

LA HISTORIA DE LA ALIMENTACION EN LA ESPAÑA MODERNA: RESULTADOS Y PROBLEMAS*

✍ Antonio Eiras Roel

La historia de la alimentación en la España Moderna (siglo XVI-I.^a mitad del XIX) es un aspecto insuficientemente conocido del pasado, no obstante su trascendencia y su importancia para el conocimiento y la valoración de la historia social. Los estudios específicamente dedicados al tema son por el momento insuficientes, a pesar de algunos esfuerzos realizados para estudiar los problemas del abastecimiento urbano (de Madrid, principalmente) que suministran datos muy valiosos para un intento de elaboración global¹. Por otra parte, los enfoques específicamente orientados hacia el análisis bromatológico-cuantitativo de la alimentación española en la Edad Moderna, aunque tempranamente iniciados por algunos discípulos de Fernand Braudel ya desde 1961², y aunque secundados por un grupo español que hizo su primera aparición con

* Texto original de la *relazione* presentada al coloquio "Cultura e Storia dell'Alimentazione" (Imperia, 8-12 marzo 1983).

¹ Los trabajos iniciados ya en la década de 1960 por el Prof. Palacio Atard y sus discípulos nos aportan abundantes datos sobre el consumo de la población madrileña en los siglos XVII, XVIII y - sobre todo - en la primera mitad del XIX. Dado el tradicionalismo de los hábitos alimentarios y la relativa permanencia de las estructuras económicas hasta 1860, los datos sobre consumo de los madrileños en la primera mitad del XIX nos parecen perfectamente integrables en una visión general sobre la época moderna. Cf. Palacio Atard, V. "Notas acerca de la historia de la alimentación", *Los españoles de la ilustración*, Madrid, 1964, 287-307. Palacio Atard, V., "Alimentación y abastecimiento de Madrid en la segunda mitad del siglo XVIII", Instituto de Estudios Madrileños, Madrid, 1966. Palacio Atard, V., "Problemas de abastecimiento en Madrid a fines del siglo XVIII", *Villes de l'Europe Méditerranéenne et de l'Europe Occidentale*, Nice, 1969, 279-288. Fernández García, A., *El abastecimiento de Madrid en el Reinado de Isabel II*, Madrid, 1971. Espadas Burgos, M., "El hambre de 1812 en Madrid", *Hispania*, XXVIII, 110, 594-624. Espadas Burgos, M., "Abasto y hábitos alimenticios en el Madrid de Fernando VII", Cuadernos de Historia, Anexos de *Hispania*, núm. 4 (1973), 235-287.

² Spooner, F., "Régimes alimentaires d'autrefois: proportions et calculs en calories", *Annales*, 16 (1961), 568-574. Sobre documentación ya publicada por otros autores, pero no elaborada con esta finalidad, estudia el nivel de alimentación de tres armadas españolas: la tripulación de la flota de Indias de 1560, las raciones presupuestadas para una expedición española al África del Norte en 1578, y el aprovisionamiento de un convoy militar de Nápoles a España en 1641 (a partir de datos documentales tomados de E.J. Hamilton, N. Sánchez Albornoz y Alvaro Castillo). Ofrece balances calóricos, pero no detalla los productos de la ración. Bennassar, B., "L'alimentation d'une capitale espagnole au XVI^e siècle: Valladolid", *Annales*, 16 (1961), 728-740. Realiza la primera aproximación bromatológico-cuantitativa al consumo de una ciudad española en los alimentos fundamentales: pan, carne, vino, aceite (éste notoriamente infravalorado en las fuentes disponibles). Vincent, B., "Consummation alimentaire en Andalousie Orientale: les achats de l'Hôpital Royal de Guadix, 1581-1582", *Dossier Histoire de la Consommation, Annales*, XXX, 2-3 (1975), 445-453. Aporta mucha información sobre las compras de víveres para un hospital andaluz, aunque los registros sólo permiten

ocasión del coloquio internacional de París de 1973³, no han tenido suficiente continuidad ni han encontrado respuesta en otros equipos de trabajo, como sería necesario para aproximarse a una comparación regional de la dieta. En estas circunstancias, todo intento actual de elaborar una visión de conjunto de la alimentación española de la época moderna se encuentra frenado por invencibles limitaciones y afectado de una inevitable tara de imprecisión y de provisionalidad. Los resultados hasta ahora obtenidos, completados con algunos nuevos datos que en este trabajo se dan a conocer por vez primera, parecen sugerir la existencia de unos caracteres propios de la alimentación de la España Moderna, que aquí se intenta revelar, aunque con conciencia de provisionalidad. A decir verdad, el mayor valor de los trabajos hasta ahora realizados es el de suscitar numerosas incógnitas que abren un amplio horizonte de trabajo para la investigación futura; y asimismo, el de demostrar las posibilidades de la documentación española para responder a los interrogantes⁴. Un camino para avanzar en el conocimiento puede ser, sin embargo, el de intentar el esfuerzo de sistematizar los conocimientos actualmente disponibles para confrontar sus concordancias y también sus disparidades y - sobre todo - sus lagunas y puntos oscuros.

cuantificar con precisión el consumo de carne. Larquie, C., "Alimentation et consommation en Nouvelle Castille: les tables de la maison de Gandie en 1676", *Actas II Coloquio Metodología Histórica Aplicada*, vol. I, Santiago de Compostela, 1984. Permite conocer las compras de víveres efectuadas durante el mes de enero de 1676 por la Casa Ducal de Gandía en sus dos casas de Madrid y Alcalá. Se precisa corregir las evaluaciones del peso del pan consumido (parte del cual aparece englobado en los gastos genéricos denominados "contado" y "merienda"), a causa de la estimación infravalorada de las piezas de "panes" (250 gramos para el autor, 920 gramos en la realidad) y de "panecillos" (125 gramos para el autor, 230 gramos en la realidad), ya que por numerosos testimonios, tanto del siglo XVII como el XVIII y del XIX, sabemos que el peso tradicional de los "panes" que se venden en Madrid es de dos libras (de 460 gramos la libra) y el de los "panecillos" de media libra.

³ El primer trabajo de autor español que aplica esta metodología es el presentado al Coloquio sobre Historia de la Alimentación (París, 1973) por Eiras Roel, A. y Enríquez Morales, M.J., "La consommation alimentaire d'Ancien Régime: les Collèges de Saint-Jacques-de-Compostelle", *Dossier Histoire de la Consommation, Annales*, XXX, 2-3, (1975), 454-464. Vid. también Eiras Roel, A., "La historia cuantitativa del consumo alimentario: Estado actual de las investigaciones", *Hispania*, XXXIV, 128, (1974), 105-148. Enríquez Morales, M. J., "Sondeos sobre alimentación y consumo hospitalario en el Real Hospital de Santiago e Compostela", Memoria de licenciatura, 1974 (inédita). Enríquez Morales, M. J. y Gelabert González, J.E., "Un aspecto del consumo alimenticio en la España de la segunda mitad del siglo XIX", *Hispania*, XXXVIII (1978), 617-635.

⁴ Entre otras posibilidades, sugieren los infinitos recursos de los fondos de la administración militar (A.G.S. y A.H.N., *Guerra y Marina*) para el estudio de los abastecimientos de expediciones militares y flotas; de los fondos fiscales de averiguaciones de alcabalas y otros (A.G.S. - Expedientes de Hacienda) y de la documentación *annonaria* de los archivos municipales (registros de "consumos y puertas", de los libros de "macelo" y de los "obligados" de la carne, de las cuentas de "pósitos" y de los libros de "alhóndiga") para generalizar el estudio del consumo popular urbano; de los archivos hospitalarios conservados en numerosas ciudades (cf. Hamilton para los hospitales de Madrid, Valladolid, Sevilla y Valencia, id. Hospital Tavera de Toledo, Hospital Simón Ruiz de Medina del Campo, etc.) para profundizar en las variantes regionales de la alimentación hospitalaria; de la documentación de origen monástico (A.H.N. sección *Clero*) para el conocimiento de la dieta conventual; de la documentación de casas nobiliarias (A.H.N., sec. Osuna p. ej.) para estudiar el consumo de las servidumbres palatinas y de los privilegiados; de los fondos universitarios (A.H.N., Sec. *Universidades*) para generalizar el estudio de la alimentación en Colegios mayores, etc.

1. La alimentación de las flotas.

Los investigadores de la primera hora tendieron a considerar las raciones militares como una muestra representativa de la alimentación popular en los respectivos países y como un reconocimiento implícito de los mínimos necesarios admitidos en cada país como indispensables para la subsistencia y el esfuerzo; y por lo tanto, como un testimonio que informa sobre los hábitos alimentarios y sobre el nivel de vida de cada país⁵. Aunque la primera parte de la tesis (la representatividad del consumo popular) ofrezca serias dudas, la segunda parte de la misma (la validez del testimonio sobre hábitos alimentarios y nivel de vida) parece mucho más firme. Las diferencias registradas entre la alimentación de las tripulaciones de países nórdicos y de países mediterráneos, económicamente menos desarrollados, son elocuentes; y no parecen traducir solamente diferencias climáticas y hábitos en el comer, sino también diferencias de nivel económico entre países con diferentes grados de desarrollo.

TABLA I. ALIMENTACION DE LAS FLOTAS EUROPEAS (SIN ALCOHOL).

	CALORIAS	BIZCOCHO	CARNE, QUESO, PESCADO	GRASAS	LEGUM.
Guarnición holandesa 1648	3.407	489 gr	238 gr	68 gr	-
Marina sueca 1759	3.387	305 gr	305 gr	61 gr	280 gr
Galeras Provenza XVI	3.385	800 gr	125 gr	30 gr	-
Flota de Levante 1648	3.377	489 gr	300 gr	22 gr	210 gr
Marina rusa 1720	3.256	529 gr	163 gr	70 gr	117 gr
Marina holandesa 1705	3.230	320 gr	440 gr	24 gr	160 gr
Marina inglesa 1565	3.200	454 gr	651 gr	24 gr	-
Milicianos St. Malo 1759	2.909	550 gr	245 gr	61 gr	61 gr
Galeras de Toscana XVI	2.687	570 gr	340 gr	28 gr	-
Flota de Indias XVI	2.588	600 gr	80 gr	28 gr	60 gr

El volumen calórico de la tabla anterior, pero principalmente la aportación de proteínas finas de origen animal (carne, queso y pescado), marca una superioridad

⁵ Trabajos de Spooner, F., Lane, F.C., Hemardinquer, J.J., Davies, C.S.L., Filippini, J.-P. y Morineau, M. (*Annales*, 1961, 1963 y 1965). Reeditados in Hemardinquer, J.J., *Pour une histoire de l'alimentation. Cahiers des Annales*, nº 28, Paris (1970), 79-129. Sobre los problemas de representatividad de la alimentación militar, véanse nuestras reconsideraciones críticas in Eiras Roel, A., "La historia cuantitativa...", 108-114. Pensamos que las raciones militares son superiores en volumen energético a la media del consumo popular, aunque representativas de éste en cuanto a su equilibrio y composición y en las tendencias que revelan sobre hábitos de consumo.

apreciable de los países europeos más ricos, en los que Inglaterra y Holanda se destacan con clara superioridad. En este conjunto las flotas españolas ocupan la última posición, tanto por su volumen energético como en la composición cualitativa de la dieta. Superior en cereales a la de los marinos de países ricos (600 gramos de bizcocho frente a 320 la marina holandesa), es netamente inferior en su aportación de carne (50 gramos de buey salado, frente a 518 la marina inglesa) de pescado salado (30 gramos frente a 160 la marina holandesa), de queso (ausente en la alimentación de la Flota frente a los 70 gramos diarios de la marina holandesa), de cuerpos grasos (28 gramos de aceite frente a los 70 gramos de mantequilla de la marina rusa), e incluso de leguminosas (60 gramos de garbanzos frente a los 280 de la marina sueca)⁶.

