar los platos servía también para expresar una jerarquía social. En la residencia del siglo XX de la princesa Marina en el palacio de Kensington, la princesa en persona lavaba dos veces al año su colección de porcelana decorativa y ornamental. El mayordomo lavaba la mejor porcelana tras los almuerzos familiares, y el «hombre para todo» se ocupaba de la porcelana ordinaria después de que la utilizaran otros criados.

Solo cuando quienes antiguamente habían tenido sirvientes tuvieron que fregar ellos mismos sus cacharros, cayeron en la cuenta de lo penosa que era la cocina para la espalda de sus criados. Lesley Lewis recordaba así una casa de campo de su infancia en el Essex previo a la guerra: «Había dos fregaderos anchos y poco profundos bajo la ventana […], hasta que no me puse a fregar yo misma allí, en la guerra de 1939, no fui consciente de lo incómodo que era el mobiliario». La explicación para muchos fregaderos inoportunamente bajos es bastante deprimente: a menudo estaban pensados para ser usados por adolescentes; los niños eran las máquinas de lavar platos por excelencia en muchas cocinas.

La primera patente para un lavaplatos mecánico la obtuvo Joel Houghton en Estados Unidos en 1850. Diseñó una bañera de madera con una manivela a un lado que había que girar para rociar, de un modo un tanto ineficiente, agua sobre los platos. Como tantos otros artilugios, solo se volvió verdaderamente práctico en la década de 1920, cuando fue posible utilizar fácilmente tanto el agua corriente como la energía eléctrica. El lavaplatos, sin embargo, ocupa un lugar secundario junto a la campana extractora y la batidora eléctrica. A diferencia de la cocina integrada y el frigorífico, no se convirtió en un éxito comercial generalizado hasta bastantes años después de la Segunda Guerra Mundial.



Conclusión

Qué podemos aprender del pasado

«La parálisis aumenta en mi mano, de manera que me veo obligada a dejar mi diario. Solo me queda decir adiós para siempre».

Últimas palabras escritas por la diarista
LADY SARAH COWPER (1716)

Este es el final de una historia, pero el comienzo de otra.

Hoy en día las casas son más cálidas, cómodas y fáciles de limpiar que nunca. Pero creo que el siguiente paso en su camino evolutivo será uno que, extrañamente, parecerá ir hacia atrás, y que todavía nos queda mucho por aprender de las casas de nuestros ancestros. En un mundo en el que las reservas de petróleo se están agotando, el futuro del hogar se guiará por las lecciones del pasado preindustrial poco desarrollado a nivel tecnológico.

En Gran Bretaña, la legislación actual de las «casas para toda la vida» que rige el diseño de las nuevas viviendas presenta un tono curiosamente medieval. Se insiste en que las habitaciones deberían volver a ser multifuncionales. El salón debe tener espacio para una cama doble para el caso de que su propietario quede incapacitado y no pueda subir las escaleras para ir a la cama. En la planta de abajo tiene que haber espacio para instalar un ascensor que permita llegar al cuarto de baño en caso necesario. La época de las habitaciones

especializadas, que alcanzó su máximo apogeo en el siglo XIX, hace mucho que ha terminado, y la adaptabilidad está recuperando el protagonismo.

Cuando se acabe el petróleo, seremos testigos del regreso de la chimenea (lámina 41). Las únicas fuentes de energía realmente sostenibles son el viento (difícil de aprovechar en las zonas urbanas), el sol y la madera. Los bosques, debidamente gestionados, podrían proporcionarnos combustible para siempre. Las estufas de «biomasa» o leña ya están viviendo un esperado regreso y se volverán cada vez más populares como fuentes de calor doméstico. El sol también está adquiriendo una mayor importancia en el diseño de las casas. Hace mucho tiempo, la gente seleccionaba lugares con buen «aire»; ahora, las casas bien planificadas se ubican de manera que minimicen la captación solar en verano y la maximicen en invierno. La mayoría de las casas deberán orientarse al sur para acoger invernaderos con aislamiento térmico y placas solares en tejados inclinados, un cambio que destruirá el trazado de calles que conocemos.

El regreso de la chimenea cumple además otro propósito, y podemos encontrar ejemplos incluso en edificios modernos sin chimeneas: permite una ventilación natural. Expulsa el aire viciado de la casa, igual que un embudo o una chimenea de barco. El aire acondicionado mecánico consume una energía muy valiosa y muy pronto será sencillamente prohibitivo, pero una simple chimenea con una unidad de recuperación del calor permite la entrada de aire fresco al tiempo que retiene el calor del aire viciado que sale.

Siguiendo el modelo medieval, los muros son cada vez más gruesos para reforzar el aislamiento —conservar el calor— y, lo que es cada vez más importante, para mantener el calor fuera en un mundo más y más cálido. Las ventanas volverán a ser más pequeñas, y la cantidad de cristal de una casa será mucho menor, no solo por el coste energético fundamentalmente elevado del cristal en sí, sino porque se trata de un material muy ineficiente a nivel térmico. Yo misma vivo en una torre de cristal alta construida en 1998, y estoy de acuerdo con Francis Bacon, que condenaba los palacios grandiosos llenos de cristaleras de la época jacobina.

Afirmaba que en una casa «con tantas cristaleras el visitante no sabe dónde ponerse para escapar del frío o del calor».[60]

También viviremos el regreso de la persiana: es la mejor manera de mantener el calor fuera de una casa. Además de un clima más cálido, experimentaremos asimismo escasez de agua. En muchas casas ya se han instalado contadores, pero actualmente el consumo de agua diario por persona se mantiene en un promedio de ciento sesenta litros.

El Gobierno espera que rebajemos esta cifra a ochenta litros —el contenido de una bañera llena— a finales de esta década, y esta cantidad debe incluir el agua que se usa en la descarga del inodoro, en la cocina y en la limpieza, además de en el aseo personal. La simple tierra o muladar ha resurgido como sanitario de compostaje, sostenible desde el punto de vista medioambiental. La reutilización de las «aguas grises» (agua ligeramente sucia) para usos como tirar de la cadena se volverá la norma, y el agua se convertirá en un recurso mucho más valioso, igual que lo fue antaño cuando había que cargarla a mano hasta las casas. Nos volveremos tan ahorradores de agua como lo fueron los victorianos, con su consumo medio de veinte litros al día.

Se ha observado un resurgimiento de los materiales de construcción naturales del pasado, sustancias transpirables con una baja huella ecológica, como la madera, el aislamiento con lana y la argamasa de cal. En los últimos diez años han vuelto a aparecer casas con entramado de madera en toda Gran Bretaña. También nos volveremos más medievales a la hora de reutilizar, adaptar y realizar ampliaciones en nuestras casas. En una isla escasa de espacio, se ha calculado que sería necesario construir doscientas mil casas nuevas al año para abordar el crecimiento de la población y la desintegración de la familia, y esto sin tener en cuenta la posible inmigración neta. Según la Empty Homes Agency (Agencia de Viviendas Vacías), actualmente hay setecientos mil hogares inutilizados. Una línea de acción simple y hasta obvia sería optimizarlos y volverlos a poner en circulación, tal como se hacía en el pasado cuando escaseaban los recursos. Los edificios se consideran hoy en día un bien casi desechable y no se construyen

para que duren. En el futuro, como es lógico, se concederá una importancia capital a los materiales y a la energía que es preciso invertir en ellos.

Dentro de estos hogares nuevos —o, de hecho, viejos—, se dedicará más tiempo y esfuerzo a limpiarlos y a mantenerlos limpios. Cuando los antibióticos finalmente dejen de ser eficaces, como es probable que suceda en las próximas décadas, las enfermedades menos graves, aunque también las más severas, podrían volver a ser cuestiones a tolerar en lugar de a evitar, y no podremos depender de los detergentes para destruir la suciedad. El esfuerzo físico se revalorizará, la capacidad de cultivar y preparar alimentos deberá reaprenderse y la economía doméstica anticuada, como la que propugnaba la señora Panton, volverá a ocupar un papel destacado. La cocinera victoriana era una recicladora magnífica y no desperdiciaba nada.

Hoy por hoy, los constructores y urbanistas también suscriben la idea de que la gente no solo habita las casas, sino que vive en «lugares». Las ciudades Tudor eran un ejemplo perfecto de aquello que buscan los urbanistas: comunidades densamente pobladas y transitables, en las que ricos y pobres vivían en estrecha proximidad. En sus mercados locales disponían de alimentos de temporada, como sucede ahora con el fenómeno de los mercados de agricultores.

