

LA PROSTITUCIÓN EN EL PUERTO DE SANTA MARÍA: UNA HISTORIA DE MARGINALIDAD

Juan Gómez Fernández

El Puerto de Santa María, *Ediciones Suroeste*, 2019, 113 pág.
ISBN: 978-84-949468-3-7

Hacer referencia a Juan Gómez Fernández como historiador e investigador es referir una trayectoria de recuperación remarcable del pasado histórico de El Puerto de Santa María, un núcleo poblacional importante en el entorno de la Bahía de Cádiz de enorme vitalidad económica y demográfica durante los siglos XVIII y XIX. Sus estudios publicados hasta la

fecha, que versan sobre aspectos de enorme trascendencia desde el punto de vista sociocultural, tales como la historia escolar en la localidad o el arraigo del protestantismo, vinculado a la actividad vitivinícola desarrollada por empresarios de origen anglosajón, evidencian hasta el presente su buen hacer y su preocupación por indagar en el pasado de esta importante ciudad gaditana.

En esta ocasión, su nueva entrega versa sobre el estudio de la prostitución en la ciudad desde los orígenes más remotos hasta el presente más cercano, con especial atención al periodo de larga reglamentación de la etapa contemporánea que se inicia a mediados del siglo XIX, a partir del Reglamento Municipal de 1864. El índice del libro, de hecho, rinde tributo a esta articulación secuencial donde se analizan y desarrollan cronológicamente los capítulos concernientes a la etapa Moderna y a la etapa Contemporánea, esta última subdivida en tres capítulos diferenciados, uno para el siglo XIX, otro para el XX, concluyendo con la situación en nuestros días.

El libro aborda en este desarrollo las grandes líneas de atención social por la que ha transcurrido la actividad prostitucional, desde la gestión particular y caritativa de los siglos XVII y XVIII, en un contexto de prohibición, hasta la asunción pública, concretamente municipal, en el siglo XIX, cuando las autoridades se inclinan hacia la reglamentación de una actividad moralmente reprochable pero considerada como “mal menor”, en virtud de obtener garantías de control y salubridad sobre su ejercicio. Finalmente también, y al calor de los grupos abolicionistas activos en el comienzo de siglo XX, se atiende a su prohibición decretada por el gobierno de la II República en 1935, su aceptación por parte del primer periodo franquista y la vuelta al abolicionismo a partir de la reglamentación de 1956 que, no obstante, la hacía pervivir camuflada en otro tipo de establecimientos. Un camino que llega hasta hoy y que nos describe el limbo en el que la legislación mantiene esta actividad claramente tolerada en nuestros días. Y es que, en todo este camino recorrido, se descubre que las motivaciones últimas e inherentes al poder

público siempre estuvieron orientadas a la tolerancia de lo que se percibía como una válvula de escape a la entendida como irrefrenable sexualidad masculina, al mismo tiempo que se solventaba el problema de salud pública que era el verdadero leit motiv de su reglamentación. En este sentido, el higienismo, como ciencia del mantenimiento de pautas saludables para el bienestar y crecimiento de la población, nacida en el siglo XIX, señala la medicalización de esta actividad que llega hasta nuestros días, atenta antes que nada a la erradicación del mal venéreo. En todo caso, los supuestos morales que también recayeron sobre ella en todo este tiempo histórico, partieron esencialmente de la condena que el catolicismo y sus agentes pusieron en consideración, faltando toda visión de género que la abordara desde su radical injusticia e inequidad para con el sexo femenino.

Este trabajo se suma al conocimiento histórico que tenemos sobre esta actividad en España a partir de trabajos especializados como los del hispanista Jean Louis Guereña o los remarcables de Andrés Moreno Mengibar y Francisco Vázquez García. Resulta una visión complementaria, a nivel local, de cómo se vivía la prostitución a pie de calle, refiriendo aspectos cotidianos de su interacción con la población portuense. Así, Juan Gómez nos describe los lugares de asentamiento de los prostíbulos y, siguiendo la documentación de archivo consultada, las pautas reglamentistas y de control seguidas por la autoridad municipal. Estas fuentes también han sido utilizadas para apreciar constantes y particularidades de la prostitución, tales como el seguimiento sanitario a través de las cartillas que las prostitutas estaban obligadas a cumplimentar, el número y la identidad de muchas de ellas, los flujos migratorios que también les eran habituales e igualmente el estudio de las características de los lugares destinados a su ejercicio.