La tabla anterior pudiera reflejar únicamente las desiguales posibilidades financieras de los erarios estatales que mantienen a los hombres de la guerra. Unida a otros datos comparativos, apoya sin embargo la imagen de una alimentación española poco suficiente en volumen energético (las calorías de origen no alcohólico no cubren siquiera las necesidades calóricas del varón adulto medio), pobre desde el punto de vista de su contenido proteínico y poco equilibrada por lo que se refiere a su composición cualitativa.

**TABLA II. COMPOSICION DE LA DIETA DE LAS FLOTAS
MERIDIONALES (con alcohol)**

	CALORIAS	PROTID.	LIPID.	GLUCID.	ALCOHOL
Galeras de Provenza XVI	4.295	111 gr	65 gr	591 gr	127 gr
		11 %	14 %	55 %	20 %
Flota francesa de Levante	3.870	157 gr	108 gr	419 gr	70 gr
		17 %	26 %	44 %	13 %
Milicianos de Saint Malo	3.451	105 gr	78 gr	437 gr	68 gr
		13 %	21 %	52 %	14 %
Galeras de Toscana XVI	3.111	174 gr	63 gr	353 gr	60 gr
		23 %	18 %	45 %	13 %
Flota de Indias XVI	3.118	105 gr	51 gr	427 gr	75 gr
		14 %	14 %	55 %	17 %

⁶ Reconstrucción personal de la alimentación de la Flota de Indias española, a partir de Spooner, F., op. cit. Para las flotas europeas, vid. trabajos en nota 5. Debe advertirse que la pobreza alimentaria de las flotas españolas es uno más de los problemas abiertos a la investigación y sometidos a revisión, tanto en su composición general como en algunos problemas particulares (la excesivamente baja proporción de lípidos, el reducido consumo de grasas y de aceite en particular). La obra de Quatrefagues, R. *Los Tercios españoles (1567-77)*, Madrid, 1979, 53 y ss.), proporciona algunos datos nuevos que aconsejan una revisión detenida del problema. Concretamente el abastecimiento de la flota llevada

Con la única excepción de las galeras de Provenza, cuya superioridad en volumen se debe principalmente a un exceso de alcohol, las raciones de las flotas de otros países meridionales de Europa son superiores a las españolas en equilibrio y más ricas por su composición cualitativa, así en proteínas como en grasas. Teniendo en común con todas las de su género el exceso de calorías alcohólicas, la ración española desentona por su sorprendente pobreza en lípidos (inferior en volumen y porcentaje a las necesidades mínimas del hombre medio) y por la elevada proporción de calorías exigidas a los cereales (62 % frente al 44 % de los marinos franceses de la Flota de Levante en 1648). Aunque probablemente difiera de la alimentación común del español de la época, el testimonio de las raciones militares no debe ser despreciado como posible indicador de una alimentación escasa por su aporte calorimétrico, pobre por su escaso consumo de carne y pescado, desequilibrada por la baja participación de proteínas y grasas, y notoriamente incompleta por su monotonía y por la ausencia de hortalizas y frutas y la reducida representación de leguminosas.

2. Las medias de consumo humano.

Son conocidas las dificultades que presenta el estudio de las medias de consumo de las poblaciones urbanas: las fuentes estadísticas y fiscales son propicias a la ocultación; el investigador se enfrenta ante ellas con difíciles problemas metrológicos y ponderales; se refieren solamente a muy pocos artículos de consumo, bien es verdad que son siempre los más importantes de la alimentación ciudadana; no contemplan las desviaciones a la media producidas por la dispersión social y por las disparidades de sexo y edad. Con todo, estos problemas son generales y ello permite homologar las medias obtenidas por los historiadores para fines comparativos en el espacio y en el tiempo. Por eso tiene interés reunir las pocas medias españolas de consumo urbano hasta ahora disponibles, y compararlas con las existentes - en número igualmente reducido - para otras ciudades europeas⁷.

por el duque de Medinaceli al ser designado gobernador de los Países Bajos permite distribuir a los hombres las siguientes raciones diarias: libra y media (690 gramos) de bizcocho; media libra (230 gramos) de carne de vaca y un cuarterón (115 gramos) de bacalao o pescado seco; media azumbre (1 litro) de vino; media onza (14 gramos) de aceite, y vinagre en cantidad no precisada. Ración equivalente a 3.600 calorías (ó 3.100 sin alcohol) y compuesta por 157 gramos de prótidos (17 %), 87 gramos de lípidos (21 %), 455 gramos de glúcidos (48 %) y 75 gramos de alcohol (14 %). Siempre con un cierto desequilibrio por defecto de lípidos y exceso de alcohol, ésta sería una ración relativamente favorecida, de nivel equiparable a la de la flota francesa de Levante y superior a la de los milicianos de Saint-Malo. El dato aislado invita a reconsiderar el tema con nuevas investigaciones en este sector.

⁷ Datos correspondientes a las medias de consumo en las ciudades españolas in: Bennassar, B., *Valladolid en el Siglo de Oro*, 71-76; Chacón, F., *Murcia en la centuria del Quinientos*, 364-369; Gelabert, J.E., *Santiago y la Tierra de Santiago de 1500 a 1540*, 225-229 (en este caso la estimación del consumo de pan, imposible a partir de las fuentes disponibles, se ha acomodado a la norma hipoté-

**TABLA III. MEDIAS DE CONSUMO
URBANO DE LOS PRODUCTOS FUNDAMENTALES**

Consumo medio gramos	PAN	CARNE	PESCADO	ACEITE	VINO
Gante 1850	310	120	-	30	600
Roma 1600	715	100	30	12	575
Roma 1800	411	67	30	10	550
París 1826	500	170	22	13	300
París 1780	460	200	22	13	300
Palermo 1650	600	40	-	-	400
Génova 1634-39	466	60	6	6	664
.....					
Valladolid 1561	433	79	33	5	280
Murcia 1565	460	58	33	20	180
Santiago de Comp. 1588	460	130	33	22	537
Madrid 1826	400	83	6	21	100
Madrid 1858-61	400	130	10	40	100

La tabla anterior marca la superioridad de las ciudades europeas del norte, e incluso en algún producto (particularmente el vino) de las ciudades italianas, y sin duda de la Roma papal. Con la excepción notable de la Compostela del XVI, que hace honor a su condición de capital de una región ganadera, y con la excepción coyuntural de la Madrid del XIX, que acusa el incremento de consumo cárnico en las ciudades europeas del XIX, la famosa “Europa de los carnívoros” no se asienta en las riberas del Mediterráneo, ya que tampoco las ciudades italianas - con la excepción de la Roma pontificia en su mejor momento de fines del XVI - compiten en el consumo de carne. El pescado constituye también un lujo, reservado únicamente a las capitales de regiones marítimas (Murcia, Santiago de Compostela) o a esa capital del lujo de los privilegiados que es la Valladolid todavía cortesana del mediados del XVI. Con la excepción igualmente del Madrid de mediados del XIX, el consumo de aceite (bien es verdad que notoriamente infravalorado por las fuentes en el caso de Valladolid), se man-

tica de una libra castellana); Espadas, M. “Abasto y hábitos alimenticios en el Madrid de Fernando VII”, 258-277; Fernández García, A., *El abastecimiento en Madrid en el reinado de Isabel II*, 154-156. Los datos para París en 1780, in Philippe, R., apud Hémardinquer, *Pour une histoire ...*, 60-68. Los datos sobre el París de 1826, en Aron, J.-P., *Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au 19^e siècle*. Los datos correspondientes a Gante, Roma y Palermo pertenecen a Vanderbroeke, C., Revel, J. y Aymard, M., *Dossier Histoire de la Consommation (Annales, XXX, 2-3, 1975)*. Finalmente los datos relativos a Génova han sido tomados de Del Lungo, M., “Un sondaggio sulle ragioni di comunità a “nutrimento collettivo” e sui consumi privati a Genova in età moderna: dati su quantità, qualità e prezzo” (en publicación). Agradecemos a la Srta. Del Lungo su gentileza de habernos permitido conocer antes de la publicación su importante trabajo sobre la alimentación en Génova, de especial interés para nosotros, al permitirnos útiles comparaciones con un régimen alimentario mediterráneo, similar en muchos aspectos al de la Península Ibérica.

tiene en términos no excesivos: por encima del consumo de aceite de las ciudades italianas o del consumo de mantequilla de París, pero por debajo del de Gante (mantequilla igualmente). Si se considera que coexiste, como en Sicilia, con el consumo de otras grasa de cocina de origen animal (manteca de cerdo, tocino, algo de mantequilla en las cocinas ricas) puede en todo caso afirmarse que el consumo de grasas es el único que mantiene los niveles europeos. La sorpresa evidentemente la constituye el bajo nivel de consumo de vino en las ciudades de un país productor en abundancia. Si se exceptúa la media anómalamente elevada de Compostela (centro de una región no productora, el dato denuncia sin duda una considerable reventa del producto a las aldeas próximas), y con la relativa excepción aristocrática y rentista, Valladolid, las medias españolas hacen pobre figura frente a las italianas y francesas, incluso frente a los seis decilitros (bien es verdad que de cerveza) de Gante. Incluso las medias de consumo de cereal son comparativamente bajas (sobre todo si se considera que los 350 gramos de pan de Gante se complementan con 500 gramos diarios de patatas). La debilidad de consumo *per cápita* de las ciudades españolas se refleja en el examen comparativo de las tablas de composición alimentaria⁸:

**TABLA IV: TRASLACION DE LAS MEDIAS DE
CONSUMO URBANO A PRINCIPIOS FUNDAMENTALES**

	CALORIAS	PROTID.	LIPID.	GLUDIC.	ALCOHOL
Gante 1850	2.435	14 %	14 %	72 %	-
Roma 1600	2.420	14 %	17 %	57 %	12 %
Roma 1800	1.566	13 %	18 %	51 %	18 %
París 1826	1.965	16 %	25 %	51 %	8 %
París 1780	1.947	19 %	31 %	50 %	-
Palermo 16509	1.859	13 %	10 %	66 %	11 %
Génova 1634-39	1.763	12 %	14 %	54 %	20 %
.....					
Valladolid 1561 ⁹	1.568	16 %	18 %	56 %	10 %
Murcia 1565	1.612	13 %	22 %	59 %	6 %
Santiago de Comp. 1588	1.937	13 %	25 %	48 %	(?)14 %
Madrid 1826	1.475	13 %	28 %	55 %	4 %
Madrid 1858-61	1.840	13 %	36 %	48 %	3 %

⁸ Elaboración personal a partir de los trabajos citados en nota 7. Los cálculos para Madrid 1858-61 y para Gante incluyen además del pan 100 y 500 gramos de patatas respectivamente. Las grasas consumidas en París y en Gante son de origen animal (manteca). El consumo alcohólico en Gante es de 0.6 litros de cerveza.

