

VII Encuentro de Didáctica de la Historia Económica (Murcia, junio de 2003)

Sesión: “El legado del Antiguo Régimen en la enseñanza de la historia económica de España”. Coordinado por Enrique Llopis.

Título de la comunicación: “La evolución de los sistemas de abastecimiento y el consumo de alimentos y otros productos básicos a finales del Antiguo Régimen”.

José Ubaldo Bernardos Sanz, jbernardos@cee.uned.es

Departamento de Economía Aplicada e Historia Económica.

U.N.E.D., Madrid.

INTRODUCCIÓN

A pesar del reconocimiento de la población como fuerza de trabajo y demanda potencial¹, lo que llevaría a un análisis equilibrado de ambos aspectos, la historia económica se ha hecho tradicionalmente desde el estudio de las fuerzas productivas, agentes que participan en el crecimiento económico desde el lado de la oferta: empresas, campesinos, etc.. Las vías de explicación a través de una convergencia equilibrada entre los capítulos de oferta y los de demanda tienen aún un largo trecho por recorrer, aunque es conveniente reconocer algunos intentos muy provechosos².

Uno de los problemas que ha dificultado el equilibrio ha sido la menor atención a los temas relacionados con la demanda en los trabajos de investigación. Durante muchos años hemos tenido que asumir ideas casi automáticamente, como las de los mercados fragmentados, la escasa capacidad de las economías campesinas para el intercambio y sus reducidas posibilidades de consumo, agobiadas por los límites e irregularidad de la producción agraria, muy relacionadas con la producción cerealista. Estas ideas se han

¹ Ver A. Marcos (2000), *España en los siglos XVI, XVII y XVIII. Economía y sociedad*, p. 31.

² P. Malanima, (1995), *Economía preindustriale. Mille anni: dal IX al XVIII secolo* Bruno Mondadori, dedica una importante sección de su manual a los aspectos de la demanda, donde destacan las casi 40 páginas a la demanda de alimentos, casi un 8% de la extensión total, algo inaudito en una síntesis de historia económica.

trasladado al estudio de los niveles de vida de una forma mecánica: si para la producción agraria disponíamos de ciertos indicadores, como la producción cerealista, éstos se transformaban en únicos elementos de referencia para observar las pautas de consumo y las coyunturas en la subsistencia³.

En los últimos años se ha desarrollado con fuerza una línea de investigación que trata de poner en su justa medida los aspectos relacionados con el consumo⁴, habida cuenta del peso de la demanda en el ensanchamiento del mercado y por tanto de las posibilidades de crecimiento económico de una sociedad. Es importante tener en cuenta, una vez reconocida la importancia de los estudios que abordan distintos ángulos de la demanda, que el sector alimentario es el más importante. No sólo por su mayoritario porcentaje dentro de los presupuestos de consumo de la población, tanto en la fase preindustrial como en las primeras fases de la industrialización, alcanzando más de dos terceras partes de los gastos totales⁵. Además, sabemos que en España el sector de la transformación de alimentos, hasta en épocas muy recientes, es en términos de producto el más extenso y difundido⁶. Y debemos tener en cuenta el papel significativo que tienen algunos alimentos en el comercio exterior⁷.

El estudio de las pautas de la alimentación y, por tanto, de los niveles de vida en una sociedad preindustrial tiene todavía muchos interrogantes. Hay una creencia muy arraigada de que todo el Antiguo Régimen, entendido como la época moderna, se presenta con pautas alimenticias homogéneas en cantidad y variedad de alimentos, donde los cereales mantenían una posición abrumadora. Las excepciones hacen

³ Los indicadores siguen sirviendo para trasladar sus implicaciones a los regímenes alimentarios. Ver por ejemplo, la discusión entre G. Grantham, y J-C. Toutain, (1995), *Economic History Review*, XLVIII, 4, pp. 769-773, donde bajo el título de *Food rations...*, sólo se remiten a considerar la alimentación según cantidades de cereal consumido, sin hacer referencia a otros alimentos.

⁴ Ver por ejemplo la recopilación dirigida por J. Torras y B. Yun (1999), *Consumo, condiciones de vida y comercialización. Cataluña y Castilla, siglos XVII-XIX*. Valladolid, Junta de Castilla y León.

⁵ Son numerosas las estimaciones que insisten en el importante peso de la alimentación en los presupuestos familiares. Se pueden observar en distintos trabajos contenidos en J.M. Martínez Carrión (ed.) *El nivel de vida en la España rural, siglos XVIII-XX*. Alicante, Publicaciones de la Universidad de Alicante.

⁶ Ver A. Parejo y J.F. Zambrana (1994) "La modernización de la industria del aceite en los siglos XIX y XX", en Jordi Nadal y Jordi Catalán (eds.), *La cara oculta de la industrialización española*. Madrid, Alianza, p. 14.

⁷ Tradicionalmente se comenta la importancia de las exportaciones de alimentos para la balanza comercial. Menos frecuente es la referencia a las importaciones. Véase, por ejemplo, F. Comín, M.

referencia en algunas zonas al impacto de nuevos cultivos que, como el maíz, arraigaron en las economías campesinas como elemento distintivo del nuevo paisaje productivo. Lejos de esta percepción estática, distorsionada por los estudios basados en indicadores que no evaluaban la producción global ni tampoco el intercambio, hay que considerar que la alimentación era variada y en algunas épocas abundante que, dentro de unas pautas básicas, sufrió cambios y adaptaciones, y que en las ciudades y poblaciones de importancia las instituciones que vigilaban el mercado tenían buen cuidado de garantizar la subsistencia no sólo en cereales, sino en otros muchos productos. Desde hace años las investigaciones han ido acercando a la realidad las pautas alimentarias de las sociedades preindustriales. Sin embargo, queda un largo trecho por recorrer para dar la importancia que se merece a este aspecto de la historia económica⁸.