Son muchos los que sostienen que las viviendas de protección oficial han tenido unas consecuencias desastrosas. Las personas en situación de pobreza se sienten más pobres, y en verdad acaban siéndolo, si se las obliga a vivir en un barrio degradado, mientras que las clases medias escapan a sus guetos frondosos fuera del centro de las ciudades. Un «lugar» exitoso mezcla distintos grupos sociales, obligándolos a relacionarse y a estar pendientes unos de otros. En este sentido, una gran mansión como Hardwick Hall era una vivienda social exitosa: en ella, Bess de Hardwick vivía a pocos metros de decenas de personas a su cargo. Era una vida de enormes desigualdades, pero todos participaban de una empresa común.

Esto suena conservador, pero es radicalmente así. Nuestra vida actual presenta unos niveles de lujo sumamente dispares sin que

realmente seamos conscientes de las experiencias alternativas de quienes se encuentran por encima o por debajo de nosotros en términos de riqueza. Hemos pasado demasiado tiempo encerrados en nuestros cómodos hogares, mirando con prepotencia el mundo desde la ventana. Existe la sensación de que los niños de ahora son prisioneros del hogar y que permanecen de puertas adentro a causa de unos padres desconfiados. No conocemos lo bastante a nuestros vecinos, y la disminución de los recursos naturales que ha impulsado nuestra forma de vida desde el siglo XVIII nos obligará a cambiar y a compartir de un modo más justo tanto los esfuerzos como las recompensas.

Pero el cambio no debería ser algo aterrador. A lo largo de todos los periodos de la historia, la gente ha considerado que su propia época era tremendamente novedosa, profundamente violenta y que estaba sumida en la mayor de las depravaciones, en definitiva, con visos de anunciar el fin del mundo. Resulta reconfortante pensar que el mundo todavía no ha terminado y que los placeres de la vida doméstica son perennes:

Ser feliz en casa es el resultado último de toda ambición.

DOCTOR JOHNSON

Agradecimientos

Aunque mi nombre figura en la cubierta de este libro, lo he escrito como una mera enana a hombros de gigantes. No solo debo reconocer la labor de los historiadores que me han precedido, sino también la de los investigadores que han participado en la serie de televisión de la BBC que lo acompaña y a los numerosos expertos que he tenido el privilegio de entrevistar. Dado que este trabajo se fundamenta sobre todo en fuentes secundarias, me pareció más prudente liberar el texto de las notas al pie, pero sería un error dejar de mencionar las obras de terceros en las que me he basado. Recomiendo encarecidamente los siguientes libros, que encontraréis perfectamente detallados en la bibliografía.

Para la Inglaterra medieval, *Guía para viajar en el tiempo a la Inglaterra medieval. Un manual para todo el que visite el siglo XIV* (2008), de Ian Mortimer (Capitán Swing, 2022), ha sido increíblemente útil; lo mismo sucede para el periodo Tudor con *Henry VIII: King and Court* (2022), de Alison Weir. Para las vidas de las primeras mujeres modernas en el siglo XVII, me he basado en gran medida en *Common Bodies* (2003), de Laura Gowing, y en *Good Wives* (1983), de Laurel Thatcher Ulrich. Han sido fundamentales varios libros de Lisa Picard sobre las primeras etapas de la edad moderna. *Poisoning the Minds of the Lower Orders*, de Don Herzog, resultó revelador para el siglo XVIII, así como *Behind Closed Doors*, de Amanda Vickery; y el excelente *The Victorian House*, de Judith Flanders, ha sido absolutamente esencial.

Para los sirvientes de todos los periodos, *Escaleras arriba y abajo* (2009), de Jeremy Musson (La Esfera de los Libros, 2012), es el lugar indicado, y para las cuestiones relacionadas con las camas, las habitaciones y la calefacción es preciso acudir a los tres primeros libros de Lawrence Wright, publicados por primera vez en la década de 1960. *Hubbub* (2007), de Emily Cockayne, está lleno de detalles desagradables pero muy amenos sobre la suciedad, y Julie Peakman hablando de sexo es sumamente recomendable (*Lascivious Bodies*, 2004).

Para capítulos particulares, *Birth Chairs, Midwives and Medicine* (1999), de Amanda Carson Banks, fue tan útil como *Wet Nursing* (1988), de Valerie Fildes. La teoría de 2001 de Roger Ekirch sobre el sueño, publicada en la *American Historical Review*, me resultó completamente novedosa. El ensayo de Keith Thomas de 1994 sobre la limpieza fue fundamental, así como el artículo de Mark Blackwell de 2004 sobre el trasplante dental. El libro de David Eveleigh fue el más fidedigno sobre los cuartos de baño (*Bogs, Baths and Basins*, 2002). Uno de los muchos libros que he consultado, *The Art of Dining* (1993), de Sarah Paston-Williams, ha sido tal vez el más útil sobre el tema de los alimentos, y el artículo de James Nicholls «Drink, the British Disease?» (2010) merece especial atención. El resto de los libros que aparecen en la bibliografía facilitaron muchos otros detalles.

Quiero también dar las gracias a todos los que han aceptado ser entrevistados para el libro o los programas, y a los que han compartido su conocimiento de otras formas: Amanda Vickery, Adrian Tinniswood, Judith Flanders, Jane Pettigrew, David Adshead, Sally Dixon-Smith, Leila Mauro, Issidora Petrovich, el profesor David Morgan, Alison Sim, Lesley Parker, Hannah Tiplady, Cathy Flower Bond, Victoria Bradley, Phil Banner, la doctora Lesley Hall, Deirdre Murphy, Ray Tye, Ann Lawton, Joanna Marschner, Beryl Evans, Kris Gough, Jean Alden, Val Sambrook, Joanne y Kevin Massey, Angela Lee, Dominic Sandbrook, Andrew Barber, Andy Swain, Patricia Whittington Farrell, Sebastian Edwards, David Milne, Richard Hewlings, Peter Yorke, Sparkle Moore, Jasia Boelhouwer, Ivan Day, Peter Brears, Reena Suleman, el doctor John Goodall, Maureen

Dillon, Clive Aslet, Alex Jones, Charlotte Woodman, Janet Bradshaw, Mick Ricketts, Simon McCormack, Helen Bratt-Wyton, Tom Betteridge y Katherine Ibbett.

En Silver River, estoy muy agradecida a Daisy Goodwin, Deborah O'Conner, Sam Lawrence y Beccy Green en la oficina, y al equipo de *Si las paredes hablaran*: Caterina Turroni, Eleanor Scoones, James Greig, Harry Garne, Brendan Easton, Adam Toy, Huw Martin, Simon Mitchell, Adam Jackson, Fred Hart, James Cooper y, sobre todo, a Emma Hindley y Hugo MacGregor, productora y director de la serie respectivamente. En la BBC, Martin Davidson y Cassian Harrison nos han brindado un acompañamiento incondicional de principio a fin. En Faber, Julian Loose (mi muy apreciado editor en tres ocasiones), Anne Owen, Rebecca Pearson y todos sus compañeros me han hecho sentir orgullosa de formar parte de este equipo.

En casa, la experiencia como arquitecto de mi queridísimo Mark ha ayudado a mejorar este libro. Por último, quiero dedicarle mi trabajo a Ned Worsley. No solo me educó para que me interesaran la historia y las casas, sino que además se ha encargado de buscar las imágenes. Gracias, mamá.

