

# La revolución industrial británica y la alimentación. Notas para un estudio historiográfico

JOSÉ MARÍA DÍAZ RODRÍGUEZ

## RESUMEN

La alimentación durante el periodo de la revolución industrial británica ocupa, en la reciente historiografía, un lugar destacado como elemento histórico. El presente artículo analiza las relaciones que se establecen entre el cambio económico-social que supone la Revolución Industrial y las transformaciones de hábitos alimentarios ligados al mismo. A través del debate sobre las interpretaciones antagónicas (pesimista/optimista) que se ha establecido en torno a los niveles de vida de las clases trabajadoras, el autor destaca la importancia que la alimentación tiene como indicador fundamental en esta cuestión. Tomando como punto de partida los elementos básicos de la dieta popular (cereales, patatas, carne, leche, cerveza...) y la evolución de su consumo, así como los datos antropométricos relativos a la recluta militar, se han podido determinar las tendencias que conforman un nuevo panorama tras el gran cambio producido en el modo de vida de los obreros británicos como consecuencia del proceso urbanizador ligado a la industrialización, el cual no afectó en la misma medida a los otros grupos sociales existentes.

## SUMMARY

The study of food during the British Industrial Revolution occupies, as an historic element, a prominent position in recent historiography. The present article analyses the relationship between the economic and social changes brought about by the Industrial Revolution and the transformation of food habits which took place. Throughout the debate on the standard of living of the working classes which has produced pessimistic versus optimistic interpretations, the author highlights the importance of food consumption as a fundamental indicator in this matter. Taking as a starting point the basic elements of popular diet such as cereals, potatoes, meat, milk, beer, etc., and these products' consumption patterns, as well as anthropometric data of military recruits, tendencies have been identified which conform a clarifying picture after the major changes which operated in the lifestyle of the British workers as a consequence of the urbanisation process attached to industrialisation, which did not have an equal impact on other existing social groups.

En el análisis que sobre el problema alimentario durante la revolución industrial se realiza a lo largo de estas páginas, se sintetiza un variado corpus documental que incluye el trabajo de historiadores sociales británicos clásicos, tales como G. M. Trevelyan con su *English Social History*, autores de clara decantación pesimista como John Burnett y su obra frecuentemente citada en este artículo, *Plenty and Want*, e historiadores como Eric John Hobsbawm o Edward Palmer

Thompson, que, junto con Maurice Dobb, Rodney Hilton, Christopher Hill, Victor Kierman, George Rudé y otros, pertenecen a la tradición histórica marxista británica. Se considera que la década 1946-1956 fue el período en el que se formó esta generación de historiadores pertenecientes al partido comunista, fase en la que se localiza el núcleo del debate sobre los niveles de vida.

En el período que nos ocupa, la revolución industrial en Gran Bretaña, son Eric John Ernest Hobsbawm y Edward Palmer Thompson los que más han contribuido con sus obras a estudiar desde el punto de vista económico, sociológico y político las transformaciones ocurridas en Gran Bretaña y de qué manera éstas afectaron a las clases trabajadoras. La contribución de los historiadores marxistas británicos a la historia social de las clases trabajadoras se inscribía, en todo caso, en la evolución general de la historiografía británica desde la Segunda Guerra Mundial.<sup>1</sup>

Una de sus ramas más importantes era la económica a la que servían de base cátedras de historia económica como la de la Universidad de Londres, de las que eran titulares Historiadores como R.H. Tawney y M. M. Postan. La historia social era, hasta este momento, un campo en el que los historiadores escribían de forma esporádica y para un público amplio, como fue el caso de la publicación en 1942 de la *English Social History* de G. M. Trevelyan. Estos escritores consideraban, en realidad, a la historia social como un aspecto de la historia económica. Otra característica de la historiografía británica de aquellos años, era su escasa preocupación por las cuestiones historiográficas extranjeras y por el trabajo de historiadores de otros países. Ello coexistía con una similar actitud hacia otras disciplinas, con la importante excepción de la economía. De hecho, T.S. Ashton dio su discurso inaugural en 1946, sobre “La relación entre historia económica y teoría económica”, lo cual era indicativo del tipo de especialización que primaba en la historiografía en aquella época. Para entonces, la historia económica había logrado independizarse y, a partir de los años cincuenta, su expansión se aceleró y culminó en la creación de siete nuevas facultades en los años sesenta. Pero fue la aparición de dos debates en la revista *Economic History Review* lo que confirmó el auge la historia económica. Uno de ellos se refería al “auge de la *gentry*”, y el otro al nivel de vida de los trabajadores durante la revolución industrial. Aunque estos debates se desarrollaron muy apegados a la discusión de datos concretos o de fuentes, tuvieron como consecuencia el plantear dos importantes cuestiones:

La primera de ellas fue si la teoría marxista era válida para explicar los cambios sociales y económicos, y la segunda se refería al problema del método, en particular, sobre la validez de los métodos cuantitativos. La historiografía británica estaba atravesando un período de expansión y de cambio y se empezaron a incorporar otras ciencias y modelos a la praxis historiográfica, tales como la econometría o los modelos matemáticos, dentro de desarrollos que se estaban haciendo

<sup>1</sup> Véase Burke, Peter, “La Historiografía en Inglaterra desde la Segunda Guerra Mundial”, en Vázquez Prada et alii., *La historiografía en occidente desde 1945*, Ediciones Universidad de Navarra, (Pamplona, 1985), pp. 19-34.

cada vez más complejos. Como consecuencia de esta expansión, el estudio de la historia se dividió en otros campos más especializados como el estudio de la agricultura, de los negocios, de los transportes, etc., cada uno de ellas con su revista especializada correspondiente. Ambos debates cristalizaron en dos obras sociales fundamentales: El centrado en el auge de la *gentry* dio lugar a la publicación de *Crisis of the Aristocracy* de Lawrence Stone y el de los niveles de vida tuvo como consecuencia la publicación de una obra de gran trascendencia, *The Making of the English Working Class*, de E.P. Thompson. Para, entre otras cosas, completar el proceso, se fundó en 1952 la revista *Past and Present*, que contribuyó también en gran medida a la consolidación de la historia social. Su hegemonía en la historia social británica sólo fue desafiada por la joven disidencia fundada en 1976, la *History Workshop Journal*, encabezada por un grupo dirigido por Raphael Samuel. La revista se dedicó desde el principio a la historia social desde abajo o, si se prefiere, a una historia que colocaba lo social en un primer plano, y sin presuponerlo predeterminado por instancias como las económicas o esquemas interpretativos mecanicistas. Su centro sería desde entonces, la historia políticamente comprometida de carácter socialista y feminista a cuyo desarrollo contribuyeron también otros grupos y tradiciones.

En estas páginas se intenta utilizar, en conclusión, tanto las contribuciones de los historiadores marxistas británicos (de manera especial, en el caso del debate sobre los niveles de vida) como su método; a la vez que se intenta abordar el problema de la alimentación desde todos los puntos de vista disponibles: contrastando la situación de las clases acomodadas con la de los trabajadores urbanos y jornaleros rurales, los indicadores de la dieta y la nutrición como la adulteración de los alimentos, cuestiones económicas como el supuesto aumento de productividad agrícola debido a los cercamientos así como sus consecuencias sociales, análisis de presupuestos familiares y de técnicas antropométricas para determinar los niveles de nutrición, a la vez que los enfoques de historiadores que resultan fundamentales para explicar fenómenos tales como los motines de subsistencia

## 1. EL PROBLEMA NUTRICIONAL

Dentro de los análisis que llevan a cabo los investigadores de historia económica está el del aspecto nutritivo de la dieta. Existen estudios que tratan de averiguar el nivel nutritivo de los alimentos consumidos por la población trabajadora partiendo de un análisis de su estatura (Floud, Watcher y Gregory). En cambio, otros estudios analizan la influencia que tiene la nutrición en los índices de mortalidad (Wrigley y Schofield).

La publicación de *Height, health and history. Nutritional status in the United Kingdom, 1750-1980*, supone la utilización, por primera vez, de técnicas antropométricas para determinar los niveles de nutrición de la población británica durante la Revolución industrial. Los autores, Roderick Floud, Kenneth Wachter y

Annabel Gregory consideraron que el nivel de nutrición de la población tiene una influencia fundamental en la estatura media. Los colectivos de los que obtuvieron los datos sobre estatura fueron: el Ejército de Tierra, los Marines Reales, la Academia Real Militar de Sandhurst y la Marine Society de Londres.<sup>2</sup> En síntesis, las conclusiones del estudio muestran un aumento en los niveles de nutrición de las clases trabajadoras en Gran Bretaña durante la segunda mitad del siglo XVIII, produciéndose un descenso en los mismos durante la primera mitad del siglo XIX.<sup>3</sup>

En un artículo publicado en 1993 John Komlos cuestiona algunos aspectos de las técnicas estadísticas y procesos informáticos utilizados en las investigaciones expuestas en *Height, health and history*.<sup>4</sup> Komlos hace referencia a algunas afirmaciones fundamentales en el trabajo de Floud y sus colaboradores, tales como que la estatura, y por tanto, los niveles de nutrición, aumentaron a partir de mediados del siglo XVIII hasta finales de la década de 1820, aunque con una posible detención en la estatura de los nacidos inmediatamente antes de las guerras napoleónicas, y que se desarrollaron físicamente en este período. La estatura media de los varones empezó a descender entre los que vivieron su niñez en los años de hambre de la década de 1830 y continuó descendiendo entre los reemplazos de los nacidos en la década de 1840 y principios de la década de 1850 para después comenzar a ascender iniciada la década de 1860. La opinión de los autores de *Height, health and history* es que el nivel de vida biológico empezó a mejorar al principio de la Revolución Industrial y esa mejora fue interrumpida por las guerras napoleónicas; las cuales constituyen, según Komlos, un factor exógeno a la economía.

*En realidad, el aumento de la productividad económica que siguió al cese de las hostilidades no llegó a repercutir positivamente sobre las clases trabajadoras hasta mucho*

<sup>2</sup> La *Marine Society* era una institución de beneficencia que reclutaba niños pobres para instruirlos como marineros. En esta institución los requerimientos de estatura eran mínimos. La muestra de población analizada antropométricamente en este estudio corresponde, por tanto a los reclutas pobres de la *Marine Society* y a las clases trabajadoras de los otros tres colectivos. Floud y sus colaboradores intentaban establecer los niveles de nutrición de esta sección de la población británica con el objeto de contribuir al debate sobre los niveles de vida.

<sup>3</sup> Floud et al., *Height, health and history. Nutritional status in the United Kingdom, 1750-1980*. Cambridge University Press, (Cambridge, 1990). P. 305: "If our focus is on the Victorians who reached adulthood at mid century, then the decline in mean heights of those born between the 1820s and the 1850s is a strong argument for the pessimist interpretation of the impact of industrialisation on the British working class. It should also shift the attention of historians away from the time of the Napoleonic wars towards the second quarter of the nineteenth century. If one takes a longer view, however, this conclusion is reversed, since the evidence of heights suggests that there was significant improvement in nutritional status over the whole of the century between 1750 and 1850".

<sup>4</sup> Komlos, John, "The secular trend in the biological standard of living in the United Kingdom, 1730-1860". *Economic History Review*, XLVI (1993), p. 139: "The results of this study underline vividly the difficulties associates with analysing height data whose frequency distributions are truncated. A clear lesson is that the Quantile Bend Estimator (QBE) and the Reduced Sample Maximum Likelihood estimator (RSMLE) programs should be used only when distributions are at least close to normal. Otherwise it is easy to be misled by the unstable estimates produced when using irregular frequency distributions".

tiempo después. Por tanto, según Floud y sus colaboradores y los datos que presentan, las primeras etapas de la Revolución Industrial parecen haber conducido hacia una mejora de los niveles de nutrición, mientras que los años de industrialización y urbanización más intensa, después de la Great Famine y el rechazo a las Corn Laws, destacan como años de retroceso. Komlos utiliza los mismos datos expuestos en Height, health and history, pero con métodos estadísticos alternativos llegando a la conclusión de que el nivel de nutrición de las clases trabajadoras de Irlanda y de Gran Bretaña sufrió un descenso durante la segunda mitad del siglo XVIII. Esta conclusión parece que la corrobora un estudio sobre la estatura de convictos ingleses transportados a Australia.<sup>5</sup> La mejoría propuesta por Floud, Wachter y Gregory para el periodo anterior a 1830 no parece que esté fundamentada en cambios producidos en el nivel de nutrición sino que fue consecuencia de los métodos de muestreo y de análisis estadístico que utilizaron.<sup>6</sup>

El resto de la argumentación de Komlos está constituida por una visión pesimista del nivel de nutrición de la población trabajadora, tanto en el siglo XVIII como el XIX. Para él, a pesar del aumento del Producto Nacional Bruto que se produjo con la Revolución Industrial, las capas más bajas de la sociedad no experimentaron ninguna mejora en su nivel de vida biológico, aunque este hecho no era evidente debido a que se estaba distorsionando la visión que existía de la distribución de la renta. De esta manera, un incremento medio de los niveles de nutrición para toda la población podría tener el efecto de ocultar el descenso de estos niveles entre las clases más desfavorecidas. La expansión demográfica estaba trayendo consigo escasez de alimentos y hambre, y todo parecía indicar que se iba a cumplir la crisis maltusiana de otras épocas. Sin embargo, esta vez iba a ser diferente debido a los progresos que se habían producido en todas las ramas de la economía, tales como el transporte, la producción agrícola y en el ámbito del conocimiento tecnológico. Las nuevas fuentes de importación de alimentos y los alimentos traídos del Nuevo Mundo desconocidos hasta entonces, contribuyeron a romper el techo maltusiano que estaba determinado en gran medida por

<sup>5</sup> La referencia la proporciona Komlos en su artículo: Nicholas, S. And Steckel, R.H., "Heights and health of English workers during the early years of industrialization, 1770-1815", *Journal of Economic History*, 51 (199), pp 937-57. El resto de la argumentación de Komlos está constituida por una visión pesimista del nivel de nutrición de la población trabajadora, tanto en el siglo XVIII como en el siglo XIX. Para él, a pesar del aumento del Producto Nacional Bruto que se produjo con la Revolución Industrial, las capas más bajas de la sociedad no experimentaron ninguna mejora en el nivel de vida biológico, aunque este hecho no era evidente debido a que se estaba distorsionando la visión que existía de la distribución de la renta. De esta manera, un incremento medio de los niveles de nutrición para toda la población podría tener el efecto de ocultar el descenso de estos niveles entre las clases más desfavorecidas.

Esta opinión la confirman los estudios realizados por Mokyr sobre consumo, según los cuales no se produjo un incremento del mismo a pesar de que los salarios aumentaron con rapidez. Por otra parte, los motines de subsistencia llegaron a ser endémicos a finales del siglo XVIII. Mokyr, J., "Is there still life in the pessimist case? Consumption during the industrial revolution, 1790-1850", *Journal of Economic History*, XLVIII (1988), pp. 69-92; en Komlos, "The secular trend in the biological standard of living in the United Kingdom, 1730-1860", p. 142.

<sup>6</sup> Komlos, "The secular trend in the biological standard of living in the United Kingdom, 1730-1860", pp. 141-142.

las necesidades biológicas. Durante el siglo XVIII, la confrontación que se estaba produciendo entre el crecimiento demográfico y la producción de los alimentos necesarios para alimentar a esa población, se decidió en el último momento a favor de la producción de alimentos. Aunque se extendía la malnutrición, el número de personas que se hallaban por debajo del mínimo biológico disminuyó con respecto a épocas anteriores, y por tanto los índices de mortalidad no aumentaron. De esta manera, el crecimiento demográfico y, consecuentemente, la actividad económica, se liberaron de los límites que les imponía la insuficiente aportación de calorías y la industrialización se puso en marcha.

Sin embargo, aunque la industrialización no trajo una mejora inmediata del bienestar, sí permitió que la población sobreviviese creando ingresos adicionales que se intercambiaron por nutrientes, aunque no en las mejores condiciones. Para Komlos, en consecuencia, el papel que tuvo la industrialización se puede determinar por defecto: ¿Qué habría ocurrido si la industrialización no hubiese tenido lugar? Lo más probable es que, al no haberse producido el incremento en ingresos ni en producción laboral, decrecieran los beneficios utilizados en el sector agrícola disminuyendo el nivel de nutrición hasta que operasen los positivos checks malthusianos, es decir, el aumento de la mortalidad. Por otra parte, la población superviviente a la crisis malthusiana habría alcanzado un nivel de vida biológico superior al alcanzado durante la industrialización.

Floud, Wachter y Gregory replicaron inmediatamente tratando de puntualizar las discrepancias de Komlos con respecto a Height, health and history.<sup>7</sup> El final de la respuesta a una hipotética crisis malthusiana no aparece fundada en ninguna otra base empírica, solamente en las conclusiones extraídas de las investigaciones de Height, health and history. A este respecto, Floud y sus compañeros reiteran su desacuerdo y afirman que la primera parte de la Revolución Industrial significó un aumento tanto

<sup>7</sup> Floud, Roderick, Kenneth Wachter and Annabel Gregory, "Measuring historical heights – short cuts or the long way round: a reply to Komlos", *Economic History Review*, XLVI (1993). En su respuesta establecen cuatro aspectos de las críticas de Komlos, dos se refieren a los procedimientos estadísticos y de muestreo y otros van dirigidos a discrepancias sobre las conclusiones del estudio antropométrico: En primer lugar, la afirmación de Komlos de que a finales del siglo XVIII había estado a punto de producirse una crisis malthusiana y en segundo lugar, su convencimiento de que la estatura media y, por lo tanto, los niveles de nutrición habían experimentado un descenso. Con respecto a la crisis malthusiana de finales del siglo XVIII, Floud, Wachter y Gregory consideran que no se puede determinar tal crisis de supervivencia basándose exclusivamente en datos antropométricos, sino que es necesario tener en cuenta los demás factores convencionales de medida de niveles de vida, además de otros datos tales como determinantes de cambios demográficos, producción agrícola e industrial, exportaciones e importaciones y otros indicadores. Añaden Floud y sus compañeros que la reciente historiografía indica un aumento de productividad tanto agrícola como industrial a finales del siglo XVIII y un aumento de la natalidad inducida por el adelanto en la edad de los contrayentes, aunque también combinada con un aumento de la mortalidad: "Suffice it to say that few if any scholars apart from Komlos would support the view that Britain was rescued by industrialization from a Malthusian crisis in the late eighteenth century; recent historiography has, by contrast, emphasized the extent of economic growth in the eighteenth century, based on slow but ultimately substantial productivity growth in both the industrial and agricultural sectors. While the population grew principally through increases in the birth rate supported by earlier marriage, the death rate improved throughout the later eighteenth century, with expectation of life peaking only in the 1830s. This evidence sits ill with Komlos's assertions of a Malthusian crisis."