En el caso de nuestro país, los regímenes alimentarios de la población estaban condicionados por criterios geográficos, económicosociales y culturales. Pero hay que adoptar una visión dinámica a la hora de comprender la evolución alimentaria. Una primera reflexión debería ser de tipo ecológico, pensando en que la península se fue colonizando desde épocas prehistóricas con cultivos y animales foráneos. Sabemos que ni los cereales que conocemos ni los animales herbívoros domésticos son autóctonos, sino que proceden de ámbitos geográficos muy diferentes, adaptados en distintas épocas. El impacto del imperio romano en la península supuso una reorientación de los espacios, extendiendo los cereales y especializando determinadas zonas para el comercio, como se muestra en el caso del vino o el aceite. Como apunta M. Montanari, la cultura romana supone la extensión de los cultivos en detrimento de la cultura silvícola-pastoril, base económica de buena parte de los pueblos que habitan la península. Esto permite darnos cuenta de posteriores adaptaciones productivas, como las establecidas por hábitos de alimentación derivados de la influencia judeocristiana, que reafirman el peso de determinados alimentos en detrimento de otros o la nueva fase

Hernández y E. Llopis, eds., (2002), *Historia económica de España, siglos X-XX*. Barcelona, Crítica, p. 229, gráfico 6.14 y el peso de azúcar y cacao, así como bacalao hasta 1850.

⁸ La bibliografía europea sobre la historia de la alimentación se ha enriquecido durante la última década, con importantes contribuciones, como la de M. Montanari (1993), *El hambre y la abundancia: historia y cultura de la alimentación en Europa*. Barcelona, Crítica. o la obra colectiva dirigida por M. Montanari y J.L. Flandrin (1996), *Histoire de l'alimentation*. Paris, Fayard. Un intento de vincular los aspectos alimentarios y demográficos e insertarlos en una dimensión más estrechamente relacionada con la historia económica se puede observar en Massimo Livi-Bacci (1988), *Ensayo sobre la historia demográfica europea. Población y alimentación en Europa*. Barcelona, Ariel.

que tiene lugar con la llegada de los musulmanes. Por ejemplo, uno de los problemas que se ha citado en la historiografía española es el del origen de la especie merina, curioso caso que entra dentro de este capítulo, aunque sus implicaciones son más extensas.

Aunque había una gran permeabilidad en las transacciones, desechando la idea de la autarquía y la fragmentación, no era lo mismo vivir en el campo, donde el recurso al mercado era más limitado, que en una población importante, con la posibilidad de encontrar más productos llegados de distintas zonas. Los criterios estacionales también regían a la hora de encontrar un tipo u otro de producto, que condicionaba la estructura de la dieta a lo largo del año, situación en la que influían también criterios culturales, como el caso de las prescripciones religiosas que condicionaban el consumo de carne y pescado. Pero, ante todo, el criterio más importante lo marcaba la condición social del consumidor, que determinaba la capacidad de acceso a los productos alimenticios en cantidad y variedad. Las ostras, besugos y otros productos exquisitos, cuyo origen se encontraba a largas distancias, llegaban con regularidad a las mesas de los cenobios rurales más apartados⁹.

Desde el punto de vista didáctico, la machacona insistencia en el papel de las economías agrarias como básicamente cerealistas no ha introducido apenas matices en un planteamiento más global de los problemas. Y no ha sido porque se desconociera la variedad de productos en el mercado, como ya tempranamente estableció Hamilton para medir la evolución de los precios. Se ha reducido cómodamente a ver un círculo de oferta-demanda de cereal y pautas alimentarias basadas en pocos productos. De ahí se extraen todas las consecuencias relacionadas con los niveles de vida de la población y sus crisis de subsistencia. Un esquema plano de alimentación que se contradice con la riqueza y diversidad en los tiempos, acceso y tipos de productos consumidos. El trabajo que expongo supone un intento de reflexionar sobre el tema para acercar las investigaciones a propósitos didácticos con el fin de conocer mejor la evolución de las sociedades. Para ello tendré como ideas conductoras:

⁹ Ver p. ej. José Miguel López García (1990), *La transición del feudalismo al capitalismo en un señorío monástico castellano : el abadengo de la Santa Espina (1147-1835)*. Valladolid, Junta de Castilla y León,

-Establecer las pautas de alimentación como un complejo variado y dinámico, en donde intervienen factores diversos de carácter económico y también cultural.

-Observar los cambios producidos en la dieta, de acuerdo con los nuevos criterios productivos y de acceso a los alimentos.

-Insertar la evolución de estas pautas dentro de los sistemas de abastecimiento propios de cada fase.

SISTEMA DE ABASTECIMIENTO URBANO Y CONSUMO DE ALIMENTOS EN EL ANTIGUO RÉGIMEN CASTELLANO.

Desde mediados del siglo XV, el crecimiento de la población y el desarrollo urbano fomentaron el auge de la producción agraria y el remonte de los intercambios. La dinámica comercial impulsó la aparición de ferias y mercados repartidos por el interior castellano, que favorecían el desplazamiento de los productos a lo largo y ancho de la Corona. Tanto las autoridades de la monarquía como la nobleza estaban interesados en estimular las transacciones, pues de ellas se obtenían buena parte de las rentas a través de las alcabalas. Además, de la seguridad y facilidad otorgada por las autoridades a los comerciantes dependía el suministro de productos de alimentación, esenciales para garantizar la subsistencia y el crecimiento urbano.

El sistema tradicional de abastecimiento de alimentos y productos básicos se basaba en una gran maraña de reglamentos y mecanismos que controlaban el acceso y la distribución de productos en el mercado. Las autoridades no sólo se preocuparon por la seguridad del abastecimiento de pan. La subsistencia era un concepto más rico que abarcaba las condiciones básicas de alimento y combustible necesario para la vida. Por ello los municipios disponían de un control muy estrecho sobre productos como el aceite, pescado, tocino o la carne de vacuno y carnero, además de las velas de sebo, o el carbón vegetal.

El pan quedaba sometido a precios que fijaba el municipio, de acuerdo con el año y con los márgenes de los panaderos. Si la cosecha era mala entraba en vigor la tasa, que fijaba un precio máximo a los granos, y el efecto se trasladaba al pan cocido, donde normalmente el concejo establecía el precio máximo de venta. Para ello utilizaba el resorte de las reservas de grano del pósito o alhóndiga, compradas por el municipio para

sacarlas en época de carestía a un precio bastante inferior al que existía el mercado con el fin de suministrar el producto a los panaderos. El pan no estaba sometido a arbitrios fiscales, aunque hasta su transformación final pasaba por varios estadios de comercialización y elaboración.