Por todo ello, esta obra resulta de un interés primordial para dar cuenta del desarrollo histórico de una actividad como la prostitución a la que podemos considerar en la marginalidad social de los grupos que la protagonizan. Sin embargo, atendiendo al volumen de negocio que significa, aún en nuestros días, tendremos que convenir que está lejos de ser marginal en el conjunto de actividades económicas del país. Recogida por la nueva normativa europea de 2016 que exige la inclusión de las actividades ilegales, se estima que dicha actividad representa en España en 2018, el 0,35% del PIB, suponiendo casi 4.100 millones de euros anuales, producidos entre los 1.500 locales registrados y unas 45.000 mujeres dedicadas. Unas cantidades que a todas luces se estiman cortas dadas las características de semiclandestinidad en que se desarrolla dicha actividad (El Mundo, 1-XI-2018.)

Gloria Espigado Tocino
Universidad de Cádiz

TRES SIGLOS BEBIENDO JEREZ
Comercio y consumo (XVIII-XX)

**Alberto Ramos Santana y
Lola Lozano Salado (eds)**

Cádiz, *Ediciones Suroeste*, 2018. 416
págs.
ISBN: 978-84-949468-0-6

Bajo este expresivo título, ha salido a la luz la que representa, por ahora, la última contribución colectiva del Grupo de Investigación “Estudios Históricos Esteban Boutelou” (HUM-332), de la Universidad de Cádiz, coordinado por el profesor Alberto Ramos Santana y enmarcado en el Plan Andaluz de Investigación. Con ella, este

activo equipo, que cuenta con una larga y brillante trayectoria en la investigación de la vinatería andaluza, en todos sus aspectos y vertientes históricas, da un paso más respecto a sus anteriores líneas de trabajo para ofrecernos una indagación profunda y sugerente sobre una faceta todavía poco conocida dentro de su objeto específico de estudio, como es el universo del consumo del jerez.

La finalidad de esta reseña, sin embargo, no es ofrecer noticia del conjunto de los contenidos de esta obra, con ser con mucho merecedora en su globalidad de un análisis extenso y profundo, sino comentar de manera particular, atendiendo a los fines específicos de esta revista, aquellos de sus capítulos que hacen una referencia especial a El Puerto de Santa María. Tales trabajos son tres, de los doce que componen la obra. El primero de ellos, firmado por Javier Maldonado Rosso, se titula “El consumo popular de vino en el Marco del *Jerez* en el siglo XVIII” (págs. 9-81). Del segundo, titulado “La Compañía de Jesús en el siglo XVIII: viticultores y cosecheros. El vino en la dieta de los jesuitas expulsos” (págs. 83-126), es autor Manuel Pacheco Albalate. Finalmente, el autor del tercero de estos capítulos es Bernardo Rodríguez Caparrini y lleva por título “El mercado estadounidense de los vinos de Jerez. El caso de las empresas Alfonso e Hipólito Sancho (1905-1913) y A. y A. Sancho (1914-1920) de El Puerto de Santa María (Cádiz)” (págs. 325-358).

Los tres trabajos son coherentes con las líneas de investigación seguidas por sus autores. La ingente producción historiográfica de Javier Maldonado sobre el proceso de producción y comercialización de los vinos del Marco del Jerez y sobre la transformación de la actividad vitivinícola jerezana desde la vinatería tradicional hasta la moderna industria capitalista bodeguera planteaba esta necesaria evolución. Experto ya en la agricultura de la vid, en el proceso industrial de elaboración de los vinos y en las fórmulas y modalidades de su comercialización, era natural que se ocupara también del consumo y de otros aspectos que viene trabajando, como es el caso de transporte. Manuel Pacheco, por su parte, es un conocedor reconocido de la historia de la expulsión de los jesuitas. El trabajo

que aporta a este libro colectivo añade una sugerente y original pincelada a una temática en la que es un consumado experto. Bernardo Rodríguez Caparrini, por último, nos había ya ofrecido excelentes trabajos sobre los empresarios bodegueros de los siglos XIX y XX, muy especialmente sobre Alfonso Sancho Mateos. En esta ocasión profundiza en la comercialización de los productos de la empresa encabeza por Alfonso e Hipólito Sancho en los Estados Unidos, ensanchándonos la mirada hacia los amplios mercados exteriores de los vinos jerezanos.