*absoluto como relativo en el nivel de vida y en el nivel de nutrición de las clases trabajadoras, pero que el impacto del crecimiento urbano erosionó este aumento e incluso tuvo un efecto negativo en la estatura media, ya que la vida urbana afectó a una proporción mayor de la población.*<sup>8</sup>

Carole Shammas en su artículo "The Eighteenth-Century English Diet and Economic Change", analiza documentos del último cuarto del siglo XVIII para hacer estimaciones sobre el poder calórico de la dieta de las clases trabajadoras. El método consiste en determinar qué cantidad de calorías ingerían los pobres acogidos a los asilos o *poorhouses* durante la primera mitad del siglo XVIII y comparar esa dieta con la que se deduce de los datos aportados por David Davies y Friederic Eden sobre los presupuestos de hogares de trabajadores del período 1787-1796 para determinar su contenido calórico y su equilibrio nutritivo. Shammas analiza en su estudio el consumo de calorías en 22 asilos por todo el país desde 1589 hasta 1796, y la primera conclusión es que los internos de estos asilos a principios del siglo XVIII realizaban un consumo de calorías similar al consumo que tenía lugar en los hogares de Eden y Davies, disfrutando las familias del norte de una considerable ventaja.<sup>9</sup> En lo que respecta al equilibrio nutricional, son más evidentes los cambios a largo plazo. Por ejemplo, el porcentaje de presupuesto dedicado a los cereales aumentó sensiblemente. El consumo de proteínas animales experimentó un posible descenso, aunque esto no se percibe claramente si se tiene en cuenta sólo la carne, cuyos niveles de consumo fueron siempre bajos. El descenso más claro es el de la leche: en los cuatro asilos en que se consideraron las dietas de antes del siglo XVIII se bebía al menos una *pint* de leche por interno y día mientras que en las dietas del siglo XVIII, sólo cuatro de cada 20, es decir, el 20 por ciento registran una *pint* o más. El descenso empezó a notarse durante el segundo cuarto de siglo. El consumo de queso descendió en todas las regiones, mientras que el de la mantequilla, que apenas contiene proteína ni calcio, aumentó. El uso de la leche en el *porridge* también descendió en muchas partes, sobre todo en el sur.<sup>10</sup> El desarrollo probable de los cambios, explica Shammas, fue que

<sup>8</sup> Sobre métodos de análisis antropométricos véase Fogel, Robert W. Et alii, "Cambios seculares en la estatura y la nutrición en Estados Unidos y Gran Bretaña", en Rotberg, Robert I. y Theodore K. Rabb (comps.), *El hambre en la historia*, Siglo XXI, (Madrid, 1990), pp. 271-311. Véanse también trabajos antropométricos de otros sectores de la población: Kirby, Peter, "Causes of short stature among coal-mining children, 1823-1850", *The Economic History Review*, XLVIII (1987).

<sup>9</sup> Shammas, Carole, "The Eighteenth - Century English Diet and Economic Change", *Explorations in Economic History*, XXI (1984). La conclusión a la que llega Shammas en esta primera parte del estudio y antes de analizar la dieta de los asilos o *poorhouses* es: "The Davies and Eden budgets provide evidence that caloric intake was low, regular usage of new commodities widespread, and consumption of goods contributing to growth in children, infants, and fetuses very limited among the families of the rural labouring class. The dietary situation in the more populous South was more critical than that in the North. Of course, the late 1780s and 1790s were recognized as especially bad times for workers with population growth, inflation, wars, and urbanization all taking their toll".

<sup>10</sup> Shammas pasa a analizar el consumo de leche y queso fuera de los asilos, ya que poca gente permanecía mucho tiempo en estas instituciones. Ante la afirmación de que se había producido un aumen-

a principios del siglo XVIII, cuando comenzaba el consumo de los nuevos productos, los precios de los alimentos básicos eran relativamente bajos. A finales del siglo éstos subieron y aumentó la escasez. Como consecuencia, el consumo de productos de origen animal, ricos en calcio y en proteínas descendió y también el nivel de calorías. Shammas, al presentar sus conclusiones, sugiere que los cambios alimentarios que tuvieron lugar a lo largo del siglo XVIII pueden haber sido la base de la situación en el período industrial del siglo XIX<sup>11</sup>:

### 1.1. *La dieta de las clases acomodadas*

El esquema de la estructura social en la época victoriana había cambiado muy poco con respecto a la situación anterior a 1750. La diferencia más notable la

*to en la producción comercial de productos lácteos, Shammas afirma que los datos no son muy concretos y que no hay razón para creer que este aumento de producción siguiese el mismo ritmo que el incremento de población. Los datos sobre posesión de vacas son algo más claros y la conclusión es que a finales del siglo XVI la mayoría de los campesinos tenía una vaca, mientras que a principios del siglo XVIII la tenían menos del 20 por ciento de los campesinos excepto en el norte, donde hubo pocos cambios. Shammas retrocede hasta finales del siglo XVI en su investigación con el objeto de comparar los datos con los de Eden y Davies. El resultado es que la capacidad de los trabajadores para producir sus propios alimentos lácteos disminuyó. En cuanto a los nuevos productos, Shammas los divide, simplemente, en buenos y malos. Los buenos, desde el punto de vista nutricional, son el arroz, las patatas y el matz, cuyo consumo en los asilos considera probable, mientras que los malos, es decir, las bebidas con cafeína, el tabaco y los licores, estaban prohibidos en estas instituciones, aunque se sospecha que el consumo existía ilegalmente. En definitiva, el consumo de té, chocolate y café aumentó rápidamente durante la primera mitad del siglo XVIII y se extendió en la segunda mitad por todo el país. Las conclusiones a las que llega Carole Shammas en su investigación son las siguientes: Hacia el final del siglo XVIII muchas familias trabajadoras rurales compraban casi todo lo que comían en el mercado local, en la carnicería y en la panadería y a quien vendiese el té, el azúcar, la mantequilla, etc. Cuanto más preparado estuviese el producto, mejor, ya que la leña o el carbón para cocinar eran caros. Se gastaba aproximadamente el 10 por ciento del presupuesto alimenticio en azúcar y en té. En cuanto a la nutrición, estas tendencias alimentarias no aportaban la energía necesaria para realizar trabajos físicos. A medida que avanzó el siglo XVIII y creció la población, el pan fue paulatinamente ocupando una proporción mayor en la dieta del trabajador. El consumo de carne era insuficiente, pero fue mucho más significativo el descenso en el consumo de leche y de queso.*

El cambio fundamental que se produjo en la dieta de los trabajadores a lo largo del siglo XVIII fue el abandono de una dieta a basada en pasta de avena, leche y queso para adoptar una alimentación constituida por el té, el azúcar, el pan y la mantequilla. La dieta de finales del siglo XVIII tiene sólo una explicación parcial de tipo fisiológico, en lo que se refiere a la naturaleza aditiva de la cafeína y a la aportación repentina de calorías que tiene el azúcar. Más bien se puede explicar en una falta de alternativa al no poder adquirir productos más nutritivos teniendo que recurrir a una constante ingestión de té, pan y mantequilla, e incluso al consumo de tabaco para producir una sensación sólo aparente de satisfacción.

<sup>11</sup> "For Many in the labouring classes, economic development during the early modern period may have meant a steadier supply of bread and greater access to sugar, caffeine, and tobacco products, but also food of more uneven nutritional quality and balance. The abysmal dietary situation of the 19<sup>th</sup> century industrialization period, focused upon in the standard of living debates, may have had its origin a century earlier and apply to agricultural laborers as well as urban factory workers". Shammas, Carole, "The Eighteenth-Century English Diet and Economic Change", p. 267.



constituyó el crecimiento rápido en tamaño y en poder de las clases medias que habían constituido una parte relativamente pequeña en la Inglaterra preindustrial. Este nuevo estamento social, el capitalista manufacturero, el empresario que empleaba a trabajadores para transformar el algodón, extraer carbón de las minas o construir barcos, constituyó la aportación de la revolución industrial a la estratificación social británica. A esta nueva situación social se añadió el surgimiento de profesiones administrativas que exigían un mínimo de alfabetización. El crecimiento de las ciudades demandó todo un ejército de arquitectos, abogados, médicos, profesores y funcionarios y comerciantes. Se puede hablar por tanto, no de una clase media indiferenciada, sino de varios estratos dentro de la clase media.

Tanto para estas nuevas clases medias como para las altas, se presentaron nuevas oportunidades de consumo con más variedad de productos a su alcance y con fortunas en sus manos, en su mayoría libres de impuestos, que habían sido con seguidas mediante la especulación. Los aristócratas dueños de tierras, que habían sido tradicionalmente el ejemplo del refinamiento y de la moda, vieron que su puesto social estaba amenazado por los nuevos ricos que necesitaban demostrar que su procedencia humilde no era óbice para poseer cultura y buen gusto.

Durante la primera mitad del siglo XIX, tuvo lugar la transición hacia nuevos hábitos alimentarios que llegaron a aceptarse como el modelo aceptado; estos nuevos hábitos afectaron a la preferencia de alimentos, su modo de preparación, su servicio en la mesa, e incluso a las horas de las comidas. El *dinner-party* era el símbolo de prestigio en el que se reflejaba el buen gusto y la capacidad económica del anfitrión. Durante el siglo XVIII, las capas altas de la sociedad solían ingerir un copioso desayuno tardío, un almuerzo frío y ligero y una cena hacia las cinco o seis de la tarde. El desayuno había sido una comida fundamental, de manera especial en las zonas rurales: fiambres, caza, queso y cerveza, pescado, huevos y, con frecuencia, chuletas y filetes. De esta manera, un hombre que saliese de caza o a dirigir los trabajos de sus propiedades pasándose el día fuera, podría resistir bien la jornada llevándose un sandwich para el mediodía y cenando a media tarde después de su regreso a casa. Por tanto, básicamente, el esquema alimentario constaba de dos comidas al día.

Hacia la década de 1830 este esquema empezó a cambiar y el desayuno empezó a consumirse más temprano, se hizo más ligero, con varios platos al *grill* y servido a partir de las ocho de la mañana. La cerveza dejó paso al café y el té y, aunque en la alacena esperaban fiambres y huevos cocidos, cada vez era más frecuente la tostada caliente, varios tipos de pan y mermeladas. En cuanto al almuerzo, se le considera una innovación victoriana que surgió como consecuencia de que el desayuno se empezase a consumir más temprano y la cena más tarde. Sin embargo, volver a casa para el almuerzo se fue haciendo más difícil a medida que las clases medias empezaron a vivir en zonas alejadas del centro de la ciudad. En estos casos, el marido cenaba en su club o en una *chop house* mientras su mujer se preparaba una comida ligera a base de carne y pescado, acompañada de los niños si no había invitados (los niños, en épocas anteriores solían estar confinados en la habitación de juegos o de estudio).

En los hogares de las clases superiores, el almuerzo entre 1830 y 1860 pasó de ser una comida fría a una comida caliente más o menos elaborada, y hasta la década de 1870 no se empezó a servir café después de ella. Fue el almuerzo una comida que surgió en parte debido al ocio hogareño de las señoras de las clases altas victorianas y, en parte, como repuesta a las necesidades laborales de los profesionales y hombres de negocios que empezaban la jornada laboral más temprano y la terminaban más tarde. Por las tardes, las señoras practicaban una peculiar forma de socialización, el *carriage exercise*, que consistía en visitar a sus parientes o amistades desplazándose en su carruaje. En estos casos, el refrigerio ofrecido consistía en tarta y vino o refrescos caseros si se trataba del campo. Aunque el té llevaba consumiéndose más de un siglo, no se tomaba generalmente a la hora del té. La moda aristocrática del té de las cinco parece haberla introducido la duquesa de Bedford, extendiéndose esta nueva costumbre a partir de la década de 1840.<sup>12</sup>

A medida que la hora de la cena se iba retrasando, el té a media tarde *tea-time* se iba haciendo más necesario. Las razones para esta nueva necesidad fueron varias: la extensión de la duración de las sesiones del parlamento para los políticos y de la jornada laboral de los hombres de negocios, el viaje de vuelta a casa y la duración más larga de la luz del día como consecuencia del uso de las lámparas de gas. Pero la imitación social tomando como modelo los hábitos de la nobleza y de la realeza fue un factor determinante. Varias familias de la nobleza fueron retrasando la hora de la cena, modelo que empezó a cundir entre las capas sociales superiores y círculos de moda. La reina Victoria, símbolo de los *morals and manners*, cenaba a las ocho de la tarde.

Este fue el cambio fundamental que se produjo en la época victoriana en cuanto al horario de las comidas. A su vez, los libros de cocina y de dieta empezaron a hablar del *regimen*, es decir, de una combinación de ejercicio y alimentación realizados según un horario recomendado. Este régimen era diferente para los hombres y las mujeres y consistía, en general, en levantarse temprano, hacer ejercicio y consumir una gran variedad de alimentos: cerveza, pan duro, huevos, carnes, aves, caza y verduras. No se consumía mucha fruta fresca y las mujeres debían evitar las verduras (aunque no las patatas), la mantequilla, nata, leche, queso y pescado para conservar su cutis.

La cocina francesa no era vista con buenos ojos por los hidalgos rurales, los médicos ni los fiscales que recelaban de los refinados platos franceses que aparecían cada vez con más frecuencia en las mesas de los ricos. Éstos eran partidarios de la comida tradicional inglesa: costillas, roast beef, jamón, chuletas, filetes y cerveza. Entre la literatura culinaria de la época destacan los libros de Dr. Kitchiner y Mrs Rundell, el *Epicure's Almanac* de 1841 que constaba de 365 recetas, una por día para todo el año, el *Complete Art of Cookery* de 1848 y *Modern*

<sup>12</sup> Peel, Mrs C. S. "Homes and Habits" en G. M. Young (ed.) *Early Victorian England, 1830-1865*, en Burnett, *Plenty and Want*, p. 68.

*Cookery* de Eliza Acton que constaba de 650 páginas y fue el libro de cocina más vendido de la época.<sup>13</sup>

Sin embargo, a pesar de esta tendencia a la cocina británica nacional, la moda francesa tanto en la cocina como en el servicio fue la norma adoptada en la mayoría de los casos por las clases dominantes. La moda culinaria, en el vestir y en las ceremonias, ya había sido adoptada por la aristocracia británica a finales del siglo XVII, aunque el sentimiento antifrancés, consecuencia de las guerras napoleónicas, retrasó su consolidación. Con el final de las guerras contra los franceses en 1815, la cocina francesa empezó a imponerse con fuerza con la notable diferencia de que, mientras con el estilo inglés se servían todos los platos a la vez, con el estilo francés los platos se servían uno detrás de otro, divididos en dos grandes menús principales subdivididos a su vez en platos más pequeños, *entrées* para el primer menú y *entremets* para el segundo. El estilo francés añadía mucha importancia a los postres dulces al final de la comida y a los aromatizantes, las salsas y la presentación. Tal variedad de platos exigía un buen surtido de vinos diferentes para acompañar cada plato. Hubo un período de transición durante el cual convivieron, en las mesas de los ricos, la comida francesa y a la británica; pero en la década de 1820 la cocina francesa estaba completamente consolidada.<sup>14</sup>

Alexis Soyer fue otro de los grandes cocineros franceses que había huido de su país durante la revolución de 1830 llegando a ser el chef del prestigioso *Reform*

<sup>13</sup> Burnett, *Plenty and Want*, p. 70.

<sup>14</sup> En 1830 se publicó *Cook's Dictionary* de Richard Dolby, que había sido chef en la *Thatched House Tavern* de Londres. El libro incluía diagramas de cómo disponer los platos en la mesa, alrededor del decorativo central *plateau* o *pièce montée*. La creciente importancia de la cocina francesa en la Inglaterra victoriana fue debida en gran medida a los *chefs* franceses que habían emigrado a Inglaterra a finales del siglo XVIII y principios del XIX, como refugiados políticos después de la revolución francesa al desaparecer en su país el sofisticado servicio gastronómico de las grandes casas y palacios de la nobleza. Uno de estos chefs fue Felix, que trabajó para el duque de Wellington y al que abandonó por su falta de interés gastronómico. Antonin Carême, el autor de *Maître d'hôtel Française* y *L'art de la Cuisine Française*, fue chef del príncipe regente y su cena servida en el Brighton Pavillion el 15 de enero de 1817 es uno de los ejemplos de elaboración y extravagancia de los banquetes al modo francés que degustaba la realeza victoriana. La cena empezó con cuatro sopas diferentes, continuó con cuatro platos de pescado, siguieron cuatro *grosses pièces* o *pièces de résistance* complementadas por 36 *entrées*; a continuación se sirvieron cinco *assettes volantes* de filetes de lenguado y cinco de gallo a las avellanas cubierto con salsa de béchamel mezclada con crema amarga y dorada en el horno. La parte final no fue menos sofisticada ni abundante: "Afterwards, eight majestic set pieces were brought in, some of them – made of sugar icing moulded into representations of *The Chinese hermitage* or *The ruin of the Turkish mosque* – designed to be looked at, others, like cheese brioche, French nougat, and orange biscuit, to be nibbled. Then there were four roasts of game and poultry; cockerels, wild duck, chickens and hazel grouse. And Thirty-two *entremets*, including ember-roasted truffles, lobster *au gratin*, pineapple cream, cucumbers in white sauce, liqueur-flavoured jelly, oysters, stuffed lettuce, potatoes in Hollandaise sauce, scrambled eggs with truffles, spongy Genoese cakes with coffee filling, and so on. And another ten *assiettes volantes*, five containing miniature potato *soufflés*, and five chocolate *soufflés*". Véase para estos ejemplos culinarios: Tannahill, Reay, *Food in History*, pp. 298-301. Una sucinta biografía de Antonin Carême se halla incluida en *Un festin en Paroles*, (*Histoire Littéraire de la sensibilité gastronomique de l'antiquité à nos Jours*), de Jean-François Revel, versión española de Lola Gavarroón, Tusquets editores, (Barcelona, 1980), pp. 223-251.

*club*, donde constantemente inventaba nuevos y sofisticados platos. Fue allí donde preparó famosos banquetes, uno de los cuales, celebrado en York y al que asistieron la reina y el príncipe consorte, incluía un plato que constaba de los siguientes ingredientes: 5 cabezas de tortuga, 24 capones, 18 pavos, 18 pollos de engorde, 16 aves, 20 faisanes, 45 perdices, 100 agachadizas, 36 pichones, 6 chorlitos, 36 codornices y 72 alondras rellenas.<sup>15</sup>

Pero estos banquetes, aunque proporcionan una idea bastante aproximada de la copiosidad y refinamiento de la cocina de los poderosos, no reflejan cuál era la dieta del día a día de estas clases. Los banquetes y los *dinner-parties* que sus anfitriones podrían celebrar una o dos veces al mes, según la categoría social que se ostentaba dentro de las clases altas, requerían mucho tiempo, dinero y la contratación de cocineros externos, lo cual no estaba al alcance de todos. El día a día, incluso de los más ricos, era con toda seguridad menos elaborado. Thomas Walker, en sus artículos publicados en el semanario *The Original* era partidario de un menú mucho más frugal: tortuga, seguida de salmonetes, gallo, y de postre, frituras de manzana y gelatina.