En productos como la carne, el pescado o el aceite regía la fórmula de la obligación. El municipio sacaba a subasta la provisión de las carnicerías, pescaderías y tiendas para que fueran comerciantes particulares quienes se encargaran de introducir los productos a un precio de venta que debía ser aceptado por el concejo. Los candidatos hacían pujas a la baja para quedarse con el producto, manteniendo criterios mínimos de calidad. En el caso de ausencia de obligados, el municipio corría con la administración directa del producto. El concejo habilitaba inmuebles funcionales, como mataderos para el ganado de carne, almacenes y remojaderos para el pescado, o los edificios dedicados al despacho y venta, como las casas de las panaderías o de las carnicerías, que concentraban buena parte de productos. Fuera de la obligación había mercados donde llegaban productores, como los rastros, que eran mercados de ganado en vivo y allí mismo se sacrificaban las cabezas de lanar o de ganado cabrío.

Al margen de estos productos, el concejo habilitaba un área donde llegaban agricultores, hortelanos, ganaderos y tratantes diversos que podían vender sus productos en fechas determinadas. Normalmente se situaba en las plazas mayores y lugares aledaños, zonas abiertas y con soportales para que se pudieran colocar los puestos y los vendedores a cubierto en días de lluvia. Los días de mercado estaban regulados, así como las horas de venta para los consumidores al por menor y al por mayor. Así las ciudades disponían de tiendas permanentes y de un mercado que se nutría de productos específicos del entorno rural. Durante buena parte del siglo XVI las ciudades castellanas, y por extensión el medio rural, disfrutaron de unas condiciones de abastecimiento bastante buenas, apoyadas en el crecimiento agrario general. Como muestra la información documental e influyentes obras de agricultura, como la de Alonso de Herrera, los frutos de la agricultura eran bastante variados y llegaban a buena parte de la población¹⁰.

¹⁰ Dos ejemplos de ciudades bien abastecidas se reflejan en los casos de Valladolid, B. Bennassar (1989), *Valladolid en el siglo de oro : una ciudad de Castilla y su entorno agrario en el siglo XVI*. Valladolid,

Las pautas de alimentación en las ciudades castellanas se manifiestan suficientes para la mayoría de la población. ¿Qué se come y bebe en las ciudades castellanas? Haciendo un examen del común denominador, podemos decir que la base alimenticia estaba centrada en el pan cocido hecho de harina de trigo, el cereal más apreciado frente a otros, como el centeno o la cebada; si bien existen distintas calidades de pan cocido que remiten a criterios de gusto y de estatus, relacionados con la pureza de la molturación o con el cambio del tipo de semilla. En Madrid se comercializaron durante la Edad Moderna varios tipos de pan cocido, al principio distinguidos según la blancura de su miga, que denotaban un proceso diferencial de selección de la harina, variando desde los panecillos de leche (la denominación da un evidente sentido de calidad) a los panes con alto contenido en salvados, y posteriormente añadiendo criterios de selección del tipo de trigo más apreciado (el dominio del trigo candeal frente a otras variedades) y de la forma de elaboración (pan francés, pan español, pan común).

El segundo producto de consumo -en algunas épocas y segmentos sociales y de edad, por aporte calórico, el primero- es el vino, inserto en muchas ocasiones dentro del mantenimiento que complementa el salario de los trabajadores. Los datos sobre consumo de vino durante el siglo XVI reflejan el importante peso de este producto, que tuvo efectos inmediatos en el despegue productivo de las áreas circundantes a los recintos urbanos. La mayor productividad del viñedo frente al cereal y sus posibilidades de comercialización, ajenas a los límites impuestos por la tasa en los cereales, permiten una conquista de tierras de labor, que se reflejan por ejemplo en el caso del crecimiento del cultivo en Castilla entre mediados del siglo XVI y las primeras décadas del siglo XVII¹¹.

Ámbito, y el de Toledo por Julian Montemayor (1996), *Tolède entre fortune et déclin (1530-1640)*. Limoges : Presses Universitaires de Limoges,

¹¹ La tremenda expansión del viñedo se observa en las Relaciones Topográficas y lo refleja Noel Salomon (1982), *La vida rural castellana en tiempos de Felipe II*. Barcelona, Ariel. También lo anota Miguel Caxa de Leruela (1975), *Restauración de la riqueza en España*. Madrid, Instituto de Estudios Fiscales, para denunciar las roturas de pastos.

El tercer producto alimentario generalizado en el medio urbano es la carne de carnicerías¹². Este concepto sirve para distinguir este capítulo de la carne de vacuno y ovino frente a la de cerdo o tocino, cuyo régimen era diferente. La carne de carnicerías estaba compuesta por carneros y reses vacunas, en ambos casos ganado hecho, no joven. Mientras que en el caso del ovino sólo se vendían machos, en el vacuno se aceptaban tanto bueyes como vacas. Por tanto hay que desechar la denominación cordero, claramente anacrónica y errónea, del criterio dominante¹³. Tanto ovejas como corderos eran especies marginales en el consumo urbano de carne, limitados a grupos muy pobres de población. Otro animal poco consumido, en este caso por los grupos más pudientes, es el de las terneras, limitado por leyes específicas que prohíben su consumo. El tocino es un alimento esencial en la dieta de las poblaciones preindustriales. El cerdo es el animal cárnico y proveedor de grasas por antonomasia, porque no tiene otra función, ni recurso o materia que sirva para otras actividades. La extensión de su consumo y la variedad en la preparación de sus productos le hacen tener la consideración de elemento universal en la alimentación de los hogares más diversos. Su historia no ha merecido aún un trabajo necesario de acuerdo con su importancia¹⁴. Otra especie cárnica importante en las ciudades es el cabrío. Tampoco se le ha dado la importancia que se merece, pues es en Castilla la segunda especie ganadera por número de cabezas, tras el ovino, a mediados del siglo XVIII, sostén de muchas economías campesinas. El macho cabrío llegaba a los rastros, donde los ganaderos los vendían por cabezas o por trozos. En algunos casos, incluso, el macho cabrío se integra en las obligaciones y entra en las

¹² A veces, la percepción de un producto como la carne, que es poco atendido en los estudios de historia económica en España, choca sin embargo con su referencia constante en obras de síntesis a nivel europeo, como la de W. Abel (1986), *Agricultural fluctuations in Europe : from the thirteenth to the twentieth centuries*. Londres, Methuen; K. Glamann (1977), "The Changing Patterns of Trade," in E.E. Rich and C.H. Wilson, eds., *The Cambridge Economic History of Europe Vol.V* (Cambridge University Press), pp. 185-285 y "El comercio europeo (1500-1700)", en C. Cipolla, ed. (1981), *Historia económica de Europa*, Barcelona, Ariel, vol. 2 , o F. Braudel (1984), *Civilización material, economía y capitalismo, siglos XV-XVIII*. Madrid, Alianza, 3 vols; y más recientes, como la de P. Kriedte (1985), *Feudalismo tardío y capital mercantil : líneas maestras de la historia económica europea desde el siglo XVI hasta finales del XVIII*. Barcelona, Crítica o el trabajo citado de P. Malanima, pp. 486-496. Ello tiene efectos notables tanto en la especialización productiva de algunas zonas, como en las redes comerciales que genera. Ver, en este punto el trabajo de I. Blanchard (1986), "The Continental European Cattle Trades, 1400-1600", *Economic History Review*, Second Series, XXXIX (3), pp.427-460, sobre el comercio europeo de carne en la edad moderna, que resume las principales aportaciones existentes sobre el tema. Un estudio concreto sobre la carne es el de J. U. Bernardos (1997), *No sólo de pan. Ganadería, abastecimiento y consumo de carne en Madrid (1450-1805)*. Tesis doctoral inédita. Universidad Autónoma de Madrid.

