

ANÁLISIS COMPARATIVO DEL APROVISIONAMIENTO DE CARNE EN LAS CIUDADES DE ROMA Y BARCELONA DURANTE EL SIGLO XVIII.¹

Óscar Caballero

LA ADMINISTRACIÓN

Durante el siglo XVIII Roma y Barcelona, dos grandes ciudades mediterráneas del sur de Europa, presentaban una situación bien diferente debido al distinto desarrollo histórico en el que habían evolucionado. La gran urbe italiana era una gran capital en el setecientos y el centro de un amplio territorio dedicado básicamente a la agricultura y a la ganadería por ausencia de otras ciudades importantes.

Barcelona, sin embargo, comenzaba el siglo sufriendo las consecuencias de una guerra y la posterior invasión de las tropas borbónicas. La nueva dinastía que reinaría a partir de entonces en los dominios de la Monarquía Hispánica afectaría negativamente todas las instituciones no sólo de la capital catalana, también en las del resto del Principado.

En 1716 se instaura el Decreto de Nueva Planta; se eliminaban las instituciones y las leyes propias de Catalunya y se sustituían por otras impuestas por Felipe V. En 1718 se constituía el nuevo ayuntamiento borbónico de Barcelona con veinticuatro regidores y con un presupuesto económico muy exiguo.

Hasta 1714 existían diferentes cargos de la administración municipal de Barcelona que estaban relacionados con el aprovisionamiento de la carne; el nuevo ayuntamiento borbónico eliminaría algunos de estos cargos y crearía otros nuevos, pero el funcionamiento del aparato que permitía el aprovisionamiento de carne a la ciudad continuaba siendo más o menos el mismo. Los cambios afectaron en mayor medida al sistema administrativo, los cargos que estaban relacionados directamente con el aprovisionamiento de carne no sufrieron alteraciones importantes.

La cuestión económica sí que alteró el normal funcionamiento del ayuntamiento de Barcelona ya que a partir del Decreto de Nueva Planta disminuye considerablemente el presupuesto municipal y esto perjudica la administración de la carne en la ciudad.

En la ciudad de Roma funcionaba un instituto llamado Dogana della Grascia; los funcionarios de la Dogana regulaban la oferta y la distribución anual de la carne a la ciudad controlando el ganado, creando un único mercado semanal, imponiendo un mismo precio de venta y prohibiendo la libre venta de carne. La Dogana della Grascia reglamentaba todas las fases de la distribución cárnica en la ciudad de Roma.

1. El presente trabajo de investigación se ha basado en los fondos documentales del *Archivo Histórico de Barcelona* dentro de la sección municipal de la carne y del *Archivo de Estado de Perugia*, en la sección Annona. Igualmente han sido fundamentales diversas obras entre las que destaca, para Barcelona, *L'Administració de la carn a la Barcelona del segle XVIII*, de Glòria MORA i CRUANYES y para Roma, los trabajos de investigación sobre alimentación, especialmente el tema de la carne durante el siglo XVIII de Marina d'AMELIA y Alberto GUENZU.

En el ayuntamiento borbónico de Barcelona existía también una Junta para la Administración de las carnes heredada del antiguo Consell de Cent que estaba formada por unos seis miembros que supervisaban el funcionamiento del aparato que hacía posible el aprovisionamiento de carne a la población de la ciudad. Pero en el caso de Barcelona existían muchos cargos que estaban directa o indirectamente relacionados con la provisión de carne mientras que la Dogana della Grascia era un órgano más centralista y en Roma era el único organismo que se encargaba de los asuntos que afectaban el aprovisionamiento cárnico de la ciudad.

A principios del siglo XVIII, la Dogana della Grascia tenía dos siglos de actividad constante y durante este tiempo ya se habían precisado sus competencias y el ámbito de sus responsabilidades. En Roma y en las provincias que abastecían la ciudad, la Dogana della Grascia disponía de una autoridad civil y penal. La Dogana della Grascia se había establecido en el siglo XVI sustituyendo a los oficiales llamados «grascieri» que habían pertenecido al gobierno municipal de la ciudad de Roma. En el siglo XVIII la Dogana della Grascia era una más entre todas las Doganas que existían en Roma y que dependían del Tesorero General de la ciudad.

La Dogana della Grascia estaba presidida por un clérigo de la Cámara Apostólica y estaba a su cargo durante unos tres años. El clérigo disponía de un órgano de dieciséis personas. El sueldo de estos oficiales era de 134 escudos a principios del siglo XVIII, a finales de siglo el sueldo había subido hasta los 213 escudos anuales.

Los medios de la Dogana della Grascia eran modestos si se comparaban con la Dogana dell'Annona que se ocupaba principalmente de los cereales. La Dogana della Grascia, a diferencia del ayuntamiento de Barcelona, controlaba en gran parte la producción ganadera que abastecía la ciudad de Roma aunque en algunos casos el ganado procedía de la producción directa que disponían familias nobles o propiedades eclesiásticas; en estos casos la Dogana della Grascia sólo disponía del control indirecto mediante impuestos.

Por otra parte, la institución romana también tenía la última palabra en la cuestión de establecer los precios, garantizaba el desarrollo normal de la actividad en todos los puestos autorizados para la venta de carne y recaudaba el impuesto sobre la carne, llamado «*scannatura*» del verbo «*scannare*» que significa descuartizar.