Para los *dinner-parties* se sacaba la cubertería de plata, la mejor vajilla de porcelana y cristalería y se servía la comida *à la française*. Cuando había muchos invitados, cada uno traía sus asistentes para ayudar en el servicio de la mesa y las comidas podían durar varias horas. El esquema era más o menos formal: sopa, pescado, *entrées*, *flying dishes* de *pâtés* de ostra u otros *pâtés* y varias carnes para cerrar el primer plato, caza y aves de corral para empezar el segundo plato y dulces elabo-

<sup>15</sup> Pese a la impresión de abundancia que dan estas cifras, la cocina inglesa del XIX es una cocina más medida y equilibrada. En un festín que tuvo lugar en York en 1466 con motivo de la elevación de George Neville, arzobispo de York, se consumieron las siguientes cantidades: Unos 4.000 kilos de trigo, 300 barriles de cerveza, y 100 de vino, una pipa de hipocrás, 104 vacas, 6 toros bravíos, 1.000 carneros, 304 terneras, 304 cerdos, 400 cisnes, 2.000 ocas, 1.000 capones, 2.000 cerdos, 400 chorlitos reales, 1.200 codornices, 2.400 aves llamadas *rees*, 104 pavos reales, 400 gansos salvajes y cercetas, 204 grullas, 204 cabritos, 2.000 pollos, 4.000 palomos, 4.000 conejos de campo, 204 alcaravanes, 400 garzas, 200 faisanes, 500 perdices, 400 gallos silvestres, 100 chorlitos comunes, 1000 garzotas, 500 ciervos, gamos y corzos, a los que se añadieron 4.000 pasteles fríos rellenos de caza mayor, 1000 platos de gelatina multicolor y 3.000 de gelatina de un solo color, 4.000 tostadas frías, 3.000 platos de crema, 600 lucios y 800 brevas, 12 focas y cerdos marinos y cantidad de especias, dulces y barquillos. Flandrin, Jean-Luis, "La distinción a través del gusto" en Ariés, Philippe y Duby, Georges (ed.) *Historia de la vida privada. El proceso de cambio en la sociedad de los siglos XVI-XVIII*, Vol. 5, Taurus, (Madrid, 1992)., pp. 282, 283. Jean-Luis Flandrin observa que en aquella época destacaba lo copioso del festín más que su refinamiento. En el festín citado estaban representadas jerárquicamente la totalidad de las capas sociales hasta un total de 2.500 personas, entre invitados y sus criados. Por el contrario, en los siglos XVII y XVIII la preocupación se alejó de alimentar a las multitudes con gran cantidad de alimentos a deleitar el gusto refinado de las élites. En contraste con tales extravagancias, Soyer organizó cocinas de sopas para mitigar la hambruna irlandesa de 1847 y más tarde preparó el avituallamiento y la dieta de los hospitales de Crimea, realizando ambos trabajos con un éxito extraordinario. Sus libros de cocina también tuvieron mucho éxito, escribiendo para diferentes clases sociales: *A Shilling Cookery for the People* en 1855 para los proveedores, *The Poor Man's Regenerator* en 1847 para los trabajadores y *The Modern Housewife, or Ménagère* en 1849 para las clases medias.

rados, platos picantes, helados y postre. Los vinos más frecuentes eran Sherry, Madeira y Champagne que, a medida que avanzaba el siglo, iba haciéndose más popular. La comida terminaba con café y licores. A pesar de que los victorianos parecían gozar de muy buen apetito, de que la duración de las comidas ayudaba a la digestión y de que los sirvientes también consumían parte de estas viandas, las sobras y el desperdicio eran enormes. Una cena que sirvió Francatelli a la reina Victoria en 1840 constaba de un total de setenta platos, aunque la reina prefería la comida sencilla.<sup>16</sup>

La gastronomía constituyó una característica distintiva de la sociedad victoriana que para los políticos, profesionales y hombres de negocios era indispensable como una forma de mantener sus relaciones públicas. Para sus esposas e hijas era una forma de exhibir sus vestidos y últimas adquisiciones. Los progresos del transporte y las comunicaciones hicieron posible que estas relaciones incluyesen a familiares y amigos que vivían en lugares más lejanos, siendo la familia y el hogar las instituciones sociales por excelencia en la vida de las clases superiores durante la época victoriana.

En períodos anteriores, las relaciones sociales se desarrollaban con separación de sexos; los hombres discutían sus negocios en los *coffee-houses* y a las mujeres apenas se las veía en público. Pero la moda de los *coffee-houses* ya había pasado y su lugar lo ocuparon los *clubs* donde se podía disfrutar de una buena comida por un precio razonable. Entre los clubs más prestigiosos destacaba el *Reform club*, (en el que Soyer ejerció sus habilidades culinarias), aunque también existían clubs privados donde se reunían personas que compartían las mismas aficiones. Entre estos últimos destacaba el *Sublime Society of Beefsteaks*, donde se degustaban chuletones de la mejor calidad. Este club tenía como asiduos clientes a actores, pintores, escritores, el príncipe de Gales y el duque de Norfolk, que con frecuencia devoraba tres o cuatro libras de carne en una sola comida.<sup>17</sup> Otros establecimientos típicos victorianos eran las *inns*, *eating-houses* y los hoteles. Las *inns* proporcionaban comida y alojamiento, pero, al igual que las casas de comidas, no gozaban de buena reputación. En concreto, las pensiones donde tenían su parada los carruajes, tenían fama de ofrecer siempre el mismo plato de chuleta, filete o carne de ave de corral y de alojar a los viajeros en habitaciones incómodas, mal amuebladas y excesivamente caras. En cuanto a los lugares de alojamiento, con la excepción de los exclu-

<sup>16</sup> Francatelli, escritor y artista, fue discípulo de Carême y ocupó los puestos de chef en Chesterfield House y en el club de juego de Crockford y fue maître d'hôtel de la reina Victoria y el príncipe consorte. Burnett, *Plenty and Want*, p. 73.

<sup>17</sup> Sobre asociacionismo véase Thompson, F. M. L., "¿Peculiaridad británica? Las asociaciones voluntarias y la formación de la sociedad industrial en el siglo XIX", en *Estado, protesta y movimientos sociales. Actas del tercer Congreso de Historia Social de España*, Universidad del País Vasco, (Vitoria-Gasteiz, 1997), pp 319-338. Véase también: Thorne, Robert, "The Movement for the Public House Reform, 1892-1914", en Derek Oddy y Derek Miller, *Diet and Health in Modern Britain*, Croom Helm, (Beckenham, 1985) pp. 231-254. A finales del siglo XIX se iba a producir el triunfo del *Pub* sobre las *Coffee Houses*, aunque con una marcada división social en el interior de los locales.

sivos hoteles Clarendon, Bedford y otros del West End de Londres, eran muy escasos. El restaurante como tal, apenas existía hacia mediados de siglo y, con la excepción de los *clubs*, había una gran diferencia entre los dos extremos: por un lado los hoteles muy caros y por otro la chuletería (*chop house*), donde la cocina solía ser poco gratificante. En 1851, con motivo de *The Great Exhibition*, se publicó la primera guía gastronómica de los establecimientos de comidas de Londres: *London at Table; or How, When and Where to Dine and Order a Dinner, and Where to Avoid Dining*. La guía, de autor anónimo, daba el visto bueno a algunos restaurantes, casi todos franceses, pero se quejaba de la escasez de lugares de cierto nivel donde pudieran entrar las mujeres.<sup>18</sup>

En la calidad gastronómica que disfrutaban las capas altas de la sociedad victoriana se refleja la riqueza del país más poderoso del mundo. Esta misma élite que empleaba a los mejores cocineros del mundo, hacía sin embargo, ostentación de templanza. Tanto este hecho como la situación alimentaria de las clases más desfavorecidas ponen de manifiesto la doble moralidad existente en la Inglaterra de mediados del siglo XIX.

### 1.2. *La dieta de los trabajadores de la ciudad*

Una característica fundamental de la revolución industrial es el crecimiento de las ciudades. La causa de este crecimiento fue el desarrollo de la industria manufacturera como consecuencia de la invención de nuevas máquinas, que revolucionaron la fabricación de tejidos de manera especial en los condados de Yorkshire y Lancashire. También experimentaron un extraordinario desarrollo la industria minera, la industria metalúrgica y los transportes y comunicaciones, con la construcción de canales y la aplicación de la máquina de vapor al ferrocarril y a los barcos. El incremento de población y el hecho de que una mayor proporción de esta población fuese urbana supuso un cambio radical con respecto al período preindustrial. Entre los historiadores surgió la controversia de si los trabajadores industriales de las ciudades tenían una calidad de vida superior o inferior a la de sus antepasados los trabajadores agrícolas. Uno de los indicadores de estas condi-

<sup>18</sup> "One evil of long standing still exists in London – and that is the difficulty of finding a Hotel or Restaurant where strangers of the gentler sex may be taken to dine. It is true that since our intercourse with the Continent, some coffee-rooms have been opened where gentlemen may take their wives and daughters, but it has not yet become a recognized custom... To give a private dinner with ladies it is necessary to go to the "Albion" or "London Taverns", where nothing can exceed the magnificence of the rooms... wine exquisite, price in accordance." Anon, (1858) *London at Dinner, or, Where to Dine*,. En Burnett, John, *Plenty and Want*, p. 83. Se puede apreciar en esta referencia la situación cambiante por la que atravesaban los establecimientos públicos de comidas en el período victoriano y el impacto que había tenido la relación con los países de la Europa continental, principalmente, Francia. Es pertinente destacar la situación de desventaja social en que se hallaban las mujeres en el año en que se considera que los cambios fundamentales de la Revolución Industrial ya habían tenido lugar.

ciones de vida lo constituyen los bienes que los trabajadores consumían, dentro de los cuales se deben incluir los productos alimenticios. El consumo per cápita de alimentos es un indicador de tendencias a escala nacional, pero no indica cuál fue el consumo real de grupos ni, por supuesto, de individuos.

En algunas profesiones como las de los albañiles, canteros o trabajadores de astilleros no se produjeron cambios significativos con respecto a sus salarios. Sin embargo, en aquellos oficios que estaban siendo afectados por la introducción de nueva maquinaria, los cambios fueron radicales. El ejemplo más evidente es el de los tejedores manuales de la industria textil. Los *handloom-weavers*, que habían sido uno de los gremios mejor pagados, pasaron de una paga de 30 chelines semanales en 1797 a menos de 6 chelines en 1830, debido a la introducción de la nueva maquinaria que los llevó a una situación de pobreza. Junto con los tejedores había otras profesiones cuyo salario era similar en 1830: zapateros, bordadores, trefiladores y un sinnúmero de trabajadores domésticos y sirvientes que percibían unos salarios miserables. La variedad de salarios era tal que es imposible analizarlos de manera exhaustiva. Por otra parte, el empleo era irregular debido a las crisis cíclicas típicas de la revolución industrial que hacían que un trabajador se viese repentinamente en una situación de desempleo que podía durar varios meses, pasando de una vida confortable a poco menos que una situación de hambre: "Era el descontento general de gentes que se sentían hambrientas en una sociedad opulenta y esclavizadas en un país que blasonaba de libertad, iban en busca de pan y esperanza y recibían a cambio piedras y decepciones".<sup>19</sup>

Otro elemento desestabilizador lo constituían las fluctuaciones de los precios. Aunque la tendencia de los precios de los alimentos fue a la baja a partir de 1815, los alimentos seguían siendo caros y el precio del pan en concreto fluctuaba con rapidez en períodos cortos de tiempo. Algunos autores contemporáneos consideraban que la situación de la familia, con las niñas y las mujeres trabajando en las fábricas, disminuía drásticamente las posibilidades de desarrollar cualidades domésticas, lo que violentaba la tradicional división sexual del trabajo en la que las mujeres realizaban estas tareas. Además de la dieta, constituida básicamente por mantequilla, queso y tocino, el padre de familia consumía la poca carne que pudieran adquirir, para poder soportar durante horas el duro trabajo de la fábrica. Así describía Engels la situación alimentaria de los trabajadores de la ciudad.<sup>20</sup>

La vida en una ciudad tenía algunas ventajas que no existían en las zonas rurales; la comida podía comprarse en pequeñas cantidades, lo cual hacía innecesario gastar una cantidad de dinero importante en un saco de trigo o un galón de

<sup>19</sup> Hobsbawm, Eric J., *Industria e imperio. Una historia económica de Gran Bretaña desde 1750*. Ariel, (Barcelona, 1977), pp 90-91. Hobsbawm proporciona en estas páginas una pormenorizada relación de los años de mayor miseria y crisis cíclicas que llevaron a los trabajadores al amotinamiento.

<sup>20</sup> "The better-paid workers, particularly when the whole family works in the factories, enjoy good food as long as they are in employment. They have meat every day and bacon and cheese for the evening meal. The lower-paid workers have meat only two or three times a week, and sometimes only on Sundays. The less meat they can afford, the more potatoes and bread they eat.

azúcar, (el azúcar y el té se podían comprar en onzas), dando más versatilidad a la adquisición de productos alimenticios.<sup>21</sup> En otros casos, las condiciones de vida y alimentación eran aún peores, como los niños pobres que eran cedidos por las autoridades parroquiales a las fábricas para trabajar de aprendices en los molinos de la industria textil. Estos niños estaban peor alimentados que los cerdos, a los cuales robaban la comida para poder sobrevivir. Existían, sin embargo, empresarios ejemplares que reconocían que la alimentación era fundamental para el bienestar de sus trabajadores.<sup>22</sup> Sin embargo, estos casos eran excepcionales y entre los empresarios existía la idea general de que los trabajadores eran desorganizados y poco previsores. Si no gastasen casi todo su salario en bebida, su paga sería suficiente para sus necesidades, argüían.

Sometimes the meat consumed is cut down to a little chopped bacon mixed with the potatoes. The poorest of all are the Irish, for whom potatoes are the staple diet. In addition, most workers drink weak tea to which perhaps sugar, milk, or spirits are added. In England and even in Ireland tea is regarded as being just as essential as coffee is in Germany and only those who suffer from the direst poverty give up their tea". Engels, Friederich, *The Condition of the Working Class in England in 1844*, en J.F.C. Harrison, *Early Victorian Britain, 1832-51*, Fontana Press, (London, 1988), pp. 71-72.

<sup>21</sup> La *chandler's shop* era un tipo de tienda muy importante para el consumidor industrial. En ella, el tendero fiaba el pan y otros alimentos a crédito cuando el cliente no tenía dinero. Esta facilidad de obtener productos a crédito hacía que muchos trabajadores se pasaran la vida endeudados. El almacén, colmado o *corner shop* surgió en las ciudades industriales a mediados del siglo XIX. Era el lugar donde se vendían todos los productos alimenticios con excepción de la carne. Estas tiendas solían estar situadas en los barrios más pobres, mientras que en las principales calles comerciales de las ciudades había tiendas más especializadas.

El *truck system* fue otra de las peculiaridades típicas de la época de la industrialización, consistente en pagar al trabajador industrial parte de su salario en productos de consumo, de los cuales una parte importante la constituían los alimentos. A veces se entregaban vales que se podían intercambiar por comida en otra institución, la *tommy shop*. Estos establecimientos, en los que los comestibles se vendían más caros y de inferior calidad que en las tiendas ordinarias, eran típicos de las zonas mineras y en la construcción de ferrocarril, donde el empresario podía argumentar que no existían suficientes servicios disponibles en las proximidades. A los trabajadores del ferrocarril o *navvies* se les sujetaba a este sistema pagándoles su salario después de mucho tiempo, obligándoles a permanecer permanentemente endeudados. Por otra parte, gozaban de fama de consumir grandes cantidades de comida, y aún mayores cantidades de bebida para soportar su duro trabajo: "They ate and drank more than any other men: Two pounds of meat, two pounds of bread and five quarters of ale a day was normal navy fare. Most of their earnings went in drink. After a pay-day navvies would be drunk for days together, and there were plenty of stories of navvies who worked in a perpetual state of inebriation". Véase Harrison, J.F.C., *Early Victorian Britain*, pp. 50-51.

<sup>22</sup> Samuel Oldknow daba bien de comer a sus empleados: *porridge* y tocino para desayunar, carne todos los días para las comidas y *puddings* o empanadas en días alternos. Cuando mataban un cerdo, las empanadas estaban rellenas de carne con poca corteza. Toda la fruta del huerto era para los niños, y para los adultos organizaba un suministro de carne, leche y verduras criando terneros y vacas, y cultivando un huerto de tres acres. Otro empresario excepcional fue Robert Owen que en el período en el que dirigió los molinos de algodón de New Lanark, entre 1799 y 1824, proporcionó a sus empleados amplias cocinas, un horno para el pan, almacenes de provisiones y un comedor donde las comidas eran buenas y baratas. Cada empleado podía explotar un trozo de huerto, y en la tienda de la fábrica se podían adquirir artículos de muy buena calidad a poco más que el precio de costo. Robert Owen (1771-1858) creó la "institución para la formación del carácter" en New Lanark y otras dos escuelas para niños en 1816. Véase Burnett, John, *Plenty and Want*, p. 48. Fue el



Es probable que el consumo de bebidas alcohólicas no aumentase durante el período de industrialización; de hecho, el consumo per capita de cerveza descendió cuando la ley de la cerveza de 1830, que garantizaba que hubiese más cantidad de cerveza disponible en las cervecerías (*Tom and Jerry shops*), podía haber significado lo contrario. Es necesario tener en cuenta que las bebidas obtenidas por fermentación, como la cerveza, formaban parte de la dieta tradicional anterior a la industrialización, mientras que el consumo de las bebidas destiladas como la ginebra llegó a considerarse una lacra social.<sup>23</sup> Los establecimientos públicos de bebida (antecesores del *pub*) eran más atractivos, más confortables y más cálidos que los hogares de los trabajadores, y la bebida era un buen modo de evadirse de las penurias del trabajo ya que el bajo nivel educativo de los trabajadores no les permitía dedicarse a actividades más constructivas. La bebida acompañaba todas las celebraciones de bodas, jubilaciones y otras festividades anuales, pero fundamentalmente eran el calor y las condiciones de trabajo en las fábricas, en las minas, en los puertos de mar, en las fundiciones de hierro, que hacían al trabajador sudar copiosamente, las que obligaban al trabajador a rehidratarse ingiriendo grandes cantidades de cerveza. La bebida era un elemento más que acrecentaba la explotación del trabajador y su endeudamiento. Algunos reaccionaron contra esta situación haciéndose abstemios, pero la mayoría continuaron atados a los hábitos en que se habían criado. Se estaba produciendo un cambio social que influía en las formas tradicionales de diversión de las clases trabajadoras, anteriormente agrícolas y desviándose hacia un sistema social de carácter urbano, caracterizado por relaciones contractuales, tendente al individualismo y moldeando su cultura para adaptarse a las exigencias de la población industrial. Desdichadamente, escasean los presupuestos de hogares de trabajadores de los que se pueda extraer su consumo de alimentos, entre otras razones porque el trabajador y su esposa rara vez llevaban una contabilidad de lo que consumían. Los únicos documentos que existen son los que elaboraban los trabajadores para demostrar lo mal que vivían y así reivindicar una subida de salario, presupuestos domésticos escritos por los filántropos de las clases medias con la intención de enseñar a los trabajadores a administrar sus ingresos.

En 1810, los cajistas de Londres reivindicando más paga elaboraron un presupuesto semanal para una familia del trabajador, su mujer y dos hijos. Un exa-

pionero de la cooperación entre la mano de obra y el consumo y su trabajo tuvo gran influencia en la aprobación de la Factory Act de 1819. Sir Paul Harvey, *The Oxford Companion to English Literature*, (Oxford, 1984).