El extenso capítulo de Javier Maldonado ofrece unas grandes dosis de originalidad. Su amplísimo y documentado conocimiento de la realidad histórica de los vinos del Marco le permite a este autor realizar una profunda incursión en el universo del consumo al por menor del vino en el mercado local. El estudio, proyectado sobre las tres principales localidades del Marco (El Puerto, Sanlúcar y Jerez), aborda un análisis sistemático y completo de todos los aspectos relacionados con la cuestión: los tipos de vinos consumidos por menor, su procedencia y calidades; los fraudes practicados en su manejo y venta; las medidas de capacidad utilizadas y los conflictos relacionados con ellas; los precios y los factores que intervenían en su fijación; el volumen de consumo; los hábitos de consumo y las consecuencias (económicas, fiscales y sociales) del mismo. Un completísimo elenco de aspectos, abordados con rigor y que aportan novedosas perspectivas al conocimiento de la historia del jerez en un momento crucial de su evolución, como fue el siglo XVIII.

El trabajo de Javier Maldonado destaca por la precisa metodología utilizada, que echa mano de complejos cálculos y de la interrelación de las variables diversas que intervienen en la determinación del consumo. Aclara un problema arduo como es el de las medidas de capacidad del vino, distinguiendo entre medidas netas, sisadas y resisadas. Demuestra, de esta forma, que bajo las mismas denominaciones (*cuartillo, medio cuartillo, ración, vaso*) convivieron medidas reales diferentes según la época y la localidad de que se trate. Ello le permite un cálculo mucho más fino del volumen del consumo y ajustar al máximo las hipótesis y conjeturas que utiliza para su determinación. A la hora de estudiar los precios, distingue con la misma pulcritud entre posturas y precios realmente pagados, y entre precios monetarios y corrientes (monetarios más sisados) del vino. Estudia la evolución de dichos precios en función de las distintas calidades del vino y las diferentes localidades del Marco, analizando los factores que provocaron su aumento. Compara los precios del vino con los de otros productos básicos y con los salarios, ofreciendo pautas para discernir el peso de su consumo en la microeconomía familiar. Lleva a cabo una completísima y compleja estimación del volumen del consumo, haciendo entrar en juego los datos oficiales del vino atavernado y tomando además en cuenta el consumo en establecimientos no computados;

la venta fraudulenta; el consumo en el campo y otros centros de trabajo, en las bodegas urbanas de los viñistas, en los hospitales y centros asistenciales, en los domicilios particulares, etc. Establece criterios también para conocer el volumen de vino no acuartillado consumido a domicilio por los integrantes de los segmentos sociales más acaudalados y que podían permitirse esta práctica. En fin, desarrolla admirablemente y con la mayor precisión que las fuentes le permiten todos aquellos aspectos y renglones que intervenían en la definición del volumen del consumo.

Pero el trabajo no se queda ahí. Penetra en las funciones del consumo, clasificándolas en nutritiva, terapéutica, estimulativa, comunicativa, evasiva y simbólica. Incide en los lugares y situaciones de consumo, en la medida y frecuencia de las consumiciones, en el fenómeno del consumo femenino. Analiza las consecuencias del consumo en la economía de la zona y en la recaudación fiscal, tanto la real como la municipal. Y, finalmente, explora también un mundo poco conocido y atrayente como son las consecuencias sociales del consumo de vino: embriaguez, repercusiones laborales, violencia, desórdenes y alborotos..., pero preguntándose también acerca de la función del vino como válvula de escape que amortiguaba las tensiones sociales y como elemento de comunicación interpersonal entre los varones adultos en su tiempo de ocio. En definitiva, un estudio extenso, riguroso y por tantas razones ejemplar, en la línea de rigor y brillantez a la que Javier Maldonado nos tiene habituados.