BIBLIOGRAFÍA

Addy, S. O., *The Evolution of the English House*, s. l., 1898.
Airs, Malcolm, *The Tudor and Jacobean Country House*, Stroud, 1995.
Allen, Valerie, *On Farting, Language and Laughter in the Middle Ages*, Basingstoke, 2007.
Angeloglou, Maggie, *A History of Make-Up,* Londres, 1970.
Anónimo, *Advice to Governesses*, Londres, 1727.
—, *Ordinances for the Royal Household Edward III to William and Mary*, Londres, 1787.
Arnold, Janet, *Queen Elizabeth's Wardrobe Unlock'd*, Leeds, 1988.
Aronson, A., «The Anatomy of Taste», *Modern Language Notes*, vol. 61, n.º 4 (abril de 1946), pp. 228-236.
Banks, Amanda Carson, *Birth Chairs, Midwives and Medicine*, Jackson (Misisipi), 1999.
Barclay, Andrew, «The Inventories of the English Royal Collection, temp. James II», *Journal of the History of Collections*, vol. 22, n.º 1 (2010), pp. 1-13.
Blackwell, Mark, «"Extraneous Bodies": The Contagion of Live-Tooth Transplantation in Late-Eighteenth-Century England», *Eighteenth-Century Life*, vol. 28.1 (invierno de 2004), pp. 21-68.
Blume, Judy, *¿Estás ahí, Dios? Soy yo, Margaret*, Londres, 1978.
Booy, David (ed.), *The Notebooks of Nehemiah Wallington, 1618–1654*, Aldershot, 2007.
Boswell, J., *Same-Sex Unions in Premodern Europe*, Nueva York, 1994.
Bowle, John, *John Evelyn and His World*, Londres, 1981.
Breton, Nicholas, *The Courtier and the Countryman*, 1618.
Brown, Julia Prewitt, *The Bourgeois Interior*, Charlottesville y Londres, 2008.
Campbell, Richard, *The London Tradesman*, Londres, 1747.
Case, Elizabeth, *Cook's Away*, Nueva York, 1943.
Cawthorne, Nigel, *Robin Hood*, Londres, 2010.
Chalmers, Leona W., *The Intimate Side of a Woman's Life*, Nueva York, 1937.
Chavasse, Pye H., *Advice to a Wife*, Birmingham, 3.ª ed., 1853.
Cheyne, G., *An Essay on Health and Long Life*, Londres, 1724.
Clarke, Norma, *Queen of the Wits*, Londres, 2008.
Clifford, Colin, *The Asquiths*, Londres, 2002.
Cockayne, Emily, *Hubbub*, *Filth, Noise and Stench in England*, New Haven y Londres, 2007.
Conran, Terence, *The House Book*, Londres, 1974.

Corfield, Penelope, «Walking the City Streets, the Urban Odyssey in Eighteenth-Century England», *Journal of Urban History*, vol. 16, n.º 2 (1990), pp. 132-174.
Cosnett, Thomas, *The Footman's Directory*, Londres, 1825.
Cox, Margaret, *Life and Death in Spitalfields, 1700–1850*, York, 1996.
Cram, David, Jeffrey L. Forgeng y Dorothy Johnston (eds.), *Francis Willoughby's Book of Games*, Aldershot, 2003.
Cregan, Kate, *The Theatre of the Body, Staging Death and Embodying Life in Early-Modern London*, Turnhout (Bélgica), 2009.
Cuddy, Neil, «The Revival of the Entourage», en David Starkey (ed.), *The English Court, from the Wars of the Roses to the Civil War*, Londres, 1987.
Delaney, Janice, Mary Jane Lupton y Emily Toth, *The Curse: A Cultural History of Menstruation*, Urbana y Chicago, 1974, 1988.
Dillon, Maureen, *Artificial Sunshine: A Social History of Domestic Lighting*, Londres, 2002.
Drummond, J. C. y Anne Wilbraham, *The Englishman's Food: A History of Five Centuries of English Diet*, revisado por Dorothy Hollingsworth, Londres, 1939, 1994.
Duby, Georges (ed.), *A History of Private Life*, vol. 2, *Revelations of the Medieval World*, Harvard, 1988.
Duffy, Eamon, *Marking the Hours*, New Haven y Londres, 2006.
Duquesa de Devonshire, *The House, A Portrait of Chatsworth*, Londres, 1982.
Ekirch, A. Roger, *At Day's Close: A History of Nighttime*, Londres, 2005.
—, «Sleep We Have Lost: Pre-Industrial Slumber in the British Isles», *The American Historical Review*, vol. 1, n.º 2 (abril de 2001).
Elias, Norbert, *The Civilizing Process, State Formation and Civilization*, Oxford, 1982.
Eveleigh, David J., *Bogs, Baths and Basins*, Stroud, 2002.
Evelyn, John, *The Miscellaneous Writings of John Evelyn*, ed. de William Upcott, Londres, 1825.
Fildes, Valerie, *Wet Nursing, a History*, Oxford, 1988.
Flanders, Judith, *The Victorian House*, Londres, 2004.
Floyer, *sir* John y Edward Baynard, *Psychrolousia: Or, The History of Cold Bathing*, 1674.
French, Marilyn, *El cuarto de las mujeres*, Barcelona: Lumen, 2020.
Furnivall, Frederick J. (ed.), *The Babees Book, etc.*, Early English Text Society, Londres, 1868.
Gerard, Alexander, *An Essay on Taste*, Edimburgo, 1780.
Gere, Charlotte, con Lesley Hoskins, *The House Beautiful: Oscar Wilde and the Aesthetic Interior*, Londres, 2000.
Girouard, Mark, *A Country House Companion*, Londres, 1987.
—, *Elizabethan Architecture*, Londres, 2009.
—, *Life in the English Country House,* Londres y New Haven, 1978.
Gorst, Frederick John, *Of Carriages and Kings*, Londres, 1956.

Gouge, William, *Of Domesticall Duties*, Londres, 1622.
Gowing, Laura, *Common Bodies: Women, Touch and Power in Seventeenth-Century England*, New Haven y Londres, 2003.
Greco, Gina L. y Christine M. Rose (eds.), *The Good Wife's Guide, Le Ménagier de Paris*, Ithaca y Londres, 2009.
Greed, Clara, *Inclusive Urban Design: Public Toilets*, Oxford, 2003.
Grundy, Isobel, *Lady Mary Wortley Montagu*, Oxford, 1999.
Hagglund, Elizabeth, «Cassandra Willoughby's Visits to Country Houses», *The Georgian Group Journal*, vol. XI (2001), pp. 185-199.
Halford, *sir* Henry, *An Account of what Appeared on Opening the Coffin of King Charles I*, Londres, 1813.
Halliday, Stephen, *The Great Stink of London*, Stroud, 1999.
Hammond, P. W., *Food and Feast in Medieval England*, Stroud, 1993.
Handlin, David P., *The American Home*, Boston y Toronto, 1979.
Hardyment, Christina, *Home Comforts, a History of Domestic Arrangements*, Londres, 1992.
Harrison, Molly, *The Kitchen in History*, Reading, 1972.
Harrison, Rosina (ed.), *Gentlemen's Gentlemen*, Londres, 1976.
Hart-Davis, Adam, *Thunder, Flush and Thomas Crapper*, Londres, 1997.
Hartley, Dorothy, *Food in England*, Londres, 1954.
Hartley, L. P., *The Go-Between*, Londres, 1953.
Hawthorne, Rosemary, *Knickers, An Intimate Appraisal*, Londres, 1985.
Herzog, Don, *Poisoning the Minds of the Lower Orders*, Princeton, 1998.
Hole, Christina, *The English Housewife in the Seventeenth Century*, Londres, 1953.
Holme, Randle, *The Academy of Armory*, 1688.
Hoock, Holger, *Empires of the Imagination*, Londres, 2010.
Horn, Pamela, *Flunkeys and Scullions*, Stroud, 2004, p. 155.
Horner, Craig (ed.), *The Diary of Edmund Harrold, Wigmaker of Manchester, 1712–15*, Aldershot, 2008.
Hussey, David y Margaret Ponsonby, *Buying for the Home*, Aldershot, 2008.
James, Henry, *Los europeos*, Madrid: Alianza Editorial, 1999.
—, *Retrato de una dama*, Barcelona: Literatura Random House, 2009.
James, Thomas Beaumont, *The Palaces of Medieval England*, Londres, 1990.
Kerr, Robert, *The Gentleman's House*, Londres, 1864.
Klapthor, Margaret Brown y Allida M. Black, *The First Ladies of the United States of America*, Washington D. C., 2006.
Kugler, Anne, «"I feel myself decay apace": Old Age in the Diary of Lady Sarah Kugler (1644–1720)», en Lynn Botello y Pat Thane (eds.), *Women and Aging in British Society since 1500*, Harlow (Essex), 2001, pp. 43-65.
Kynaston, David, *Family Britain 1951–57*, Londres, 2009.
Laqueur, Thomas, *Making Sex, Body and Gender from the Greeks to Freud*, Cambridge (Massachusetts) y Londres, 1990.
Lawson-Dick, Oliver (ed.), *Aubrey's Brief Lives*, Londres, 1992 (1949).