<sup>23</sup> "Desde mediados del siglo XVIII la distinción entre bebidas fermentadas y destiladas empezó a ser puesta de relieve con insistencia como consecuencia del aumento del consumo de estas últimas. Así, en Inglaterra, el pintor Hogarth realizó dos grabados divulgativos titulados *Beer Street* y *Gin Lane* que interpretaban gráficamente la percepción social de dicha diferencia. El primero de ellos representaba un barrio de Londres próspero, limpio y alegre en el que sólo se consumía cerveza. El segundo ponía de relieve el aspecto que tendría el barrio si predominase el consumo de ginebra: peleas callejeras, suciedad, miseria, violencia, etc". Campos Marín, Ricardo, *Alcoholismo, medicina y sociedad en España (1876-1923)*, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, (Madrid, 1997), p. 128.

men de este presupuesto indica un nivel de vida considerable, casi de clase media, dado que se consumían 14 libras de carne a la semana, la renta era de seis chelines y se incluían gastos de libros escolares para los niños e incluso una tasa del seguro. Este presupuesto contrasta con el que elaboraron los tejedores de Nottinghamshire en sus negociaciones para obtener un aumento de salario. Estaban muy próximos los motines por alimentos y los movimientos luditas de 1811-12.<sup>24</sup> Esta dieta era muy similar a la de los trabajadores agrícolas en la peor de las condiciones. Es de destacar el consumo a regañadientes que se hace de la pasta de avena y de patatas. En otras zonas costeras como en Cornualles, la dieta consistía en pan de cebada, patatas, un poco de carne de cerdo los domingos, pero abundancia de pescado barato en todo momento, lo cual indica la importancia que la geografía tenía en la dieta de los pobres. En Nottingham, una sardina o un arenque salado habrían sido un lujo.

Hacia 1850 empezó a establecerse una dieta distintivamente urbana, diferente a la de décadas anteriores durante las cuales la dieta urbana había sido similar a la de las zonas rurales, es decir, una dieta consistente en alimentos básicos como el pan, las patatas, el tocino, el queso y la mantequilla, alimentos que, o eran procesados o soportaban un tiempo más o menos largo de almacenamiento. Los alimentos perecederos como el pescado, las verduras frescas, la fruta, la leche y la carne estaban restringidos debido a dificultades de transporte antes de la era del ferrocarril y eran, por tanto, caros. Por otra parte, los bajos ingresos condicionaban la dieta obligando a las clases trabajadoras a una alimentación a base de féculas que constituían una fuente barata de energía. El consumo a gran escala de pescado comenzó, según R. M. Hartwell, en la década de los 1830 con las nuevas técnicas de pesca, la utilización del hielo para su conservación y la energía de vapor aplicada a los barcos. Las tradicionales *fish and chips* parecen también haber comenzado a popularizarse en este período.<sup>25</sup>

Los trabajadores urbanos tenían que depender forzosamente de productos alimenticios ya elaborados comercialmente como el pan y fáciles y rápidos de adquirir, es decir, en un puesto o una tienda en el mercado. Pocas veces tenían la oportunidad de suplir su dieta con productos caseros. Sin embargo, los trabaja-

<sup>24</sup> “La carta que explicaba el presupuesto denunciaba: From the various and low prices given by our employers, we have not, after working from sixteen to eighteen hours per day, been able to earn more than four to seven shillings per week to maintain our wives and families upon, to pay taxes, house, rent, etc. ... and though we have substituted meal and water, or potatoes and salt for that more wholesome food an Englishman’s table used to abound with, we have repeatedly retired after a hard day’s labour, and been under the necessity of putting our children supperless to bed to stifle their cries of hunger; nor think that we give this picture too high a colouring when we can most solemnly declare that for the last eighteen months we have scarcely known what is to be free from the pangs of hunger”. Citado por J.D. Chambers (1945) *Modern Nottingham in the Making*, en Burnett, *Plenty and Want*, p. 51.

<sup>25</sup> “The London fried fish trade began with the industrial revolution in the 1830s. Jewish merchants in the East End and Soho fried fish and distributed it from warehouses decades before “chipped” potatoes were added. The fish was, and still is, whatever was getting a good price at Billingsgate

dores urbanos que a mediados del siglo XIX percibían mejores salarios tenían acceso a una mayor variedad de productos, tanto frescos como preparados, que la que existía en el campo y podía disfrutar de lo que en épocas anteriores se consideraba un lujo. Por ejemplo, en los presupuestos de William Neild, el consumo medio de carne, grasas, azúcar y leche era superior a lo que habrían consumido los trabajadores rurales medio siglo antes. Lo mismo ocurría con el pescado, el té y el café. Hacia mediados de siglo se fue confirmando la tendencia hacia el aumento en el consumo de grasas y del azúcar, así como de bebidas estimulantes como el café y el té.

### 1.3. *La dieta de los trabajadores del campo*

El trabajador agrícola de finales del siglo XVIII y principios del siglo XIX dependía totalmente de la agricultura para su alimentación y ésta era el principal indicador de su nivel de vida. Pero las labores agrícolas entraron en un período de inestabilidad crónica a partir del estallido de las guerras napoleónicas en 1793. El crecimiento de la población, que demandaba cada vez más cantidad de productos alimenticios, la inflación producida por la emisión de dinero en papel, y el intento de bloqueo por parte de Napoleón a las costas británicas, que dificultaba el comercio exterior, sumieron a la agricultura en una profunda crisis. Todos estos factores hicieron que los precios se elevaran desmesuradamente, de lo cual se beneficiaron los propietarios de tierras aunque resultaron perjudicados los trabajadores.

Las malas cosechas que se recogieron durante las guerras napoleónicas añadieron complejidad a la situación. Debido a la escasez y a la inflación, el precio de los alimentos se disparó, incluso el de los alimentos básicos como el pan. Otros alimentos que normalmente ya eran más caros como la carne, desaparecieron prácticamente de la mesa de los trabajadores pobres. Debido a los cercamientos de los terrenos baldíos y comunales durante los años de guerra, aumentó la extensión de tierras cultivadas, las cuales exigían una gran cantidad de mano de obra en tiempos de cosecha, pero durante el resto del año los jornaleros tenían muy poco trabajo o estaban totalmente desempleados. Los cercamientos tuvieron, para los trabajadores rurales, el efecto de que, al no disponer de tierra para poder criar animales, tuvieron que prescindir de alimentos tan fundamentales como la leche. La leche era prácticamente imposible de obtener ya que los dueños de las granjas eran reacios a vendérsela a sus asalariados.<sup>26</sup>

market - cod, haddock, plaice, hake, or even skate or dogfish". Kurlansky, Mark, *Cod, A Biography of the Fish that Changed the World*, Penguin, (New York), p. 208.

<sup>26</sup> Hammond, J. L. y Barbara, *El trabajador del campo*, Ministerio de trabajo y seguridad social, (Madrid, 1987), p. 105. La gran obra clásica de los esposos Hammond ocupa un lugar privilegiado en la historiografía británica y en sus páginas encontramos, sin duda el análisis más apasionado

Con anterioridad a estos años, los jornaleros solían vivir en la granja donde trabajaban. El régimen del *living-in* tenía la ventaja de que el alojamiento y la manutención eran parte de su salario. Durante la última década del siglo XVIII, a los trabajadores se les empezó a poner a sueldo y se les obligó a vivir fuera de la granja. Este sistema del *boarding-out* significó que los trabajadores ganaban más dinero, pero este aumento de ingresos no compensó la falta de provisión de alimentos. Sus niveles de nutrición descendieron. Por otra parte, el trabajador agrícola se convirtió en una especie de jornalero.<sup>27</sup> *Boarding-out* fue entonces la consecuencia de los altos precios. Pero para los trabajadores agrícolas fueron todavía más desastrosos los efectos de la depresión y de los bajos precios que empezaron en 1813 y duraron más de 20 años. Con la caída de Napoleón cayó también la mayor protección que habían tenido jamás los granjeros ingleses. Ni siquiera la ley de cereales (*Corn Law*) pudo compensar el descenso de los beneficios al patrono agrícola.<sup>28</sup>

La antigua ley de pobres isabelina era incapaz de hacer frente a los problemas creados por la nueva situación y habían empezado a surgir algunas propuestas para introducir nueva legislación. En primer lugar, la *Gilbert's Act* de 1782 había establecido que los oficiales de la parroquia eran los encargados de buscar empleo a los trabajadores agrícolas desempleados. El gobierno pagaría los salarios

de la lamentable situación en que se encontraban los trabajadores agrícolas británicos como consecuencia del nuevo régimen capitalista industrial. Véase el artículo que a su obra dedica Joseph Fontana: "Del trabajador del campo al trabajador especializado: En torno a los Hammond", *Sociología del Trabajo*, 2 (1987/88), pp. 143-151.

<sup>27</sup> "Even before the industrial revolution, there were growing differences in what people ate or drank which reflected changes in their style of life. In predominantly agricultural areas, where the majority of the population lived, it was still usual to process food in the home and the self-reliance of families which kept animals and brewed and baked for themselves made it appear that little change was in sight. Yet the consolidation of landholdings and changes in agricultural techniques of the eighteenth and early nineteenth centuries were turning many country dwellers into a rural proletariat dependent on wage labour as the principal source of income and with little, if any, access to land of their own on which to produce food. As a self-sustaining ecosystem, rural society was nearing its end. For most of the nineteenth century only the vestiges of a peasant economy remained, largely confined to the more remote upland or marshland regions". Oddy, Derek John, "Food, drink and nutrition", en *The Cambridge Social History of Britain*, Vol. 2, F.M.L. Thompson, (ed.), Cambridge University Press, (Cambridge, 1990), p. 252.

<sup>28</sup> En 1795, el reverendo David Davies sacó como conclusión de sus investigaciones de los presupuestos domésticos de sus parroquianos de Berkshire que los ingresos salariales de un trabajador y de su esposa no eran suficientes para mantener a una familia con dos hijos sin recurrir a la ayuda de caridad para pobres que proporcionaba la parroquia: "These accounts of the earnings and expenses of labouring families in my own parish, were collected about Easter 1787, when affairs relating to the poor were under the consideration of the Parliament and the public. From what loose information I could then gather near home, I saw sufficient reason to believe, that they presented but too a faithful view of the general distress of such families throughout this and the neighbouring counties. And the vast increase of the poor-rate, at that time every where a subject of complaint, rendered it very probable that the same misery had overspread the kingdom...". Davies, David, *The Case of Labourers in Husbandry* (London, 1795), en Walter L. Arnstein, *The Past Speaks since 1688*, D.C. Heath and Company, (Massachusetts, 1981).

directamente a la parroquia, la cual reembolsaría al trabajador con una paga suficiente para su mantenimiento.<sup>29</sup> Después, en 1795, como resultado de la decisión de los magistrados de Berkshire reunidos en la taberna *the Pelican* en *Speenhamland*, un sistema de beneficencia similar a éste se extendió a los empleados pobres cuyos salarios eran insuficientes para su supervivencia: recibirían de la parroquia un subsidio cuya cantidad dependería del precio del pan y del número de hijos que tuviese la familia. Los efectos desastrosos de esta nueva política se vieron en los años de depresión posteriores a 1813. El desempleo general fue inevitable cuando el precio del trigo descendió drásticamente y se dejó de cultivar la tierra, entrando a funcionar el nuevo subsidio para pobres que lleva su nombre por el lugar de reunión donde nació. El sistema de *Speenhamland* hizo que los salarios se mantuvieran bajos, lo cual era bueno para el granjero pero malo para el jornalero. Además, el desempleado recibía, en el cómputo total, tanto como el que trabajaba duramente durante las doce horas del día, desmoralizando al trabajador y fomentando la picaresca del perezoso que prefería estar desempleado. Por otra parte, y esta era la preocupación de Malthus, fomentaba el nacimiento descontrolado de niños en las familias que no los podían mantener, corriendo este gasto a cargo del erario público. La realidad fue que hacia 1830 este sistema había reducido a la pobreza a la mayor parte del sur y este agrícolas (zonas por donde más se aplicó el sistema), e hizo que miles de jornaleros capaces dependiesen de la caridad pública: En sólo una generación los altos precios del trigo transformaron al criado agrícola en un jornalero a sueldo para que,

<sup>29</sup> Posteriormente, en 1795, como resultado de la decisión de los magistrados de Berkshire reunidos en la taberna *The Pelican* en *Speenhamland*, un sistema de beneficencia similar a éste se extendió a los empleados pobres cuyos salarios eran insuficientes para su supervivencia: recibirían de la parroquia un subsidio cuya cantidad dependería del precio del pan y del número de hijos que tuviese la familia. El sistema de *Speenhamland* hizo que los salarios se mantuvieran bajos, lo cual era bueno para el granjero pero malo para el jornalero. Además, el desempleado recibía, en el cómputo total, tanto como el que trabajaba durante las doce horas del día, desmoralizando al trabajador y fomentando la picaresca del perezoso que prefería estar desempleado. Por otra parte, esta era la preocupación de Malthus, fomentaba el nacimiento descontrolado de niños en las familias que no los podían mantener, corriendo este gasto a cargo del erario público. El resultado de la aplicación del nuevo sistema fue que, hacia 1830, la mayor parte del sur y este agrícolas (zonas en las que más se aplicó el sistema) quedó sumido en la pobreza e hizo que miles de jornaleros capaces pasasen a depender de la caridad pública: "Pauperizó, desmoralizó e inmovilizó al jornalero, a quien se mantendría justo hasta el límite de la inanición en su propia parroquia, pero en ningún otro lugar, y discriminó al hombre soltero o al que tenía una familia reducida. Este sistema sirvió para aumentar la aportación vecinal sin disminuir la pobreza: los costos se duplicaron desde mediados del siglo XVIII hasta fines de 1780, lo hicieron de nuevo a primeros de 1800 y por tercera vez hacia 1817. Lo mejor que se puede decir del sistema es que, dado que la industria aún no podía absorber el excedente rural, algo había que hacer para mantenerlo en los pueblos. Sin embargo, el significado del sistema de *Speenhamland* fue social, no económico: vino a ser un intento —final, ineficaz, mal considerado y fallido— de mantener un orden rural tradicional frente a la economía de mercado". Hobsbawm, Eric J., *Industria e imperio*, p. 101.

posteriormente, los bajos precios y la ley de pobres en combinación lo convirtieron en un indigente.<sup>30</sup>

Unos años antes de 1830, concretamente en 1824, el parlamento había realizado el primer intento serio de investigar el estado en que se encontraban los jornaleros. El resultado de esta investigación fue que los trabajadores agrícolas se hallaban miserablemente deprimidos. Los salarios, considerando todo el país en general, eran más bajos en el sur y este donde el sistema de *Speenhamland* se había implantado de forma más generalizada, y más altos en el norte donde el sistema se había extendido menos. Pero el problema que existe con las cifras de los salarios es que sólo determinan las amplias variaciones del nivel de vida, pero no especifican más sobre cuántas semanas al año se percibían estos salarios, cuánto contribuían a la economía familiar los hijos y la esposa, y cuánto suponía el subsidio de *Speenhamland*.<sup>31</sup>

William Cobbett, que era un gran observador, recogió sus impresiones en su *Rural rides*, sobre el período 1822-1830 y afirmaba que en el sur de Inglaterra, una familia ganaba entre su subsidio y su salario menos de la mitad de lo necesario para sobrevivir consumiendo la dieta tradicional de pan, carne y cerveza.<sup>32</sup>

Los filántropos y practicantes de la caridad parecían no darse cuenta de lo difícil que era amasar y fermentar en casa, y de que el pan blanco y el té ya no eran lujos sino la dieta justa del mínimo de subsistencia por debajo del cual se hallaba

<sup>30</sup> La ola de incendios que se extendió por East Anglia y los Home counties en el invierno de 1830-1831 fue prueba evidente de que la población estaba a punto de estallar. Los braceros de Kent iniciaron ataques a máquinas trilladoras, quemaron almiarés y enviaron cartas amenazadoras en nombre del capitán Swing a los funcionarios responsables de aplicar las leyes de pobres. Véase Rule, John, "Las revueltas de los braceros agrícolas de los años 1830-1831" en *Clase obrera e industrialización. Historia social de la revolución industrial británica, 1750-1850*, Editorial Crítica, (Barcelona, 1990), p. 515. Sobre las revueltas Swing, véase la obra clásica de Eric J. Hobsbawm y George Rudé, *Revolución industrial y revuelta agraria. El capitán Swing*, Siglo XXI, (Madrid, 1978).

<sup>31</sup> Karl Marx también dedica su atención a la dieta que se les sugería a los trabajadores agrícolas y a los efectos reductores de esa dieta que supuso la aplicación del sistema de *Speenhamland*: "Los ensayos de Benjamín Thompson son una especie de libro de cocina, con recetas de todo género, para sustituir las comidas normales de los obreros por substitutivos mucho más baratos... . Con la adulteración de los artículos ha venido a hacer inútiles los ideales de Thompson. A fines del siglo XVIII y en los primeros decenios del siglo XIX, los terratenientes y colonos ingleses impusieron a sus braceros el salario mínimo absoluto, abonándoles menos del mínimo en forma de jornales y el resto en concepto de socorro parroquial.... . Al sentarse a fijar los salarios que habían de regir en 1795 para *Speenhamland*, los *squires* habían comido ya a mediodía, pero se imaginaban, por lo visto, que los obreros no necesitaban hacerlo también... . Estos caballeros decidieron que el salario semanal fuera de 3 chelines por cabeza cuando el pan de 8 libras y 11 onzas costase 1 chelín, debiendo subir proporcionalmente hasta que el pan costase 1 chelín y 5 peniques. Al rebasar este precio, el salario descendería en proporción, hasta que el precio del pan fuese de 2 chelines; en este caso, la alimentación del jornalero se reduciría en 1/5. Marx, Karl, *El Capital*, Fondo de Cultura Económica, (México, 1978), p. 507.

<sup>32</sup> Le daba vergüenza cabalgar en su caballo tan bien alimentado, mientras veía a los jornaleros agrícolas tan escualidos, reducidos a piel y hueso. Los campesinos, según el testimonio de Cobbett, eran la gente más explotada que existía sobre la faz de la tierra. A los cerdos y a los caballos se les trataba mejor que a ellos, por lo que, según Cobbett, de buen grado cambiarían su comida por la de

el hambre. El pan blanco podía consumirse sólo acompañado de té, mientras que el pan más basto no podía digerirse sin añadirle queso o mantequilla, que eran muy caros. A los magistrados de la ley de pobres, a los corresponsales de *Annals of Agriculture* y a las autoridades en general, que tenían la responsabilidad de aliviar el hambre a los pobres les resultaba inadmisibles que los pobres rechazasen el pan moreno a precio reducido. Les parecía una insolencia.<sup>33</sup>

La reforma radical de la ley de pobres llevada a cabo en 1834 no parece haber mejorado mucho el nivel de vida de los más desfavorecidos. Los dos aspectos más importantes de la nueva ley; la substitución del *workhouse relief* por el subsidio para los capacitados para el trabajo y la revocación de la responsabilidad que tenía la parroquia para proporcionar trabajo a los desempleados, tenían como objetivo terminar con la dependencia del jornalero y hacer desaparecer los grupos de producción laboral que habían mantenido los jornales tan bajos. Una vez que los jornales se viesan liberados del efecto depresivo de los subsidios, se esperaba que se recuperasen y volvieran a alcanzar niveles de subsistencia. Pero a finales de la década de 1830, volvió otro período de malas cosechas y la esperanza de una subida de salarios desapareció. Un informe parlamentario de 1836 afirmaba que los salarios de los jornaleros les servían solamente para alcanzar lo indispensable para subsistir. Otro informe de 1837 afirmaba que sólo 18 de cada 50 trabajadores sacados de la beneficencia de la parroquia habían encontrado trabajo tres años más tarde. La desaparición del subsidio, al no existir otra forma sustitutoria de compensación económica, supuso que el jornalero se veía obligado cada vez más a enviar a trabajar a su mujer y a sus hijos, formándose así el *gang system*, como una

estos animales. Fue Sussex el único lugar en el que este contemporáneo encontró que las condiciones de vida de los jornaleros agrícolas eran aceptables. Cobbett era un tradicionalista y estaba en contra del consumo de pan de panadero y del té. Estaba escandalizado de que se estuviese abandonando la dieta del pan amasado en casa, de la cerveza y de la leche. Odiaba las patatas, (*Ireland's lazy root*) eran para él símbolo de pobreza y creía que la gente, al consumir patatas en lugar de pan, estaba mal alimentada. Sin embargo, por muy deficiente alimentación que tuviesen los irlandeses con su dieta de patatas y leche, comían mejor que los jornaleros ingleses. La misma idea tradicionalista aparecía en la literatura culinaria de la época. Esther Copley, en sus obras *Cottage Comforts* y *Cottage Cookery*, muy difundidas entre 1820 y 1830, recomendaba a los pobres campesinos que se administrasen mejor, y que bebiesen agua fresca e infusiones de hojas de fresa y de ruda que tenían un sabor parecido al del té. Aconsejaba a los campesinos que, cuando el trigo fuese caro, que amasaran una mezcla de maíz, cebada y centeno (lo cual ya hacían) y que economizasen combustible colocando un trozo de caliza bajo las brasas, lo cual conservaba el calor durante más tiempo. Su *Cottage Cookery* era una colección de recetas baratas: pastel de patata, desechos, frituras, etc. Un ejemplo de preparación de menudos de cordero explicaba que había que lavar estas tripas muchas veces durante 24 horas hasta que perdiesen el mal olor.