Las imposiciones eran las siguientes:

Vacas y bueyes	4,32	escudos por cabeza
Terneros	2,63	escudos por cabeza
Terneras	1,32	escudos por cabeza
Cerdos	2,10	escudos por cabeza
Ovejas y castracos	63	escudos cada cien cabezas
Corderos	32	escudos cada cien cabezas

El ayuntamiento borbónico de Barcelona no controlaba directamente la producción ganadera que abastecía la ciudad y además no disponía ni de suficiente personal ni de suficientes recursos para garantizar un normal aprovisionamiento cárnico para sus habitantes por lo que la solución era arrendar el servicio de la provisión de carne en todos los mercados de la ciudad. A veces el consistorio debía hacerse cargo directamente de la provisión cárnica de la ciudad, pero sus altos costes y obligaciones –comprar el ganado, llevarlo a la ciudad, descuartizarlo y ponerlo en venta– hacía que el consistorio prefiriese arrendar este servicio a uno o varios particulares.

Se establecía una carta administrativa llamada «*tabba*» entre el arrendatario y los oficiales del ayuntamiento que contenía una serie de condiciones para las dos partes. El ayuntamiento estipulaba estas condiciones y el arrendatario esperaba obtener importantes beneficios llevando a cabo esta actividad: se establecía la duración del arriendo que era generalmente de un año y la cantidad de carne que debía abastecer el arrendatario durante este tiempo. Normalmente el particular o particulares a los que se otorgaba el arriendo de la

provisión de carne de la ciudad era aquél que el ayuntamiento confiaba que iba a realizar el servicio con mayor eficacia y seguridad.

En la *tabba* también se especificaba las variedades de carne que la ciudad necesitaba, pero la condición más importante señalaba el número de cabezas necesarias para garantizar el consumo de carne de la población. El ayuntamiento de Barcelona determinaba dónde se podían comprar los ganados que debían ser de la mayor calidad posible.

En la *tabba* también se indicaba el precio de venta de las diversas calidades de carne y el arrendatario no podía modificar bajo ningún concepto el precio oficial fijado por los oficiales del ayuntamiento. Y además el arrendatario debía suministrar diariamente una determinada cantidad de carne a algunos centros hospitalarios y religiosos en concepto de limosna. El ayuntamiento exigía al arrendatario la suficiente capacidad económica para hacer frente a todos los gastos que pudieran presentarse.

En la ciudad de Barcelona, a diferencia de Roma, también existían carnicerías privadas que pagaban una serie de impuestos al ayuntamiento para poder llevar a cabo su actividad. Además se hallaban las carnicerías propias de la Inquisición, la Catedral y el Ejército que no dependían directamente del consistorio; estas carnicerías funcionaban gracias a un pacto realizado con el ayuntamiento que regulaba el servicio que podían ofrecer. El pacto era un documento llamado Concordia; se estipulaban las obligaciones y derechos que debían ofrecer estas carnicerías; el tipo y la cantidad de carne que podían vender, precios de la carne, horarios de venta.... también estaban exentas de pagar impuestos del traslado de las cabezas de ganado hasta la ciudad.

Hay que destacar que las carnicerías privadas pertenecientes a la Inquisición y a la Catedral incumplieron los pactos varias veces durante todo el siglo XVIII ya que generalmente entraban un número más elevado de ganado del que les correspondía y vendían carne a personas ajenas a estas instituciones.

Si en Roma la Dogana della Grascia era la institución que controlaba todo el proceso de provisión de carne a la ciudad, en Barcelona era el arrendatario el personaje fundamental para llevar a cabo este servicio. El arrendatario normalmente era una compañía aunque también existieron burgueses a título personal que estaban ligados al mundo gremial. Estas compañías funcionaban como un verdadero monopolio de abastecimiento alimentario ya que el ayuntamiento prefería que fuese la misma entidad la que continuara ofreciendo el servicio de provisión de carne año tras año. Hay que resaltar el carácter capitalista de estas compañías que funcionaban como verdaderas sociedades intermediarias entre los productores de ganado, el gremio de carniceros que se encargaba de vender la carne y los consumidores.

Pero en ocasiones el ayuntamiento no encontraba estas compañías y debía hacer frente directamente al abastecimiento cárnico de la ciudad. En estas situaciones los oficiales del consistorio ofrecían *tabbas* que hacían aumentar los beneficios del posible arrendatario subiendo los precios de venta de la carne y bajando el precio del arriendo de la provisión de carne. Pero en este caso se corría el riesgo de provocar malestar social por la subida del precio de la carne, por lo que en otras ocasiones era el propio ayuntamiento el que se encargaba directamente de todo el servicio de abastecimiento. En tales ocasiones el consumidor se veía beneficiado ya que la carne solía ser vendida a un precio más bajo debido a que se eliminaba el concepto de beneficio que buscaban las compañías privadas, y además la carne era de mayor calidad, preocupación constante tanto del ayuntamiento de Barcelona como de Roma durante todo el siglo XVIII.

Sin embargo, el ayuntamiento de la capital catalana prefería arrendar el servicio debido a las preocupaciones de hacer funcionar todo el complicado sistema de abastecimiento cárnico y de los numerosos gastos que éste ocasionaba. Los gastos más importantes estaban relacionados con la compra de ganado, el sueldo de los diversos oficiales relacionados con el servicio y las cantidades de carne que se ofrecían a las instituciones religiosas y hospitalarias en concepto de limosna

EL ABASTECIMIENTO

Como ya se ha dicho, la Dogana della Grascia era el organismo que garantizaba todas las fases del abastecimiento cárnico de la ciudad de Roma durante el siglo XVIII; el ganado que se destinaba para el consumo de la ciudad estaba protegido por varios privilegios en el viaje que realizaba desde el campo hasta los mercados y mataderos de la ciudad. Los particulares que se encargaban de realizar este viaje estaban exentos de impuestos y se les facilitaba alojamiento y alimentación gratuita.

Una vez en la ciudad el ganado se concentraba en el antiguo Foro Boario que se habilitaba como mercado y entraba en funcionamiento el mecanismo de venta y tasación del ganado para los carniceros de la ciudad.