¹³ Que se encuentra por ejemplo en B. Bennassar, o. cit. pag. 72-3.

¹⁴ Muchos trabajos resaltan la importancia de la carne de cerdo en las economías domésticas. Valga por ejemplo el de Hortensio Sobrado (2001), *Las tierras de Lugo en la Edad Moderna: economía campesina, familia y herencia : 1550-1860*. A Coruña, Fundación Pedro Barrié de la Maza.

tablas de carnicerías. Su consumo está bastante extendido entre los grupos de menos renta, y es elevado en poblaciones como León, Toledo o Murcia¹⁵. En la Corte la llegada de ganado cabrío se centraba en ganado joven. También es importante la entrada de especies cárnicas como las aves de corral, o la caza de los sotos.

Otro producto común en la dieta, como complemento culinario, es el aceite de oliva. Algunos lo han confundido, centrandlo su consumo en los grupos sociales acomodados¹⁶. Bennassar y otros ya en su momento dan al aceite de oliva su consideración como producto esencial, en tanto que otras grasas como la manteca eran mucho más caras y de acceso más restringido. Pero, además, hay que tener en cuenta que el aceite de oliva actúa en muchas viviendas como producto de iluminación y esto es importante a la hora de considerar y relativizar los índices de consumo exclusivamente como alimento.

El pescado es un alimento inseparable de la dieta pero con unas connotaciones que se escapan de las conexiones productivas. Desde fines de la Edad Media observamos un consumo extendido de pescado cecial que se utiliza como sustituto de la carne en periodo de abstinencia, sujeto exclusivamente a normativa religiosa. El crecimiento del consumo y la posibilidad de su conservación mediante la sal origina un tráfico intenso con los puertos y una actividad floreciente que incentiva la búsqueda de caladeros más alejados, ligados a la introducción y aceptación del bacalao como principal pescado de consumo. Su carácter e importancia comercial condiciona incluso las relaciones internacionales, pues el pescado consumido pasa a ser un producto monopolizado por potencias extranjeras, no católicas, que sacarán el mayor partido de las normas religiosas imperantes¹⁷.

¹⁵ Sobre el peso del cabrío, ver Roberto Cubillo de la Puente (2000), *Comer en León. Un siglo de historia: 1700-1800*. León Universidad de León, pp. 87-8 y para Murcia, M. C. Cremades Griñán. (1984) *Alimentación y consumo en la ciudad de Murcia durante el siglo XVIII(1701-1766)*. Murcia, Departamento de Historia Moderna y Contemporánea de la Universidad.

¹⁶ Por ejemplo David Ringrose (1985), *Madrid y la economía española, 1560-1850 : ciudad, corte y país en el Antiguo Régimen*. Madrid, Alianza, p. 151.

¹⁷ Roberto Cubillo de la Puente (1998), *El pescado en la alimentación de Castilla y León durante los siglos XVIII y XIX*. León, Universidad de León. Sobre las implicaciones internacionales se puede consultar el trabajo de Michell, A.R. (1981), "Las pesquerías europeas al comienzo de la Edad Moderna" en *Historia Económica de Europa. Universidad de Cambridge*, tomo V, cap. III, pp. 171-235. Sobre la

Las legumbres, frutas y verduras son también abundantes, de acuerdo con la estación y la variante regional. Observamos la abundancia de frutos como las castañas en el Norte, donde por ejemplo Roberto Cubillo apunta un consumo per cápita anual de 14 kgs. a fines del siglo XVIII. También en León eran comunes la manzana, cerezas y guindas. Más al sur abundan los melones y sandías, las uvas y cítricos. La nómina de hortelanos y fruteros es larga en los mercados castellanos, como muestran las cifras que da Bennassar para Valladolid o los que se encuentran en Madrid¹⁸. El mercado madrileño, por tomar un ejemplo, atrae enormes cantidades de productos de alimentación de las zonas más variadas. Su conexión con los cuatro puntos cardinales se muestra por ejemplo en las partidas de atunes que llegan de las almadrabas andaluzas, la conexión con las frutas y pescados de levante, los ganados y pescados del norte o los tocinos y ovinos extremeños.

A partir de fines del siglo XVI, las condiciones de subsistencia empeoran tanto desde el lado de la oferta, ya que la provisión de productos desciende y se hace más irregular, al tiempo que comienzan a pesar sobre ellos los arbitrios municipales y reales establecidos para enjugar los problemas hacendísticos. La entrada en juego de las sisas, en épocas anteriores utilizado como instrumento fiscal de carácter extraordinario, comienza a ser un lastre importante desde fines del siglo XVI a la hora de obtener un producto a bajo precio, al tiempo que reduce las posibilidades comerciales de los obligados, reduciendo su margen de negociación. La lógica de las sisas como impuesto indirecto, injusto y regresivo, se ha comentado muchas veces, pero ello no hace sino reconocer que los productos sobre los que se imponen son de consumo general, y no sólo por los ricos, lo que sugiere que, vino carne aceite o pescado eran alimentos de amplio consumo entre la población. La incidencia de las sisas, junto a los problemas de la producción agraria durante el siglo XVII y las manipulaciones monetarias distorsionaron el esquema del abastecimiento, aunque sin llegar a plantear una crisis insoluble. Los precios se encarecieron y ello tuvo efectos sobre el consumo y dio lugar a un aumento de los

incidencia del bacalao en Madrid, J.U. Bernardos Sanz (2001) "El abastecimiento y consumo de pescado en Madrid en el Antiguo Régimen", *VII Congreso de la Asociación de Historia Económica*, Zaragoza.