Lees-Milne, James, *Ancestral Voices and Prophesying Peace, Diaries 1942–1945*, Londres, 1995 (1975).
Light, Alison, *Mrs Woolf and the Servants*, Londres, 2007.
Lindsay, Philip, *Hampton Court, A History*, Londres, 1948.
Marriage Guidance Booklets, n.º 1, *Sex in Marriage*, s. f.
Miller, William Ian, *The Anatomy of Disgust*, Harvard, 1997.
Mortimer, Ian, *Guía para viajar en el tiempo a la Inglaterra medieval. Un manual para todo el que visite el siglo XIV*, Madrid: Capitán Swing, 2022.
Mullins, Samuel y Gareth Griffiths, *Cap and Apron: An Oral History of Domestic Service in the Shires, 1880–1950*, Leicestershire Museums, Harborough Series, n.º 8, 1986.
Musson, Jeremy, *Escaleras arriba y abajo. Historia de los criados en las casas de campo inglesas*, Madrid: La Esfera de los Libros, 2012.
Muthesius, Hermann, *The English House*, Oxford, 1979 (1904).
Myers, A. R. (ed.), *The Household of Edward IV*, Mánchester, 1959.
National Trust, The, *Kedleston Hall*, 1998.
Nicholls, James, «Drink, the British Disease?», *History Today* (enero de 2010), pp. 10-17.
Nicolson, Harold, *Monarchy*, Londres, 1962.
Nicolson, Juliet, *The Great Silence, 1918–1920, Living in the Shadow of the Great War*, Londres, 2009.
Niesewand, Nonie, *Contemporary Details*, Londres, 1992.
Norton, Mary Beth, *Founding Mothers and Fathers, Gendered Power and the Forming of American Society*, Nueva York, 1996.
Novy, Priscilla, *Housework Without Tears*, Londres, 1945.
O'Connell, Sheila, *London, 1753*, Museo Británico, Londres, 2003.
Palmer, Marilyn, «Comfort and Convenience in the English Country House», en *The Edwardian Great House*, ed. de Malcolm Airs, Oxford, 2000.
Palmer, R., *The Water Closet*, Newton Abbot, 1973.
Partridge, John, *The Treasurie of Commodious Conceites, and Hidden Secrets*, Londres, 1584.
Paston-Williams, Sara, *The Art of Dining*, National Trust, Londres, 1993.
Peakman, Julie, *Lascivious Bodies, a Sexual History of the Eighteenth Century*, Londres, 2004.
Pettigrew, Jane, *A Social History of Tea*, Londres, 2001.
Plante, Ellen M., *The American Kitchen, 1700 to the Present*, Nueva York, 1995.
Pollard, Justin, *Alfred the Great*, Londres, 2005.
Purcell, Sarah J. y L. Edward Purcell, *The Life and Work of Eleanor Roosevelt*, Indianápolis, 2002.
Pym, Barbara, *Jane y Prudence*, Barcelona: Gatopardo, 2022.
Reynolds, Helen, *A Fashionable History of Make-up*, Londres, 2003.
Riley, Terence, *The Un-Private House*, Museo de Arte Moderno, Nueva York, 1999.
Russell, Dr. Richard, *Dissertation on the Use of Seawater*, 1752.

Rybczynski, Witold, *Home, a Short History of an Idea*, Londres, 1988.
Sambrook, Pamela, *A Country House at Work: Three Centuries of Dunham Massey*, National Trust, 2003.
—, «Strategies for Survival: The Servant Problem in the First Half of the Twentieth Century», en *The Twentieth Century Great House*, ed. de Malcolm Airs, Oxford, 2002.
—, *The Country House Servant*, Stroud, 1999.
Sandbrook, Dominic, *Never Had It So Good: A History of Britain from Suez to the Beatles*, Londres, 2005.
Sayers, Dorothy L., *Busman's Honeymoon,* Harmondsworth, 1937.
Scott, Margaret, *Medieval Dress and Fashion*, The British Library, s. f., *c.* 2003.
Shawcross, William, *Queen Elizabeth, The Queen Mother*, Londres, 2009.
Slack, Paul, *The Impact of Plague in Tudor and Stuart England*, Londres, 1985.
Smith, Eliza, *The Complete Housewife*, 17.ª ed., Londres, 1766.
Starkey, David, «Representation through Intimacy», en Ioan Lewis (ed.), *Symbols and Sentiments, Cross-Cultural Currents in Symbolism*, Londres, 1977, pp. 187-224.
Stone, Lawrence, *The Family, Sex, and Marriage in England, 1500–1800*, Londres, 1977.
Sturgeon, Launcelot, *Essays, Moral, Philosophical and Stomachical, on the important science of Good-Living*, Londres, 1822.
Symons, Michael, *A History of Cooks and Cooking*, Totnes, 2001.
Thane, Pat, *Old Age in English History*, Oxford, 2000.
Thomas, Keith, «Cleanliness and godliness in early modern England», en Anthony Fletcher y Peter Roberts (eds.), *Religion, Culture and Society in early modern England*, Cambridge, 1994, pp. 56-83.
Tinniswood, Adrian, *The Arts and Crafts House*, Londres, 1999.
Tomalin, Claire, *Samuel Pepys, The Unequalled Self*, Londres, 2002.
Trusler, John, *The Honours of the Table*, Cambridge, 1931 (1788).
Tyron, Thomas, *A Treatise of Cleanliness*, Londres, 1682.
—, *Some Memoirs of the Life of Mr Thomas Tryon*, Londres, 1705.
—, *Wisdom Dictates*, Londres, 1691.
Ulrich, Laurel Thatcher, *Good Wives*, Oxford, 1983.
Verral, William, *A Complete System of Cookery*, Londres, 1759.
Vickery, Amanda, *Behind Closed Doors*, Londres, 2009.
Waller, Maureen, *1700, Scenes from London Life*, Londres, 2000.
—, *Ungrateful Daughters*, Londres, 2002.
Ward, W. R., «The Administration of the Window and Assessed Taxes, 1696–1798», *English Historical Review*, vol. 67 (1952), pp. 522-542.
Warner, Jessica, *Craze, Gin and Debauchery in an Age of Reason*, Londres, 2003.
Wecker, Johann Jacob, *Cosmeticks*, Londres, 1660.
Weir, Alison, *Henry VIII, King and Court*, Londres, 2002.
Wharton, Edith, *Las bucaneras*, Barcelona: Ediciones B, 1996.

Willett, C. y Philip Cunnington, *The History of Underclothes*, Londres, 1951.
Williams, Neville, *Powder and Paint*, Londres, 1957.
Wilson, Philip K., *Surgery, Skin and Syphilis: Daniel Turner's London (1667–1741)*, Atlanta, 1999.
Wood, J. G., *The Illustrated Natural History*, Londres, 1853.
Woodforde, John, *The Strange Story of False Teeth*, Londres, 1968.
Woolley, Hannah, *The Gentlewoman's Companion; or A Guide to the Female Sex*, Londres, 3.ª ed., 1682.
Wright, Lawrence, *Clean and Decent*, Londres, 1960, 1980.
—, *Home Fires Burning*, 1964.
—, *Warm and Snug*, 1962.
Wright, T., *A History of Domestic Manners and Sentiments in England During the Middle Ages*, Londres, 1862.
Yorke, F. R. S., *The Modern Flat*, Londres, 1937.
—, *The Modern House*, Londres, 1934.



La superlativa cama de Estado en Kedleston Hall, destinada a la visita de un rey. Para gran decepción de Nathaniel Curzon, que fue quien la encargó,su soberano nunca llegó a quedarse a dormir.

© NTPL/Dennis Gilbert;



Una recreación de la cama de Eduardo I en la Torre de Londres. Desmontable, la habrían cargado junto al rey en sus viajes. La mayor parte del mobiliario medieval era asimismo portátil, de ahí la palabra francesa *mobiliers* o «extraíbles».

© Historic Royal Palaces



Una representación de la concepción del mago Merlín. Esta ilustración manuscrita que muestra a la madre de Merlín en la cama fue una de las fuentes empleadas para reconstruir la de Eduardo I.

Bibliothèque Nationale de France



El oratorio de Eduardo I en la Torre de Londres. Predecesor del armario privado, su oratorio era tal vez la única habitación en la que el rey podía estar a solas.