En los mataderos romanos –en Barcelona sólo existía uno ubicado fuera de las murallas entre la ciudad y Sant Adrià– se realizaba el control de peso por parte de las autoridades de la Dogana della Grascia y del gremio de carniceros de la ciudad que siempre se quejaba del criterio de valoración por parte de las autoridades doganales ya que estos oficiales siempre solían seleccionar las mejores cabezas de ganado para determinar el peso medio de la carne y así, el gremio de carniceros debía pagar más impuestos. Durante el siglo XVIII el peso medio (lo que se consideraba como carne aprovechable) osciló entre estas cifras:

-buey	263 kilos
-vaca	198 kilos
-ternera	105 kilos
-castrado	26 kilos
-carnero	18 kilos
-cordero	10 kilos
-cerdo	45-65 kilos según la edad

Respecto al ganado bovino y porcino se eliminaban la cabeza, las vísceras, las extremidades y el hueso. En el siglo XVIII era diferente lo que se consideraba carne aprovechable de aquella que se derrochaba.

No parece que el funcionamiento del gremio de carniceros de Roma se diferenciara sensiblemente de su homólogo de Barcelona; los dos poseían unas ordenanzas de carácter religioso heredadas de la Edad Media. Durante el siglo XVIII todos los gremios urbanos se dividían en tres clases diferenciadas según la consideración social, el de los carniceros pertenecía al grupo con mayor desprestigio social. Un factor importante para explicar este desprestigio se debía a los continuos fraudes que muchos carniceros cometían; se engañaba a los consumidores con el tipo de carne, con el peso, muchas veces se vendía carne en mal estado, también se incumplían muchas ordenanzas del gremio como no exponer toda la carne disponible para la venta y guardar la de mayor calidad para los clientes que pagaban un sobreprecio, y por otra parte algunos carniceros incumplían el horario establecido. Sin embargo el fraude mayor consistía en no declarar el peso real del ganado comprado en el matadero y de esta manera los carniceros pagaban menos impuestos a los oficiales de la Dogana della Grascia en el caso de Roma, y a los oficiales del ayuntamiento en el caso de Barcelona.

Una diferencia fundamental entre las dos ciudades se basaba en la procedencia de las cabezas de ganado durante el siglo XVIII; en el caso de Barcelona, el principal centro proveedor de ganado eran las regiones francesas próximas a los Pirineos mientras que la ciudad italiana se abastecía con cabezas de ganado procedentes de las campiñas cercanas, dentro del territorio de los Estados Pontificios.

Por lo tanto, Barcelona se abastecía sobretodo con carne de importación ya que el precio de este ganado era inferior al que existía en las zonas ganaderas del Principado; además, parece ser que era de mayor calidad y estas regiones francesas tenían una importante tradición

ganadera. En Catalunya, a excepción de algunas zonas muy concretas, no existía tradición ganadera y no era un sector importante dentro del desarrollo general de su economía.

Debido al peso de estas importaciones, los precios franceses incidían directamente sobre los precios de otras zonas donde también se compraban cabezas de ganado: en primer lugar, en el resto del Principado donde los propietarios del ganado solían ser pequeños productores. Además, durante el siglo XVIII se observa que las zonas francesas de producción ganadera van adquiriendo mayor importancia como distribuidoras de ganado para la capital catalana que en ciertos momentos también se abastecía de ganadería procedente de Aragón, Valencia y Castilla.

Los responsables en última instancia de la compra de ganado eran el arrendatario o la Junta de administración de las carnes en los años en los que el ayuntamiento no había conseguido arrendar el abastecimiento de carne a la ciudad. Sin embargo, ni el arrendatario ni la Junta se encargaban directamente de la compra ya que esta tarea la llevaba a cabo un conjunto de negociantes llamados compradores con unos ayudantes que realizaban los viajes de traslado del ganado desde las zonas productoras hasta la ciudad. Es importante subrayar que los precios franceses debían ser bastante inferiores que el de las zonas ganaderas catalanas ya que los negociantes preferían abastecerse de ganado francés a pesar de comportar mayores gastos de traslado.

El contrato de compra era similar a una *tabba* de arriendo y se detallaban todas las condiciones que debían cumplir las dos partes. Existían diversas ferias de ganado durante el año y era el marco idóneo para establecer las relaciones comerciales entre los productores ganaderos y los compradores de ganado. En las ferias más importantes de Catalunya se concentraban ganaderos procedentes de Francia, Aragón, Valencia y Castilla, además de los productores más importantes de toda la geografía catalana; las ferias más importantes del Principado eran las de Verdú, Prades y Salàs, en Francia destacaba la feria de Beaucaire y en Valencia la de Morella.

El ganado llegaba a Barcelona por tierra aunque en algunas ocasiones también se utilizaba el transporte marítimo y, al igual que en la ciudad de Roma, los responsables del traslado no debían pagar ningún derecho o peaje en su trayecto hacia la ciudad. Hay que tener en cuenta que las relaciones comerciales de Barcelona con los centros ganaderos que abastecían la ciudad se determinaban por diferentes factores de carácter político, sanitario y económico.

Pero el tema fundamental sobre el abastecimiento cárnico de las ciudades de Barcelona y Roma durante el siglo XVIII fue la crisis de la ganadería en toda Europa Occidental que tuvo lugar durante este siglo y que afectó de diferente manera a todos los centros de consumo mediante una crisis de la agricultura, que se trasladó a la ganadería en el caso de la ciudad italiana o por una serie de crisis sanitarias y epidemiológicas del ganado en el caso de la capital catalana.

En lo que respecta a Barcelona, la crisis sanitaria provocó un efecto negativo en las relaciones comerciales que tenía la ciudad con los centros productores de ganado habituales. Cuando se detectaban casos epidemiológicos, los oficiales del ayuntamiento dictaban unas disposiciones encaminadas a garantizar el aprovisionamiento de ganado en buenas condiciones para la ciudad.