¹⁸ Bennassar, o. cit., p.75. Sobre la abundancia de este sector en Madrid, ver V. Pinto y S. Madrazo (dirs.), (1995) *Atlas de Madrid, historia de una ciudad*. Barcelona, Lunwerg, p. 171, gráfico 45.

fraudes y de la desigualdad, debido a las condiciones de exención de algunos grupos de consumidores¹⁹.

Probablemente estos efectos se hicieran notar a la larga sobre todo el sistema porque, a diferencia de incentivar los beneficios de los comerciantes, que podían repercutir en una mejora de los precios hacia los productores agrarios, las sisas suponían un efecto expulsión sobre la actividad económica, ya que el encarecimiento del producto sobre el consumidor no repercutía en los procesos previos de distribución y producción. En este sentido, productos como la carne de carnicerías, básicamente integrada por carne de res vacuna y carnero, gravada progresivamente, no pudo obtener precios que estimularan a los agricultores y ganaderos a la cría y engorde, pues los costes a veces superaban el precio de la carne en el mercado. Y el efecto expulsión tuvo su culminación con el caso del vino, ya que al incremento de los derechos fiscales se unió el fraude generalizado en su calidad.

Los recargos fiscales y la escasa capacidad de recuperación de la producción ganadera no permitieron ajustar la oferta de carne a la demanda en crecimiento durante el siglo XVIII. El encarecimiento de la carne fue una constante que tuvo efectos inmediatos en el empobrecimiento de la dieta, primando de forma creciente el recurso al pan, que comparativamente se hacía más barato que el resto de productos. De ahí que las tendencias hacia una dieta con un porcentaje notable del pan cocido suponían también un efecto rebote sobre el aumento de las necesidades de cereal, lo que impuso el aumento de las roturaciones y un crecimiento extensivo que llegó a una fase de bloqueo. Eso no logró empero el autoabastecimiento. Entre 1756 y 1771 España importó más de 12 millones de fanegas de trigo, demostración palpable de lo frágil de las pautas del crecimiento en el interior.

¹⁹ Sobre el impacto de los impuestos sobre consumo, ver para Sevilla, J. I. Martínez Ruiz *Finanzas municipales y crédito público en la España moderna : la hacienda de la ciudad de Sevilla, 1528-1768*. Sevilla, Ayuntamiento. Para Valladolid, Adrián Gutiérrez Alonso, *Estudio sobre la decadencia de Castilla : la ciudad de Valladolid en el siglo XVII*, Valladolid, Universidad de Valladolid; para Madrid Carlos de la Hoz (1985), *Fiscalidad y hacienda municipal en el Madrid del siglo XXI: las sisas*. Universidad Autónoma de Madrid, Memoria de licenciatura inédita. En relación con los fraudes, ver J. A. Sánchez Belén (1996), *La política fiscal en Castilla durante el reinado de Carlos II*. Madrid, Siglo XXI.

No obstante estas tendencias, hay que tener en cuenta que las pautas alimentarias siguieron siendo complejas durante este periodo: los municipios cuidaron de que productos como la carne, el aceite, vino y pescado llegaran con garantías a los despachos de venta. Al mismo tiempo, las economías campesinas completaban la demanda urbana con multitud de productos que se cultivaban en huertas de los alrededores. Y ya en este siglo comienzan a tener cierta influencia nuevos cultivos.

La estimación de las cantidades. Una aproximación a las cifras de consumo de alimentos básicos.

La tabla 1 se ha realizado con fuentes primarias y secundarias, datos posteriormente elaborados a través de las estimaciones de la población. Se han seleccionado las estimaciones que tienen un mínimo de coherencia y fiabilidad, dado que hay cifras impresionistas difíciles de confrontar. Sin embargo, como normalmente no se dispone de series completas para todos los productos, se utilizan aquellas que puntualmente las incluyen. Ello puede obedecer a fechas concretas que coinciden con coyunturas específicas, lo que supone una distorsión frente a lo que sería un “año normal”.

En cualquier caso hay que partir de algunas ideas que, aunque elementales, necesitan ser tomadas en cuenta para considerar la tabla como una referencia más:

-En primer lugar, la alimentación es un complejo muestrario de productos combinados irregularmente a lo largo de un año. Ya hemos hablado de distintos tipos de influencias, pero debemos seguir insistiendo en el concepto de variedad.

-En segundo lugar, y derivado de lo anterior, más cantidad de un producto no significa mejor alimentación, ni a la inversa. Puede implicar un corrimiento del consumo hacia vituallas más baratas o más caras de acuerdo con las disponibilidades del momento. En estos casos incide la coyuntura y también la estación. Las economías familiares, por ejemplo, a fines de verano y en otoño disponían de una amplia variedad de frutas, y todavía el tiempo no era muy crudo, a diferencia del invierno donde parte del presupuesto se debía gastar también en calefacción.

-En tercer lugar, hay que tener presente, a la hora de cuantificar los alimentos, que normalmente no se estiman en su misma condición: por ejemplo, mientras que el pan cocido y el vino se ingieren en su cantidad neta, tal y como se compran, las carnes, pescados, verduras, etc. se consideran como cantidades previas a su transformación, es

decir, con la parte de hueso y sebo, cáscara o pellejo que contiene, que hay que restar cuando se cocinan para conocer realmente la cantidad neta que queda. La carne no se vende en filete, sino con un porcentaje de hueso no desdeñable. Esto explica que la cantidad de consumo sea una cantidad bruta, de la misma manera que si se estimara el consumo de pan en función automática de la cantidad de trigo introducida. En el caso del vino hay que hacer una salvedad que no es gratuita: durante el Antiguo Régimen, a partir de la excesiva imposición, el vino estará sometido a una tremenda perversión de su calidad, ya que en muchos casos tiene un añadido en agua no desdeñable, lo que, evidentemente, distorsiona la valoración neta del consumo del producto. Hay otros productos que, como ya hemos comentado, no pueden ser considerados estrictamente alimentarios, caso del aceite o el sebo, ya que se utilizan como complementos culinarios pero también como combustibles de iluminación.