© Historic Royal Palaces



Esta es la cama asociada con la historia del calientacamas. Se hizo creer que el hijo de Jacobo II había nacido muerto y que se había introducido furtivamente al impostor en un calientacamas. Es probable que no sea cierto, puesto que hubo al menos 51 personas presentes en el nacimiento, que tuvo lugar en 1688.

Con el amable permiso de los Fideicomisarios de la Wallace Collection, Londres



Gracias a Shakespeare, los «príncipes de la Torre» son tal vez las víctimas «asesinadas en sus camas» más conocidas. Aquí aparecen retratados en la pintura histórica de Delaroche de 1831.

© Historic Royal Palaces



Una cesárea medieval practicada en los aposentos de una mujer.

Colección privada



Las embarazadas jacobinas a menudo se hacían retratar justo antes de dar a luz. Si morían, sus maridos e hijos tendrían al menos un recuerdo de la esposa o madre que habían perdido.

Wellcome Library, Londres; 9: Tate, Londres, 2009



El «hombre comadrona», una caricatura de 1793. A la izquierda está el nuevo rostro masculino del oficio de la partería; a la derecha, su predecesora femenina. Antes de su medicalización, el parto era una de las pocas áreas de la vida doméstica que quedaban enteramente en manos de las mujeres.

Tate, Londres, 2009



Bragas con abertura de la reina Victoria. Las damas empezaron a llevar bragas en el siglo XIX. Las primeras bragas solían tener aberturas como esta para facilitar el uso de un orinal.

© Historic Royal Palaces



Un dormitorio en una casa adosada *back-to-back* de una familia de clase trabajadora en Birmingham. Tal vez ocho o nueve miembros de la familia se habrían embutido pies con cabeza en dos camas.

© NTPL/Robert Morris



These marvellously cosy quilts cut the work of bed-making to a minimum. Slumberdowns, which with their covers, take the place of top sheets, blankets and eiderdowns, simply have to be shaken out each morning, plumped up, and laid over the bed, making sure that the feather filled ribs run along the length of the bed. Until you've tried this method of making a bed, it's difficult to believe it could be so simple, and so comfortable. Once experienced however, you're never likely to change.
We offer two types, in both double and single bed sizes. The lightweight pure down-filled quilt is especially suitable for centrally heated homes; that filled with a feather and down mixture is less expensive, and for those who prefer a slightly heavier cover.
Obviously the bed still needs an under sheet, and to match our own range of sheets (see page 100/101) we have produced a series of solid colour plain cotton covers, sold separately. These are changed like normal sheets, and ideally you need two covers for each Slumberdown. The single size is designed to suit a 3 ft wide bed, and the double a 4 ft to 4 ft 6 ins wide bed. The length of each is 6 ft 0 ins.
N21121–Standard (feather and down). Single size £11.90
N21122–Standard (feather and down). Double size £15.95
N21129–De-luxe (pure down). Single size
N21130–De-luxe (pure down). Double size
Single bed size covers:
N01203–Beige N01417
N01414–Navy N01418
N01415–Yellow N01419
N01416–Gold N01420
Double bed size covers:
N01405–Beige N01314
N01204–Navy N01315
N01205–Yellow N01403
N01313–Gold N01404

Los *slumberdown* o «colchas continentales» revolucionaron la ropa de cama, poniendo fin a siglos de sábanas y mantas. Este catálogo de Habitat de la década de 1970 muestra otra novedad: los niños ocupan el centro de la vida familiar.

Silver River Productions UK



Una casa de baños pública. Estos lugares orientados al placer gozaron de una enorme popularidad en las ciudades medievales. Utilizados por ambos sexos de manera simultánea, con el tiempo fueron adquiriendo una reputación un tanto sórdida. En el siglo XVIII, un *bagnio* era básicamente un burdel.

Colección privada



La reina Carolina, muy interesada en las innovaciones médicas, fue pionera en la costumbre de darse un baño cuando volvió a ponerse de moda en el siglo XVIII, después de que durante siglos se considerase peligroso. Este es su cuarto de baño en el palacio de Hampton Court.

© Historic Royal Palaces



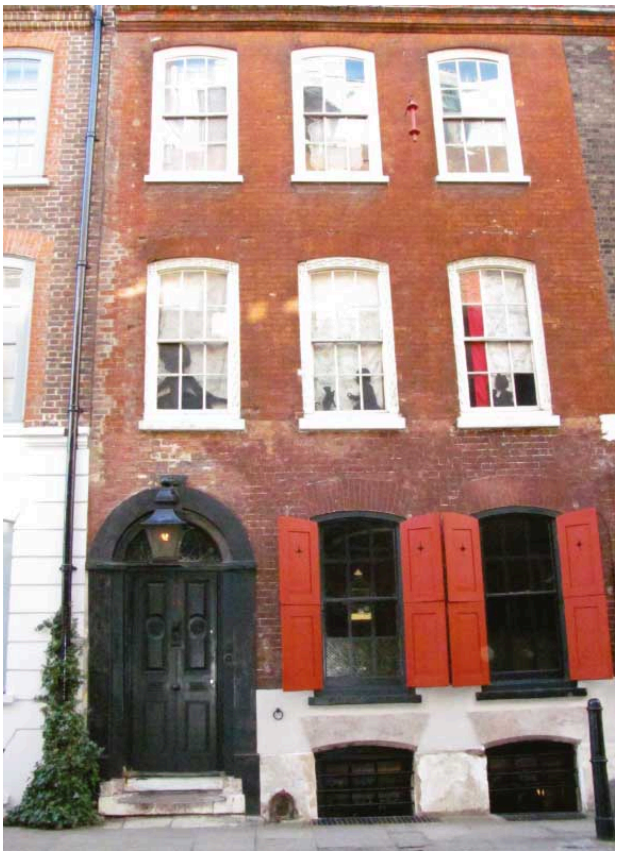
El pabellón de pesca de Kedleston Hall, en Derbyshire. La planta baja alberga una piscina profunda para zambullirse en agua fría, destinada a curar una «debilidad en la erección y un trastorno generalizado de toda la economía de la bragueta».

Silver River Productions UK



La doncella de una dama enjabonando la ropa blanca de su señora en la década de 1730. Las lavanderas eran las criadas menos vigiladas en cualquier hogar, y las más divertidas.

Tate, Londres, 2009



Folgate Street, Spitalfields, Londres. Construido en la década de 1720, palacetes como este dominarían los dos siglos siguientes. Sus dormitorios empezaban a convertirse en espacios privados.

Silver River Productions UK



Una letrina seca, una forma duradera de inodoro. Sin necesidad de disponer de agua o fontanería, esta era siempre la opción predilecta de la gente pobre, y ha vuelto a popularizarse en forma de sanitarios de compostaje sostenibles.

© NTPL/Robert Morris



En la mayoría de los hogares de la clase trabajadora, la cocina era el cuarto de baño, y toda la familia se turnaba para usar la misma bañera. «Tirar al bebé junto con el agua sucia» era más fácil de lo que podría parecer. Las familias bañaban a sus hijos del mayor al menor, de manera que el agua estaba cada vez más sucia y oscura.

Beamish Museum Limited, librería fotográfica



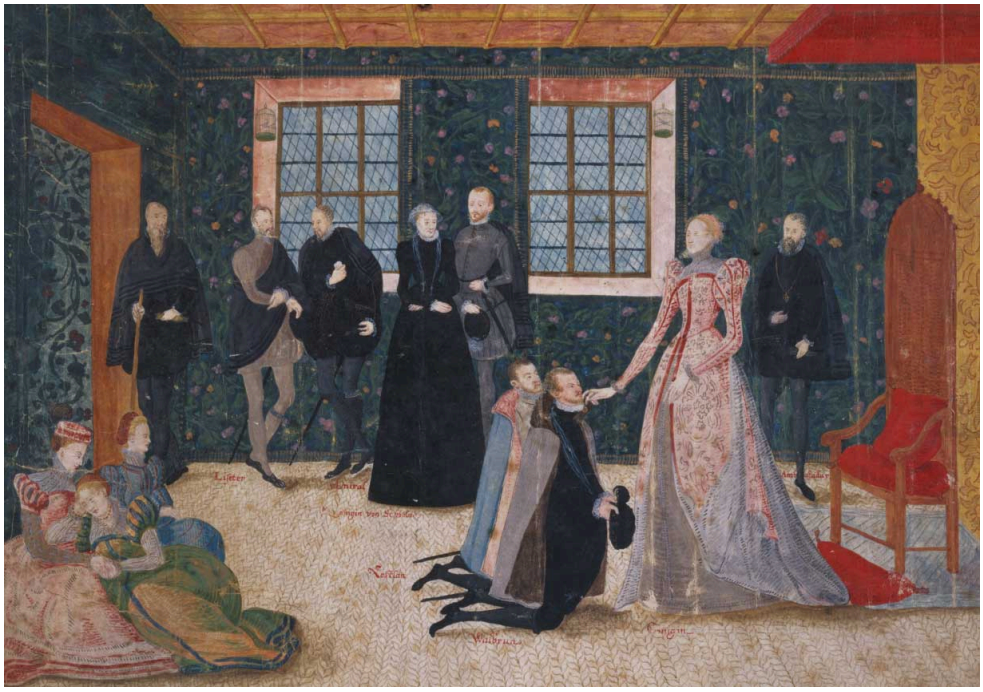
Se aconsejaba a las mujeres embarazadas que evitaran la ducha de pie, porque «produce una sacudida demasiado fuerte, capaz de provocar un aborto». Charles Dickens poseía un modelo llamado con gran acierto «El Demonio».