⁹ Debe advertirse que en el caso de Palermo el cómputo no incluye el consumo de aceite: considerando tan sólo una media de 15 gramos por habitante y día, el volumen calórico se eleva a 2.000 cas. y el aporte de lípidos asciende al 17 %, lo que sin duda refleja mejor la realidad. Asimismo en el caso de Valladolid el consumo de aceite está desvirtuado por las fuentes: elevando el consumo a 20 gramos diarios - lo que parece más conforme a la realidad española- se alcanzan las 1.700 calorías y el 25 % de lípidos normal en las medias españolas.

La tabla anterior parece concordante en los caracteres particulares de un sistema alimentario: reducida suficiencia en comparación con los otros países europeos que revelan las bajas medias calóricas (con las excepciones ya apuntadas de la Compostela del XVI y el Madrid de mediados del XIX, por razones geográficas y cronológicas respectivamente); la alimentación pobre y con predominio de calorías baratas que traslucen los bajos porcentajes de proteínas; alimentación relativamente equilibrada por lo que se refiere a la baja proporción de calorías alcohólicas (a causa del elevado precio del vino en las ciudades) y a la adecuada proporción de lípidos (merced a la aportación de un alimento barato como el aceite)¹⁰. El examen del consumo urbano parece enfrentarnos con una alimentación española poco favorecida, cualitativamente análoga y cuantitativamente inferior a la de las ciudades italianas.

3. El consumo alimentario de los privilegiados.

Las aristocracias eclesiásticas y laicas y los individuos pertenecientes a las instituciones rentistas de Antiguo Régimen responden a un modelo alimentario diferente como es obvio. Ciertos caracteres de la alimentación popular se conservan sin duda (el consumo de los mismos artículos fundamentales, la monotonía de la dieta que carga su peso fundamental sobre pocos productos, la repetición diaria de los mismos menús con pocas variaciones entre las comidas de los diferentes días de la semana, e incluso entre las comidas del mismo día). Lo que varía es la calidad de los productos elegidos (carne de cordero en la alimentación privilegiada, carne de buey en la alimentación popular; pan blanco frente a pan moreno; trigo frente a centeno); la adición de algunos productos que dan una mínima variedad a la dieta (“antes” y “postres” compuestos por aceitunas, frutas secas, confituras en algunos niveles); y sobre todo, la cantidad. El rango de una alimentación de “dominación” se expresa ante todo en la mayor cantidad de producto consumido, aún más que en la variación posible en el aspecto de la calidad¹¹. Así lo refleja la tabulación de una decena de raciones de colecti-

¹⁰ Conviene anticipar que el aceite representa en la España de la época la más barata de las calorías que se ofrecen en el mercado urbano, inferior en precio incluso a la kilocaloría-pan. Por el contrario, el vino es de las más caras, diez veces superior en precio a la kilocaloría-pan.

¹¹ Un ejemplo característico de criterio de “dominación” que rige la alimentación de los poderosos se manifiesta en las diferentes *raciones* atribuidas al personal eclesiástico que dirige el Hospital Real de Santiago de Compostela (“Ministros Mayores”) y al personal de enfermería, servidumbre que cuida la atención directa de los enfermos (“Ministros menores”): pese a tener que realizar trabajo físico, estos reciben una ración menor en cantidad y no sólo inferior en calidad. Ministros mayores: 1.400 gramos de pan de trigo; 862 gramos de carnero; 33 gramos de aceite; 1 litro de vino. Ministros menores: 1.150 gramos de pan de centeno; 575 gramos de buey; 12 gramos de aceite; 1 litro de vino.

vidades e instituciones rentistas, limitándonos a recoger los cinco productos fundamentales de la ración en cada caso¹²:

TABLA V: RACIONES DE PRIVILEGIADOS RENTISTAS

PRODUCTO EN GRAMOS	PAN	CARNE	ACEITE	VINO	OTROS
1) Ministros Mayores 1745	1.400	862	33	1.000	Tocino?
2) Colegio Mayor 1555	920	575	-	500	Tocino?
3) Colegio Mayor 1588	920	690	-	750	Tocino?
4) Colegio Mayor 1751	862	690	-	1.000	Tocino?
5) Colegio Menor 1555	920	460	-	-	Tocino?
6) Colegio Mayor 1769	920	460	-	-	Aceitunas (100)
7) PP. Electores 1761	650	700	-	920	Garbanzos (40)
8) Vicario rural 1795	690	460	30	1.500	Jamón (230)
9) Casa ducal Gandía	460	390	27	-	Legumin. (42)
10) id. id. Alcalá	460	365	-	200	Legumin. (112)

Además de los productos expresados en la tabla, las raciones indicadas incluyen cantidades menores de otros productos de consumo que las fuentes silencian, sin duda por su escaso valor, o mencionan sin precisar cantidad¹³. Una primera observación

¹² Las raciones de la tabla corresponden a: 1) Ministros Mayores del Real Hospital de Santiago de Compostela; 2), 3) y 4) Colegio Mayor Fonseca de la misma ciudad; 5) Colegio Menor de San Gerónimo también de Compostela; 6) Colegio Mayor de San Bartolomé y Santiago de Granada; 7) PP. Electores vinculados a la Comunidad Benedictina de San Payo de Santiago; 8) Vicario cura de San Juan da Cova en Galicia; 9) Casa ducal de Gandía en Madrid; 10) Casa ducal de Gandía en Alcalá. *Fuentes*: 1) a 5) in Eiras Roel, A. y Enríquez Morales, M. J., *La consommation...* 9) y 10) in Larquí, C.: "Alimentation y consommation...". 6) Datos amablemente facilitados por M.J. Osorio Pérez, del Departamento de Paleografía de Granada. 7) y 8) Datos facilitados por Burgo López, C. del Area de Historia Moderna de Santiago de Compostela. Agradecemos a ambas su valiosa aportación.

¹³ En 1) a 5) la ración del Colegio Mayor Fonseca incluye el "condimento de la olla" (tocino, especias y verdura) y "antes y postres" (frutas) en cantidad que las fuentes no permiten precisar. En 6) la ración del Colegio Mayor de Granada incluye el "caldo de la olla" (con tocino), ensalada, un "ante" de fruta y un "postre" de aceitunas o frutas secas; sin vino. En 7) la ración consumida por los PP. Electores incluye un "principio" de frutas y un "postre" de orejones o aceitunas cordobesas y algo de repostería. En 8) la ración del vicario rural no se condimenta con aceite sino con manteca de cerdo; acompaña un huevo al día, pero no se mencionan frutas ni hortalizas. En 9) y 10) las raciones de pan de las dos casas ducales han sido rectificadas en razón de consideraciones ya apuntadas (cf. nota 2); además de los productos recogidos en la tabla, incorporan también pequeñas cantidades de arroz, nabos, fruta, ensaladas, azúcar, miel, especias, vinagre, etc.; la grasa de cocina es aquí la manteca más que el aceite.

que salta a la vista es la del derroche de las instituciones rentistas del Antiguo Régimen: el “gaspillage” en la sobredotación de las raciones (raciones de carne de 460 a 860 gramos, raciones de pan de 860 a 1.400 gramos) va asociado a la alimentación colectiva de comunidades, generalmente de eclesiásticos, que se financian con cargo a rentas institucionales. Por el contrario, cuando la alimentación de los privilegiados se financia con cargo a una administración doméstica y personal, las raciones de su alimentación (ricas y suficientes sin duda) se acomodan mejor a las necesidades reales del individuo, dentro de los cánones de una buena alimentación: es la lección que nos aporta el ejemplo de excepcional valor de la Casa ducal de Gandía, una de las más ricas de la Grandeza española, pese a las dificultades coyunturales asociadas a la crisis de la aristocracia en el siglo XVII¹⁴.

**TABLA VI. TRASLACION A PRINCIPIOS
FUNDAMENTALES DE LAS RACIONES PRIVILEGIADAS.¹⁵**

	CALORIAS	PROTID.	LIPID.	GLUCID.	ALCOHOL
1) Ministros Mayores 1745	6.662	18 %	30 %	45 %	8 %
2) Colegio Mayor 1555	4.115	19 %	27 %	47 %	7 %
3) Colegio Mayor 1588	4.518	19 %	29 %	43 %	9 %
4) Colegio Mayor 1751	4.530	19 %	28 %	41 %	12 %
5) Colegio Menor 1555	3.572	19 %	26 %	55 %	-
6) Colegio Mayor 1769	3.676	18 %	30 %	52 %	-
7) PP. Electores 1761	3.976	19 %	24 %	46 %	11 %
8) Vicario rural 1795	4.797	16 %	40 %	29 %	15 %
9) Casa ducal Gandía	2.498	20 %	38 %	42 %	-
10) id. id. Alcalá	2.588	21 %	28 %	47 %	4%

La tabla destaca la riqueza y armonía de la dieta de los privilegiados, con bajas proporciones en glúcidos, razonables proporciones del lípidos y de alcohol (que en algunos casos supera la norma canónica del 10 %), y sobre todo, con elevadas proporciones de prótidos, que son además proteínas finas de origen animal. Las proteínas (banda de 130 a 200 gramos de prótidos por persona y día en los ejemplos reunidos,

¹⁴ Renunciamos a considerar aquí el importante aspecto de la evolución de las raciones de los privilegiados en función de la coyuntura de la renta, más que de la coyuntura económica general. Un ejemplo entre otros similares (las raciones del Colegio Español de Bolonia) se encuentra en la evolución de las raciones del Colegio Mayor de Fonseca entre 1555 y 1751: aumentan su nivel calórico (paso de 4.115 a 4.530 cas.) y el consumo de calorías caras de carne (paso de 575 a 690 gramos) y de vino (paso de 500 a 1.000 ml.), reduciendo las calorías baratas del pan (paso de 920 a 862 gramos) a medida que aumentan las rentas del Colegio mientras el nivel de consumo popular se degrada.

¹⁵ Elaboración personal a partir de las fuentes detalladas en la nota 12.

que supera con mucho las necesidades fisiológicas del individuo adulto) aportan en estos casos el 18-20 % del volumen calórico, frente al 13-14 % de la alimentación pobre de las medias urbanas y de las flotas. Por el contrario las calorías baratas suministradas por los hidratos de carbono se reducen en las mesas ricas al 40-45 %, frente al 55-60 % que es normal en los otros casos. Un nítido contraste separa la aportación porcentual de calorías de los alimentos más baratos en la mesa de los privilegiados (pan 40-50 %, aceite 5-9 %) y en el consumo de las masas populares urbanas y de los aprovisionamientos militares (pan 60-70 %, aceite 10-20 %)¹⁶:

	PAN	ACEITE		PAN	ACEITE
Valladolid 1561	72 %	12 %	Ministros Mayores	55 %	5 %
Murcia 1565	74 %	11 %	Colegio Mayor 1588	53 %	-
Santiago 1588	62 %	10 %	Colegio Mayor 1751	50 %	-
Madrid 1826	70 %	13 %	PP. Electores 1761	42 %	-
Madrid 1858-61	61 %	20 %	Vicario rural 1795	37 %	6 %
Flota de Indias	62 %	? 8 %	Casa ducal Gandía	48 %	9 %

Correlativamente el porcentaje de calorías aportadas por los nutrientes preciosos y raros es notoriamente superior en las mesas de los ricos (carne 30-40 %, vino 10-15 %) respecto al que se encuentra en la alimentación popular (carne 10-15 %, vino 3-9 %)¹⁷:

	CARNE	VINO		CARNE	VINO
Valladolid 1561	16%	9 %	Ministros Mayores	30 %	8 %
Murcia 1565	8%	6 %	Colegio Mayor 1588	35 %	9 %
Santiago 1588	13%	15 %	Colegio Mayor 1751	35 %	12 %
Madrid 1826	13%	4 %	PP. Electores 1761	30 %	12 %
Madrid 1858-61	15%	3 %	Vicario rural 1795	40 %	17 %
Flota de Indias	5%	17 %	Casa ducal Gandía	36 %	?