<sup>33</sup> Un claro ejemplo de que los funcionarios de la caridad pública no se mostraban especialmente sensibles ante las condiciones de los pobres, lo constituyen las palabras de Lord Sheffield quien declaró en 1795: "Si se encontrara algún desgraciado tan falto de toda decencia y tan ciego como para sublevarse contra los designios divinos y rechazar la comida ofrecida en su auxilio, los funcionarios parroquiales estarían disculpados por denegar cualquier otra ayuda, y podría asegurárseles el apoyo de la magistratura del condado". Citado en Hammond, J.L. y Barbara, *El trabajador del campo*, Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, (Madrid, 1987), p. 103.

consecuencia de la nueva ley de pobres. Resulta prácticamente imposible generalizar sobre el nivel de vida del jornalero de esta época ya que era diferente según el número de hijos, si éstos se hallaban o no en la edad de trabajar, la zona del país, y su habilidad en el trabajo. Ya Sir Frederic Eden había afirmado en 1790 que los jornaleros del norte estaban mejor alimentados que los del sur y las diferencias se mantenían en la década de los 1830.<sup>34</sup>

Esta era la situación durante los años de hambre de la década de 1840, pero la situación no era muy diferente si se hacía referencia a la década de 1830 ó 1850. Por supuesto, la situación de las familias era peor al principio de la vida de los matrimonios cuando los niños eran demasiado pequeños para trabajar. Hubo unos años, a mediados de la década de los 1830, cuando la situación mejoró, pero la escasez y los altos precios de 1839 y 1840, seguido de una depresión de la industria que redujo la demanda de productos agrícolas, reanudó los problemas y el descontento se manifestó en un brote de quema de almiarés. En esta ocasión, ambas cámaras del Parlamento debatieron la cuestión del estado de pobreza de los jornaleros, y en 1843 se emitió un informe que tiene mucha importancia por las reveladoras descripciones que proporciona sobre la vida de los jornaleros: *Reports of Special assistant Poor Law Commissioners on the Employment of Women and Children in Agriculture*.<sup>35</sup> El objeto primordial del informe lo constituían los problemas del trabajo y los jornales de los trabajadores pero, incidentalmente, se aportan datos sobre la dieta, la vivienda y el nivel de vida en general. Según el informe, los condados del norte se hallaban en una situación mejor que los del sur, pero por todas partes había quejas del alto precio de los alquileres, del abuso de los tenderos que cobraban excesivamente a los endeudados clientes y del “subsidio” de cerveza y sidra que proporcionaban los taberneros, el cual reducía los jornales y fomentaba

<sup>34</sup> En 1904 se publicó *The Hungry Forties: Life Under the Bread Tax* de T. Fisher Unwin, obra que consta de una serie de cartas y de testimonios de personas, la mayoría trabajadores agrícolas, respecto a lo que había sido su vida en la década de 1840. Se menciona el consumo de *crammings*, elaborados con los restos de la molienda del trigo después de haberle extraído la harina y el salvado y amasados con un poco de harina. En muchos casos se hacía una especie de *pudding* con la mezcla. Apenas consumían carne de la carnicería y, cuando mataban un cerdo, tenían que vender la mitad de él para poder comprar la sal necesaria para conservar la otra mitad. Otros testimonios hablaban de un pan que hacía arder el estómago y de niños recogiendo trozos de pan y mondas de patata por las calles. Para hacer té se utilizaba corteza quemada de pan y las cenas consistían en una pota de patatas o un nabo robado en los campos. Comían los guisantes que se echaban a los cerdos y las alubias que se daban a los caballos. La carne apenas la probaban, excepto si se atrevían a cazar furtivamente un conejo o una liebre, arriesgándose a ser víctimas de las crueles leyes de caza. Cuando se hablaba de carne, normalmente se referían a *bacon* o carne de cerdo salada, la cual se consumía una vez a la semana. La harina utilizada para el pan era de muy baja calidad y todavía en la década de 1840 estaba muy extendido el consumo de pan de centeno o de cebada, especialmente en los *Midlands* y en el norte. La situación que se describe es de unas gentes que rozaban los límites del hambre, con una dieta de alimentos básicos consistente en pan, patatas, nabos y té aguado. Es en esta obra donde se menciona por primera vez el término “The Hungry Forties”, no tratándose por tanto de un término contemporáneo.

<sup>35</sup> Burnett, *Plenty and Want*, pp. 31-35.



la embriaguez.<sup>36</sup> Ésta era la situación imperante a lo largo de la década hambrienta de los 1840, durante la cual muchos trabajadores murieron, otros resistieron gracias a su fortaleza heredada y otros emigraron a América o a las colonias.

La mayoría de los motines que tuvieron lugar en la primera mitad del siglo XIX fueron debidos a reivindicaciones relacionadas con los alimentos, como en el caso de los amotinados que destrozaban las máquinas que los condenaban al desempleo y, consecuentemente, a una alimentación deficiente y monótona. En 1816, cuando Norfolk, Suffolk y Cambridgeshire eran un hervidero de revueltas, el grito era *bread or blood* (pan o sangre). Los *Swing Riots* que se extendieron por la mayoría del sur y este de Inglaterra en 1830 y 1831 fueron consecuencia del alto precio de los alimentos. En 1836 y 1837, los jornaleros de Norfolk tiraban la harina de los carros de los oficiales de la caridad, mientras que en Kent en 1838 "Sir" William Courtenay dirigía su banda de seguidores bajo el estandarte de una barra de pan ensartada en un palo. La ira y el hambre (*hunger and anger*) se fundían en los levantamientos de la quema de almiarés de 1840.

<sup>36</sup> Un informe sobre la localidad de Calne (Wiltshire) en el que se describe la dieta de los jornaleros, afirmaba que ésta consistía en pan blanco, patatas, una pequeña cantidad de cerveza, pero sólo como lujo, y un poco de mantequilla y de té. A esto se añadía a veces, queso, *bacon*, y algo de los menudos de cerdo, pero estos extras adicionales sólo se los podían permitir cuando trabajaba algún miembro más de la familia además del marido. En los demás casos se echaba a las patatas un poco de grasa para darles sabor. Un médico de Calne declaró que 4 de cada 5 mujeres trabajadoras a las que atendió presentaban síntomas indicativos de una alimentación insuficiente en cantidad y deficiente en calidad. Entre los niños eran frecuentes las enfermedades escrofulosas. La dieta de East Anglia era similar: pan y patatas como alimentos básicos y pequeñas cantidades de mantequilla, queso, té y *bacon*. La carne se comía en raras ocasiones y se consumían *dumplings*, junto con algún arenque rojo de vez en cuando. En Norfolk, la comida era básicamente pan, patatas y té. Los trabajadores más ahorradores comían *bacon* y otra carne dos o tres veces a la semana pero, según el párroco de Bexwell, ningún trabajador completamente independiente podía superar la dieta que se ofrecía en la *workhouse*. Las mujeres de los jornaleros de Norfolk tenían fama de buenas administradoras y de ser capaces de preparar una comida nutritiva con pocos ingredientes. La dieta de Lincolnshire era la mejor de los condados del este y consistía en pan y patatas como alimentos básicos, pero algunos jornaleros se las arreglaban para comer *bacon* todos los días y en su dieta aparecían verduras, mantequilla, queso y *dumplings*, además de azúcar y melaza. En los condados de Yorkshire y Northumberland, la dieta era más variada y nutritiva. Además de las patatas, del pan y del té, había leche y caldo, *porridge* de avena, *hasty pudding*, empanadillas y *bacon* con más frecuencia que en el sur. En estos dos condados, los jornaleros mejoraban notablemente su dieta con lo que producía su pequeña parcela cultivada. La frecuente alusión a la leche hace pensar que tenían acceso a pastos donde criar una vaca. En Northumberland, la dieta se acercaba bastante a la escocesa con *porridge* de avena, pan de cebada y harina de guisantes mezcladas, leche, patatas y *bacon*. Los huevos, la mantequilla, el azúcar, los pasteles de fruta y la melaza también se mencionan. Si embargo, el té y el café no se mencionan tanto como en el sur. Esta dieta, bastante superior a la de otros condados, se atribuye al sistema de empleo utilizado, mediante el cual, en lugar de pagarse el jornal semanalmente al trabajador se le contrataba al año y se le pagaba en especie: además de recibir varios *bushells* de trigo, avena, cebada, centeno y guisantes, el jornalero tenía un *cottage* y huerto gratuitos, pasto para la vaca, una parcela para cultivar patatas, carbón, madera y unas cuantas libras en efectivo. Este sistema del *yearly bondage*, muy similar a los vínculos laborales del período preindustrial, hacía que los jornaleros de este condado disfrutasen de una dieta muy superior a la de los del resto del país.

2. LA ADULTERACION DE ALIMENTOS<sup>37</sup>

Durante la primera mitad del siglo XIX la adulteración de alimentos alcanzó una magnitud y unas consecuencias sin precedentes. Siempre se había dado el caso de que, productos de mala calidad se vendiesen por el precio de productos buenos, engaños en el peso y un sinnúmero de pequeños abusos, pero no se había producido la adulteración sistemática de la fase más intensa de industrialización y urbanización. La adulteración de alimentos es un fenómeno que tuvo lugar fundamentalmente en el contexto urbano. En cuanto surgió una masa consumidora separada del origen del producto, se produjeron las oportunidades para su adulteración. Se empezaron a utilizar sucedáneos en lugar de los ingredientes auténticos o sustancias extrañas para añadir sabor, aspecto o consistencia. En la Inglaterra rural, cuando se vivía de la tierra directamente, cada pueblo y se podría decir que casi cada hogar, era autosuficiente. Se realizaron investigaciones sobre períodos anteriores a la industrialización y se encontraron algunos casos de pedazos de hierro escondidos en barras de pan para aumentar el peso, vinos elaborados a partir de frutas locales y vendidos como vinos extranjeros, cerveza a la que se le añadía azúcar para espesarla cuando estaba aguada y algunos otros casos propios de la picaresca del tendero. Pero, en general, los cerveceros, panaderos y vinateros resultaron bastante bien parados de estas investigaciones. Desde luego, los pequeños fraudes habían sido casos aislados y casi siempre eran localizados y sancionados por las autoridades locales.

Antes del surgimiento de las grandes urbes industriales la relación entre el productor y el consumidor de alimentos era bastante estrecha. Incluso era probable que ambos fuesen vecinos, por lo que cualquier tipo de engaño produciría la pérdida del prestigio del carnicero o del panadero en detrimento de su negocio y, consecuentemente, de su medio de vida. Sin embargo, en las últimas décadas del siglo XVIII, la calidad de algunos alimentos se empezó a deteriorar con rapidez y la adulteración sistemática llegó a convertirse en un fraude comercial altamente rentable para los productores y vendedores. Las quejas contra molineros, cerveceros y panaderos se habían producido durante períodos de escasez y de precios altos, como en la década de 1750 y 1790, pero la adulteración nunca había llegado a ser una práctica alarmante. El primer hito de denuncia y, por lo tanto, indicativo de cómo se había desbordado la práctica fraudulenta de la adulteración, lo constituyó la publicación en 1820 de *Treatise on Adulterations of Food and Culinary Poisons* por Frederick Accum.<sup>38</sup>

<sup>37</sup> Véase Burnett, John, *Plenty and Want: A Social History of Food in England from 1815 to the Present Day*. Routledge, (London, 1966). Marx, Karl, *El Capital. Crítica de la economía política*. Fondo de cultura económica, (México, 1978). Tannahill, Reay, *Food in History*. Penguin, (London, 1973). Drummond, J.C. and Wilbraham, Anne, *The Englishman's Food. A History of Five Centuries of English Diet*. Jonathan Cape, (London, 1969). Ross, Alan, "The Assize of Bread", *The Economic History Review*, IX (1956).

<sup>38</sup> Accum había adquirido gran prestigio como químico analítico y había desempeñado varios cargos en farmacias e instituciones educativas. En 1798 había escrito artículos para el *Journal of*

Con respecto a la adulteración de la cerveza hubo en 1819 casi cien casos en los que se declaró culpables a los fabricantes por utilizar sucedáneos de malta y de lúpulo. Los adulterantes que se añadían a la cerveza formaban una larga lista: pimiento, cobre, virutas de asta de venado, polvo de naranja, alcaravea, jengibre, cilantro y *cocculus indicus*, todos ellos para darle color y fuerza al producto.<sup>39</sup> El té recibía también su correspondiente tratamiento, aunque se trataba de una falsificación en primer lugar y de adulteración posterior. Se fabricaban grandes cantidades de té a partir de los setos ingleses. Se utilizaban hojas de fresno, endrino y saúco que después se rizaban y coloreaban en planchas de cobre. La cantidad de té falso era de cuatro millones de libras, según informes oficiales, comparada con los seis millones de libras de té auténtico importado por la East India Company. El libro de Accum obtuvo un sonado éxito, llegando a publicarse cuatro ediciones de él. Sin embargo, la adulteración de alimentos no disminuyó, y hasta es posible que el libro hubiera servido de manual para adulterar con más pericia. Las prácticas monopolísticas constituyeron otro factor que empujó a los taberneros a la adulteración de cerveza. Desde el siglo XVIII se había dado el caso de algunos taberneros que estaban sujetos a un determinado fabricante de cerveza. Pero hacia 1850 la mayoría de ellos se hallaban en esta desventajosa situación. Cuando los cerveceros tenían asegurada la venta de su producto, su posición dominante y abusiva no le dejaba al tabernero otra opción que la adulteración para poder subsistir. En las zonas rurales, cuando un cervecero era el dueño de la única taberna del lugar, solía abastecerla con los brebajes de los que no se podía deshacer en otra parte. Hacia 1850, unos 50.000 panaderos luchaban por sobrevivir debido a la feroz competencia que existía en la profesión. Para poder vender el pan, tenían que hacerlo a un precio ínfimo, a veces por debajo del precio de la harina. En estas circunstancias, el panadero no tenía elección: era indispensable añadir algún ingrediente

*Natural Philosophy* sobre la pureza de las drogas y medicinas. En aquellos artículos ya había lanzado la alarma sobre la gran destreza con que se llevaba a cabo la adulteración. En Burnett, John, *Plenty and Want. A social history of food in England from 1815 to the present day*, Routledge, (London, 1989).

Las investigaciones de Accum revelaron que casi todos los productos alimenticios que se vendían en aquellos años presentaban un alto grado de adulteración. Accum puso en evidencia a las personas con sus nombres, así como los métodos utilizados. Los productos que analizó eran los más consumidos por el público: pan, cerveza, té, vino, licores, condimentos y pasteles.

La harina de buena calidad se solía utilizar en pastelería, mientras que la harina utilizada por los panaderos era de trigo pasado y se le añadían otros cereales más baratos, así como alubias y guisantes molidos. Si a esta harina se le añadía alumbre, el pan barato se convertía supuestamente en un pan de primera calidad y como tal se cobraba. También se le solían añadir patatas y subcarbonato de amonio para aligerar la harina pesada. Este tipo de adulteración era ciertamente grave pero solamente afectaba a la calidad y, por lo tanto, al precio; pero no a la salud. Había, sin embargo casos mucho más graves.

<sup>39</sup> El *cocculus indicus* es el fruto de la Anamirta *cocculus*, una planta trepadora oriental y contiene picrotoxina. Es un narcótico acre venenoso. Baker, Ernest A., *New English Dictionary*, Odhams Press, (London, 1932).

más barato que aumentase el rendimiento de la harina o sustituir la harina por otro sucedáneo, de tal manera que la venta del pan ya fuertemente adulterado reportase algún beneficio.<sup>40</sup>

El siguiente jalón en la historia de las denuncias de la adulteración apareció en forma de panfleto anónimo: *“Deadly Adulteration and Slow Poisoning Unmasked: or Disease and Death in the Pot and Bottle”*, (“La adulteración mortal y el envenenamiento lento al descubierto: La enfermedad y la muerte en la olla y en la botella”), siendo su autor “un enemigo del fraude y de la vileza”<sup>41</sup> La siguiente publicación en 1848 de *A Treatise on the Falsifications of Food, and the Chemical Means Employed to Detect them*, por John Mitchel, un químico analítico, sirvió para poner en evidencia que la adulteración de alimentos había alcanzado unas proporciones aterradoras<sup>42</sup> Curiosamente, el uso de algunas sustancias utilizadas como adulterantes era asumido por productores y consumidores como práctica normal y necesaria. Por ejemplo, en una investigación llevada a cabo en el Assize of Bread en 1815, un panadero declaró que la utilización del alumbre era indispensable y otro declarante consideraba que las patatas mejoraban mucho el pan, ayudaban a que subiese en el horno y ahorran levadura.<sup>43</sup> Cabe preguntarse cómo es posible que de repente la sociedad victoriana se hubiera vuelto tan hipócrita y los comerciantes tan avariciosos e inmorales. Para John Burnett, la explica-

<sup>40</sup> Precisamente en 1850, la revista médica *The Lancet* nombró una comisión analítica y sanitaria dirigida por Arthur Hill Hassal, un químico, y Henry Lethaby, un especialista en nutrición, los cuales publicaron una serie de artículos en *The Lancet* en los que se explicaba la aparición de extrañas sustancias aparecidas en muestras de alimentos básicos comprados al azar en las tiendas de Londres. De las 49 barras de pan analizadas, todas contenían alumbre, el café casi siempre contenía achicoria, bellotas y una especie de remolacha. Véase Tannahill, Reay, *Food in History*, Penguin, (London, 1973), p. 294.