Con el amable permiso del Laramie Plains Museum, Wyoming, Estados Unidos



Charles, duque de Orleans, como prisionero en la Torre de Londres. Ocupa un gran salón medieval, con suelo de baldosas y cortinajes en las paredes. Todos sus siervos aguardan de pie, mientras que el duque está sentado.

© The British Library Board (Royal 16 F.II, f. 73)



Un salón más tardío que aún contiene muy pocos muebles y, por tanto, es sumamente portátil. La reina Isabel I recibe a sus embajadores. Su trono tiene brazos y está colocado bajo un dosel como muestra de su realeza.

Museumlandschaft Hessen Kassel, Graphische Sammlung



La Gran Galería en Hardwick Hall. Su uso era triple: para exhibir retratos de parientes, para ejercitarse y para mantener conversaciones privadas. En una habitación tan grande, los fisgones no podían acercarse sigilosos ni pasar inadvertidos.

Ref. 67944 © NTPL/Andreas von Einsiedel



La clásica casa de campo. Esta se encuentra en el Museo de Weald and Downland y data de principios del siglo XVII. Su novedosa chimenea construida con ladrillos separa las dos habitaciones principales de la planta baja, y en la de arriba un dormitorio da paso a otro.

Silver River Productions UK



Un maravilloso sofá dorado de la década de 1760 en Kedleston Hall. Decorado con sirenas y dioses marinos, el sofá resultaba novedoso por su informalidad. Permitía que dos personas se sentaran juntas y charlaran como iguales.

Ref. 143462 © NTPL/Nadia Mackenzie



Uno de los bloques de papel pintado originales de la William Morris Company. Los diseños de Morris implicaban pasar el papel por la máquina de impresión hasta veintidós veces.

Silver River Productions UK



Wightwick Manor, en las Midlands Occidentales, estaba amueblada con los productos de inspiración medieval de la William Morris Company.

Ref. 20869 © NTPL/Andreas von Einsiedel



El salón de clase media de Jane y Thomas Carlyle en Chelsea (1857). Era el centro neurálgico desde donde Jane luchaba por administrar su hogar. Pasó por treinta y dos criados en treinta y cuatro años.

Ref. 5597 © NTPL/Michael Boys



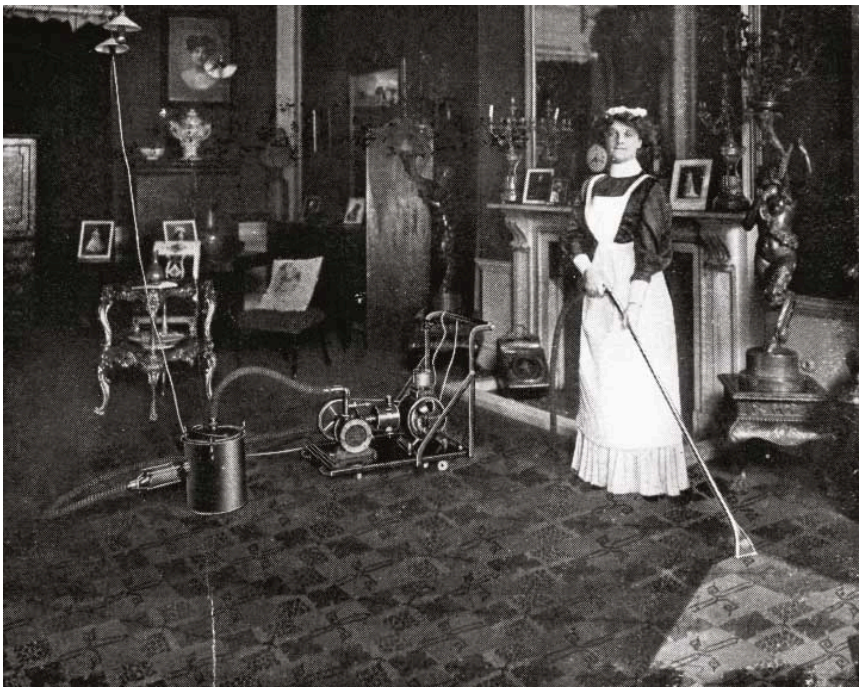
Una sala de estar victoriana abarrotada. Creadores y creaciones de una era industrial, los propietarios victorianos se preciaban de sus salitas acogedoras, atestadas y —a ojos modernos— claustrofóbicas.

Oficina de Registros de Norfolk, ref. MC 2105/1/1, PH3



La radio o la televisión abrieron la puerta a un mundo fuera del hogar. La chimenea había perdido finalmente su lugar privilegiado como centro del salón.

Colección privada



Limpiar el salón era una tarea interminable cuando las chimeneas y la iluminación de gas producían continuamente hollín y suciedad. Pero el coste relativamente barato de la mano de obra victoriana hizo que las máquinas reemplazaran a los humanos a un ritmo inesperadamente lento.

Science and Society Picture Library



El «té», la *bebida*, fue una novedad de finales del siglo XVII, y se consideraba bastante atrevido y peligroso. «Tomar el té», la *merienda*, se inventó en el siglo XIX para llenar el vacío entre el almuerzo y una cena cada vez más tardía.

Colección privada



Un gran comedor medieval. El amo come solo porque ninguno de los presentes tenía categoría suficiente para compartir su mesa. Sus sirvientes, probablemente jóvenes de buenas familias, llevan platos a la mesa desde un pasaplatos.

La Biblioteca Bodleiana, Universidad de Oxford (MS Douce 383, fol. 17r)



Los cocineros reales eran casi todos varones. Como en un restaurante elegante actual, la cocina de Hampton Court era como una fábrica de alimentos muy estresante que preparaba excelentes comidas.

© Historic Royal Palaces



Una mesa georgiana con una escultura de azúcar. Representa el punto final de la historia de las «sutilezas»: miniaturas decorativas en forma de flores, fantasías o incluso edificios hechos con azúcar, un festín tanto para la vista como para el estómago.

Reproducida con el permiso del York Civic Trust, Fairfax House, York



Este es Whiskey, el último perro cocinero. Una raza criada especialmente para tal propósito, con un tronco alargado y patas cortas. Los perros cocineros corrían dentro de una pequeña cinta caminadora que hacía girar un espetón para asar la carne colocado sobre un fuego.

Abergavenny Museum



La cocina en casa de los Carlyle en Chelsea era al mismo tiempo dormitorio y lugar de trabajo para su cocinero. Fría, húmeda, oscura y con iluminación de gas, la cocina victoriana embutida en el sótano de una casa adosada alta parece estar a años luz del salón aireado de la planta de arriba.

Ref. 151480 © NTPL/Nadia Mackenzie



Una fiesta «refrigerada» de la década de 1930. Los propietarios de frigoríficos ofrecían a sus invitados comidas novedosas que consistían exclusivamente en alimentos fríos.

Colección privada



La cocina English Rose, diseñada inmediatamente después de la Segunda Guerra Mundial, pretendía aprovechar el aluminio acumulado para la construcción de cazas Spitfire.

Silver River Productions UK



Casas adosadas *back-to-back*. Otras casas se pegaban por detrás a estas que dan a la calle, rodeando un patio que contenía los baños compartidos de todos y la «cervecería» o lavandería.