Por su parte, el trabajo de Manuel Pacheco Albalate viene a completar las noticias que ya diera José A. Ferrer Benimeli sobre la dieta de los jesuitas expulsos, en este caso desde la perspectiva del papel que jugó en ella el vino. Este trabajo proporciona también información acerca de la faceta de los jesuitas como propietarios de viñas y productores de vino, especialmente por lo que se refiere al Colegio de Santiago de la Compañía de Jesús en Cádiz y al Colegio de San Francisco Javier y Hospicio de Indias de los jesuitas en El Puerto de Santa María. Tras recordarnos la importancia del vino como parte de la dieta en la mar y las circunstancias que acompañaron a la expulsión, Manuel Pacheco aporta datos sobre el avituallamiento de vino en los navíos en los que viajaron los jesuitas expulsos, en lo que respecta a las salidas que hicieron por diversos puertos españoles. Finalmente, el autor de este capítulo comenta las noticias que, sobre el vino como parte de su dieta alimenticia, contienen los diarios escritos por numerosos jesuitas expulsos, y, especialmente en esta ocasión, por el que redactó el padre Manuel Nicolás Luengo Rodríguez, llegando a la conclusión de que aquel, el vino, era un componente esencial en su alimentación.

El capítulo firmado por Bernardo Rodríguez Caparrini, último de los que vamos a comentar en esta reseña, pone de relieve la gran importancia de

la exportación de vino de Jerez al mercado americano a fines del siglo XIX y comienzos del siglo XX, como consecuencia de la expansión del consumo de este producto. En esta línea, el trabajo se centra en el comercio de vinos con Estados Unidos de la sociedad Sancho Hermanos, cuya administración corría a cargo del menor de ellos, Hipólito Sancho Díez de Alda. Aunque documenta la exportación de vinos a Nueva York por parte de esta sociedad desde 1880, sin embargo Rodríguez Caparrini alude al contrato rubricado con la firma importadora Samuel Streit & Co. como el punto de partida de una relación comercial estable y duradera entre los hermanos Sancho y el mercado estadounidense, que se prolongó desde 1883 hasta la promulgación de la Ley Seca en 1920. A ello se añadió la representación de la bodega de Sancho Hermanos en Nueva Orleans a cargo de la empresa Paul Gelpi.

A partir de 1901, será Alfonso Sancho Mateos, primogénito de uno de los cuatros socios fundadores, quien se ocupe de las relaciones comerciales de la firma con Estados Unidos. Educado en los jesuitas del colegio portuense de San Luis Gonzaga y diplomado en Comercio en París, Alfonso Sancho, que poseía un buen dominio de la lengua inglesa, viajaría en distintas ocasiones a diversas ciudades norteamericanas, encargándose así de anudar y mantener la red de contactos de la empresa familiar en el mercado estadounidense. La liquidación de la sociedad original a la muerte del último de los cuatro fundadores iba a dar lugar a una transición como resultado de la cual se constituiría una nueva compañía entre los primos Alfonso e Hipólito Sancho, que continuarán las exportaciones de vinos al extranjero, una de cuyas facetas primordiales sería las ventas en Estados Unidos, especialmente del que sería el buque insignia de la casa, el amontillado *Don Quixote*. Finalmente, esta sociedad fue disuelta y las exportaciones a Estados Unidos serían continuadas por una nueva constituida por los hermanos Alfonso y Antonio Sancho Mateos, que prolongará su actividad desde 1914 hasta 1920. Entre otros apéndices gráficos y textuales, el trabajo de Bernardo Rodríguez Caparrini ofrece dos interesantes cuadros que reflejan, respectivamente, el volumen de las importaciones de jerez por el puerto de Nueva York entre 1878 y 1916 y las importaciones de vino de la casa Sancho por el mismo puerto entre 1905 y 1916. Destaca también en este trabajo la utilización de fuentes norteamericanas, en particular la *Bonfort's Wine and Spirit Circular*.

En definitiva, tres trabajos de distinta factura y enfoque historiográfico, pero que representan, cada uno por sí mismo y los tres en su conjunto, una aportación de entidad e importancia al conocimiento del mundo del jerez y del papel que desempeñó en él El Puerto de Santa María entre fines del siglo XVIII y comienzos del siglo XX..

Juan José Iglesias Rodríguez
Universidad de Sevilla