<sup>41</sup> El tono de esta publicación era mucho menos científico que el de Accum y más sensacionalista, pero los ejemplos de adulteración que citaba resultaron ser auténticos: aceite de vitriolo y arsénico blanco en la ginebra, *nux vomica* (otro narcótico como el *cocculus indicus*) y opio en la cerveza, además de hueso quemado en el pan. La publicación de este panfleto sirvió para reavivar la cuestión y alertar al consumidor sobre la aparición de nuevos y más peligrosos métodos de adulteración. A pesar de esta nueva denuncia, la adulteración siguió aumentando hasta alcanzar su punto más alto a mediados de siglo, según se pudo constatar en los informes parlamentarios. Véase Drummond, J.C. and Wilbraham, Anne, *The Englishman's Food. A History of five centuries of English diet*. Jonathan Cape, (London, 1969), pp. 288-301.

<sup>42</sup> Mitchel afirmaba que en todas las muestras de pan que había analizado no encontró ni una sola barra que no contuviese alumbre; también era frecuente añadir patatas cocidas, carbonato de magnesio y amonio. En la harina también había encontrado yeso, harina de patata, arcilla y piedra molida. La cerveza se mezclaba con sulfato de hierro para darle el *froth* (espuma), indicativa de su fuerza. El té se seguía fabricando de la misma manera que había descrito Accum y se habían añadido nuevos productos a la ya larga lista de colorantes: plomo negro, azul prusiano, *Dutch pink*, cúrcuma y los compuestos de carbonato de cobre y cromato de plomo, que eran también venenosos. En España también se produjeron casos similares. En la biblioteca decimonónica de Herminio y Armando Cotarelo en Vegadeo, figura la obra de Jules Garnier *Falsificaciones de la sustancias alimenticias y medios para reconocerlas* (Barcelona, 1846).

<sup>43</sup> Burnett, John, *Plenty and Want*, p. 92.

ción yace en los cambios que tuvieron lugar en el período de industrialización y urbanización, durante el cual, cada vez una proporción mayor de la población dependía de los comerciantes para la provisión de sus alimentos y se alejaba cada vez más de las bases de producción de los mismos.

Además de esta circunstancia, hay que añadir el hecho de que se había abandonado el control de alimentos a escala local, en parte debido a dificultades administrativas, pero fundamentalmente como consecuencia de un cambio en la concepción del papel del estado y una fe doctrinaria en la eficacia de la libre competencia para garantizar los intereses del consumidor. Todos estos cambios coincidieron además con el período de las guerras napoleónicas, durante el cual existió una escasez y una inflación sin precedentes. El abandono de la política de control alimentario fue un factor más importante que estimuló la adulteración. La política de libre mercado postulada por Adam Smith y la creencia por parte de la sociedad de que la ley de oferta y demanda *The invisible hand of supply and demand*, debía regular los asuntos económicos llevó a la supresión de la institución de control del pan (*the Assize of Bread*). A partir de este momento, desapareció toda intervención del gobierno en cuestión de control de calidad alimentaria. Continuó desempeñando sus funciones, por supuesto, el Departamento de Aduanas, pero su preocupación se limitaba al cobro de los impuestos de la cerveza y de los licores y de las importaciones de azúcar, té y café. En este sentido, se intentó actualizar una serie de estatutos del siglo XVIII que consideraban la adulteración un delito, junto con el contrabando y la evasión de impuestos. Pero la preocupación del *Customs and Excise Department* era económica y no sanitaria, y la salud pública era una cuestión ante la cual esta institución se mostraba indiferente.

Karl Marx también hace referencia a la adulteración de alimentos y a la obra del doctor Hassal que, en combinación con el Comité sobre Adulteración de Alimentos nombrado por la Cámara de los Comunes, tuvo como consecuencia la sanción de la ley del seis de agosto de 1860 "for preventing the adulteration of articles of food and drink".<sup>44</sup> En el caso de la cerveza, la acción legislativa dio lugar a una desproporcionada competencia en la venta de esta bebida. Antes de 1830, las

<sup>44</sup> "Ley perfectamente infructuosa, ya que en ella, como es lógico, se adopta la más delicada actitud para con todo aquel industrial que se propone "to turn an honest penny" por medio de la compra y venta de artículos adulterados. Por su parte, el Comité formuló, más o menos candorosamente, su persuasión de que el comercio libre versaba sustancialmente sobre materias adulteradas o "sofisticadas", como dicen los ingleses, con ingeniosa frase. (...)

Y el clamor se hizo tan apremiante, que fue necesario nombrar Comisario real de instrucción a Mr. H. S. Tremenheere, miembro de la Comisión parlamentaria varias veces citada. Su informe, con las declaraciones testimoniales adjuntas, removió no el corazón, sino el estómago del público. El buen inglés, versado en su Biblia, sabía muy bien que el hombre no destinado por la gracia de Dios a ser capitalista o terrateniente o usufructuario de una sinecura, había nacido para ganarse el pan con el sudor de su frente; lo que no sabía era que le obligaban a comer todos los días pan amasado con sudor humano, mezclado con supuraciones de pústulas, telas de araña, cucarachas muertas y avena podrida, amén de alumbre, arena y otros ingredientes minerales igualmente agradables". Marx, Karl, *El Capital*, pp. 193, 194.

leyes eran muy estrictas para poder regentar una taberna. Después de esa fecha en la que se aprobó la Beerhouse Act, cualquiera podía vender cerveza siempre que pagase dos guineas de impuestos. Con tantas facilidades fiscales, cualquier establecimiento, incluso cualquier choza, se convirtió en una cervecería. Una dura competencia surgió entre estos nuevos dispensarios de cerveza y también entre ellos como conjunto, y las tabernas tradicionales con full license. Estas últimas vendían también licores y vino y no les importaba ganar poco o nada en la venta de cerveza con tal de arruinar a los nuevos vendedores de esta bebida. Ante esta situación, el recurso más utilizado fue la adulteración de la cerveza con *cocculus indicus*.

Quizás la consecuencia más siniestra de la competencia lo constituya el suministro de alimentos a los hospitales, prisiones, workhouses, cuarteles y otras instituciones públicas. Los administradores de estos establecimientos sacaban el abastecimiento a concurso público y normalmente escogían la oferta más barata sin preocuparles demasiado la calidad de los productos que recibían. En 1850, en la Drouitt's Institution para niños pobres, la harina de avena se había adulterado con harina de cebada que es menos nutritiva y tiene propiedades laxantes, lo cual produjo vómitos, diarrea y finalmente la muerte de varios niños.<sup>45</sup>

Los fuertes impuestos que existían en una serie de productos como el té, la cerveza, el azúcar, el café, el vino y la pimienta, que las clases trabajadoras consumían extensamente, unido al hecho ya mencionado de que los tenderos tenían graves dificultades para subsistir, fue otra más de las causas de la adulteración. La ignorancia y la pobreza de las clases trabajadoras eran las causas por las cuales se dejaban engañar con alimentos adulterados. En la mayoría de los casos, los trabajadores pobres no tenían otra opción que aceptar lo que el tendero les vendiese ya que estaban en deuda con él. También influía el carácter conservador de los hábitos alimenticios y se dio la paradoja de que, cuando la situación mejoró y en 1870 se tomaron medidas legislativas contra la adulteración, algunos consumidores se mostraron reacios a comprar té sin colorantes.<sup>46</sup> En cuanto a los efectos de la adulteración, el más evidente fue el beneficio económico para el vendedor a costa del perjuicio del comprador, pero también se producía una pérdida de ingresos en las arcas públicas, que no percibían los impuestos que habrían generado las ventas de los productos alimenticios con toda su pureza.

La adulteración de alimentos contribuyó en gran medida a la deficiente nutrición de las clases trabajadoras, de manera especial de los niños, que se criaban con pan adulterado con alumbre y leche rebajada con agua. Aunque el alumbre no era venenoso, tenía el efecto de inhibir la digestión, rebajando así el valor nutritivo de los alimentos ingeridos. Esta dieta insuficiente implicaba una falta de defensas ante las enfermedades, lo cual explica el alto índice de mortalidad que caracterizó a los

<sup>45</sup> Burnett, John, *Plenty and Want*, p.97.

<sup>46</sup> Como consecuencia de las publicaciones de *Lancet*, se aprobó la primera ley británica de alimentos y drogas, que fue revisada y reforzada en los primeros años de 1870. Tannahill, Reay, *Food in History*, p. 294.

comienzos del siglo XIX. Finalmente, la adulteración alimentaria tiene incuestionables implicaciones morales, ya que su práctica pone de manifiesto la ambivalencia del comportamiento de la sociedad victoriana, la cual hacía ostentación de una estricta moralidad cristiana, mientras ignoraba el lento pero sistemático envenenamiento de los más desfavorecidos.

### 3. REPERCUSIONES DE LOS CERCAMIENTOS EN LA ALIMENTACIÓN

El cercamiento de campos comunales y de terrenos baldíos constituyó uno de los episodios más controvertidos y quizás el cambio más profundo que sufrió la agricultura en Inglaterra durante su historia. Con el objeto de aumentar la producción del área cultivada y para responder a la creciente demanda de productos agrícolas, las autoridades agrícolas británicas decidieron eliminar las explotaciones a campo abierto e intensificar los cultivos en los terrenos comunales y baldíos. Antes de los cercamientos, se explotaban las tierras mediante el sistema de campo abierto (*open field system*) mediante el cual los animales podían pastar en los campos una vez que se había recogido la cosecha o en aquellos campos que estaban en barbecho. Había controles comunales sobre el número de animales para evitar que éstos pastasen excesivamente. También se controlaban los períodos de comienzo del pasto, después de la recolección, y cuándo terminaban, antes de arar la tierra. Las familias que no poseían tierras tenían derecho a espigar en los campos abiertos después de la recolección y podían también soltar sus animales en los campos comunales y recoger leña. Este sistema de agricultura de campo abierto era comunal y estaba muy organizado. Estaba regulado por un jurado o una asamblea vecinal que decidía sobre las actividades agrícolas y controlaba el acceso a los derechos comunales tales como el espigueo, el pasto y la recolección de leña. El trabajador agrícola en el sistema de campo abierto no tenía el sentimiento de que la tierra era suya, sino que era consciente de que tenía unos derechos de uso (*rights of use*) sobre ella. Existía una especie de psicología social o comunal de la propiedad.

Ya se habían cercado terrenos y fincas desde la época Tudor pero, a mediados del siglo XVIII, el sistema de cercamientos se convirtió en el método más usual de consolidar las propiedades rurales. A finales del siglo XVIII las autoridades agrícolas británicas decidieron aumentar la producción cercando terrenos y simplificando los trámites burocráticos necesarios para ello. Se aprobó en 1801 la *General Enclosure Act*, la cual abarató el precio de los vallados y facilitó los trámites legales. A partir de esta fecha empezó realmente el período de cercamientos parlamentarios más intenso y con enormes repercusiones sociales y económicas. Los graves conflictos sociales fueron más frecuentes a finales del siglo XVIII y principios del siglo XIX, cuando el cercamiento parlamentario supuso un aumento en las rentas de la tierra y un cambio de poder a favor de los grandes terratenientes. Las actas privadas del parlamento se concentraban en aldeas densamente pobladas donde existía oposición por parte de muchos pequeños propietarios y *cottagers*

que sabían que sus derechos iban a ser lesionados.<sup>47</sup> Según los esposos Hammond en su obra clásica *El trabajador en el campo*, después de un intenso proceso de cercado de campos, los cottagers y los squatters quedaron postrados en una situación de miseria que aumentó con la subida de precios y alcanzó sus cotas más altas en 1795, período en el que abundaron los motines por alimentos.<sup>48</sup>

Hay disparidad de opiniones sobre la influencia que el proceso de cercamientos tuvo sobre los trabajadores agrícolas o de los más desfavorecidos cottagers y squatters que vivían del espiguelo y del uso de los terrenos comunales. Para Phyllis Deane, los cercamientos contribuyeron a aumentar los recursos agrarios del país y constituyen la única explicación de cómo se pudo alimentar a una población en rápido crecimiento, durante el período de las guerras napoleónicas y en una época de malas cosechas, aunque con una dieta media inferior. La misma autora considera que los cercamientos arruinaron e incluso condenaron a la indigencia a muchos campesinos humildes que utilizaban los terrenos comunes para cazar, recoger leña y frutos silvestres.<sup>49</sup> Tampoco existe unanimidad por parte de los historiadores al determinar el efecto que tuvieron los cercamientos sobre la dieta del campesinado. En general, se considera que fueron una de las

<sup>47</sup> Según E.P. Thompson, se redefinió la naturaleza de la propiedad al ser desplazados los derechos comunales por el contrato y la propiedad privada. La jerarquía de derechos de uso y de propiedad se desequilibró, los derechos que no alcanzaban la categoría de propiedad no fueron compensados y pasaron a manos de los terratenientes que aumentaron sus ingresos. Se hizo evidente el contraste entre el viejo orden de moral economy de los campos comunales y la nueva political economy de los campos cercados. E.P. Thompson publicó su ensayo "La economía moral de la multitud en" 1971 en la revista *Past and Present*. Posteriormente, en 1991, publicó su libro *Costumbres en común*, en el que revisa este concepto tras tener en cuenta las opiniones de otros historiadores. Véase: Thompson, E.P., *Costumbres en común*, Crítica, (Barcelona, 1995), p. 216.

<sup>48</sup> Según los Hammond, la solución que propusieron las clases gobernantes fue que los pobres consumiesen una dieta alternativa. Por ejemplo, consumiendo pan más barato de centeno o de cebada, lo cual no era aceptado por muchos pobres que se resistían a comer pan áspero y de mal sabor. La explicación para este rechazo al pan de centeno o de avena, cuyo consumo incluso era tradicional en el norte, es que era un alimento que acompañaba a la carne, el queso y la mantequilla que tenían entonces un precio asequible al salario del trabajador. Por el contrario, después de la subida de precios de 1795, el pan blanco de trigo se convirtió en el único producto de subsistencia para el trabajador, que lo consumía acompañándolo con té ya que el pan amasado con cereales oscuros era imposible de combinar con la infusión. De ahí que los pobres no aceptasen el consumo de sucedáneos más baratos y que su alimentación sufriese un grave deterioro. Véase: Hammond, J. L. y Barbara, *El trabajador en el campo*. Centro de publicaciones. Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, (Madrid, 1994). Fontana, Josep, "Del trabajador del campo al trabajador especializado: Entorno a los Hammond", *Sociología del Trabajo*, II (1987, 1988).

<sup>49</sup> "Hay pruebas de que el consumo de alimentos bajó entre los campesinos pobres en la segunda mitad del siglo XVIII, hasta reducirse a una dieta compuesta básicamente de pan y queso, porque el sistema de *enclosures* les había arrebatado sus pastos y la tierra donde recogían leña para cocinar sus comidas calientes. Al mismo tiempo, se redujeron sus posibilidades de cazar con trampas o de pescar, porque en las tierras cercadas los propietarios invocaban terribles leyes de caza y protegían sus cotos con trampas contra seres humanos y pistolas disparadas con resortes". Deane, Phyllis, *La Primera Revolución Industrial*, p. 50.



causas del aumento de la producción a gran escala de cereales, aumentando la cantidad per cápita de alimento. El problema surge en cómo se distribuyó este incremento.<sup>50</sup>

Los cercamientos generaron variadas formas de oposición, tanto en forma de motines como en reclamaciones legales ante el parlamento. Algunos autores como John Stevenson consideran que el número de motines fue mínimo en comparación con la enorme dimensión que tuvo el proceso de cercamientos. Otros autores, como Phyllis Deane, opinan que los campesinos pobres, desposeídos de sus tierras a causa de los cercamientos, emigraron a las ciudades pasando a engrosar las filas de los trabajadores fabriles.<sup>51</sup> Hacia 1950, J.D. Chambers, afirmaba que había aumentado el número de propietarios agrícolas y que los adelantos agrícolas después de los cercamientos habían supuesto una mano de obra mayor y más continua necesaria para cultivar los campos cercados, podar los setos, cuidar el ganado y otras labores agrícolas. La hipótesis de Chambers, al postular una mayor necesidad de mano de obra en los campos después de los cercamientos es contraria a la posibilidad de un excedente de trabajadores rurales desempleados que emigraba a las ciudades para trabajar en las fábricas.<sup>52</sup>

Los cercamientos, según Daunton, no contribuyeron a que los trabajadores agrícolas se beneficiasen de un supuesto aumento de los ingresos agrícolas como compensación ventajosa de la pérdida de sus derechos de uso comunales que habían sido la base de su sustento en épocas anteriores. Por el contrario, el cambio pro-

<sup>50</sup> Los testimonios de algunos contemporáneos hablan de un efecto negativo en la dieta de los trabajadores agrícolas: "Since enclosure, no labourers kept cows, and milk, which had previously been a principal article of diet, was now virtually unobtainable. Almost all families, however careful, had a budget deficit, which was made up by poaching, stealing, debt, or parish relief". Davies, David, (1795), *The Case of Labourers in Husbandry, Stated and Considered*, 8-24., en Burnett, John, *Plenty and want*. P. 22.

Véase a este respecto: Shaw-Taylor, Leigh, "Labourers, Cows, Common Rights and Parliamentary Enclosure: The Evidence of Contemporary Comment c. 1760-1810", *Past and Present*, CLXXI (2001).

<sup>51</sup> Existen testimonios que documentan motines provocados por los cercamientos de tierras comunales: "At Sheffield in 1791 there were riots because of the enclosure on the commons at Stannington and Hallam; the rioters fired several ricks of hay and a number of houses, including that of the vicar of Sheffield, before being dispersed by troops. This was one of the few instances where enclosure rioters showed any inclination to voice wider protests, for there were reports of cries of "No King", "No Taxes", and "No Corn Bill". Donnelly, F.K. and Baxter, J.L., "Sheffield and the English revolutionary tradition, 1791-1820", *International Review of Social History*, XX (1974), en Stevenson, *Popular disturbances*, p. 54.

Según la opinión de Phyllis Deane, los cercamientos no crearon una reserva de mano de obra barata que más tarde contribuyó al desarrollo de la industria. Por el contrario, los datos demográficos indican que la población rural aumentó al mismo ritmo que la población urbana.

<sup>52</sup> Martín J. Daunton rebate este punto al considerar que si Chambers creía que la productividad agrícola había aumentado como consecuencia de los cercamientos, su propio análisis implicaba que la existencia de un excedente de mano de obra. Esto, añade, es muy improbable al existir pruebas de que el subsidio de pobres pasó de ser constante antes de los cercamientos a presentar grandes fluctuaciones estacionales. En general, las explicaciones que proporciona Daunton sostienen la opi-

ducido tuvo consecuencias muy beneficiosas para los terratenientes y desastrosas para los trabajadores pobres.<sup>53</sup> Esta opinión es compartida por Hobsbawm quien afirma que los cercamientos fueron el aspecto externo más visible de un proceso general mediante el cual se perseguía un aumento de la extensión de las fincas y que fue este proceso, y no los cercamientos en sí, el que hizo que los pobres de las aldeas se degradasen.<sup>54</sup>

El propio Hobsbawm, Junto con Rudé están de acuerdo con los Hammond en que los cercamientos significaron la ruina del humilde cottager: “Antes del cercamiento el cottager era un trabajador con tierra; después del cercamiento era un trabajador sin tierra”. No obstante, estos autores advierten contra la tendencia a exagerar el efecto de los cercamientos y manifiestan que éstos fueron sólo una cuestión dentro de una situación más general e importante producida por la industrialización: en un sistema de manufacturas industrializadas y de agricultura capitalista, estos pequeños cultivadores no podían subsistir. Por otra parte, afirman, el peor empobrecimiento de los campesinos tuvo lugar precisamente en aquellas zonas en las que no se habían producido cercamientos.<sup>55</sup> El debate aún esta, en todo caso, abierto, y el proceso de los cercamientos sigue preocupando a los historiadores hasta fechas muy recientes.<sup>56</sup>

nión de los Hammond más que la de otros historiadores. Daunton, Martín J., *Progress and Poverty. An Economic and Social History of Britain 1700-1850*. Oxford University Press, (Oxford, 1995). En 1771, el una vez partidario de los cercamientos, Arthur Young, recogió en las tabernas de los pueblos cercados cuál era el sentir de los trabajadores agrícolas: “For whom are they to be sober? For whom are they to save? Such are their questions). For the Parish? If I am diligent, shall I have to build a cottage? If I am sober, Shall I have land for a cow? If I am frugal, Shall I have half an acre of potatoes? You offer no motives; you have nothing but a parish officer and a workhouse! – Bring me another pot. La cita se hace casi imprescindible y ha sido utilizada por la mayoría de los autores que analizan la pobreza de los trabajadores agrícolas como consecuencia de los cercamientos: Los esposos Hammond, Daunton, Drummond y Wilbraham, etc. Y coincide con la visión pesimista de Oliver Goldsmith en su *Deserted Village* escrita en 1769: “I have taken all posible pains in my country excursions to be certain of what I allege, and... all my views and enquiries have led me to believe those miseries real, which I here attempt to display”.