Una de las primeras acciones era confirmar que se había producido la epidemia en un centro habitual de provisión de ganado, y en el caso de que la confirmación fuera positiva, se prohibía la entrada de ganado procedente de toda la zona próxima al centro de abastecimiento. Seguidamente se organizaba un cuerpo de soldados y civiles que evitaba la entrada en Catalunya de ganado procedente de las zonas contaminadas en el caso de que la epidemia se hubiera producido fuera del Principado; y en el caso de que la crisis sanitaria se hubiera producido dentro del territorio se evitaba la salida de ganado de estos centros productores.

Si la epidemia tenía lugar el sur de Francia, el abastecimiento cárnico de Barcelona se

veía enormemente afectado ya que era el principal centro de provisión de ganado de la ciudad. Las habituales relaciones comerciales ganaderas de la capital catalana se alteraban negativamente y se debía buscar otros centros productores para garantizar el abastecimiento de la ciudad.

Además no siempre era eficaz la línea sanitaria que el ayuntamiento había formado con el cuerpo de soldados y civiles: la entrada fraudulenta de personas, mercancías y ganado no fue infrecuente a lo largo del siglo. El ayuntamiento imponía una serie de castigos a todos aquéllos que habían desobedecido las ordenanzas que dependía de la falta cometida; los más habituales eran multas de carácter económico aunque no se descartaba la prisión o la pena capital en los casos más graves.

Las disposiciones que prohibían la entrada de ganado se levantaban cuando la Junta de Sanidad del Principado recibía la noticia y la confirmación de que la epidemia se había superado y automáticamente se restablecían las relaciones comerciales con los centros productores de ganado. Durante el siglo XVIII se produjeron frecuentes epidemias en toda la Europa Occidental y particularmente en el sur de Francia, principal centro proveedor de Barcelona, por lo que el abastecimiento cárnico de la ciudad se vio bastante alterado a lo largo de todo el siglo, especialmente en lo que respecta al ganado bovino.

Las medidas sanitarias que adoptaba la ciudad eran bastante duras si se sospechaba que existía ganado contaminado dentro de la ciudad; se declaraba el ganado en cuarentena y se llevaba a cabo la desinfección de los corrales y el matadero. Estas medidas eran necesarias ya que las condiciones higiénicas de la época provocaban una rápida expansión de la epidemia. El ayuntamiento quería controlar en todo momento el correcto servicio de provisión alimentaria de la ciudad y las disposiciones sanitarias estaban por encima de los intereses económicos de los productores de ganado que veían alteradas sus relaciones comerciales cuando las epidemias afectaban a su ganadería. En estos casos el perjuicio económico era importante.

El servicio de abastecimiento cárnico se veía seriamente afectado ya que las autoridades debían recurrir a medidas extraordinarias para garantizar la provisión de ganado de la ciudad y aumentaban las dificultades para obtener, en otros centros de producción, las cabezas de ganado necesarias. La declaración de una epidemia comportaba la ruptura de relaciones comerciales ganaderas existentes entre Barcelona y los centros proveedores habituales.

El aumento de las dificultades para obtener ganado perjudicaba tanto al arrendatario del abastecimiento de la carne como al ayuntamiento y a los consumidores: implicaba un aumento de los gastos porque la ciudad debía encontrar cabezas de ganado en zonas más lejanas de las habituales; además, los nuevos centros proveedores aprovechaban esta coyuntura de crisis para aumentar el precio de su producto. El consumidor, en última instancia, pagaba las repercusiones de este incremento de los gastos.

En la ciudad de Roma y durante el siglo XVIII también se acudió a otros mercados y centros de producción ganadera para garantizar el abastecimiento cárnico de la gran urbe italiana. En este siglo Roma también sufrió una crisis ganadera pero debida a causas distintas; tenemos que hablar de una crisis de la agricultura que va a afectar directamente a la producción ganadera.

Frente a estos problemas, las autoridades de la Dogana della Grascia buscaron ampliar el área de mercados de aprovisionamiento facilitando las importaciones. A principios de siglo, el mercado romano estaba totalmente cerrado a toda producción que no procediera de la campiña romana, sin embargo, en los años de crisis la ampliación del mercado de aprovisionamiento representaba una medida de necesidad. A finales de siglo fue importante la cifra de corderos provenientes de la región de la Puglia, al sur de la península. La presencia de corderos extranjeros se convirtió en un hecho habitual en los mercados de venta y llegó un momento en el que las autoridades de la ciudad pedían a los comerciantes que vendieran primero los corderos procedentes de la campiña romana.

También se importaba ganado porcino aunque en menor medida. En cuanto al ganado

bovino, las cifras indican que, a mediados de siglo, el 60% procedía del territorio cercano a la ciudad de Roma, un 25% procedía de la región de la Umbría, perteneciente a los Estados Pontificios, y el resto procedía de la Puglia y otras regiones, sobretodo de la península italiana.

El ganado de la Umbría adquirió importancia a partir de la segunda mitad del siglo XVIII. A finales de siglo los productores de ganado umbros y las autoridades romanas firmaron un pacto para garantizar el mercado de carne de la ciudad italiana. De esta manera, Roma se aseguraba el abastecimiento cárnico en épocas de crisis, cuando el ganado de la campiña romana no podía hacer frente a la demanda de la ciudad. Las autoridades de la Dogana della Grascia afirmaban que el ganado de la Umbría estaba mejor alimentado que el procedente de los campos próximos a Roma.