¹⁶ En Valladolid 1561 hay que suponer un consumo hipotético de aceite próximo a la media urbana de 20 gramos. En Madrid 1858-61 se han sumado 100 gramos de patatas a los 400 gramos de pan (según Fernández, A. op. cit.). En los Colegios Mayores y en la comida de los PP. Electores el consumo de aceite o grasas no se menciona en las fuentes. En la Casa ducal de Gandía y en la del Vicario rural se consumen sobre todo grasas animales, ligeramente superiores en precio al aceite de oliva.

¹⁷ El consumo de vino de Santiago de Compostela ofrece un porcentaje anómalo en el que se oculta la explicación ya apuntada de una reventa parcial del vino ingresado en la ciudad al campo próximo. En el caso de la Flota de Indias, el elevado consumo de vino responde a una peculiaridad general de las raciones militares (copiosas raciones de vino o cerveza). Las calorías computadas a la carne en la dieta del vicario rural incluyen también los huevos que consume (uno al día); no así las de las Casas de Gandía en que también se da un regular consumo de huevos. En esta casa aristocrática las fuentes no precisan el consumo de vino.

Al lado de la carne fina de cordero, de una por lo regular abundante provisión de vino, de los huevos y pescado fresco (al menos en los días de vigilia), en los libros de cuentas de las instituciones rentistas y en las raciones de los privilegiados se encuentra la mención de otros productos cuyo elevado precio los convierte en atributo distintivo de las mesas finas. La tabla que sigue recoge aquellos de mención más frecuente, jerarquizados según su costo por mil calorías en maravedís de 1655:

Precios en maravedís ¹⁸	LIBRA	CALORIA / Mil
Merluza	52	129.93
Aceitunas	86	103.29
Vino de mesa (cuartillo)	26	98.11
Huevos (docena)	73	75.61
Peras	20	74.96
Orejones	89	72.19
Azúcar	123	66.68
Peros	16	59.97
Cordero	49	46.31
Mantequilla	152	46.15
Vaca o buey	42	41.88
Bacalao	44	41.58
Cecial (abadejo)	49	29.50
Almendras	76	26.00
Arroz	40	24.49
Queso fresco	40	23.62
Tocino	73	20.79
Garbanzos	19	11.63
Manteca de cerdo	48	11.56
Pan blanco	12	10.03
Aceite (litro)	87	9.40

La veintena de productos aquí recogidos llega a las cocinas de las colectividades rentistas. La mitad superior de la tabla queda por el contrario excluida de la alimentación popular, con excepción quizá del vino, cuyo elevado precio por caloría - a causa de los gravámenes fiscales en gran parte- no estimula sin duda la propensión a la embriaguez entre los humildes. Sólo en la mitad inferior de la tabla, a partir del bacalao y la carne de buey moderadamente saludados, nos encontramos con los productos de la alimentación popular.

¹⁸ Elaboración personal a partir de las tablas de precios de Hamilton, E.J., *Ward and prices in Spain*, 235 y ss. (precios de Madrid para el año 1655, expresados en maravedís).

Parece útil confrontar la estructura del gasto alimentario de alguna de estas aristocracias españolas con otras anteriormente analizadas por la historiografía, como son la casa noble genovesa de los Spinola y el Hospital de los Incurables de Génova¹⁹:

	PP. ELECTORES	GANDIA	ALCALA	SPINOLA	INCURABLES
Pan	8.0 %	7.0 %	3.0 %	17.0 %	39.8 %
Arroz y pastas	-	2.0 %	5.0 %	1.6 %	3.4 %
Vino	11.5 %	?	5.0 %	16.9 %	26.5 %
Carne y pescado	52.0 %	56.8 %	39.5 %	27.7 %	18.2 %
Huevos	3.5 %	3.5 %	5.0 %	4.0 %	2.9 %
Queso y lácteos	-	0.1 %	0.4 %	8.1 %	1.6 %
Grasas	?	9.8 %	?	7.2 %	4.4 %
Verduras	-	?	9.1 %	5.0 %	-
Frutas frescas y secas	10.5	3 %	5.0 %	7.3 %	-
Azúcar y dulces	4.0 %	4.0 %	2.0 %	-	-
Especias y coloniales	-	8.5 %	?	4.1 %	-

Dejando de lado las lógicas diferencias de estructura con el Hospital de los Incurables, que corresponde a otro modelo alimentario de alimentación más pobre, se aprecian diferencias también entre la alimentación de los ricos españoles e italianos: los primeros consumen más carne, azúcar, dulce y frutos secos; y menos cereales, vino, queso, pastas, frutas y verduras. El resultado es una alimentación equilibrada en ambos casos, como era de esperar en economías favorecidas, pero más rico en proteínas en el caso español, y sin duda más variada y “completa” desde el punto de vista fisiológico en el italiano²⁰:

¹⁹ Cf. Novelli, M.: “Bilanci alimentari in Liguria all’inizio del Seicento”, *Rivista Internazionale di Scienze Economiche e Commerciali*, (1955), I, 68-92. Los datos de la Casa ducal de Gandía en sus dos residencias de Madrid y de Alcalá han sido tomados por Larquí, C., op. cit. Para el gasto alimentario de los PP. Electores, elaboración personal.

²⁰ Vid. referencias nota 19. Asimismo el trabajo de Del Lungo, M. (op. cit.) confirma las diferencias existentes entre la alimentación de las élites españolas e italianas, al permitirnos comparar la estructura del gasto alimentario de aquellas con el de varias familias nobles genovesas; éste es más elevado en cereales (casi siempre superior al 15 %), en queso (casi siempre superior al 2 %), en aceite (casi siempre superior al 5 %) y en hortalizas y verduras (que consumen casi el 20 % del gasto alimentario en el caso de los Pallavicino). El consumo alimentario medio de la aristocracia genovesa alcanza los 617 gramos de grano (aproximadamente 460 gramos de pan), 469 ml. de vino, 94 gramos de aceite y 26 gramos de queso (media diaria de 16 familias, apud Del Lungo, M., opus cit.). en cambio, es inferior a la española en carne y pescado, en huevos y en productos coloniales y dulces.

	PP. ELECTORES	GANDIA	ALCALA	SPINOLA	INCURABLES
Prótidos	19 %	20 %	21 %	15 %	13 %
Lípidos	24 %	38 %	28 %	34 %	14 %
Glúcidos	46 %	42 %	47 %	41 %	60 %
Alcohol	11 %	-	4 %	10 %	13 %

Un último aspecto de interés que nos permite examinar la documentación reunida sobre la alimentación de colectividades rentistas es la comparación entre pitanzas ingeridas en los días normales (“días de carne”) y los días de vigilia (“días de pescado”). Observemos la norma en dos ejemplos concretos:

COLEGIO MAYOR GRANADA²¹

“Días de carne”					“Días de pescado”				
CALOR	PROTID	LIPID	GLUCID	ALCOH	CALOR	PROTID	LIPID	GLUCID	ALCOH
3.676	165 gr	124 gr	494 gr	-	3.264	151 gr	74 gr	513 gr	-
	18 %	30 %	52 %			19 %	20 %	61 %	

PP. ELECTORES BENEDICTINOS²²

“Días de carne”					“Días de pescado”				
CALOR	PROTID	LIPID	GLUCID	ALCOH	CALOR	PROTID	LIPID	GLUCID	ALCOH
3.976	200 gr	115 gr	498 gr	68 gr	3.924	268 gr	88 gr	427 gr	68 gr
	19 %	24 %	46 %	11 %		28 %	19 %	42 %	11 %

Ambos ejemplos coinciden en unas características comunes: en los días de vigilia se experimenta una leve reducción de calorías, lo que sin duda es bueno para reducir el peligro de obesidad, y principalmente una notable disminución en la ingestión de lípidos... que tiende a compensarse con un refuerzo en la deglución de proteínas. Desde un punto de vista fisiológico, la función de la vigilia es actuar como desengrasante. No se piense en economías desde el punto de vista presupuestario: el costo por caloría del pescado fresco y de los huevos que substituyen a la carne es notablemente más elevado que el de ésta, no así el del bacalao que también juega un

²¹ En días ordinarios los individuos del Colegio Mayor de Granada reciben por su ración 920 gramos de pan, una libra (460 gramos) de carnero, un “ante” de fruta (100 gramos de naranjas aproximadamente) y un “postre” de aceitunas (100 gramos aproximadamente) o frutos secos. En días de abstinencia reciben una libra de pescado fresco o bacalao (o media libra y dos huevos), 30 gramos de lentejas, 30 gramos de aceite, y el pan, fruta y postre como los demás días.

²² En los días de carne los PP. Electores consumen 650 gramos de pan, 600 gramos de capón y cabrito, 100 gramos de jamón para el puchero, 40 gramos de garbanzos y 915 ml. de vino; además de un “principio” de fruta y un “postre” de orejones (80 gramos), aceitunas cordobesas (100 gramos) y dulces. En los días de abstinencia, en lugar de carne reciben 530 gramos de pescado fresco, más media libra de bacalao y dos huevos; con el mismo pan, vino, principios y postres de los otros días.

cierto papel sustitutorio. Así por ejemplo los PP. Electores de la Orden Benedictina, reunidos en 1761 en la Granja de Imaz (Navarra) para proceder a la elección de la Abadesa del Monasterio Benedictino de San Payo de Antealtares, en Santiago de Compostela, gastan en 3 días ordinarios 237 reales en la carne para alimentar a 12 padres y otros tantos mozos de escolta; en 3 días de vigilia gastan 317 reales en el pescado fresco, bacalao y huevos que sustituyen a la carne: vale decir un 33 % de incremento de gasto. No cabe duda: cumplir el precepto de la abstinencia resiente la bolsa de los poderosos que quieren valerse con pescado blanco y no parecen en exceso devotos de la “truchuela” (bacalao seco). No crea en cambio un problema económico al hombre modesto que se resigne a capear el día magro con un caliente “potaje de vigilia”, a base de garbanzos y pimentón, bien sazonado con aceite y ajo, y con algunas brinzas de bacalao seco navegando a la bolina. En este caso el olvido de la carne y el recurso a las calorías baratas de leguminosas y grasas vegetales pueden tener además un efecto saludable sobre el poder adquisitivo del salario.

Es obvio pues que la alimentación privilegiada de las colectividades rentistas, vinculada a la coyuntura de la renta, e igualmente la de los poderosos en general, no reproduce la alimentación popular sino más bien un vaciado negativo de aquella: abundancia versus parquedad, riqueza versus pobreza, proteínas animales frente a hidratos de carbono (lo que se acusa todavía más en la comida de vigilia), calorías caras y no baratas, largueza frente a la parquedad en el consumo de vino y - hasta donde permiten afirmarlo los datos disponibles- aparente tendencia a substituir grasas vegetales por grasas animales.