<sup>53</sup> “In fact, parliamentary enclosure was a final sep in a long process of change that produced a further small increment of improvement rather than a sudden, revolutionary change in farming and spectacular gains in output. Its most important outcome was to increase the share of income taken by the landed élite; it was part of the creation of a more hierarchical rural society of large landed estates and tenant farmers facing a mass of landless labourers. The rise of the great estates, enclosure, and clearances produced a major change in rural society, but were not crucial to the improvement of yields and output”. Daunton, Martín J., *Progress and Poverty. An Economical and Social History of Britain 1700-1850*. p. 117.

<sup>54</sup> Hobsbawm, Eric J., *Industria e imperio*, Ariel historia, (Barcelona, 1977), p. 99.

<sup>55</sup> Hobsbawm, Eric J. Y Rudé, George, *Revolución industrial y revuelta agraria. El capitán Swing*, Siglo XXI, (Madrid, 1978). pp. 36-38. Hobsbawm y Rudé constatan casos de destrucción de maquinaria como el de Crowmash en el condado de Oxfordshire, pp. 153-154.

<sup>56</sup> Véase a este respecto: Shaw-Taylor, Leigh, “Labourers, Cows, Common Rights and Parliamentary Enclosure: The Evidence of Contemporary Comment c. 1760-1810”, *Past and Present*, CLXXI (2001).

#### 4. LOS MOTINES DE SUBSISTENCIA COMO INDICADORES DE LA SITUACION ALIMENTARIA<sup>57</sup>

De todos los motines que tuvieron lugar en la Inglaterra del siglo XVIII, los más extendidos y persistentes fueron aquéllos producidos por problemas relacionados con los productos alimenticios. En estos disturbios se interrumpía el transporte del grano, se incautaba la harina y el pan para después venderlos a precios justos, se destruían los productos alimenticios y se utilizaban diferentes recursos de fuerza para obligar a los vendedores o a las autoridades a bajar los precios. No existe documentación de motines de subsistencia en Inglaterra antes de 1520, pero esto puede ser debido más a falta de fuentes de información adecuadas o a que no se haya investigado lo suficiente, que a la inexistencia de conflictos de esta naturaleza en la Inglaterra medieval. Este tipo de motines empezó a ser más habitual a finales del siglo XVII aumentando en frecuencia e intensidad a lo largo de todo el siglo XVIII y disminuyendo en la época victoriana. La población dependía entonces de un reducido número de alimentos básicos de los cuales el más importante era el pan de trigo aunque también se consumían otros cereales como la avena, el centeno y la cebada.<sup>58</sup> John Stevenson considera que si la razón para recurrir a los motines era no poder consumir productos como pan de trigo y otros productos alimenticios que no fuesen de subsistencia, nos encontramos con una conciencia de consumo. Sin embargo, afirma Booth, en el noroeste prácticamente todos los motines fueron debidos a cosechas pobres, a situaciones de niveles de subsistencia en que se hallaban los trabajadores.

Inglaterra había sido exportadora de cereales hasta mediados del siglo XVIII, pero a partir de entonces y debido al aumento de población, fue necesario recu-

<sup>57</sup> Sobre los motines de subsistencia véase:

Rule, John, *Clase obrera e industrialización. Historia social de la revolución industrial británica, 1750-1850*. Crítica, (Barcelona, 1990), pp. 500-543. Booth, Alan, "Food Riots in the North-West of England 1790-1801". *Past and Present*, LXXXVII (1977). Hobsbawm, Eric J., *Industria e imperio. Una historia económica de Gran Bretaña desde 1750*. Editorial Ariel, (Barcelona, 1977). Hobsbawm, E.J. y Rudé, George, *Revolución industrial y revuelta agraria. El capitán Swing*. Siglo XXI, (Madrid, 1978). Stevenson, John, *Popular Disturbances in England, 1700-1832*. Longman, (New York, 1992). Thompson, E.P., *Costumbres en común*. Editorial Crítica, (Barcelona, 1995). Thompson, E.P., *La formación histórica de la clase obrera. Inglaterra: (1780-1832)*. Editorial Laia, (Barcelona, 1977). Thompson, E.P., "Patrician Society, plebeian culture", *Journal of Social History*, VII, (1974). Thompson, E.P., "The Moral Economy of the English Crowd in the Eighteenth Century", *Past and Present*, L (1971).

<sup>58</sup> Este era el caso de Lancashire y Cumberland: "Oatmeal is here and in most parts of the north of England the grand article of consumption amongst the lower orders of the people and a good deal used for bread in the houses of the middle and the higher orders. Compared with it wheat is here but a very secondary article of provision; I believe the consumption of oatmeal above that of wheat flour is at least in the proportion of ten to one". James Hartley, ministro de Colne al Home Office en noviembre de 1800, en Booth, Alan, "Food Riots in the North-West of England 1790-1801", *Past and Present*, LXXXVII (1977), p. 86. Sin embargo, en Chester, Liverpool y Manchester el alimento básico era el pan de trigo, como prueba la carta de John Dickenson de Manchester en

rrir a las importaciones, las cuales aumentaron considerablemente durante los siglos XVIII y XIX. Además del crecimiento urbano y del desarrollo de la economía de mercado, la cadena que llevaba el producto desde el lugar de origen al consumidor se fue haciendo cada vez más compleja, de tal manera que, durante la segunda mitad del siglo XVIII y principios del XIX, la mayoría de la población dependía, para su abastecimiento, de la existencia de un sistema eficaz de mercado. Muy poca gente producía grano o lo molía o amasaba pan para su propio consumo, desarrollándose la figura del molinero en una posición dominante y también la del panadero. El molinero era, en muchos casos, un especulador y su función se hacía más compleja, de ahí que recibiese varios nombres: *corn factor*, *flourman* o *miller-flourman*. Un testimonio que refleja esto con claridad es una carta del vicario de Leigh en 1800<sup>59</sup>:

Según John Stevenson, la mayoría de los motines tuvo lugar en puertos, ciudades comerciales o lugares de transbordo. De manera especial el transporte acuático que era una forma barata de trasladar mercancías voluminosas como el grano. Al mejorar el transporte por carretera o por los canales, la producción de los condados del interior se enviaba a Londres o se exportaba. Ésta es la razón por la cual algunos ayuntamientos se oponían a la mejora de los canales, porque podrían ser utilizados para reducir el abastecimiento de grano a la ciudad en tiempos de escasez. Sin embargo, Booth considera que el caso del noroeste no compartía esta característica, ya que por Lancaster pasaban grandes cantidades de grano y sin embargo no hubo muchos casos de motines contra la exportación.

Otro factor importante en los motines fue la existencia de una población no agrícola que dependía de los mercados locales y era especialmente vulnerable a las fluctuaciones en precio de los cereales. En Cornualles, una combinación de ambos factores, problemas de las comunicaciones y la existencia de una población no agrícola, hicieron de la zona uno de los lugares donde hubo más motines en comparación con otras zonas del país. Las malas comunicaciones, junto con la defi-

agosto de 1795: "We have had alarms about riots. The poor around us will not eat brown bread nor will servants. A gentleman of considerable fortune in this country had the spirit to turn every servant in his house away on their persisting to refuse eating brown bread". Libro de cartas de John Dickenson, Lancashire County Record Office, en Booth, Alan, "Food Riots in the North-West of England", p. 87.

<sup>59</sup> "Those people buy up all the corn the farmer has to spare, deposit it in their storehouses and pay for it generally when the times approach at which the farmers respectively pay their rents, so that all the grain which the farmer has to dispose of passes at once into the hands of these dealers, and they sell it again when ground in large quantities only, to the retailers in the market, who depend upon them entirely for a regular and constant supply; and the housekeeper instead of buying corn of the farmer and sending it to the mill, as heretofore, to be ground for his own use, is under the necessity in most situations of buying his flour at the shop of the retailer". Continúa la carta denunciando la manipulación de precios que llevaban a cabo el molinero-especulador y el comerciante. Según Booth, el sonido de cristales rotos era frecuente en los motines del noroeste: después de atacar el almacén del grano o el molino, se rompían los cristales y los muebles de la casa del intermediario acaparador. Booth, Alan, "Food Riots in the North-West of England", *Past and Present*, LXXVII (1977), p. 92.

ciente producción agrícola de las zonas mineras, sumían a la población en la escasez. Sin embargo, al mismo tiempo, se estaba exportando grano desde los pequeños puertos de Cornualles, lo cual daba a los mineros y trabajadores de las industrias textiles motivos claros para recurrir a la insurrección. Otras zonas, como el nordeste del país, eran menos propensas a los motines, quizás debido a que estaban más dispuestos a consumir otros cereales que no fuesen el trigo, la avena, la cebada y el centeno.

Según John Stevenson, en el norte tampoco había tendencia a los motines, quizás porque se trasladaba menos grano desde esta zona. Sin embargo, a medida que las ciudades se iban industrializando, se iban produciendo motines en las ciudades mayores como Newcastle, Manchester y Sheffield, y en 1783, en ciudades más pequeñas como Halifax, Huddersfield y Rochdale. Booth considera que existe una grave deficiencia en la investigación de los conflictos del noroeste ya que, según John Stevenson, sólo hubo dos casos de motines en el noroeste en 1800-1 habiendo ocurrido en realidad diecisiete, y veinte si se incluye el año 1799. Londres tampoco fue una ciudad con grandes conflictos a pesar de reunir todo el potencial para ello, ya que tenía una gran población dispuesta a movilizarse, como ya lo había hecho en anteriores ocasiones, por razones políticas o religiosas. Rudé considera que este bajo índice de conflictividad fue debido a que la capital está separada del campo por el condado semiurbano de Middlesex, absorbiendo éste el impacto de protestas de los condados vecinos.<sup>60</sup> Otras razones para la baja conflictividad de la capital eran su sistema de abastecimiento bien organizado y su posición privilegiada como mercado de todo el sur.<sup>61</sup> Los motines del noroeste están ampliamente documentados por Alan Booth, especialmente los ocurridos en pequeñas ciudades en 1795-96 y 1800-1. En estos conflictos, además de las malas cosechas acompañadas de los altos precios de los cereales, hay que añadir el desempleo y el descenso de los salarios que desde 1795 continuaron su tendencia a la baja hasta 1802. Booth afirma que en 1800 los salarios estaban en su punto más bajo y los precios habían subido un 300 por ciento.<sup>62</sup>

En el noroeste, según Booth, *price-fixing* era la norma general de los motines, como el caso que ocurrió en Delph en julio de 1795 cuando asaltaron una

<sup>60</sup> Rudé, George, *Paris and London in the Eighteenth Century*, en John Stevenson, *Popular disturbances in England*, p. 123.

<sup>61</sup> Por otra parte, el *Assize of Bread* era la institución encargada de fijar el precio del pan y lo hacía, al menos a corto plazo, mitigando las fluctuaciones en tiempos de escasez. "The immediate object of the Assize was to fix the size of the loaf of bread. Whatever might be the fluctuations of the corn-market, loaves were sold at a farthing, or a half penny or a penny; the size of these loaves would therefore vary according to the price of corn, becoming smaller as the price of corn rose and larger as it fell". Ross, Alan S.C., "The assize of Bread", *Economic History Review*, IX (1956), p. 91.

<sup>62</sup> "In addition to the great distress occasioned by the high price of provisions, there has unfortunately taken place a great fall in wages which must render the labouring poor still more unable to struggle with those ends which a most rapacious and diabolical thirst of grain has accumulated upon them". James Hartley al Home Office, noviembre de 1800, en Booth, Alan, "Food Riots in the North-West of England", p. 91.

caravana de un panadero, vendieron el pan a un precio más bajo y le entregaron el dinero a su dueño. En Ashton-under-Lyne, en 1800, los insurrectos llevaron su propia balanza y sus pesas al almacén del grano, lo pesaron y devolvieron el producto de la venta al propietario. Tan grave llegó a ser la situación en 1795 que se aprobó una ley que castigaba con fuertes sanciones y con penas de cárcel a quienes interceptasen un cargamento de grano. Otras veces se incautaba la mercancía en el mercado y se obligaba al comerciante a venderla de nuevo; ésta fue una práctica de los soldados en la costa sur y este durante 1795. Los molinos y los molineros llegaron a convertirse en el símbolo del intermediario especulador y fueron numerosas las ocasiones en que se quemaron molinos, se tiró la harina al río y se requisaron los muebles y el dinero de los propietarios. Los ataques fueron tan graves que en 1769 la *Riot Act* se amplió para calificar el ataque a los molinos de delito grave y castigarlo con la pena de muerte.

Los motines iban acompañados de cierto ritual, como ruido de cuernos y tambores, tocar campanillas, llevar pancartas o llevar barras de pan con un crespón o untadas en sangre. Se trataba de legitimar la protesta situándola dentro de un contexto simbólico de justicia popular.<sup>63</sup> Aunque existía violencia, también existía disciplina y, después de revender el grano, se le daba el dinero al comerciante. Si se destruía el producto, se hacía de forma ordenada y no saqueando. El objeto era el producto y no la persona y, aunque murieron varios insurrectos y otros fueron ejecutados por las autoridades, no se conocen casos en que los amotinados fuesen los responsables de ninguna muerte. Ni siquiera los mineros de estaño de Cornualles, que eran los más agresivos, causaron daños más graves que algunas lesiones.<sup>64</sup>

<sup>63</sup> A este respecto, E. P. Thompson distingue tres tipos de acción popular: "First is the anonymous tradition. The anonymous threat, or even the individual terrorist act, is often found in a society of total clientage and dependency, on the other side of the medal of simulated deference. (...)

This takes us to a second characteristic of popular action, which I have described as counter-theater. Just as the rulers asserted their hegemony by a studied theatrical style, so the plebs asserted their presence by a theater of threat and sedition. From the time of Wilkes forward the language of crowd symbolism is comparatively "modern" and easy to read: effigy burning; the hanging of a boot from a gallows; the illumination of windows (or the breaking of those with illumination); the untiling of a house which, as Rudé notes, had an almost ritualistic significance. (...)

If some of the crowd's actions can be seen as countertheater, this is by no means true of all. For a third characteristic of popular action was the crowd's capacity for swift direct action. To be one of a crowd, or a mob, was another way of being anonymous, whereas to be a member of a continuing organization was bound to expose one to detection and victimization". Thompson, E. P., "Patrician Society, Plebeian Culture", *Journal of Social History*, VII, (1974), pp. 398-401.

<sup>64</sup> Para un análisis exhaustivo de la cultura popular, véase la obra clásica de Peter Burke, *La cultura popular en la Europa moderna*, Alianza, (Madrid, 1990).

Para un estudio de las razones morales de los motines véase E. P. Thompson, *Costumbres en común*, Crítica, (Barcelona, 1995), el artículo del mismo autor, "Patrician society, plebeian culture", *Journal of Social History*, VII, (1964), y el artículo crítico sobre esta obra clásica, a cargo de José A. Piqueras Arenas, "Costumbres, resistencia y protesta", *Hispania*, LVI/3 (1996).

La causa general más importante de los motines era el precio del grano, pero muchas veces no se producían los conflictos cuando los precios eran realmente altos, sino, sorprendentemente, en momentos en los que no había carestía. Era por tanto la subida repentina lo que disparaba el conflicto como en el ejemplo que proporciona Booth de motines a finales de julio y agosto de 1795, cuando los precios subían con más rapidez.<sup>65</sup>

Continuaron existiendo los motines de subsistencia hasta bien entrado el siglo XIX, pero fue aumentando la conciencia política de los participantes y estos movimientos de protesta fueron politizándose cada vez más y formando parte de reivindicaciones más amplias encuadradas ya dentro de la lucha sindical. En marzo de 1801 entre Rochdale y Oldham hubo una reunión cuyo orden del día colgaron en un árbol. El texto era el siguiente: "An equal representation of all the people of England by Universal Suffrage; A reduction of the National Debt; A lowering of provisions of all sorts."<sup>66</sup> Para Booth, estos hechos son indicativos de un cambio importante de protesta popular en el noroeste. En cierta manera fue la culminación de las anteriores luchas separadas de sindicalistas, radicales políticos y amotinados en las luchas por los alimentos de toda la década. Cabe preguntarse qué efecto tuvieron las revueltas y qué consiguieron los trabajadores al amotinarse. Eric Hobsbawm y George Rudé explican las consecuencias de la acción popular en el epílogo de su obra clásica *Captain Swing*. Y también Harvey J. Kaye utiliza las palabras de estos dos historiadores que resumen los logros alcanzados.<sup>67</sup>

<sup>65</sup> Otra causa era la especulación y el acaparamiento de grano en tiempos de escasez. La paciencia de la población conmovía a algunos curas como el párroco de Colne: "I think myself bound in justice to bear attestation to the good conduct of the labouring people in this neighbourhood. As long as they conceived the scarcity to be real, they bore their privations with almost stoic patience and fortitude. But I very much fear this patience will soon be exhausted if some beneficial alteration in the price of provisions does not immediately take place. They will be unwilling to starve in the midst of plenty, and quietly to behold their oppressors growing rich out of their bowels and fattening upon their afflictions". James Hartley al Home Office, noviembre de 1800, En Booth, Alan, "Food Riots in the North-West of England", p. 91. Los magistrados se hallaban en una posición comprometida, ya que muchas veces simpatizaban con las exigencias de los insurrectos pero, a la vez, se veían obligados a utilizar la fuerza: "We are willing at all events to do our duty as magistrates upon this and every other occasion, but at the same time cannot help observing, that where the necessities of life are at such high price in this large and populous neighbourhood, we cannot wonder that the people should take umbrage at their being sent off to any other place". Huddleson y Sergeant a Portland, 18 de enero de 1800, en Booth, Alan, "Food Riots in the North-West of England", p. 105.

<sup>66</sup> Fletcher a Portland, 6 de abril de 1801, en Alan Booth, "Food Riots in the North-West of England", p. 104.