A pesar de todo no siempre se aseguraba el abastecimiento de carne en los mercados romanos ya que existían otras ciudades importantes como Livorno, en la región de la Toscana, en la que también se importaba ganado procedente de la Umbría y donde los precios de la carne podían ser más flexibles. En Roma, la Dogana della Grascia imponía unos precios en el mercado que no podían ser alterados; esta rigidez afectaba al acuerdo entre los ganaderos de la Umbría –quienes aprovechaban la falta de ganado que en épocas de crisis afectaba a varias ciudades italianas para poder imponer sus condiciones–.

El principal objetivo y problema de las autoridades de Barcelona y Roma respecto al abastecimiento cárnico fue siempre el mismo: asegurarlo en todo momento. Sin embargo, a lo largo del siglo XVIII esta tarea no pudo cumplirse ni en una ni en otra ciudad. Además en Roma durante este siglo, la población se estancó y creció por debajo de la media europea: a principios de siglo la ciudad italiana poseía unos 130.000 habitantes, mientras que a finales de siglo la cifra sólo había aumentado hasta los 165.000 habitantes.

ÍNDICE DE CRECIMIENTO DE LA POBLACIÓN E ÍNDICE DE VARIACIÓN DEL DESCUARTIZAMIENTO DE GANADO EN ROMA DURANTE EL SIGLO XVIII:

Años	Índice de crecimiento de la población	Índice de variación del descuartizamiento		
		ganado bovino	ganado porcino	ganado ovino
1700	100	100	100	100
1710	100	100	94	99
1720	101	89	93	100
1730	106	105	97	102
1740	111	99	89	100
1750	112	101	91	114
1760	115	100	93	106
1770	118	95	101	116
1780	121	96	106	125
1790	122	93	82	140

Si se toma como base la cifra de 100 a principios de siglo, a finales de siglo el aumento de la población había llegado a la cifra de 122, el ganado bovino descuartizado a 93, el ganado porcino a 82 y el ganado ovino a 140. Desde principios hasta finales de siglo las disponibilidades de carne bovina y porcina habían descendido en el mercado romano y sólo había aumentado la provisión de carne ovina debida casi exclusivamente al descuartizamiento anticipado de las cabezas de cordero.

La tendencia a descuartizar cabezas de ganado más jóvenes fue una de las soluciones que las autoridades romanas utilizaron para asegurar la provisión de carne en los mercados de la ciudad:

GANADO DESCUARTIZADO EN LA CIUDAD DE ROMA POR EDADES EN %

Años	ganado bovino			ganado ovino		ganado porcino	
	vacas bueyes	terneras de buey	terneras de vaca	castrados	corderos	cerdos	echones
1700	50%	5%	45%	10%	90%	36%	64%
1720	55%	3%	42%	11%	89%	47%	53%
1735	51%	4%	45%	8%	92%	36%	64%
1750	54%	5%	41%	8%	92%	34%	66%
1765	49%	10%	41%	3%	97%	26%	74%
1780	33%	26%	41%	1%	99%	13%	87%
1795	30%	30%	40%	1%	99%	13%	87%

Entre el ganado bovino descuartizado, el buey –que hasta 1750 representaba más del 50% de las cabezas descuartizadas– desciende al 30% a finales de siglo, mientras que la ternera de buey alcanza un 30%. La carne de ternera de vaca disminuye lentamente a lo largo del siglo por su precio alto.

Respecto al ganado ovino, la carne de castrado, que a principios de siglo representaba el 10%, prácticamente desaparece de los mataderos romanos; a finales de siglo sólo se consumía carne de cordero. Pero en el ganado porcino se observan las mayores diferencias: las cabezas más jóvenes pasan del 64%, a principios de siglo, hasta el 87% a finales del mismo, mientras que los cerdos adultos descienden del 36% al 13% entre principios y finales de siglo.

Se han barajado varias hipótesis para explicar el fenómeno de descuartizar las cabezas más jóvenes de ganado: acción del gremio de carniceros para pagar menos impuestos ya que se debía pagar según la edad del animal, selección para mejorar el producto ofrecido en el mercado, aumento de la renta a partir de la segunda mitad del siglo en la ciudad de Roma que se traduce en un mayor consumo de carne más joven –que se consideraba de mayor calidad y por lo tanto era más cara–, etc.

Sin embargo, para explicar estas cifras la tesis más acertada se refiere al hecho de que durante el siglo XVIII se produjo una escasez de alimento para el ganado debido a varias crisis en la agricultura. Además, los productores ganaderos no sólo veían disminuir el alimento para sus ganados, el precio de los cereales también era más alto.

Las crisis en la agricultura debidas a condiciones climáticas negativas tuvieron lugar sobretodo a partir de la segunda mitad del siglo, especialmente entre 1750 y 1770, cuando se observa una disminución de los rebaños de ganado y un aumento de la cuota de corderos, terneras y lechones en el mercado. Los testimonios de la época hablaban de un cambio climático a partir de 1750 en las provincias de los Estados Pontificios; los pastores se lamentaban de la escasez de los pastos y del daño causado a la agricultura que dejaba sin alimento a sus animales.

A esta situación se añadía el incremento demográfico que experimentaba la campiña romana durante estos años, lo que se traducía en un aumento de las necesidades alimentarias. La crisis de la ganadería era un hecho real en la segunda mitad del siglo XVIII, el descuartizamiento de corderos jóvenes era un síntoma de la falta de forraje y alimento para los animales, primera causa de la disminución del ganado, que la rígida política de la Dogana della Grascia contribuyó a acentuar. Las autoridades romanas tendían a privilegiar el mercado de consumo antes que atender las exigencias de desarrollo y equilibrio agrícola, pero con esta política no se llegaron a cumplir los objetivos propuestos, entre los cuales cabe señalar el asegurar que cada persona pudiera consumir una libra de carne al día.