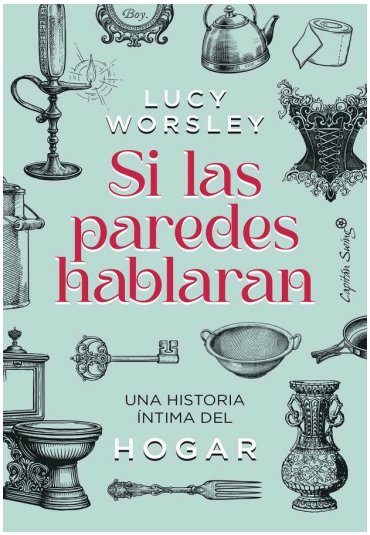
Centre for Local Studies at Darlington Library



El complejo residencial Beddington Zero Energy (BedZED), en Surrey, contiene casas diseñadas para

minimizar el uso de agua y calefacción. Las «chimeneas» en el tejado son para los ventiladores y el intercambio de calor, no para la quema de combustibles fósiles.

www.bioregional.com.



¿Por qué tardó dos siglos en popularizarse el inodoro con cisterna? ¿Por qué Samuel Pepys nunca hizo que sus amantes llegaran al orgasmo? ¿Por qué la gente de la Edad Media dormía sentada? Si estas preguntas te intrigan, es muy posible que el breve recorrido histórico por la vida doméstica que tienes entre manos pueda convertirse en tu placer culpable. Pero ¿por qué las lámparas de gas provocaban desmayos a las damas victorianas? ¿Cuándo empezaron las mujeres a usar bragas? ¿Por qué, durante siglos, la gente temía la fruta? Todas las respuestas están en esta jugosa e íntima trayectoria del hogar, que pone de manifiesto cómo transformar ladrillos y cemento en felicidad es un gozo fascinante. A través de este libro descubrimos que los lugares que más habitamos son aquellos sobre los que menos pensamos. Lucy Worsley soluciona este problema y nos lleva por el dormitorio, el cuarto de baño, el salón y la cocina, describe los factores que contribuyeron al desarrollo de cada una de estas estancias, repasa su historia arquitectónica y se centra

en lo que la gente hacía realmente en ellas. Si las paredes hablaran te contará los secretos más importantes de cada objeto cotidiano y hará que veas tu hogar con otros ojos.

Lucy Worsley. Reding (Reino Unido), 1973. Doctorada en Historia del Arte y en Filosofía, escritora, conservadora y presentadora de televisión. Comenzó su carrera como conservadora de casas históricas en Milton Manor y en 1997 se incorporó a English Heritage, primero como inspectora adjunta y luego como inspectora de monumentos antiguos y edificios históricos. Durante un año fue directora de proyectos e investigación de los Museos de Glasgow, y en 2003 pasó a ser conservadora jefe de la organización benéfica independiente Historic Royal Palaces, responsable del mantenimiento de la Torre de Londres, el palacio de Hampton Court, el palacio de Kensington, la Banqueting House en Whitehall y el palacio de Kew, entre otras. Sin embargo, es más conocida por presentar programas de historia para BBC Two y PBS, además de por ser la presentadora del pódcast de crímenes reales *LadyKillers* en BBC Radio Four y BBC Sounds. Worsley es autora número uno en ventas del *Sunday Times* y, entre otros reconocimientos, en 2005 fue elegida investigadora principal del Institute of Historical Research de la Universidad de Londres. En 2015, la Universidad de Sussex le otorgó el título de doctorado honoris causa, y en 2018 fue nombrada oficial de la Orden del Imperio Británico por sus contribuciones a la historia y el patrimonio. Además, entre otros galardones, en 2019 ganó el Premio BAFTA a la mejor presentadora por el programa documental especializado *Suffragettes*.

Título original: *If Walls Could Talk: An Intimate History of the Home* (2011)

© Del libro: Lucy Worsley
© De la traducción: Lucía Barahona Lorenzo
Edición en ebook: marzo de 2026

© Capitán Swing Libros, S. L.
c/ Rafael Finat 58, 2º 4 - 28044 Madrid
Tlf: (+34) 630 022 531
28044 Madrid (España)
contacto@capitanswing.com

www.capitanswing.com

ISBN: 979-13-991057-3-5

Diseño de colección: Filo Estudio - www.filoestudio.com
Corrección ortotipográfica: Victoria Parra Ortiz
Composición digital: leerendigital.com

Cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra solo puede ser realizada con la autorización de sus titulares, salvo excepción prevista por la ley. Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos, www.cedro.org) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra.

[1] La bursitis prepatelar, bursitis de rodilla, rodilla de la criada, de beata o del corredor es la inflamación de alguno de los pequeños sacos llenos de líquido próximos a la articulación en la parte delantera de la rodilla. (*N. de la T.*).

[2] Henry James, *Retrato de una dama*, Barcelona: Literatura Random House, 2009, trad. de Ana Eiroa.

[3] En inglés, la expresión coloquial *irse al sobre* se conoce como *hitting the hay*, que literalmente quiere decir «chocar contra la paja». (*N. de la T.*).

[4] Literalmente, «Buenas noches, que duermas ajustado», el equivalente a nuestro sencillo «Buenas noches, que duermas bien». (*N. de la T.*).

[5] Marilyn French, *El cuarto de las mujeres*, Barcelona: Lumen, 2020, trad. de Sílvia Pons Pradilla.

[6] Gina Ford (1960) es una exmatrona británica y autora de libros de puericultura. (*N. de la T.*).

[7] Isabella Mary Mayson (1836-1865), más conocida como Mrs. Beeton, es la autora de *Mrs. Beeton's Book of Household Management*, un manual sobre la gestión de todos los aspectos de la vida doméstica en la Inglaterra victoriana. Murió tras contraer fiebre puerperal una semana después de dar a luz a su cuarto hijo. Fue asimismo autora de célebres libros de cocina. (*N. de la T.*).

[8] En inglés, «armario» se conoce como *cupboard*: *cup* es «taza» y *board*, «tablón». (*N. de la T.*).

[9] A mediados del siglo XVIII, los jóvenes ingleses de familia rica que habían pasado una temporada en Italia adoptaron la expresión *maccherone* (persona necia y ostentosa) para designar al hombre obsesionado con la moda que vestía de un modo exagerado. (*N. de la T.*).

[10] Estrofa perteneciente al poema *The Basset-Table: An Eclogue* de Alexander Pope (1688-1744). Traducción propia.

[11] Philip Larkin, *Poesía reunida*, Barcelona: Lumen, 2022, trad. de Damián Alou Ramis, Marcelo Cohen.

[12] James Boswell, *Diario londinense*, Barcelona: Círculo de Lectores, 1997, trad. de José Manuel de Prada.

[13] Jonathan Swift, *Instrucciones a los sirvientes*, Ciudad de México: Editorial Sexto Piso, 2007, trad. de Ismael Attrache.

[14] William Heath Robinson (1872-1944) fue un historietista, ilustrador y artista inglés que dibujaba máquinas muy sofisticadas destinadas a conseguir objetivos sencillos. Su nombre pasó a emplearse como sustantivo para describir cualquier artilugio innecesariamente complejo y rebuscado. (*N. de la T.*).

[15] James Boswell, *Diario londinense*, Barcelona: Círculo de Lectores, 1997, trad. de José Manuel de Prada.

[16] Samuel Pepys, *Diarios (1660-1669)*, Sevilla: Editorial Renacimiento, 2004, trad. de Norah Lacoste y Victoria León Varela.

[17] Tobias Smollett, *La expedición de Humphry Clinker*, Barcelona: Penguin

Clásicos, 2016, trad. de Miguel Temprano García.

[18] John Stuart Mill, *La naturaleza*, Madrid: Alianza Editorial, 1998, trad. de Carlos Mellizo.

[19] George Orwell, *El camino a Wigan Pier*, Madrid: Ediciones Akal, 2022, trad. de María José Martín Pinto.

[20] T. S. Eliot, *La tierra baldía*, Barcelona: Círculo de Lectores, 2001, trad. de Juan Malpartida.

[21] En la leyenda artúrica, Clarissant era una sirvienta, o hermana según ciertas versiones, del caballero Gawain. (*N. de la T.*).

[22] Soredamor es la madre de Cligès en el romance del mismo nombre del poeta Chrétien de Troyes. (*N. de la T.*).

[23] Samuel Pepys, *Diarios (1660-1669)*, Sevilla: Editorial Renacimiento, 2004, trad. de Norah Lacoste y Victoria León Varela.