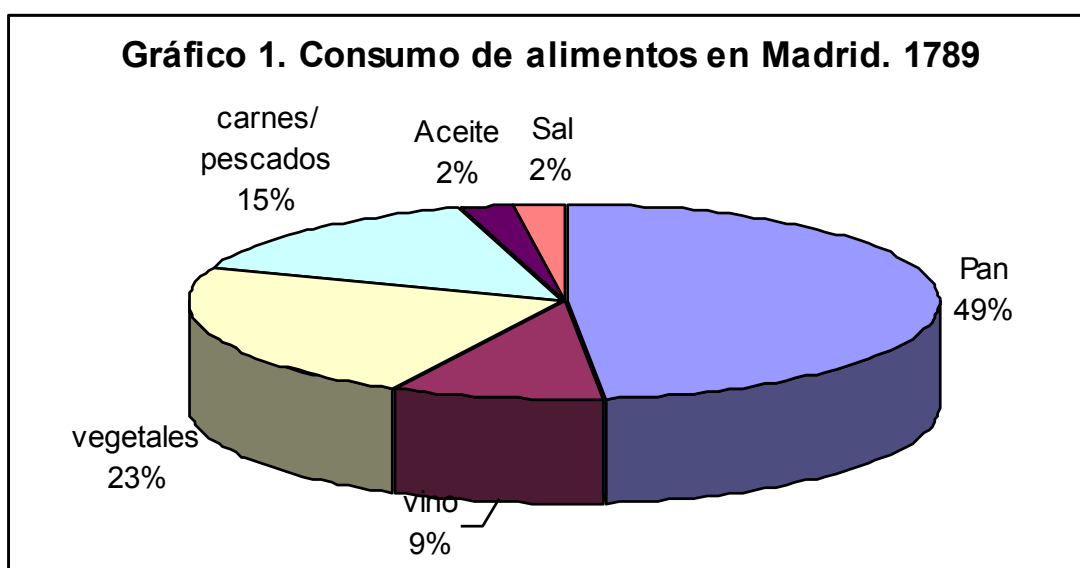
Tabla 1. Consumo diario de alimentos básicos en Madrid (1590-1848)

| Año | pan | Vino | carne | tocino | Pescado | aceite. |
|-------------|------------|-------------|--------------|---------------|----------------|----------------|
| 1590 | 391 | 382 | 102 | | 20 | |
| 1630 | 419 | 496 | 101 | | 19 | |
| 1765 | 600 | 109 | 102 | 29 | | |
| 1769 | 591 | 110 | 93 | 33 | | 33 |
| 1789 | 505 | 98 | 89 | 39 | 21 | 29 |
| 1796 | 533 | 85 | 77 | 37 | | 30 |
| 1826 | 405 | 90 | 64 | 38 | | 19 |
| 1848 | 443 | 71 | 83 | 36 | 18 | 40 |

Elaboración propia. Los datos de 1590 y 1630 en J. U Bernardos (1997). Los de 1769 en BN, Mss. 10149; los de 1789 en BHM, M-300 y para 1826 y 1848, Pascual Madoz (1981), *Madrid : Audiencia, provincia, intendencia, vicaría, partido y villa* (Reprod. facs. de la ed. de : Madrid, 1848). Madrid, Ábaco. Todas las cifras en gramos excepto el vino, en ml.

Hechas todas estas salvedades, observamos en la tabla el peso indiscutible del pan en la dieta básica, que se fortalece en el siglo XVIII frente a una tendencia inversa en los datos de la carne y sobre todo del vino. Los comportamientos de estos tres artículos

quedan caracterizados por el peso relativo y la evolución de sus precios en el mercado. El pan pasa en buena medida a sustituir, en fases de escasez, la demanda de otros productos debido al encarecimiento general de los precios. Hechos aparentemente paradójicos como el alto consumo en 1769, a pesar de la subida del precio del producto, obedece a un *efecto Giffen* de merma de consumo de otros alimentos más caros y la opción por el pan como aporte calórico más barato²⁰. El vino pasa a reducir drásticamente su importancia debido a los fuertes recargos fiscales que conlleva y al fraude que oculta. En otros lugares, como León, por las mismas fechas se registra casi el triple del consumo de Madrid²¹. El desplazamiento de la demanda se observa también en la carne, con una caída progresiva, en tanto que se afirma en todo el periodo el papel del tocino. Un ejemplo de estos desplazamientos lo observamos con los trabajadores de las tahonas madrileñas. A comienzos del siglo XVII, su dieta contenía un buen porcentaje de calorías en forma de vino y la carne consumida era de carnero. En la década de 1760 el peso del pan había aumentado, había desaparecido el vino del mantenimiento y el carnero había sido sustituido por carne de vacuno, especie más barata.



Una visión completa de todos los productos de alimentación permite advertir los componentes relativos de cada grupo con más detalle. En el caso de Madrid disponemos de una fuente general para 1789 que nos proporciona el peso relativo de los distintos

²⁰ Ver sobre este punto J.Y. Grenier (1996), *L'economie d'Ancient Régime : un monde de l'echange et de l'incertitude*. París : Albin Michel.

alimentos en la dieta, como muestra el gráfico 1²². Observamos, de acuerdo con las cantidades estimadas, que el pan de trigo supone dentro del total aproximadamente la mitad del consumo, e incluso tiene un valor superior habida cuenta de que ya está elaborado, a diferencia de otros productos cuya estimación se hace en crudo. Junto al pan, el grupo de los vegetales sólidos, es decir, frutas, verduras y legumbres comprende un 22%, dentro del cual se integran productos muy variados y que intervienen en parte de forma estacional, a veces como sustitutivo de otros más permanentes en la dieta. El vino tiene todavía un papel notable, ya que representa un 9% del consumo. El grupo de productos de origen animal supone en torno a un 15%, donde se incluyen los subgrupos de carne fresca, cerdo, pescados y un residuo al que pertenecen los huevos y queso. Se podría considerar que el grupo queda por debajo de su valor relativo real, pues faltan por incluir las especies de aves de corral y caza, así como terneras y corderos, que no tienen estimación en peso pero que disponen de un amplio mercado en la ciudad.

Sobre las carnes, la trilogía dominante, ovino, vacuno y porcino presenta una progresiva modificación de tendencias que anuncia una nueva época. El carnero, incontestable en la sede de la Corte y vianda elegida en las mesas pudientes, casas nobiliarias e institutos religiosos, va cediendo en importancia ante el mayor consumo de vacuno, que se extiende por una parte debido al empobrecimiento de grupos sociales anteriormente más desahogaados, caso de artesanos, que debido a la merma de los ingresos reales optan por la carne más barata. Además se observa la consistencia de la carne de cerdo, que logra mantenerse en una posición privilegiada.