La ganadería porcina fue la menos perjudicada de la crisis ya que a este tipo de ganado no le afectaba directamente la climatología adversa y podía encontrar alimento más fácilmente que el ganado ovino o bovino. Es significativo que cuando se descuartizan menos bueyes se observa

una expansión de los cultivos en las grandes propiedades; la decadencia de esta ganadería estaba en directa relación con el alza de los precios de los cereales.

DISPONIBILIDAD PER CÁPITA DE CARNE DURANTE EL SIGLO XVIII EN LA CIUDAD DE ROMA. MEDIA ANUAL EN KILOS

Años	Carne bovina	Carne porcina	Carne ovina
1700	26,6 kg.	5,4 kg.	38,7 kg.
1710	26,6 kg.	5,2 kg.	38,2 kg.
1720	24,4 kg.	5,2 kg.	36,2 kg.
1730	26,3 kg.	5,0 kg.	37,6 kg.
1740	23,7 kg.	4,2 kg.	34,1 kg.
1750	24,9 kg.	4,4 kg.	35,9 kg.
1760	23,6 kg.	4,2 kg.	33,6 kg.
1770	21,2 kg.	4,2 kg.	31,5 kg.
1780	20,3 kg.	4,2 kg.	30,9 kg.
1790	19,4 kg.	4,2 kg.	30,4 kg.

Las disponibilidades de carne per cápita durante el siglo XVIII en la ciudad de Roma descendieron considerablemente. La media anual en 1700 era de 26,6 kg. para la carne bovina, 5,4 kg. para la carne porcina, y 38,7 kg. para la carne ovina, per cápita. Un siglo después las cifras habían descendido hasta los 19,4 kg. para la carne bovina, 4,2 kg. para la carne porcina, y 30,4 kg. para la carne ovina.

DISPONIBILIDAD EN EL MERCADO DE LOS DIFERENTES TIPOS DE CARNE EN LA CIUDAD DE ROMA DURANTE EL SIGLO XVIII

Años	Carne Bovina		Carne ovina		Carne porcina
	Bueyes/Vacas	Terneras	Castrados	Corderos	
1700	51%	17%	4%	12%	16%
1720	52%	15%	3%	13%	17%
1735	53%	18%	2%	13%	14%
1750	54%	15%	3%	14%	14%
1765	54%	15%	1%	15%	15%
1780	50%	16%	0%	18%	16%
1795	51%	15%	0%	22%	12%

La carne bovina pasa de tener una cuota de mercado del 68% a principios del siglo XVIII, a una cuota del 66% a finales de siglo. La carne ovina pasa del 16% al 22% gracias al alza del cordero. Y la carne porcina baja del 16% a principios de siglo, al 12% a finales del siglo XVIII. La primacía de la carne bovina durante el siglo XVIII tenía relación con el largo período en el que se autorizaba el descuartizamiento de este tipo de carne: entre seis y siete meses durante todo el año; este hecho no significaba que la población estuviera mejor alimentada. La tradición sobre la carne bovina era histórica y durante los siglos XVI y XVII este tipo de carne tenía una gran preponderancia en el mercado.

Otro de los temas interesantes sería el estudio de la población no residente tanto en Barcelona como en la ciudad italiana. Lamentablemente no disponemos de datos para analizar este fenómeno que, en el caso de la capital catalana, no era demasiado importante; sin embargo, Roma acogía cada año a unas 30.000 personas, sobretudo por un movimiento diario de entradas y salidas, aunque también era destacable el número de peregrinos, e incluso la existencia de un turismo de clases acomodadas. La cifra de 30.000 personas creaba una demanda suplementaria. Tampoco era extraño el caso de comunidades próximas a la ciudad de Roma que adquirían ganado en su mercado, sobretudo ganado ovino. Habría que tener en cuenta todos estos datos.

3 - EL CONSUMO

Tanto en una ciudad como en la otra se ha de tener en cuenta el calendario que permitía o prohibía el descuartizamiento y por tanto el consumo de los diferentes tipos de carne. Las autoridades romanas, por evidentes cuestiones religiosas, solían ser más rígidas y estrictas que sus homólogas de Barcelona. En la ciudad de Roma se permitía el descuartizamiento de ganado bovino desde San Juan, en junio, hasta febrero; desde noviembre hasta febrero se permitía el descuartizamiento del ganado porcino, y el ganado ovino podía ser descuartizado desde febrero hasta el día de San Juan, en junio. Durante el período de la Cuaresma estaba rigurosamente prohibido el consumo de carne.

En la capital catalana también estaba prohibido el descuartizamiento de carne durante la Cuaresma y las normas prescribían que la carne ovina podía descuartizarse durante todo el año exceptuando el cordero; la carne bovina y el cordero entre febrero y San Juan en junio, y entre noviembre y febrero podía descuartizarse la carne porcina. Por tanto existía una gran diferencia entre las dos ciudades respecto al tipo de carne que se consumía: mientras que en Roma era importante el consumo de carne bovina junto con la ovina, en Barcelona se imponía claramente el consumo de carne ovina.

La reglamentación estacional en las dos ciudades respondía a varios objetivos de fondo: evitar la ocultación de ganado para poder especular después con los precios, concentrar la oferta para asegurar el abastecimiento, defender el patrimonio ganadero... En el caso de Roma, por ejemplo, sólo se podían consumir los corderos en la primavera porque el verano era demasiado caluroso en la campiña y existía el problema de la falta de agua, por lo que los rebaños se trasladaban a lugares más frescos hacia la montaña. El consumo de carne bovina comenzaba a principios del verano ya que este ganado había perdido peso durante el invierno y debía engordar durante la primavera.

Considerando todas las fiestas y días de abstención previstos por la liturgia católica, aproximadamente se podía consumir carne en la ciudad de Roma durante 210 días al año. En la práctica, esto significaba que desde noviembre hasta febrero en la ciudad italiana sólo se podía encontrar en el mercado dos tipos de carne fresca -bovina y porcina-, mientras que durante el resto del año la oferta sólo podía ser de un tipo de carne.