4. El régimen de la alimentación hospitalaria.

Autores recientes han caracterizado la alimentación de los hospitales franceses de la edad moderna como una alimentación de tipo popular, concebida para garantizar las necesidades calóricas básicas de la población asistida - y en este sentido tal vez superior al alimento de buena parte de las masas populares que no siempre tenían garantizadas sus necesidades de subsistencia -, pero compuesta de alimentos pobres y baratos con escaso poder proteínico y con los mismos desequilibrios de la alimentación popular en cuanto a la escasa participación de lípidos y de proteínas de origen animal²³. Los hospitales españoles, y de modo arquetípico el Hospital Real de Santia-

²³ Bennassar, B. y Goy, J. “Contribution à l’histoire de la consommation alimentaire du XIV^e au XIX^e siècle”, *Dossier Histoire de la Consommation (Annales, XXX, 2-3, 1975, 409-411)*. A conclusiones análogas parece inclinarse Piuze, A.M., “L’alimentation hospitalière à Genève”, *Mélanges Richard Gascon, II, Lyon (1980), 167-185*. Sugiere la tímida aparición de una incipiente preocupación “dietética” en la alimentación hospitalaria de la Ginebra del XVIII, idea que para los hospitales españoles creemos plenamente demostrada en nuestro trabajo de 1973 (vid. nota 24) para el caso concreto del Hospital Real de Santiago de Compostela. Remitimos a dicho trabajo para una exposición más pormenorizada de las características de dicha alimentación hospitalaria. Vid. asimismo, Eiras Roel, A., “La historia cuantitativa...”, op. cit., 1974, 135-140.

go de Compostela, no se dejan encajar en el modelo anterior de una dieta representativa de la alimentación popular, más o menos diferente en volumen energético pero similar en su composición; por el contrario, nos ofrece un tipo específico de alimentación hospitalaria rica y protectora del organismo enfermo, calculada para una finalidad curativa y dietética dentro de los criterios médicos de la época²⁴. Aunque con un grado menor de riqueza, y sobre todo de variedad, los hospitales de Madrid en la 1ª mitad del siglo XIX se aproximan a las características de la alimentación de enfermos del Hospital Real de Santiago de Compostela, y parecen autorizar la idea de una dieta hospitalaria española caracterizada por su suficiencia mínima en volumen, su abundante consumo de carne y su equilibrio perfecto:

**TABLA VII: COMPOSICION DE LA
ALIMENTACION SANITARIA EN HOSPITALES ESPAÑOLES²⁵**

	Productos en gramos y % en calorías							
	REAL		SAN JUAN		MILITAR		GENERAL	
Pan	360 gr	40.0 %	460 gr	50.0 %	350 gr	44 %	460 gr	42.0 %
Carne	500 gr	43.0 %	460 gr	31.0 %	350 gr	28 %	350 gr	27.0 %
Grasas	12 gr	4.5 %	35 gr	13.0 %	35 gr	15 %	28 gr	7.5 %
Vino	200 gr	4.5 %	250 gr	5.5 %	500 gr	13 %	500 gr	9.0 %
Azúcar y miel	50 gr	8.0 %						
CALORIAS	2.338		2.382		2.051		2.856	
Prótidos	134 gr	23.0 %	132 gr	23.0 %	101 gr	20 %	120 gr	18.0 %
Lípidos	85 gr	33.0 %	85 gr	32.0 %	73 gr	32 %	96 gr	30.0 %
Glúcidos	232 gr	39.0 %	239 gr	40.0%	182 gr	35 %	309 gr	43.0 %
Alcohol	15 gr	4.5 %	19 gr	5.0 %	37 gr	13 %	37 gr	9.0 %

²⁴ Eiras Roel, A. y Enríquez Morales, M.J., “La consommation alimentaire d’Ancien Régime: les Collèges de Saint-Jacques de Compostelle”, *Dossier Histoire de la Consommation*, 454-464. La ración diaria de la “tabla de enfermos” - media general del bienio 1733-34 - comprende los siguientes alimentos: 358 gramos de pan, 500 gramos de carne (300 gramos de carnero, 170 gramos de gallina, 25 gramos de pollo y 3 gramos de capón), 0.99 huevos por persona, 12 gramos de mantequilla, 28 gramos de azúcar, 13 gramos de miel, 9 gramos de uvas pasas, 183 mililitros de vino, y 5 ml. de aguardiente. Se trata, bien entendido de una media bianual, lo que no significa que cada una de las cantidades precisadas entre necesariamente cada día en la dieta de cada enfermo. Destaca la ausencia de aceite y de leguminosas (habas, garbanzos) que son alimento cotidiano de las masas populares. Destaca también la ausencia de pescado - es sabido que los enfermos se encontraban por su condición dispensados de la abstinencia de carne - y de leche y demás productos lácteos, alimentos tabuizados como insanos por las ideas médicas de la época. Más dentro de lo común está la ausencia de consumo de queso, verduras y hortalizas y de arroz. Pequeñas cantidades de estos productos (y de leche para usos médicos) podían adquirirse con carácter particular para algunos enfermos, no dentro del gasto general de alimentación sino del capítulo “recado”, pequeño gasto diario no registrado al detalle en los libros de cuentas.

²⁵ La tabla recoge la nutrición del Real Hospital de Santiago en 1733-34 (cf. nota 24), del Hospital de San Juan de Dios de Madrid en 1812, de la tropa atendida en el Hospital Militar de Madrid en 1812

Rica en carne, la alimentación en los hospitales españoles se basa además en las carnes finas: carnero en los hospitales de Madrid, rechazando el buey propio de las cocinas modestas; carnero y gallina en el Hospital Real de Santiago, rechazando la vaca que se da en cambio a los servidores del hospital. Todo corresponde con la norma dietética de proporcionar a los enfermos proteínas finas y calorías caras, que distingue a los hospitales españoles de otros europeos: en la comparación del Hospital Real de Santiago con los hospitales de Ginebra y de Génova, el primero se distingue por suministrar a sus enfermos más carne fina y menos cereales, más proteínas y menos glúcidos²⁶.

TABLA VIII: COMPARACION DE REGIMENES DIETETICOS DE HOSPITALES EUROPEOS

	Productos en gramos y % en calorías					
	SANTIAGO		GINEBRA		GENOVA	
Pan	360 gr	40.0 %	300 gr	42.0 %	76.7 %	
Carne	500 gr	40.0 %	220 gr	27.0 %	6.7 %	
Huevos	Uno	3.0 %			0.8 %	
Queso			20 gr	4.5 %	1.3 %	
Arroz y pasta			25 gr	5.0 %	4.6 %	
Leguminosas			20 gr	5.0 %		
Grasas	12 gr	4.4 %	17 gr	8.0 %	8.0 %	
Vino	184 gr	4.6 %	300 gr	8.5 %	1.6 %	
Azúcar y miel	50 gr	8.0 %				
CALORIAS	2.338		1.855		1.668	
Prótidos	134 gr	23.0 %	78 gr	17.0 %	15.0 %	
Lípidos	85 gr	33.0 %	68 gr	33.0 %	16.0 %	
Glúcidos	232 gr	39.0 %	193 gr	41.0 %	60.0 %	
Alcohol	15 gr	4.5 %	22 gr	8.0 %	9.0 %	

y del Hospital General de Madrid en 1850. Elaboración personal a partir de Espadas Burgos, M. y Fernández García, A., op. cit., nota 1. Aunque con niveles diversos, la abundancia en carne parece característica general. Los 100 gramos de carne del hospital de Guadix en 1581 (cf. Vincent, B., op. cit., nota 2) no parece que representen el modelo español de hospital de enfermos, sino más probablemente el de los pequeños "hospitales" de peregrinos o viajeros que existen en pequeños núcleos de población para acoger a viajeros debilitados o enfermos viandantes que suelen hospedarse en ellos tan sólo unos pocos días. En un hospital de enfermos cerca de Guadix, en el de Loja, la ración de los enfermos comprendía 12 onzas (345 gramos) de carnero, una onza de tocino para el puchero, una libra de pan, además de garbanzos y manteca de cerdo; consumían también azúcar, uvas pasas, almendras y granadas. Cf. Coronas Tejada, L.: "El Hospital Real de Loja en el siglo XVIII", Univ. de Granada, 1973, 64.

²⁶ Para el hospital de Ginebra, cf. Piuz, A.M. op. cit. Para el hospital de los Incurables de Génova, cf. Novelli, M., op. cit. Las nuevas aportaciones de Del Lungo, M., op. cit., sobre este mismo hospital en 1760 confirman la idea anterior.

Debemos concluir pues que la alimentación en hospitales españoles de la edad moderna tiene un carácter específico, regenerativo y curativo, distinto tanto de la alimentación popular como la de la privilegiada de colectividades rentistas. De la privilegiada conserva el elevado porcentaje de proteínas finas de origen animal; la selección de alimentos costosos o calorías caras (pan de trigo, carnero, gallina, azúcar y productos de importación); y cierta tendencia a la variedad que la hace sin duda más “completa” que la alimentación popular cotidiana. En cambio se parece más a esta última en su volumen de calorías, aunque superándola muy probablemente. El nivel de las 2.400 calorías que alcanza la alimentación de los enfermos se sitúa casi al nivel de las exigidas para el adulto medio de actividad moderada y escaso desgaste físico; sin duda suficientes para las necesidades de adultos enfermos presuntamente encamados y con reducido desgaste físico. En definitiva, la alimentación hospitalaria en España dista mucho de equipararse a la alimentación popular, y no puede considerarse una alimentación “de pobres”. Rica, armónica, variada, cara, no guarda similitud con la alimentación popular, ni tampoco conoce los excesos en cantidad y volumen que distinguen a la alimentación de los rentistas.

Por otra parte, la alimentación hospitalaria de la edad moderna parece mejor que la de finales del XIX, habiendo experimentado en este siglo una perceptible degradación que consideramos vinculada a la desaparición de las rentas de las instituciones hospitalarias de Antiguo Régimen al pasar bajo la dependencia directa del Estado: en 1901 las calorías de la alimentación de enfermos en el Hospital de Santiago han subido a 2.600, pero se trata ahora de calorías pobres, de una dieta desequilibrada (prótidos 17 %, lípidos 27 %, glúcidos 53 %, alcohol 3 %)²⁷.