En cualquier caso, la mayor parte de los indicadores nos presentan una dieta básica sometida a problemas relacionados con la organización tradicional del abastecimiento, que a su vez reflejan dificultades en la producción. El modelo castellano de crecimiento agrario comienza a tener problemas desde mediados del siglo XVIII y junto al encarecimiento progresivo de todos los productos, comenzando por los cereales sobre todo a partir de la liberalización de los granos en 1765, se añade la irregularidad y el estancamiento de la oferta, que se hará palpable desde la década de 1780. Las dificultades se observan en el abastecimiento urbano como muestra la cada vez más

²¹ Cubillo, o. cit., p. 277.

²² Fuente: Biblioteca Histórica de Madrid, M-300.

utilizada vía de la administración pública de los principales abastos, provocada por la ausencia de comerciantes privados que corrieran el riesgo de asegurar el suministro a precios dados con antelación. La carestía tiene su correlato en un empobrecimiento del consumo en los productos más caros, como el caso de la carne, a lo que se añaden circunstancias externas como los conflictos bélicos con Inglaterra para poner problemas también al consumo de pescado, circunstancia que impulsa la petición de las bulas de la Santa Cruzada para poder eludir la norma de comer pescado en periodo de abstinencia.

No se puede decir que este sistema alimentario se pueda extender a todas las ciudades, pero resulta mucho más parecido que las diferencias existentes entre la ciudad y el campo. Por ejemplo, todas las ciudades tienen conexiones con comerciantes de la costa para garantizar el abasto de pescado, un producto que sustituía a la carne en muchas mesas casi una tercera parte del año.

Hay que tener en cuenta, además, que un sistema alimentario no es un compartimento cerrado. Inserto en un sistema social, dispone de una permeabilidad que le hace adoptar y adaptarse según las condiciones económicas y las influencias que recibe de otros ámbitos. En este sentido se debe considerar que aunque la base alimentaria puede ser muy sólida, se produce la entrada de productos que pueden representar partes significativas dentro del conjunto e incluso aportar variaciones sustantivas en la dieta. Es el caso de la incorporación del maíz en las explotaciones agrarias del Norte. A fines del siglo XVIII se advierte en los mercados urbanos la existencia de productos aclimatados y que comenzaban a tener un peso en la producción agraria. Este es el caso de la patata, así como variedades hortícolas como el tomate. En otros casos, los productos de orígenes remotos venían directamente de las zonas de producción, caso del azúcar, el café, el cacao o el té, que comienzan también a extenderse entre la población.

Desde el último tercio del siglo XVIII se observan problemas crecientes para sostener este modelo, ligados a lo que se ha denominado “economía moral” frente a la apertura liberalizadora que pretendía eliminar trabas institucionales en los mercados de alimentos. Y esta apertura liberal no sólo se centraba en los cereales, en tanto que se abolían precios máximos o tasas, y también instituciones reguladoras como los pósitos. Se trataba de suprimir la intervención municipal a la hora de conceder las obligaciones,

abriendo la posibilidad de que los comerciantes libremente introdujeran los productos y los distribuyeran en condiciones de competencia de precios, así como eliminar los vestigios de administración que imperaban como alternativa para asegurar el producto en el mercado. La ofensiva de Campomanes a este respecto no se limitó a batallar por la vigencia de la liberalización del comercio de granos y la supresión de la tasa, sino la extensión de las medidas liberales en otros abastos tradicionalmente intervenidos por las instituciones. Así, la liberalización de los precios supuso un encarecimiento notable en medio de la rigidez de la oferta que hundió financieramente la maquinaria de los abastos en muchos lugares. Al mismo tiempo supuso el empobrecimiento de la dieta, eliminando o reduciendo sustancialmente los alimentos más caros.

LA TRANSICION. EVOLUCION DE LAS PAUTAS ALIMENTARIAS EN LOS COMIENZOS DEL REGIMEN LIBERAL

El Antiguo Régimen cayó y con ello arrastró las instituciones que lo conformaban. Una de ellas estaba relacionada con el sistema protector del abastecimiento y el control del mercado. El nuevo panorama significaba el desmantelamiento de mecanismos de distribución y venta de productos, de control de precios y de monopolio del mercado. Sólo correspondía a las autoridades la vigilancia y prevención de prácticas abusivas e ilegales, la inspección y el cuidado de las condiciones sanitarias, y el cobro de impuestos.

Ajustarse al mercado significaba plantear en sus términos más crudos una relación estrecha entre la oferta de productos y la demanda de los mismos, y que los precios se ajustaran según estas prácticas. Eran, por tanto, las condiciones de la producción agraria, las que marcaban desde entonces las líneas básicas que tendrían las pautas alimentarias y su evolución durante este periodo. Sobre este punto, las transformaciones que inciden en la oferta de productos agrarios se hacen claves a la hora de explicar buena parte del comportamiento de los consumidores. En primer lugar, las modificaciones que tienen lugar en el marco de la propiedad agraria, donde las desamortizaciones alteran sustancialmente las pautas productivas, habida cuenta de la masiva roturación de terrenos que antes tenían otras funciones, como las de pasto o monte. El resultado fue una superficie de cultivo significativamente ampliada para el cereal, utilizando métodos básicamente extensivos. Pero una parte de esta superficie se

restó a la crianza de ganado que, unido a la crisis sufrida por el sector pecuario desde fines del siglo XVIII redundó en una merma notable de la cabaña con implicación en el abastecimiento cárnico, ovina y bovina. La primera, por la estrepitosa caída de la trashumancia y en el segundo caso por la opción mular como ganado de labor.

Estos elementos gruesos de transformación enseguida nos dan más cultivos para cereal y productos vegetales y menos para pastos, lo que significa una dieta que mengua en proteínas animales, además con una población creciente. Buena parte de la transformación cerealista también servía para dedicarlo a pienso para el ganado, lo que suponía una competencia al destino panificable. Al mismo tiempo destaca el aumento del consumo de legumbres, como garbanzos y alubias, que pasan a aportar más de 50 gramos diarios en la dieta diaria media de los madrileños en 1848²³. Pero la solución, aunque no convenientemente observada en la literatura sobre el periodo, viene dada por la importante extensión de cultivos como la patata, que alcanza una gran difusión desde comienzos del siglo XIX e inundará pronto los mercados urbanos. Probablemente este producto palió en algunas zonas, ya a fines del siglo XVIII, los problemas generados por las crisis cerealistas, contando con su mayor productividad y la posibilidad de eludir el pago de los diezmos como producto que no entraba entre los diezmos. La extensión de su cultivo había sido promovida desde las sociedades económicas, habida cuenta de su éxito en otros lugares, aunque probablemente sus inicios estuvieron ligados con la alimentación del ganado. Pero la rapidez y motivaciones de su expansión choca con la falta de datos para contrastar su importancia real, ya que no contamos con cifras de producción al eludir el pago de los diezmos, ni de consumo en los centros urbanos. La patata, en parte, resuelve el dilema que suponía por un lado la producción cerealista, suficiente para el mercado alimentario interno en gran expansión de la demanda, como suministrador de cereal pienso e incluso como potencial exportador, sin haber tenido mejoras de productividad, aunque sí con una ampliación de los terrenos. En 1848 los 4,5 millones de kilogramos que entran en Madrid suponen casi 54 gramos por habitante y día, reconociéndose su papel fundamental entre buena parte de la población con menos medios. La patata sigue siendo un sector oscuro, pero sin duda clave en esta intensificación y permite a su vez explicar el empobrecimiento de la dieta por el lado de la caída de producción ganadera.