DISTRIBUCIÓN MENSUAL DE LA DISPONIBILIDAD DE CARNE EN EL MERCADO ROMANO A FINALES DEL SIGLO XVIII:

Mes	Carne bovina	Carne porcina	Carne ovina
Enero	20%	80%	
Febrero	30%	70%	
Marzo			100%
Abril			100%
Mayo			100%
Junio			100%
Julio	100%		
Agosto	100%		
Septiembre	100%		
Octubre	100%		
Noviembre	90%	10%	
Diciembre	25%	75%	

DISTRIBUCIÓN MENSUAL DEL TIPO DE CARNE CONSUMIDA EN LA CIUDAD DE BARCELONA A FINALES DEL SIGLO XVIII:

Mes	Tipo de carne	Tipo de carne en Roma
Enero	Ovina <i>Porcina</i>	Bovina <i>Porcina</i>
Febrero	Ovina Bovina <i>Porcina</i>	Bovina <i>Porcina</i>
Marzo	Ovina Bovina <i>Cordero</i>	Ovina
Abril	Ovina Bovina <i>Cordero</i>	Ovina
Mayo	Ovina Bovina <i>Cordero</i>	Ovina
Junio	Ovina Bovina <i>Cordero</i>	Ovina
Julio	Ovina	Bovina
Agosto	Ovina	Bovina
Septiembre	Ovina	Bovina
Octubre	Ovina	Bovina
Noviembre	Ovina <i>Porcina</i>	Bovina <i>Porcina</i>
Diciembre	Ovina <i>Porcina</i>	Bovina <i>Porcina</i>

Evidentemente existían consumidores privilegiados a los que se les concedían derogaciones especiales para que pudieran consumir carne en épocas en las que ésta no estaba permitida. En Barcelona disfrutaban de esta situación el Capitán General, altos cargos militares, algunos funcionarios del ayuntamiento, y entidades eclesiásticas y hospitalarias entre otras. En Roma las normas eran más estrictas y los privilegios sólo se concedían a algunas embajadas y cardenales.

Hay que tener en cuenta que la carne era un alimento fundamental en las dos ciudades, que tenían unos hábitos de consumo típicamente mediterráneos. Estratégicamente, tanto Barcelona como Roma disponían de una posición geográfica excelente para las comunicaciones de la época; además, podían abastecerse por vía marítima y esto hacía que los productos de consumo no fueran tan caros ni difíciles de conseguir como en otras ciudades europeas.

CABEZAS DE GANADO DESCUARTIZADAS EN LAS CIUDADES DE BARCELONA Y ROMA DURANTE EL SIGLO XVIII, CIFRAS APROXIMADAS:

Años	Roma			Barcelona		
	Ovino	Bovino	Porcino	Ovino	Bovino	Porcino
1700	72.000	23.000	17.000			
1710	69.000	23.000	14.000			
1720	85.000	19.000	13.000			
1730	87.000	22.000	13.000			
1740	72.000	20.000	13.000			
1750	90.000	27.000	17.000	105.000	1.500	800
1760	90.000	22.000	15.000	110.000	1.500	900
1770	76.000	18.000	22.000	118.000	2.000	900
1780	103.000	18.000	23.000	135.000	2.000	1.000
1790	108.000	16.000	10.000	130.000	2.000	1.000

El consumo de carne en Barcelona estaba ligado al contexto político y económico general, pero sobre todo a las condiciones de abastecimiento de este producto; las epidemias afectaban negativamente la provisión de carne y esta situación se reflejaba en el mercado el consumo, también era negativa una coyuntura alcista de los precios de las cabezas de ganado. Las clases humildes limitaban el consumo de carne y todos sus recursos debían dirigirse al pan, alimento básico durante la época de Antiguo Régimen. Las clases más acomodadas no sufrían ninguna

alteración considerable ya que disponían de capacidad económica suficiente para afrontar la subida de precios, y por otra parte siempre tenían preferencia de compra en el mercado de consumo.

Las autoridades municipales siempre mostraron su preocupación para que los habitantes de Barcelona pudieran abastecerse correcta y suficientemente de los diferentes productos cárnicos, sobretudo los que procedían de las carnes que consumían las clases más humildes: buey, vaca, castrado y cerdo. Pero el ayuntamiento no podía controlar el mercado totalmente ya que, como se ha dicho, existían carnicerías propias de los eclesiásticos y los militares, y además el mercado de contrabando era considerable y disponía de unos precios más asequibles para las clases menos favorecidas.

Los datos sobre la capital catalana hablan de un consumo medio de unos 100 gramos de carne diarios por habitante, lejos de los objetivos municipales de las dos ciudades mediterráneas que aspiraban a una libra de carne diaria por habitante. La diferencia fundamental entre Roma y Barcelona en cuanto al consumo cárnico de sus habitantes durante el siglo XVIII se centra en que mientras la ciudad italiana tiende a disminuir la disponibilidad total de carne para sus habitantes, la capital catalana consigue aumentar el consumo medio de carne a lo largo del siglo. A comienzos del siglo XIX, Barcelona disponía de un consumo medio superior a los 110 gramos diarios por habitante, mientras que Roma había bajado hasta los 60 gramos por habitante.

En Barcelona el tipo de carne más consumida era la de carnero, que, junto con el cordero y la ternera, eran las más apreciadas por las clases acomodadas. Las clases humildes debían conformarse con las carnes de buey, vaca, castrado, cerdo y toro. El consumo de carne durante el siglo XVIII todavía estaba muy restringido a los sectores sociales que podían elegir el tipo de carne para su consumo y este hecho hacía que destacasen las carnes preferidas por las clases acomodadas. Además, el ganado ovino, excepto el cordero, podía descuartizarse y consumirse casi todo el año, por lo que en Barcelona destacaba el consumo de la carne de carnero, de oveja y de castrado.