5. La alimentación de los resguardados y los asistidos.

La documentación de instituciones rentistas nos informa ocasionalmente de la alimentación de sectores populares que participan de su comida como trabajadores fijos o eventuales, o como asistidos. Por su parte, las instituciones benéficas del Antiguo Régimen también ofrecen información sobre la alimentación de los pobres asistidos. Aunque a dos niveles diferentes, ambos grupos de población tienen en común un mismo sistema alimentario que se basa sobre el consumo cotidiano de unos mismos pro-

²⁷ Una evolución análoga se percibe en la evolución de los hospitales militares según el Reglamento de 1884: calorías 3.692, prótidos 14 %, lípidos 40 %, glúcidos 46 % (apud Enríquez Morales, M.J. y Gelabert González, J.E., op. cit. nota 3). Sorprende el enriquecimiento en lípidos, al añadir a la ración 23 gramos de aceite y 20 gramos de manteca de cerdo. Tanto en 1884 como en 1901 se sigue ignorando la intervención de la leche en la ración: el desayuno sigue siendo de sopas de ajo con pan y aceite (60 gr. y 8 gr. respect.) en el hospital militar; y de sopa de pan hervido con manteca de cerdo (75 gr. y 5 gr. respect.) en el hospital civil.

ductos y de unos mismos menús, aunque sea en cantidades diversas. La tabla siguiente ofrece la composición en gramos de una docena de estas raciones²⁸:

Gramos	PAN	CARNE	TOCINO	ACEITE	GARBANZOS	VINO	OTROS
1)	1.150	575	-	12	-	1000	-
2)	690	575	60	-	200	500	Verdura 5 mrs
3)	1.150	460	-	-	-	1.000	-
4)	1.150	460	-	-	40	750	-
4')	1.150	-	-	14	40	750	Bacalao 460 gr
5)	750	240	67	-	95	-	-
6)	750	230	38	38	76	-	-
7)	460	230	69	69	30	600	-
8)	690	287	-	-	-	270	-
9)	460	350	5	20	40	-	Patatas 230 gr
10)	690	230	28	-	57	-	-
11)	690	-	28	-	86	-	Patatas 172 gr
12)	460	61	7.5	28	76	-	Lentejas 76 gr

Se intuye la existencia de dos niveles alimentarios que separan a los trabajadores al servicio de instituciones rentistas (o a otros trabajadores resguardados, como los mineros de Almadén, los oficiales de tahonas, o la familia de un funcionario madrileño de clase media) de los pobres asistidos por instituciones de caridad. Las diferencias apreciables son más de nivel que de sistema, afectan a las cantidades más que a los productos consumidos, y apenas se aprecian en el equilibrio de la dieta aunque varíe su volumen calórico. La alimentación diaria es la olla o puchero, compuesto por la carne de vaca, garbanzos y tocino (aunque este último se silencie a veces en las fuentes, tal vez por su pequeña dosis y escaso valor). Cabe en todo caso la duda de que en alguna variantes regionales las grasas animales (tocino) y vegetales (aceite de oliva)

²⁸ Las raciones de la tabla corresponden a: 1) Personal de servicio ("Ministros menores") del Real Hospital de Santiago. 2) Albañiles del mismo Real Hospital. 3) Criados de Vicario rural. 4) y 4') Mineros de Almadén en días de carne y días de vigilia. 5) y 6) Oficiales de tahona de Madrid en 1767 y 1768. 7) Funcionario madrileño de clase media en 1763 (ración media familiar, a la que se sumarían 318 calorías de 6 cl. de vino sólo para el cabeza de familia). 8) Acogidos del Monasterio de San Martín Pinarío de Santiago en 1632. 9) Asilo de San Bernardino de Madrid en 1837. 10) Enfermería de la cárcel de Madrid en 1845. 11) Presos de la cárcel de Madrid en 1848. 12) Colegio de Niñas Huérfanas de "La Paz" en Madrid 1848. Fuentes: 1) a 3) Eiras Roel, A., "La historia cuantitativa...", op. cit. 4) y 4') Bleiberg, G., "El Informe secreto de Mateo Alemán sobre el trabajo forzoso en las minas de Almadén", *Estudios de Historia Social*, 2-3, (1977), 357-443. 5), 6) y 7) Palacio Atard, V., "Notas...", op. cit. 8) Gelabert, J.E.: *Santiago y la Tierra de Santiago...*, op. cit. 9) a 12) Fernández García, A., op. cit.

puedan suplirse mutuamente en la olla; aunque en algunos casos coexisten sin duda. En todo caso el aceite suele incorporarse a la olla en las recetas del sur de la Península. La comida de noche suele ser una repetición de la del mediodía en los menús del primer nivel; no así en los del segundo nivel, en los que la carne escasa se reserva para la primera comida y a la noche se sazonan las legumbres con aceite generalmente. En cuanto al desayuno se limita a la clásica sopa de ajo hecha con aceite y pan.

Las expresadas diferencias de volumen se perciben tanto en el pan (por encima de la libra y media en el nivel superior) como en la carne (caída de una a media libra al bajar al nivel inferior), y aún más en el vino (que prácticamente es desconocido en las raciones de la población asistida). Las diferencias se acusan notablemente en el volumen calórico de las raciones, más todavía que en su composición bioquímica²⁹:

CALORIAS	PRÓTIDOS		LÍPIDOS		GLÚCIDOS		ALCOHOL	
1) 5.511	171 gr	13 %	194 gr	33 %	595 gr	44 %	75 gr	10 %
2) 4.384	200 gr	18 %	186 gr	36 %	478 gr	40 %	37 gr	6 %
3) 4.523	175 gr	15 %	120 gr	23 %	598 gr	51 %	75 gr	11 %
4) 4.532	185 gr	16 %	121 gr	23 %	621 gr	52 %	56 gr	8 %
4') 4.717	285 gr	25 %	72 gr	13 %	651 gr	54 %	56 gr	8 %
5) 3.350	132 gr	15 %	156 gr	38 %	445 gr	47 %		
6) 3.369	123 gr	15 %	136 gr	35 %	434 gr	50 %		
7) 3.313	91 gr	13 %	174 gr	53 %	257 gr	34 %	45 gr	10 %
8) 2.564	107 gr	17 %	74 gr	25 %	359 gr	53 %	20 gr	5 %
9) 2.561	116 gr	19 %	96 gr	34 %	306 gr	47 %		
10) 2.746	114 gr	17 %	80 gr	26 %	392 gr	57 %		
11) 2.465	83 gr	14 %	41 gr	15 %	442 gr	71 %		
12) 2.172	84 gr	16 %	61 gr	25 %	330 gr	59 %		

El primer nivel de la tabla se caracteriza por su suficiencia: calorías que superan ampliamente las 2.900 del varón adulto medio, y en el caso de trabajadores con frecuencia las 4.000 suficientes para trabajadores de fuerza; por su suficiencia en hidratos de carbono, generalmente por encima de los 400 gramos diarios; por su superabundancia en lípidos, siempre por encima de los 120 gramos; y por su riqueza en proteínas que en algunos casos duplican las necesidades medias. La composición de la

²⁹ Elaboración personal a partir de las fuentes citadas en nota 28. En el caso de los mineros de Almadén volvemos a apreciar la función de la vigilia como desengrasante en una alimentación como las españolas - a lo menos las protegidas - sobrecargadas de lípidos de origen vegetal o animal. En días de vigilia las calorías de los mineros suben de 4.532 a 4.717 y la ingestión de proteínas de 184 a 285 gramos, en tanto que los lípidos consumidos descienden de 121 a 72 gramos.

dieta se aproxima a las alimentaciones ricas, ya que difícilmente alcanza el umbral del 50 % de hidratos de carbono y sólo excede la norma del 25-30 % en su proporción de grasas, dejando en general más del 15 % a la proporción de proteínas. Pero esta alimentación que corresponde a un sector de la población trabajadora no nos parece propiamente representativa de la alimentación popular. Corresponde a sectores populares protegidos o favorecidos, que son alimentados igualmente con cargo a las rentas de las instituciones a las que sirven con carácter permanente o temporal; en los casos 5) a 7) en los que se acusa ya una caída de nivel no se da la anterior circunstancia, pero se trata en todo caso de trabajadores favorecidos por una u otra razón. Son los sectores populares que podemos considerar resguardados o favorecidos.

El segundo nivel de la tabla nos ofrece algunas muestras de una alimentación inferior a aquella, principalmente en volumen, la de los asistidos en instituciones benéficas. En este caso la nutrición queda claramente por debajo del nivel de suficiencia en hidratos de carbono y en grasas, y por tanto también en el volumen total de calorías. Un punto oscuro a aclarar es por qué el déficit se acusa únicamente en lípidos y en glúcidos, que son precisamente las calorías más baratas, mientras que al parecer se logra cubrir las necesidades mínimas de proteínas, que son comparativamente las calorías caras. Sin olvidar que en el caso de estas instituciones que alimentan a los pobres las menciones a la carne podrían confundir al historiador con diferentes engaños implícitos (carne con hueso, despojos, vísceras, etc.) y que estas previsibles deficiencias reducen con toda certeza el poder proteínico y alimenticio por debajo de nuestros cálculos optimistas, el hecho es que también en las instituciones caritativas del Antiguo Régimen, obras pías que por lo común se sostienen con cargo a rentas y fundaciones de origen eclesiástico, parece encontrarse aunque a escala más reducida la misma preocupación de la alimentación hospitalaria española de proporcionar a los pobres asistidos una provisión mínima de carne, al menos en una de las comidas, y en algunas instituciones en las dos comidas del día³⁰. En todo caso, aunque los mínimos de proteínas teóricamente se cubran, el resultado de conjunto no es satisfactorio: raciones de 2.000 a 2.500 calorías, inferiores a las necesidades mínimas del hombre medio y que

³⁰ En el Hospicio de Pobres de Valladolid, que acoge a adultos y niños asilados de ambos sexos, los Estatutos de 1752 disponen que se dé a los asilados olla de carne en las dos comidas. “Se les ha de dar de comer al mediodía una Olla, y otra a la noche, con la Carne y la Vitualla correspondiente, y una libra de Pan a cada uno”. La ración teórica de carne es en este caso alta: media libra (230 gramos) los adultos y un cuarterón (130 gramos) los niños. La olla de legumbres se sazona con la carne, aceite y pimentón (sin tocino). Por el contrario en la Casa de Misericordia de la misma ciudad, en donde la ración teórica de carne sigue siendo muy estimable (172 gramos), la carne parece acompañar a una sólo de las dos comidas del día: según los Estatutos de 1804, a los asistidos se les ha de dar a mediodía “un caldo de la olla, 6 onzas de carne y legumbres con el tocino que se emplea en la olla”; de cena un potaje y una sopa de pan económica. Cf. Palomares Ibáñez, J., *La asistencia social en Valladolid. El Hospicio de Pobres y la Real Casa de Misericordia (1724-1847)*, Valladolid, 1975, 51-52, 143-144 y 240-241.

quedan por debajo de la norma de 90 gramos de lípidos y 400 gramos de glúcidos que exige una alimentación razonablemente buena. ¿Podría considerarse a este grupo inferior de los asistidos como el representativo de la alimentación popular? Al menos en este caso es muy probable que nos acerquemos a los niveles alimenticios de las masas populares urbanas, como pone de manifiesto la comparación de la tabla anterior con los datos disponibles sobre medias de consumo urbano. Con algunas diferencias sin duda: la mayor probabilidad de los asistidos de consumir carne y quizá también una mayor ración de pan, que en el resto de la población pudiera tal vez compensarse con el mayor consumo de otros productos baratos (legumbres y grasas). Por el momento sólo podemos sugerir la hipótesis de que la alimentación popular se aproxima en volumen y composición a la de la población asistida, aunque con porcentajes algo más bajos de prótidos y algo más altos de glúcidos y probablemente de grasas. No creemos en cambio que la alimentación popular alcance los niveles de suficiencia y riqueza de las raciones de trabajadores alimentados con cargo a las instituciones en las que trabajan (por desgracia, las que más fácilmente proporcionan las fuentes históricas): en estos casos se trata de sectores populares cualificados y favorecidos (varones, adultos, bien empleados); se trata de un segmento social resguardado y, en definitiva, minoritario.

La hipótesis de que la alimentación popular (al menos de las masas urbanas) se aproxima a la de la población asistida es una cuestión importante y pendiente, cuya verificación sólo podrá venir de la ampliación de los conocimientos tanto del lado de un número mayor de muestras de población asistida como de medias de consumo urbano: lo mismo en uno que en otro campo la tarea requiere la aportación de nuevas investigaciones regionales que abarquen espacios geográficos diferentes con una misma problemática y metodología.