[24] Los *whigs* eran los miembros de un partido político surgido en Gran Bretaña en el siglo XVII que, a diferencia de los *tories*, se oponía al poder monárquico y defendía el poder parlamentario. La autora hace un juego de palabras con *whigs* (facción política) y *wigs* (peluca en inglés), que suenan igual. (*N. de la T.*).

[25] Barbara Pym, *Jane y Prudence*, Barcelona: Gatopardo Ediciones, 2022, trad. de Ana Mata Buil.

[26] Del francés antiguo del norte: lugar para guardar (*garde*) prendas (*robes*). Más tarde, el término se transformó en un eufemismo para referirse al retrete o inodoro. (*N. de la T.*).

[27] *Brook* es «riachuelo» en inglés. (*N. de la T.*).

[28] *Shiteburn* puede traducirse como «quema de mierda». (*N. de la T.*).

[29] Fonéticamente, *ayax* y *a jakes* suenan muy parecido en inglés. (*N. de la T.*).

[30] Literalmente, «gastar un penique». Se trata de un modismo británico que significa «ir al baño» y se emplea a menudo como una forma educada o anticuada para indicar la necesidad de orinar. (*N. de la T.*).

[31] James Boswell, *Vida de Samuel Johnson*, Barcelona: Acantilado, 2007, trad. de Miguel Martínez-Lage.

[32] *Id.*

[33] *Id.*

[34] Thomas Hardy, *Lejos del mundanal ruido*, Barcelona: Alba Editorial, 2002, trad. de Catalina Martínez Muñoz.

[35] Su apellido se pronuncia igual que *old*, que significa «viejo» en inglés. (*N. de la T.*).

[36] Thorstein Veblen, *Teoría de la clase ociosa*, Madrid: Alianza Editorial, 2014, trad. de Carlos Mellizo Cuadrado.

[37] Elizabeth Gaskell, *Cranford*, Barcelona: Alba Editorial, 2012, trad. de María Faidella.

[38] Literalmente, «El juego no merece la vela», lo que en castellano suele expresarse como que algo «no vale la pena». (*N. de la T.*).

[39] Jonathan Swift, *Instrucciones a los sirvientes*, Ciudad de México: Editorial Sexto Piso, 2007, trad. de Ismael Attrache.

[40] *Quod erat demonstrandum*, locución latina que significa «lo que se quería demostrar». (*N. de la T.*).

[41] En inglés, *chairman of the board*, es decir, «hombre de la silla de la tabla». (*N. de la T.*).

[42] En inglés significa «corteza superior» y se usa para denominar a la clase alta, como *flor y nata* en castellano. (*N. de la T.*).

[43] Monica Dickens, *Un par de manos. Doncella y cocinera en la Inglaterra de los años 30*, Barcelona: Alba Editorial, 2022, trad. de Catalina Martínez Muñoz.

[44] En inglés, *to ice cream* es el origen de la palabra genérica *ice cream*, es decir, «helado». (*N. de la T.*).

[45] Monica Dickens, *Un par de manos. Doncella y cocinera en la Inglaterra de los años 30*, Barcelona: Alba Editorial, 2022, trad. de Catalina Martínez Muñoz.

[46] El *Domesday Book*, también conocido como *Libro de Winchester*, fue el principal registro censal de Inglaterra, completado en 1086 por orden de Guillermo el Conquistador, el primer rey de Inglaterra de origen normando. (*N. de la T.*).

[47] Samuel Pepys, *Diarios (1660-1669)*, Sevilla: Editorial Renacimiento, 2004, trad. de Norah Lacoste y Victoria León Varela.

[48] Bebida tradicional de la cocina medieval que se preparaba con leche y se servía caliente. Podían añadirse también otros ingredientes como vino, cerveza o especias. (*N. de la T.*).

[49] Edith Wharton, *La casa de la alegría*, Barcelona: Alba Editorial, 2011, trad. de Pilar Giralt Gorina.

[50] Samuel Pepys, *Diarios (1660-1669)*, Sevilla: Editorial Renacimiento, 2004, trad. de Norah Lacoste y Victoria León Varela.

[51] Los condados ingleses que rodean Londres: Berkshire, Buckinghamshire, Essex, Hertfordshire, Kent y Surrey, todos ellos muy prósperos. (*N. de la T.*).

[52] En inglés, «erizo» es *hedgehog*, una palabra compuesta por *hedge* (seto) y *hog* (cerdo). (*N. de la T.*).

[53] Pudín de guisantes caliente / Pudín de guisantes frío / Pudín de guisantes en la olla / Desde hace nueve días. (*N. de la T.*).

[54] Antiguo postre casero a base de manzanas horneadas con una cobertura dulce, a menudo acompañado de natillas, similar a un *crumble* de manzana. (*N. de la T.*).

[55] La expresión «the King over the water» alude a la esperada restauración jacobita, cuyos aspirantes estaban, entre tanto, en el exilio, al sur del canal de la Mancha: «al otro lado del agua». (*N. de la T.*).

[56] Monica Dickens, *Un par de manos. Doncella y cocinera en la Inglaterra de los años 30*, Barcelona: Alba Editorial, 2022, trad. de Catalina Martínez Muñoz. Según la traductora de la edición citada, «un sabroso es un plato especiado y aromático que se servía como aperitivo o como postre hacia el final de la época victoriana y principios de la eduardiana; podía ser dulce o salado y de ingredientes

muy variados». (*N. de la T.*).

[57] Una especie de brocheta de gran tamaño con diversos pares de pinchos para asar aves u otras carnes. Se colocaba delante de la rejilla o en el hogar de la chimenea para cocinar poco a poco la carne. Podía incluir un aro que sujetaba una olla o bandeja para recoger los jugos de la carne. Todo el conjunto se apoyaba en una base de tres patas. (*N. de la T.*).

[58] En inglés, «mayordomo» es *butler*, y «tanque de cerveza» es *butt beer*. (*N. de la T.*).

[59] Marilyn French, *El cuarto de las mujeres*, Barcelona: Lumen, 2020, trad. de Sílvia Pons Pradilla.

[60] Francis Bacon, *Ensayos*, Barcelona: Galaxia Gutenberg, 2023, trad. de Gonzalo Torné.

Índice

Portada
Si las paredes hablaran
Introducción
Primera parte. Una historia íntima del dormitorio
- 01. Una historia de la cama
- 02. Nacer
- 03. ¿Fue la lactancia materna siempre la mejor opción?
- 04. Bragas
- 05. Rezar, leer y guardar secretos
- 06. Enfermos
- 07. Sexo
- 08. Concepción
- 09. Sexo desviado y masturbación
- 10. Enfermedades venéreas
- 11. Qué ponerse para dormir
- 12. Durmiendo con el rey
- 13. Una historia del sueño
- 14. Asesinados en nuestras camas

Segunda parte. Una historia íntima del cuarto de baño
- 15. El declive del baño…
- 16. … y su resurrección
- 17. Nace el cuarto de baño
- 18. No olvidéis lavaros los dientes
- 19. Apología de las barbas
- 20. Pintura de guerra
- 21. El mundo entero es un retrete
- 22. Las maravillas del alcantarillado

23. Una historia del papel higiénico
24. Menstruación
Tercera parte. Una historia íntima del salón
25. Sentarse cómodamente
26. Una historia de la acumulación desordenada
27. Calefacción e iluminación
28. «Dirigirse» al servicio
29. Entonces, ¿quién aspira vuestro salón?
30. Sentarse derechos
31. Una sonrisa radiante y educada
32. Besar y cortejar
33. Morir (y asistir a tu propio funeral)
Cuarta parte. Una historia íntima de la cocina
34. ¿Por qué los hombres solían encargarse de cocinar?
35. La cocina se resguarda del frío
36. El penetrante poder de la pestilencia
37. Remover, frotar y romperse la espalda
38. Enfriar
39. Picar algo
40. Probar nuevos alimentos (y bebidas, y drogas)
41. Masticar, tragar, eructar y pedorrearse
42. Empinar el codo
43. Las consecuencias políticas de las salsas
44. ¿Se pasaban el día borrachos?
45. La condena de fregar los platos
Conclusión. Qué podemos aprender del pasado
Agradecimientos
Bibliografía
Álbum fotográfico
Sobre este libro
Sobre Lucy Worsley
Créditos
Notas