Producción ganadera que se hunde, como vemos tanto en la producción vacuna como ovina, en especial esta última, resultado de las transformaciones institucionales y de propiedad, la abolición de la Mesta así como el fin del privilegio que suponía el mercado de lana merina, ahora fuera del control en España. Ganadería sin intensificación o selección para carne, ya que se observa que no alcanzan mayor peso que en todo el Antiguo Régimen, lo que nos habla de la escasa especialización. En 1844, los pesos del vacuno que se sacrifican en Madrid son en torno a 400 libras y el carnero menos de 25 libras. En 1856, vaca 404 libras y el carnero 25,40 libras²⁴. Ángel García Sanz reconoce una merma de más de dos millones y medio de quintales métricos en la cabaña de especies cárnicas entre 1750 y 1865²⁵, lo que indudablemente tendría un impacto en los niveles de consumo de la población. En el caso madrileño, el consumo de carne tiene un perfil escorado al de carne de vacuno, aunque el porcino cobra una importancia creciente, donde alcanza el segundo lugar de las carnes consumidas, distanciando largo trecho a la carne de ovino. La puesta en el mercado de numerosas dehesas en Extremadura y Salamanca fomenta la cría de cerdo, que extiende su influencia.

De todas, formas quizás quien resume la situación de la alimentación de una buena parte de la población es Joaquín Salarich que, aunque referido a la situación catalana puede ser extensivo al ambiente urbano madrileño, a mediados del siglo XIX exponía:

“Los obreros y sus familias no disfrutaban todavía de una alimentación bastante reparadora; el pan y el vino que ordinariamente consumen no son de la mejor calidad; los vegetales constituyen la base de su régimen más común; y del reino animal apenas conocen más sustancias alimenticias que el bacalao, el escabeche y el tocino: el obrero come poca carne, pues si bien compra a menudo los extremos, despojos y grosura de los animales, esta carne de sábado, como se decía en lo antiguo, nutre muy escasamente y fatiga en gran manera los órganos digestivos”²⁶

²³ Pascual Madoz, o. cit.

²⁴ Ver A. Fernández García (1971), *El abastecimiento de Madrid en el reinado de Isabel II*. Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, pp. 97 y 218-19. Cada libra es 0,46 gramos.

²⁵ Á. García Sanz (1994), “La ganadería española entre 1750 y 1865: los efectos de la reforma agraria liberal”. *Agricultura y sociedad*, nº 72, Jul-Sep, 1994, p. 109.

²⁶ Joaquín Salarich (1857), *Higiene del tejedor o sean medios físicos y morales para evitar las enfermedades y procurar el bienestar de los obreros preocupados en hilar y tejer el algodón*. Ed. de Antoni Jutglar. Barcelona, Anthropos.

Todo ello tiene que ver con las condiciones de la modernización española y la difícil situación de extensas masas de población que arribaban a los centros urbanos para encontrar alguna forma de vida. Buena parte de los efectos de la expansión agraria suponía para los jornaleros y pequeños campesinos un paso más de su frágil situación. Todo ello contribuye a explicar el paso a nuevas pautas en la dieta, que se observarán progresivamente. El descenso, por ejemplo, del ovino irá en paralelo al aumento de las especies más jóvenes, hasta que el cordero sea la especie dominante en las carnicerías. Asimismo la ternera y el ganado vacuno joven también entran progresivamente en las mesas de los madrileños más pudientes, y el peso del pescado fresco se incrementa en parte también favorecido por las mejoras de los sistemas de transporte, que reducen los tiempos de desplazamiento. Parte de la harina ya no se convierte en pan sino en pastas que, como los fideos, se harán presentes en las sopas de las mesas. Aunque la transición del modelo alimentario contiene una base de permanencia en el trigo el vino, el aceite la carne y el pescado como elementos distintivos, la realidad agraria de la península permite observar una dieta de alimentos que facilitan la complementariedad y la variedad estacional. Además, la lenta incorporación de alimentos de distinto signo se va haciendo notable, condicionada por los nuevos métodos de producción. Resulta notable observar la expansión de productos coloniales como el azúcar y el chocolate, que lentamente van conquistando capas más amplias de la población a medida que su precio desciende en los mercados.

No es, sin embargo, una ruptura total. El sistema alimentario refleja el estancamiento del sistema productivo general y agrario en particular: las coyunturas todavía se hacen notar en el abastecimiento y en la evolución de los precios, que reflejan una rigidez ante las demandas crecientes de la población urbana. El intervencionismo administrativo se habilitará en algunas circunstancias y el sistema fiscal seguirá siendo todavía un lastre para muchas economías a la hora de acceder a determinados productos.

CONCLUSIONES

Aunque todavía sin muchas investigaciones primarias que aborden las numerosas vertientes del tema, resulta necesario insertar en la enseñanza de la historia económica de España un apartado referido a la alimentación. Su contenido debe compendiar y

sintetizar los trabajos interdisciplinarios sobre productos, regímenes alimentarios regionales y estacionales, evolución de las pautas alimenticias y de los distintos productos en los mercados. Desarrollar y profundizar en la dinámica de los precios, y conocer las coyunturas de forma global, que afectan a más de un producto. A su vez insertarlos dentro del sistema social que refleja, a través de raciones o muestras de la ingesta en determinados grupos, la estratificación y los criterios que rigen las diferencias a la hora de tomar uno u otro producto. Y de este modo se puede equilibrar y comprender mejor la visión de la población en tanto como productora y como consumidora a lo largo de los tiempos.