6. Recapitulación de algunos problemas pendientes.

Los materiales historiográficos reunidos más atrás nos aportan algunas ideas sobre la alimentación en la España moderna que se han tratado de destacar ya a lo largo de las páginas precedentes: el modesto volumen calorimétrico de la alimentación española en algunos sectores que se suponen más próximos e indicativos de la alimentación popular (medias de consumo urbano, expediciones militares y flotas, población asistida en instituciones benéficas no hospitalarias); por el contrario la existencia de una alimentación hospitalaria suficiente y rica que destaca sobre los patrones que hasta el presente han creído encontrarse en los modelos europeos; abundante participación de las grasas vegetales en la alimentación española de los sectores inferiores y medios que la hacen comparativamente excelente en lípidos (con relación a otras europeas a su mismo nivel, como la italiana); sorprendente sobriedad en el consumo de bebidas alcohólicas cuando se trata de niveles modestos que reflejan o suponen los hábitos de consumo popular; sobreabundancia y riqueza excepcional de la alimentación

de los privilegiados que extrema la polarización y la inversión de caracteres respecto a los que pueden suponerse de la alimentación popular. Sin perjuicio de la provisionalidad de estos mismos aportes, las muestras hasta ahora reunidas sugieren incógnitas e interrogantes, imposibles de resolver con los materiales hasta ahora disponibles, algunas de las cuales tratamos de indicar aquí.

a) Las cifras representativas del consumo de pan:

Las muestras hasta ahora reunidas para diferentes medios sociales permiten su agrupación en tres conjuntos:

Ración de pan en gramos³¹	
MEDIOS ECLESIASTICOS	
Ministros Mayores	1.400
Monjas de San Payo	1.200
Colegiales Mayores	920
Colegio Menor	920
Mandaderas de San Payo	920
Vicario rural	690
Frailes El Puig	690
PP. Electores	650
Mo y Me 2 libras	920
TRABAJADORES RESGUARDADOS	
Ministros Menores	1.150
Criados de Vicario	1.150
Mineros de Almadén	1.150
Oficiales tahonas	750
Albañiles Real Hospital	690
Aprendices Santiago	600
Funcionario madrileño	460
Oficiales militares	460
Me 1,5 libras	690
POBRES ASISTIDOS	
Presos cárcel Madrid	690
Acogidos San Martín	690
Casa Misericordia	575

³¹ Para el consumo de pan y vino de los frailes del Monasterio de El Puig (en Valencia), vid. Benítez Sánchez-Blanco, R.: "Producción y consumo en la huerta de Valencia en el siglo XVIII: el Monasterio de El Puig", *Actes Colloque Pays Valenciens*, 257-271. Sobre las monjas y mandaderas del convento compostelano de San Payo, datos amablemente cedidos por Burgo López, C., Tesis doctoral inédita. Para el consumo de pan de los aprendices de Santiago, vid. Gelabert, J.E., *Santiago y la Tierra de Santiago...*, p. 228. Para los hospicios de Valladolid, Palomares Ibañez, J., op. cit. ibid. Para las restantes muestras véase la bibliografía ya oportunamente citada.

Hospicio Valladolid	460
Hosp. San Juan de Dios	460
Asilo San Bernardino	460
Col. Niños Desamparados	460
Col. Niñas Desamparadas	460
Mo y Me 1 libra	460

Corresponden a tres niveles de consumo. El primer nivel, privilegiado y ultraminoritario, con sus dos libras de pan equivalentes a 2.400 calorías, responde a criterios de derroche y de consumo de “dominación” que exceden las posibilidades de consumo real de los individuos favorecidos y obliga a imaginar grandes desperdicios. El segundo nivel, protegido y favorecido, cabe suponer que sea todavía no mayoritario: con 1,5 libras de pan equivalentes a 1.800 calorías, que a su vez representarían del 50 % al 60 % de las calorías totales, garantiza la suficiencia del consumo de trabajadores. El tercer nivel, que suponemos más representativo de la mayoría popular, plantea problemas de suficiencia: sobre la base de una libra de pan equivalente a 1.200 calorías, que a su vez representarían en este caso del 60 % al 70 % de las calorías totales. La duda estriba en cual de estos dos últimos niveles (libra y media o tan sólo una libra) puede ser más representativo del consumo de las poblaciones urbanas. Los datos ofrecidos por las medias de consumo urbano reunidos más atrás (oscilantes en una banda que va de 360 a 460 gramos de media general), aún sin ignorar el carácter de mínimos por defecto que tienen las medias de consumo urbano, nos inclina en favor de la presunción más baja: la libra de pan como norma de consumo de las masas urbanas.

Nada podemos afirmar por el momento con seguridad sobre el consumo rural de pan, que por su previsible variabilidad regional requiere de abundantes estudios comarcalizados hasta ahora inexistentes. Los pocos datos hasta ahora disponibles son escasos e inseguros y no permiten ninguna generalización³². Algunas referencias aisladas inclinan a la presunción, meramente provisional por el momento, de un consumo

³² Medias de 690 gramos por persona y día en el Penedés catalán (Cf. Giralte Reventós, E., “Técnicas, rendimientos y mutaciones agrícolas en una finca catalana del siglo XVIII”, *Actas I C.I.H.E.*, Stoccolm, 1960, p. 574); de 650 gramos en la comarca gallega del Salnés (cf. Pérez García, J.M., *Un modelo de sociedad rural en la Galicia costera*, Santiago, 1979, p. 384); de 610 gramos en la comarca gallega de Xallas (cf. Barreiro Mallón, B., *La Jurisdicción de Xallas en el siglo XVIII. Economía y sociedad*, Santiago, 1978, p. 304); de 600 gramos en la comarca compostelana (cf. Eiras Roel, A. y Villares Paz, R., “Información serial de inventarios post mortem. Area compostelana, 1675-1700”, *Actas I CMHA*, Santiago, 1973, p. 194); de 440 gramos de pan más 500 gramos de patatas en la comarca de Mondoñedo en 1803 (trabajo personal inédito). En todos los casos se trata de estimaciones a partir de fuentes indirectas, y por tanto no definitivas. Conviene precisar que las cifras anteriores se refieren a regiones de economía agraria diversificada y con más recursos que el pan. Faltan aportaciones sobre las áreas rurales de monocultivo cerealero del interior de la península en particular.

de pan deficitario en las poblaciones rurales: los funcionarios que tuvieron a su cargo la confección del Censo de Frutos de 1799, cuyas cifras infravaloradas no nos parecen válidas para valorar el consumo, estimaban el consumo medio de los españoles de la época en 3.3 Hlos. por persona y año (equivalentes a 208 Kg. de pan y a 570 gramos diarios en el caso más favorable); aún concediendo una media de 460 gramos a las poblaciones urbanas, quedaría para la población rural poco más de 600 gramos por persona y día³³. Muy lejos de las estimaciones de tres libras de pan al día que hacían algunos contemporáneos para los trabajadores agrícolas³⁴; e incluso de las estimaciones más ajustadas de los historiadores de la Francia rural³⁵. Nuestra ignorancia sobre este punto, y el general sobre cuanto afecta al consumo rural en el que las fuentes son tan poco abundantes, es uno de los problemas pendientes de mayor envergadura³⁶.

b) Las cifras representativas de consumo de carne:

La mayor parte de las cifras de que disponemos pertenecen a tres conjuntos de muy elevado consumo cárnico:

³³ Elaboración personal a partir del Censo de Frutos de 1799; Madrid, 1803. Idéntica estimación del consumo de cereales hacía Zabala y Auñón, M. en su famosa *Representación* a Felipe V: 6 fanegas de grano (igual a 3.33 Hl.) por persona y año.

³⁴ Así p. ej. Fray Juan Martínez en sus *Discursos teológicos y políticos*, publicados en Alcalá en 1664, calcula un consumo diario de una libra de pan para las personas ricas y acomodadas y de tres libras para los campesinos y jornaleros agrícolas, que “lo que más comen son migas y sopas”. Las tres libras supondrían un consumo anual per capita de casi 9 Hl. de grano.

³⁵ Braudel, F., (*Civilización material*, p. 97) estima el consumo medio de cereal en 4 Hlos. por persona y año (lo que da unos 690 gramos de pan por persona y día), sin distinguir entre consumo urbano y consumo rural. Para Goubert, P. (*Beauvaisis*, p. 105) el consumo rural se cifra en un mínimo de 4 quintales de trigo (5,33 Hlos.) por persona y año, lo que equivale a unos 980 gramos de pan por persona y día. Le Roy Ladurie (*Languedoc*, p. 176) estima el consumo rural en uno 5 Hlos. al año, que suponen unos 920 gramos de pan al día.

³⁶ Si las cifras de producción del Censo de Frutos de 1799 tienen al menos algún valor indicativo, los cereales más producidos y consumidos son el trigo (48 %), la cebada (23 %), el centeno (16 %), el maíz (6 %) y la avena (5 %). La producción de arroz es insignificante (0.75 %) y queda limitado su consumo a la periferia mediterránea levantina, en donde abundan los testimonios sobre su cultivo y consumo. Los contratos agrarios para la puesta en cultivo de tierras repobladas en el siglo XVII incluyen siempre necesariamente algunas tabullas de marjal a cada colono “para hacer arroz” con destino al autoconsumo familiar. También se da un limitado consumo de arroz en las ciudades del centro y sur de la península, frenado por su elevado costo por caloría (dos veces y media el del pan). Según los datos publicados por Pascual Madoz, el consumo de arroz de los madrileños en 1840-50 oscila entre 3.8 y 4.2 Kg. por persona y año (unos 10 a 12 gramos por persona y día). El arroz forma parte de los guisos y pucheros de una familia aristocrática de origen valenciano como los duques de Gandía: consumo de 50 gramos por persona y día en su casa de Alcalá. El consumo de pastas no forma parte de la dieta ordinaria española de la época, pero no es desconocido en las ciudades andaluzas y levantinas, al menos como una variedad en las mesas finas: en el Colegio Mayor de San Bartolomé de Granada se sirven fideos en los días festivos. En las inundaciones de Lorca (Murcia) por la rotura del pantano de Puentes en 1802 quedaron destruidas tres fábricas de fideos.

Ración de carne en gramos³⁷

PRIVILEGIADOS		RESGUARDADOS		HOSPITALIZADOS	
Ministros Mayor.	862	Ministros Menor.	575	Real Hosp. Santiago	500
Ofic. militares	690	Albañ. Real Hosp.	575	Id. id. id. en 1901	300
PP. Electores	690	Criados Vic.rur.	460	Hosp. S. Juan Dios	460
Col. May. Fonseca	690	Mineros Almadén	460	Hospital General	350
Col. May. Bolonia	690	Oficial. tahonas	240	Hosp. militar tropa	340
Col. May. Granada	460	Funcion. Madrid	230	Enfermería cárcel	230

Todos los datos de los conjuntos anteriores son demasiado altos para poder juzgarlos como equiparables a la alimentación popular. Su carácter excepcional, minoritario y favorecido no nos deja lugar a dudas, por razones que ya han sido consideradas. Nos queda únicamente por considerar las cifras de población asistida en centros de beneficencia para ponerlas en relación con las cifras hasta ahora conocidas de consumo urbano y rural:

Medias de consumo de carne en gramos³⁸

ASISTIDOS		CIUDADES			PEQUEÑAS POBLACIONES		
Asilo S. Bernardino	350	Valladolid	1561	79	Bureba	1586	27
Acogidos S. Martín	287	Murcia	1565	58	Mojados	1562	45
Hospicio de Vallad.	230	Santiago	1588	130	Bargas	1582	24
Casa Misericordia	172	Madrid	1632	70	Vivero	1627	30
Hospital de Guadix	82	Bilbao	1743	126			
Col. Niñas Desampar.	60	Madrid	1743	70			
Col. Niños Desampar.	57	Madrid	1763	80			

³⁷ Las cifras de carne del Colegio Mayor de Bolonia proceden de Cuat Moner, B., "Los estatutos del Colegio de San Clemente", en *Studia Albortiana*, XXXV, Bolonia (1979), 581 ss. Aunque localizado en Italia, este Colegio para españoles responde - para nosotros - a los hábitos de consumo de carne de sus congéneres en suelo hispano: 460 gramos en 1488, 690 gramos en 1538. De modo similar aumentan también las raciones de carne del Colegio Mayor de Fonseca, en Santiago de Compostela: 575 gramos según las Constituciones de 1555, 690 gramos según las de 1588.