La carne de carnero, cordero y ternera era prácticamente inaccesible para las clases humildes. No tenemos datos directos sobre los salarios y los precios de la carne ni en Roma ni en Barcelona durante el siglo XVIII, aunque podemos afirmar que tanto en una ciudad como en la otra, la libra de este tipo de carne suponía aproximadamente entre un 60 y un 80% del salario medio diario de la mayoría de la sociedad. En Barcelona, la carne de oveja y castrado suponía entre un 40 y un 50% del salario diario de las clases humildes, mientras que en Roma la libra de carne de buey y vaca era inferior al 50% del salario diario. Con respecto al cerdo, tanto en Barcelona como en Roma este tipo de carne era la más económica y accesible para las clases humildes. Las cifras son aproximadas, no podemos confirmar la situación real del mercado en las dos ciudades ya que los precios solían oscilar debido a problemas de abastecimiento.

Consumidores como los oficiales del ayuntamiento, oficiales de otros organismos e instituciones, comerciantes, pequeños burgueses, artesanos y otras clases urbanas también verán limitada la compra de las carnes más apreciadas ya que la libra de cordero y ternera suponía aproximadamente un 30% de su sueldo medio diario. Sin embargo, la libra de otros tipos de carne les resultaba más económica y solía situarse alrededor del 20% del sueldo medio diario. La nobleza, los altos cargos funcionarios y militares, y varios organismos eclesiásticos y hospitalarios podían acceder fácilmente al consumo de carne; unos porque no sufrían problemas económicos, y otros porque, con sus privilegios, podían adquirir la carne a bajo precio o gratuitamente. Además, la mayoría de eclesiásticos y militares disponían de sus propias carnicerías y podían comprar los productos a precios especiales.

La evolución de los precios tanto en Barcelona como en Roma fue alcista a lo largo del siglo XVIII. En Barcelona, la carne de carnero y cordero determinaba el precio de los otros tipos de carne. El incremento de los precios en Barcelona siguió una línea estable y constante a lo largo del siglo y sólo se observan alzas puntuales en años marcados por los problemas en el abastecimiento o por las epidemias. En cambio, en la ciudad de Roma los precios fueron

estables en la primera mitad del siglo XVIII y comenzaron a subir a partir de 1750, cuando surgieron los problemas agrícolas. Fueron años climatológicamente adversos y los precios de los cereales iniciaron una etapa alcista. La situación se trasladó poco después a la ganadería con el consiguiente incremento de los precios de la carne en los mercados romanos:

ÍNDICE DE VARIACIÓN DE LOS PRECIOS DE LA CARNE EN EL MERCADO ROMANO DURANTE EL SIGLO XVIII:

Años	Buey	Ternera	Castrado	Cordero
1700	100	100	100	100
1710	100	95	95	93
1720	103	102	100	90
1730	94	95	90	87
1740	103	102	100	97
1750	106	105	100	97
1760	106	100	100	97
1770	106	105	103	93
1780	112	110	103	100
1790	122	117	103	104

Las autoridades de la Dogana della Grascia estaban más preocupadas por el correcto abastecimiento del mercado y por las limitaciones estacionales para cada tipo de carne que en controlar los precios. Para resolver el problema tanto en Roma como en la capital catalana, se sustituyó la carne por otro producto rico en calorías y más económico: el pescado, puesto que los ríos y la proximidad al mar lo convertían en un producto asequible.

Tradicionalmente el pescado sustituía a la carne en los días de abstinencia litúrgica por lo que no se puede minimizar su peso en la dieta ordinaria: durante un tercio del año era el elemento dominante de la alimentación. Tampoco se debe menospreciar el consumo de los productos secundarios de la ganadería, o sea, los productos lácteos. Más en Roma que en Barcelona, constituían un alimento nutritivo y calórico y su consumo estaba ampliamente extendido; no se debe olvidar que en la gran urbe italiana el ganado bovino tenía una importancia capital, mientras que en Barcelona el tipo de carne preponderante era la ovina. En todo caso, el queso de oveja era el producto lácteo más importante y consumido en las dos ciudades, y era muy popular entre las clases humildes. Los sectores de la población económicamente pudientes preferían los quesos de importación procedentes de Francia, Inglaterra y los Países Bajos.

Sin embargo dos aspectos ponían de acuerdo toda la población en general: la preferencia sobre la carne fresca y el uso culinario de la carne junto a otros productos. La carne fresca no era patrimonio exclusivo de las clases acomodadas; las clases populares solucionaban el problema del precio escogiendo piezas más económicas y menos sabrosas. Las autoridades municipales favorecían el consumo de carne fresca prohibiendo, por ejemplo, salar la carne porcina antes de Navidad.

Entre las carnes saladas destacaban los embutidos, aunque con raíces netamente rurales; en la ciudad se prefería la carne fresca. Cuando, por diferentes motivos se carecía de embutidos, las autoridades de ambas ciudades lo sustituían por pescado salado.

De todas maneras el cuadro de consumo de las dos ciudades mediterráneas había cambiado durante el siglo. En Barcelona, las epidemias del ganado que abastecía la ciudad habían encarecido la carne y la carne ovina aumentaba su preponderancia. En Roma los problemas agrícolas se trasladaron a la ganadería a partir de la segunda mitad del siglo elevando fuertemente los precios poco antes de alcanzar el siglo XIX. El descuartizamiento de ganado más joven fue una solución temporal y poco relevante, y es que, a pesar de los esfuerzos de las autoridades, las dos ciudades siempre estuvieron lejos de conseguir el consumo medio ideal de carne para todos sus habitantes.