<sup>67</sup> ¿Cuánto tiempo duró el efecto de las revueltas? No lo sabemos. Pero hay un aspecto del cual podemos hablar con toda certeza. Las trilladoras no volvieron a emplearse a gran escala. De todos los movimientos de los destructores de máquinas del siglo XIX, el de los indefensos y desorganizados trabajadores agrícolas demostró ser, con mucho, el más eficaz. El verdadero nombre del Rey Ludd fue Swing. Hobsbawm, Eric J. y Rudé, George, *Revolución industrial y revuelta agraria. El capitán Swing*, Siglo XXI, (Madrid, 1978), p. 328.

Un enfoque diferente de los motines de subsistencia es el propuesto por la profesora Louise Tilly en función de la obra del profesor Amartya Sen, *Poverty and Famines. An Essay on Entitlement and Deprivation*.<sup>68</sup> Los motines de subsistencia parecen haber sido más comunes en los primeros años del período en el que el hambre disminuyó. Para comprender el momento de su aparición en Europa, su emergencia a principios de la era moderna, su concentración en los siglos XVII al XIX y su desaparición o transformación, es necesario un marco estructural dinámico. Este marco se puede localizar en el funcionamiento de dos procesos: el desarrollo del capitalismo y el surgimiento de los Estados nacionales centralizados.

Las autoridades británicas de los siglos XVIII y XIX, asesorados por los economistas políticos, creían que la liberalización del mercado del grano produciría un equilibrio entre oferta y demanda incluso en tiempos de escasez. Pero lo que ocurrió en realidad fue que el grano se desplazó a los grandes centros urbanos, con lo cual, los asalariados de las zonas rurales perdieron capacidad adquisitiva. En Inglaterra, tanto los asalariados urbanos como los rurales eran proletarios y su número creció aceleradamente durante los siglos XVIII y XIX, y los campos de cereales eran cultivados por jornaleros a sueldo, lo que contrasta con el modelo anterior de pagas en especie. Cuando los precios subían o bajaban los salarios o el empleo, estos asalariados rurales perdían su control sobre los alimentos, precisamente en una región que era productora de trigo. Según Louise Tilly, el enfoque de Sen, basado en el derecho a los alimentos (*food entitlement*) nos ayuda a especificar quién adquiriría un incentivo para alzarse con el control de los alimen-

<sup>68</sup> En esta obra, además de indicadores como la mortalidad, los precios de los alimentos, la estatura o el peso de la población objeto de estudio, se propone otro nuevo modelo de aproximación que examina las relaciones económicas, sociales y políticas de los que sufren y mueren en las hambrunas. Defiende el profesor Sen, que la hambruna no es simplemente una cuestión de disponibilidad *per cápita* de alimentos, sino más bien una función de relaciones que dan legitimidad, es decir, el derecho a los alimentos o *food entitlement*, que se manifiesta en casos como el intercambio de la propiedad, el trabajo o el derecho a la seguridad social. En los casos europeos de motines por alimentos, tanto la retórica y la ideología de los amotinados como la distribución espacial de las protestas confirman que el problema no fue una caída en la producción de alimentos, sino un problema de *entitlement*, de derecho a ellos. El análisis de E. P. Thompson de la economía moral de los pobres muestra que, en la Inglaterra del siglo XVIII, los amotinados tenían una ideología coherente y una noción legitimadora. Expresaban una teoría paternalista de responsabilidad del gobierno para proteger a los consumidores pobres en tiempos de carestía. Es en este punto donde se produce una intersección entre los puntos de vista de los profesores Sen y Thompson. Este último afirma: "En el análisis del profesor Sen, el término *Entitlement* (derechos), se refiere a los diferentes modos por medio de los cuales las personas acceden a los alimentos esenciales. Por ejemplo: directamente de la agricultura, adquiridos en el mercado o proporcionados por otras personas como el empresario o el patrón. Si se produce una plaga de hambre como, por ejemplo, la hambruna de la patata en Irlanda, se produce una ruptura de tales derechos y el método de Sen explica por qué una gente pasa hambre y otra no. Las explicaciones que ofrecían Adam Smith y Malthus se basan en el método de las malas cosechas *Food Availability Decline (FAD)* y no explicaban las relaciones de las personas con los alimentos. Esta relación de las personas con los alimentos conlleva sistemas de poder, propiedad y leyes y podía ser vista como un foro de la lucha de clases". Thompson, E. P., *Costumbres en común*.



tos cuando su derecho a ellos se debilitaba o se ponía en tela de juicio y a discernir cómo estos derechos cambiaban. Para esta historiadora, el surgimiento de un mercado nacional con fuertes pretensiones frente a los mercados regionales o locales, ni privó de alimentos a todos en igual medida ni hizo que los derechos a los alimentos desapareciesen por igual para todos. Por el contrario, a los que afectó más directamente el cambio de derechos por alimentos fue a los proletarios asalariados, a los campesinos y a los trabajadores que estaban sufriendo un proceso de proletarización. Eran estos trabajadores los que tenían el mayor incentivo para empujar a los mercaderes y funcionarios a acaparar los cereales en una localidad o región. Si además, continúa Louise Tilly, introducimos los derechos a los alimentos en la ecuación, resulta menos sorprendente la razón por la que, en una época de producción *per cápita* creciente, el nivel de vida de los trabajadores proletarios o de aquellos que estaban en vías de proletarización, descendiese.<sup>69</sup>

##### 5. LOS DEBATES SOBRE LA ALIMENTACION COMO INDICADOR DEL NIVEL DE VIDA

Durante la primera mitad del siglo XIX los historiadores y economistas contemporáneos ya habían manifestado encontradas opiniones sobre la cuestión de los niveles de vida. Andrew Ure, Edwin Chadwick y G.R. Porter por un lado y Friedrich Engels, Benjamin Disraeli y John Stuart Mill expresaban sus discrepancias acerca de los beneficios de la industrialización. Durante la segunda mitad del siglo XIX, el debate permaneció olvidado hasta 1926, año en el que J.H. Clapham publicó la *Economic History of Modern Britain*, a la cual siguió en 1930, el artículo "The Industrial Revolution and Discontent" de J.L. Hammond.<sup>70</sup> Clapham

<sup>69</sup> "It was urban waged workers who first posed the issue of entitlement in the transformed form of wagw demands, and who developed collective ways of organizing and acting on these demands. State-financed welfare entitlements were another response to fundamental changes in marketing arrangements, the organization of production, and the proportion of wage-earning proletarians. Entitlements are the mechanism which links ordinary people's experience to these large-scale processes". Tilly, Louise A., "Food entitlement, Famine and Conflict", *Journal of Interdisciplinary History*, XIV, 2 (1983). p. 349.

<sup>70</sup> T. L. Richardson en su artículo "The Agricultural Labourer's Standard of Living in Kent 1790-1840" incluido en la recopilación editada por Derek John Oddy y Derek Miller, *The Making of the British Modern Diet*, Croom Helm (London, 1976) pp. 103- 116 incluye una cronología del debate a partir del artículo de T.S. Ashton en 1949 "The Standard of Life of the workers in England, 1790-1830", *The Journal of Economic History*, IX. A este artículo le siguen: Erick J. Hobsbawm, "The British Standard of Living, 1790-1850" *The Economic History Review*, 2nd ser. X, 1 (1957); S. Pollard, "Investment, Consumption and the Industrial Revolution; *The Economic History Review*, 2<sup>nd</sup> ser. XI, 2 (1958); R.M. Hartwell, "Interpretations of the Industrial Revolution in England", *Journal of Economic History*, XIX (1959); A.J. Taylor, *Progress and Poverty in Britain 1750-1850*, *History*, XLV (1960); R.M. Hartwell, *The Rising Standard of Living in England, 1800-1850*, *Economic History Review*, 2<sup>nd</sup> ser. XIII, 3 (1961); E.J. Hobsbawm, "The Standard of Living during the Industrial Revolution: a Discusión" y R.M. Hartwell, "The Standard of living", *Economic*

manejó estadísticas sobre salarios y un índice de precios que había elaborado N.J. Silberling y, a partir del análisis de estos datos llegó a la conclusión de que la capacidad adquisitiva del obrero industrial había aumentado un 60% entre 1790 y 1850. La respuesta de J.L. Hammond, publicada en la *Economic History Review*, establecía que una mayor cantidad de alimentos y mejor ropa no podían sustituir la calidad de vida que había existido en la Inglaterra preindustrial y que la industrialización había destruido.

Paralelamente a estos primeros compases del debate, dos historiadores americanos, Rufus Tucker y Elizabeth Gilboy realizaron sendas investigaciones: Tucker analizó los salarios de los artesanos de Londres y Gilboy estudió los niveles de vida de tres importantes zonas de la Inglaterra del siglo XVIII. Ninguno de los dos investigadores quería demostrar nada; solamente pretendían proporcionar datos.<sup>71</sup> En 1950 ya habían fallecido Clapham y Hammond y comenzaban su carrera los investigadores E.J. Hobsbawm y R.M. Hartwell. El heredero de Clapham, T.S. Ashton, sirvió de puente entre la generación anterior y la de los años cincuenta. Clapham, hombre conservador, tenía una visión optimista sobre la industrialización, es decir, para él la Revolución Industrial había tenido efectos positivos en el nivel de vida de las clases trabajadoras. A partir de la intervención de Clapham resurgió el debate y los historiadores se dividieron entre optimistas y pesimistas. Ashton puso en duda la validez del índice de precios de N.J. Silberling, desacreditó el uso que Clapham había hecho de estos precios y realizó sus propios cálculos. Utilizó también los datos aportados por Tucker y Gilboy y concluyó con su afirmación de que en 1830, el número de personas cuyo nivel de vida había mejorado con la industrialización era mayor que el número de aquéllos a los que no les había afectado.

Durante los primeros años de la década de 1950, los optimistas eran partidarios de utilizar datos cuantitativos, es decir, los cambios producidos en la

*History Review*, 2<sup>nd</sup> ser. XVI, 2 (1965); J.E. Williams, "The British Standard of Living, 1750-1850", *Economic History Review*, 2<sup>nd</sup> ser. XIX, 3 (1966), junto con la obra clásica de E. P. Thompson, *The Making of the English Working Class*, (London, 1964). T.L. Richardson también destaca el hecho de que Ashton, Hobsbawm, Taylor, Hartwell, Pollard y Williams concentraban sus escritos en distintos intervalos de años, lo cual hace más dificultoso el debate. De la misma manera, los conceptos geográficos de *Britain* y *England* que alternan en los mencionados artículos impiden en muchos casos constatar las discrepancias debido a la dispar situación alimentaria de las distintas regiones en el período considerado. Otro breve recorrido por la cuestión de los debates, esta vez en la historiografía española, lo constituye el artículo de Susana Tavera García, "La condición de la clase obrera inglesa, 1780-1850. Un debate, todavía", *Historia Social*, 2 (1988). El debate sobre los niveles de vida todavía se halla en plena vigencia como lo demuestran trabajos más recientes que se ocupan de sectores de la población que no han sido suficientemente estudiados como las mujeres o los niños. Véase, Stephen, Nicholas y Oxley, Deborah, "The living standards of women during the industrial revolution, 1795-1820", *The Economic History Review*, XLVI (1993), pp. 7123-749.

<sup>71</sup> Gilboy, E. W., "The Cost of Living and Real Wages in Eighteenth Century England, *Review of Economic Statistics*, XVIII (1936).

existencia material. Los pesimistas, por el contrario, preferían hablar de felicidad y de desdicha más que de salarios hasta la entrada de Eric J. Hobsbawm en el debate con la publicación de *The British Standard of Living, 1790-1850* en 1957. Hobsbawm consideró inconsistente la respuesta de Hammond a Clapham y afirmó que la industrialización no sólo había influido negativamente en la calidad de vida de los trabajadores, sino también en el nivel material de la existencia. Sin embargo, aceptó el hecho de que, a largo plazo, el aumento de la productividad de la industria había mejorado el nivel de vida de las clases trabajadoras, pero no durante el período de la revolución industrial en sí; durante el período de industrialización esta mejoría no afectó a la masa de la población.

Rechazó, al igual que Ashton, la tesis de la subida de salarios. En cuanto a la tasa de mortalidad y de desempleo consideraba que los datos ponían en duda la impresión optimista, pero que no eran suficientes para elaborar una nueva hipótesis. La aportación de Hobsbawm es muy importante para poder especular sobre la dieta de los trabajadores durante la Revolución industrial ya que incluye un análisis de los cambios producidos en el consumo de alimentos. Según Hobsbawm, estos cambios apuntan hacia un deterioro o, como mucho, una mínima mejora de los niveles de vida. La respuesta a Hobsbawm apareció en 1961 con la publicación del artículo "The Rising Standard of Living in England, 1800-1850" de R.M. Hartwell. Hartwell introduce un elemento nuevo en el debate: los cambios de dimensión y distribución de la renta nacional. Para constatar estos cambios se sirvió de los trabajos de Phyllis Deane sobre el incremento de la renta nacional.

Con la publicación del artículo de Hartwell el debate quedó establecido en tres líneas de argumentación: Los salarios reales, los cambios en los patrones de consumo y la dimensión y distribución de la renta nacional. Sin embargo, en 1965 aparece publicada la discusión entre ambos historiadores en la *Economic History Review* bajo el título: "The Standard of Living During the Industrial Revolution: a Discussion". En esta discusión quedaron bien claras las diferencias, entre las cuales las discrepancias más notables eran las referidas al consumo de alimentos. Mientras Hartwell situaba el consumo de alimentos en un contexto de salarios reales y distribución de la renta nacional, Hobsbawm argumentaba sobre la calidad de vida, la parte menos demostrable estadísticamente y en la que había insistido en su argumentación anterior. A partir de esta publicación de 1965, el campo quedó libre para más aportaciones, las cuales no escasearon, y la cuestión de los niveles de vida se convirtió en una controversia de sumo interés. La contribución más importante la constituyó la publicación de *The Making of the English Working Class* de Edward P. Thompson. En esta obra, Thompson comienza con un análisis de los patrones de consumo y estadísticas de mortandad para después pasar a utilizar los *blue books* y obras de protesta que habían utilizado los Hammond. En 1949 había publicado Ashton su "The Standard of Life of the Workers in England, 1790-1830" en el cual utilizó una

exhaustiva lista de alimentos sobre cuyo consumo se basaría gran parte de las discusiones posteriores.<sup>72</sup>

El siguiente episodio del debate lo constituye la publicación en 1963 de *The Making of the English Working Class*, por E. P. Thompson. Su referencia al consumo de alimentos como indicador de los niveles de vida es breve, pero tiene un sesgo claramente pesimista.<sup>73</sup>

Una respuesta tardía al artículo de Hartwell la constituyó la publicación en 1986 de *The Labouring Classes in Early Industrial England, 1750-1850* por John Rule. Rule se muestra en esta obra como un ferviente pesimista que intenta rebatir uno a uno todos los argumentos y datos de Hartwell, apoyando así a Eric J. Hobsbawm. Rule, en su conclusión general, cita los datos de un “abanderado del optimismo” según los cuales la dieta del ciudadano de Londres en 1850 no era muy inferior a la dieta de la Inglaterra moderna. En realidad se está refiriendo a

<sup>72</sup> Comenzó criticando irónicamente a Silberling respecto a la dieta que podía consumir una persona según el índice de precios por él descrito. A continuación, introdujo nuevos elementos en el debate, tales como variación regional en la dieta, fluctuación en los precios de los alimentos y estableció las diferencias entre el consumo de harina de avena en el norte, pan de centeno en los Midlands y pan blanco de trigo en Londres. Estableció también el contraste entre la dieta preindustrial de avena, leche, queso y cerveza y la base alimenticia de los trabajadores industriales: patatas, té, azúcar y carne.

Ashton ofreció a continuación tres tablas de precios correspondientes a dos zonas representativas de la Revolución Industrial: Tabla de precios de Oldham, de Manchester entre 1810 y 1819 y también de Manchester entre 1820 y 1831. De estas tablas de precios extrae conclusiones optimistas en cuanto a la fluctuación de salarios y precios de los alimentos.

<sup>73</sup> Para Thompson, el consumo de trigo descendió desde 1800 a 1840 con respecto a los niveles de consumo del siglo XVIII. Afirma que todos los estamentos que tenían cierto poder en la sociedad durante el período procuraron hacer que los trabajadores pasaran de una dieta de trigo a una más barata basada en la patata. Considera que a partir de 1795, las guerras napoleónicas cambiaron estas prioridades alimenticias pero la superficie dedicada al cultivo de la patata no cesó de crecer. Esto fue debido, no sólo a la escasez de trigo, sino a las diferencias sociales producidas por la subida de precios. Para Thompson, la mayoría de los ingleses había abandonado el consumo de cereales más baratos, incluso en el norte, pasando a consumir pan de trigo. En el sur, los trabajadores no querían abandonar su dieta de pan de trigo y queso, pero no tuvieron más remedio que recurrir a las patatas, antes que consumir cereales más baratos. Estaba teniendo lugar, según Thompson, un conflicto de clases dietético. En el norte se adoptó una dieta basada fundamentalmente en harina de avena y de patatas. La conclusión a la que llega Thompson tras su análisis del consumo de alimentos, además de pesimista, tiene un tono un tanto irónico al final: “Tras cincuenta años de Revolución Industrial, la clase obrera tenía una participación en el producto nacional que, casi con toda seguridad, había descendido en relación con la participación de los propietarios y profesionales. El trabajador “medio” siguió estando muy próximo al nivel de subsistencia, en una época en que estaba rodeado de testimonios evidentes del aumento de la riqueza nacional. Gran parte de ella era, a todas luces, fruto de su propio trabajo y pasaba, también con toda transparencia, a manos de sus patronos. En términos psicológicos, esto se vivía en forma muy parecida a un descenso de niveles. Su propia participación en “los beneficios del progreso económico” consistió en comer más patatas y en poder adquirir algunos artículos de algodón para vestir a su familia, jabón y velas, algo de té y de azúcar, así como el figurar en muchos artículos de la *Economic History Review*”. Thompson, E.P., *The Making of the English Working Class*, (London, 1963), en Arthur J. Taylor, *El nivel de vida en gran Bretaña durante la revolución industrial*, Ministerio de trabajo y Seguridad Social, (Madrid, 1985), p. 202.

Hartwell. "Even allowing for contemporary exaggeration and enthusiasm, the consumption of basic foods in 1850 London was not wildly inferior to that of modern England".<sup>74</sup>

Rule considera esta afirmación gravemente engañosa. Los cálculos de Hartwell le parecen burdas cuentas a partir de datos pobres, a pesar de que Londres era el mercado mejor abastecido y está de acuerdo con el profesor John Burnett en que cualquier mejora constatable en 1850 sólo se había producido durante los cinco años anteriores.<sup>75</sup>

<sup>74</sup> Hartwell, R. M., "The Rising Standard of Living in England, 1800-1850", p. 412. Nótese que John Rule hace referencia precisamente a la parte más categórica del análisis de Hartwell, citada anteriormente en el presente artículo.

<sup>75</sup> Para finalizar el debate, Rule concluye: "Los resultados del primer estudio sistemático de presupuestos obreros, llevado a cabo de forma oficial en 1864 por el doctor Edwin Smith, muestran de manera concluyente que las mejoras significativas en el régimen alimentario estuvieron confinadas en su mayor parte a la segunda mitad del siglo XIX, y que las variaciones regionales en los niveles de consumo de los alimentos todavía eran muy claras en la década de 1860". Rule, John, *Clase obrera e industrialización. Historia social de la revolución industrial británica*, p. 98.