³⁸ La cifra de Madrid 1632 procede de Espadas Burgos, M., "Abastecimiento y alimentación de Madrid en el siglo XVII". La cifra de Bilbao 1743 de Mauleón Isla, M., *La población de Bilbao en el siglo XVIII*, 210. Las cifras de consumo de carne en las pequeñas poblaciones de Bureba, Mojados y Bargas proceden de Bennassar, B., *Un siècle d'Or espagnol*, 132 (utiliza también datos de otros autores a los que ya nos hemos referido aquí). El consumo de carne de Vivero en Saavedra, P.: *La Provincia de Mondoñedo en el Antiguo Régimen*, Santiago de Compostela, 1985. Hay que señalar que el consumo de carne de Madrid parece aumentar notoriamente a mediados del siglo XIX (130 gramos); fenómeno que se ha constatado igualmente en las ciudades francesas (cf. R. Mandrou, P. Ponsot, M. Merger y J.P. Aron). Sin embargo el consumo parece ser mucho más bajo en otras ciudades españolas (Salamanca 62 gramos, Ciudad Real 35 gramos, datos de P. Madoz).

La alineación de los datos sugiere que el consumo popular de las masas urbanas se acomoda a las raciones de carne de la población asistida en centros benéficos, e incluso parece estar por debajo de los más generosos de aquellos. En apoyo de esta idea podemos aportar la cifra de consumo medio de los habitantes de las ciudades de Galicia, región ganadera por antonomasia, a mediados del siglo XVIII: 90 gramos en carne de vacuno, unos 130 gramos considerando todas las especies³⁹. Obviamente esta cifra no puede ser generalizada a todas las regiones españolas, la mayoría de ellas muy inferiores en ganadería y también en consumo de carne. Por eso las cifras más arriba reunidas, que sitúan las medias de consumo urbano en torno a los 70 a 80 gramos diarios, nos parecen representativas por aproximación; ligeramente elevadas tal vez para incrementar estas medias de “viande de boucherie” con algunos gramos más de “viande de maison”. Ahora bien, la carne criada y sacrificada en las propias casas, que ninguna fuente registra, podía tener cierta importancia en las pequeñas poblaciones (que dan a su vez medias más bajas de carne de carnicería, como se ve en el caso de las pequeñas poblaciones de Mojados y Vivero), pero producía medias casi insignificantes en las grandes ciudades como Valladolid o Madrid.

Nada serio podemos aportar por el momento sobre el consumo de carne de las masas rurales, pendiente de la imprescindible regionalización de los estudios de historia rural. Puede afirmarse que el consumo rural de carne padece una variabilidad geográfica y social superior incluso al consumo urbano; dependiendo a escala regional de las características de la producción agropecuaria, y a escala social de la posición económica del campesino⁴⁰. Algunos indicios macroestadísticos (bien es verdad que no muy seguros) sugieren la idea de un consumo rural de carne sumamente bajo a escala general, y muy inferior al consumo individual urbano. La *Statistique de l'Espagne* de Moreau de Jones - a quien no debemos otorgar un crédito dogmático - calcula a su entender las siguientes cifras de consumo de carne para 1803 y 1826:

³⁹ Cf. Eiras Roel, A., “Hautes terres et basses terres en Galice: la concentration régionale du bétail”, Coloquio de Clermont-Ferrand (1982) (en publicación). Galicia producía anualmente unas 62.280 reses viejas para el consumo interno de sus ciudades y villas (las jóvenes eran destinadas a la exportación), que suponían unos 4.400.000 Kg. de carne en canal para una población consumidora de vacuno de unas 130.000 almas: equivalen a unos 34 Kg. de carne de vacuno por persona y año y a unos 90 gramos de carne de vacuno por persona y día. Añadiendo el consumo de carnero y porcino, la media urbana se eleva a unos 130 gramos por persona y día.

⁴⁰ Algunas precisiones sobre las variaciones de consumo de porcino - casi la única carne de consumo rural en esta región - en el interior de la propia Galicia, in Eiras Roel, A., “Hautes terres...”, *ibid.*

	1803	1826
Vacuno	62.000.000 libras	94.385.000 libras
Cordero	48.800.000 libras	76.047.000 libras
Cerdo	105.000.000 libras	136.400.000 libras
Total	215.850.000 libras	306.832.000 libras

Para una población total de 10.5 y de 14 millones de habitantes respectivamente, estas cifras supondrían un consumo medio per capita de 10 Kg. anuales (25 gramos diarios) de carne para 1803, y 11 Kg. anuales (30 gramos diarios) de carne para 1826. Cualquiera que sea el grado de aproximación de las estimaciones de Moreau, la diferencia con las medias urbanas hasta ahora reunidas indica que el consumo rural de carne es inferior al urbano. Si nos permitimos la convención de que el consumo de carne porcina es mayoritariamente rural y el consumo de carne vacuna y de cordero es mayoritariamente urbano, el juego con las cifras de Moreau nos llevaría a la aproximación de que las medias de población urbana podrían situarse en torno a los 24 a 28 Kg. anuales (65-77 gramos diarios) y las medias de población rural en torno a los 6 a 9 Kg. anuales (15-20 gramos diarios). No enfatizamos la escasa precisión de estas cifras: diversos testimonios de autores dieciochescos informan de que la población campesina española apenas come carne⁴¹. La cuestión del consumo real de carne subsiste en todo caso como un problema abierto.

Los problemas que plantea la historia de la alimentación en la España Moderna son todavía más: la necesidad de precisar las cifras de consumo de aceite, elemento de primera importancia en la alimentación española, y de su sustitución por grasas animales según los diversos medios regionales y sociales; la incógnita de las bajas medias urbanas de consumo de leguminosas hasta ahora obtenidas (de 20 a 28 gramos diarios en los siglos XVI-XVIII y de 34 a 40 gramos diarios en la primera mitad del XIX) y la necesidad de precisar el consumo real de leguminosas, “carne del pobre” en la ciudad y en el campo; la explicación de las bajas cifras de consumo urbano de vino, sorprendentes en un país productor, y la valoración asimismo del consumo rural de este producto en el autoconsumo campesino de las regiones productoras; la obtención de nuevas muestras que confirmen y maten el reducido consumo urbano de pescado, in-

⁴¹ Vizcaíno Pérez habla del escaso consumo de carne por los campesinos “que ahora se pasan con pan y legumbres”. Zabala y Auñón insiste en que “son innumerables los que no gastan carne lo más del año, y hay lugares enteros donde raro o ninguno la come”. Hay que recordar como un apoyo al consumo rural de carne la del ganado caprino (cabra y “macho” cabrío, consumo casi exclusivamente rural), que no recogen las estadísticas de Moreau. Sin embargo la producción de caprino no es muy importante: la cuarta parte del ovino solamente, según las cifras globales de cabezas de ganado del catastro de 1752.

cluso en cuaresma, y que ilustren sobre los productos de sustitución de la carne en días de vigilia (¿leguminosas?); la falta de menciones sobre el consumo de leche y los datos extremadamente bajos hasta ahora reunidos sobre el consumo urbano de queso; el aparentemente bajísimo consumo de frutas y verduras en las ciudades e incluso en algunas colectividades favorecidas, etc. Son problemas en los que la escasa información reunida hasta el momento no nos aconseja entrar. De todos los problemas pendientes los más oscuros por el momento son los que se refieren al consumo rural, auténtico agujero negro en nuestro conocimiento que supone el más difícil - por la rareza o inexistencia de fuentes cuantitativas - y el más importante reto lanzado a la investigación para los años venideros. Por otra parte el breve elenco de muestras hasta ahora reunidas sobre el consumo urbano de los siglos XVI-XVIII es asimismo insuficiente para cubrir la marcada variabilidad regional y social del consumo alimentario y para apreciar su acentuada inestabilidad coyuntural en la corta y en la larga duración; por lo que también en este sector se hace precisa una planificación de la explotación de las fuentes existentes, que son aquí más abundantes.

Sobre las bases de provisionalidad que consiente nuestro limitado conocimiento actual, y dentro de la prudencia que estas limitaciones aconsejan, la alimentación tradicional en la España moderna nos parece peculiarizada por algunos caracteres que logran entreverse:

- a) Alimentación escasa en volumen y de reducido contenido energético, en comparación con los países europeos del norte; que se evidencia tanto en la confrontación de las raciones de expediciones militares y flotas como en las medias de consumo urbano.
- b) Muy ajustado y escueto consumo de pan, que en las ciudades apenas alcanza la norma mínima de la libra de pan (460 gramos) por habitante y día; siendo también poco optimistas las indicaciones sumamente fragmentarias que hasta ahora se tienen sobre el consumo rural.
- c) Satisfactorio consumo de grasas (principalmente de origen vegetal: aceite de oliva) a juzgar por las proporciones de lípidos que arrojan las medias conocidas de consumo urbano.
- d) Reducido consumo de carne en la alimentación popular, reservada como un privilegio a la ración de dominación de las élites, según ponen de relieve los diversos datos reunidos sobre la alimentación en colectividades privilegiadas.
- e) Como en toda la sociedad tradicional - y superando tal vez a la realidad de otros países europeos -, fuerte polarización del consumo en cantidad y calidad, que establece abismales contrastes entre las raciones de los privilegiados y las medias de consumo urbano o las presunciones - acusadamente negativas - que se tienen

- sobre el consumo rural. Y concomitante jerarquización en cantidad y calidad de los alimentos que se asignan a cada individuo según su status jurídico y social.
- f) Como un paliativo de la realidad anterior, y obedeciendo en parte a una misma realidad de base (la importancia y extensión de las fundaciones y obras pías establecidas sobre rentas de origen eclesiástico), la sorprendente riqueza y suficiencia de la alimentación hospitalaria gratuita, y también - aunque en diversos niveles de degradación - de la alimentación de la población asistida en instituciones benéficas.
 - g) La existencia de un sector popular resguardado, formado por trabajadores que se benefician en su alimentación de la vinculación permanente o temporal a instituciones rentistas del mismo tipo. Y en general, el nivel satisfactorio de un sector laboral (varones y adultos casi exclusivamente) que recibe alimentación en sus mismos centros de trabajo, y que puede considerarse igualmente resguardado.
 - h) El dualismo - apenas entrevisto por la insuficiencia de los estudios regionales - de base geográfica entre la España húmeda del norte y la España árida del centro y sur (que domina las tres cuartas partes del territorio, aunque sólo la mitad de la población). Las pocas muestras disponibles sugieren la existencia de al menos dos variantes en el régimen alimentario de la España tradicional: el norteño caracterizado por su mayor abundancia de carne, proteínas y grasas de origen animal, y también por una mayor monotonía y simplicidad de hábitos culinarios; el meridional caracterizado por un mayor consumo de pan y aceite, leguminosas y proteínas vegetales, por la mayor presencia de verduras y frutas, por una mayor variedad alimenticia y una más rica fantasía culinaria heredada en buena parte de la cocina musulmana y morisca.