

EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA EN LA BARCELONA MODERNA

María de los Ángeles Pérez Samper

RESUM:

El pa va ser considerat al llarg de l'Edat Moderna l'aliment humà per excel·lència, el millor, el més nutritiu, el més digerible, el més saludable, el més fàcil de conservar. Constituïa la base de l'alimentació a Espanya, per totes les classes socials; per a les més acomodades ocupava una posició complementària, mentre que per a la resta representava l'aliment principal. La preferència envers el pa era tan gran i les alternatives tan escasses que es transformà en un aliment gairebé insubstituïble, la falta del qual era sentida com una adversitat insuportable. Era fonamental disposar de pa i pa en quantitat. Tots depenien del pa pel seu sosteniment diari. Per això, era essencial assegurar el seu subministrament en quantitat suficient, qualitat acceptable i preu assequible. La forma en què la ciutat de Barcelona organitzà el seu abastiment resulta essencial per comprendre millor aspectes rellevants de la història d'aquells temps, des de la política municipal a l'alimentació

Paraules claus: Barcelona-alimentació-abastiment-pa-Època Moderna

ABSTRACT:

The bread was considered during the Early Modern Age the human food par excellence, the best, the most nutritious, digestible, the most healthful, the easiest one to conserve. It constituted the base of the nourishment in Spain, for all the social classes, for the most accommodated occupied an alternate position, while for the rest it represented the main food. The preference towards the bread was so great and there were limited alternatives, that it had been transformed into an almost irreplaceable food, whose lack was felt like an unbearably adversity. It was fundamental to have bread and bread in amount. All depended on the bread for their daily sustenance. Because of that it was essential to assure his provision in sufficient amount, acceptable quality and reasonable price. The form in which

the city of Barcelona organized its supplying turns out essential to understand better excellent aspects of the history of those times, from the municipal policy to the nourishment of the city.

Key words: Barcelona-nourishment-provisioning-bread-Early Modern Age

EL PAN, ALIMENTO Y SÍMBOLO

El pan era considerado durante la baja edad media y toda la edad moderna el alimento humano por excelencia, el mejor en todos los sentidos, el más nutritivo, el más digestible, el más saludable, el más fácil de conservar. Constituía la base de la alimentación en España, para todas las clases sociales; para las más acomodadas ocupaba una posición complementaria en el conjunto de su alimentación, mientras para el resto de las gentes representaba el alimento principal. La preferencia hacia el pan era tan grande y las alternativas tan escasas que se había transformado en un alimento casi insustituible, cuya falta era sentida como una adversidad insoportable. Era fundamental disponer de pan y pan en cantidad. Todos comían pan, todos dependían del pan para su sustento diario.

Pero el pan podía ser de muchas clases. No sólo era cuestión de cantidad sino también de calidad. Mientras los ricos y poderosos comían pan de la mejor calidad, pan blanco de trigo, las clases populares comían pan de menor calidad, pan moreno o pan de mezcla. En épocas de crisis no sólo escaseaba el pan, sino que menguaba su calidad y las gentes sencillas del campo y de la ciudad se veían obligadas a comer poco pan y un pan, además, malo, negro, hecho de mezclas de cereales de calidad inferior a la del trigo, muchas veces con harinas de legumbres.¹

Incluso como palabra, “pan” era algo esencial, lleno de significados y matices. A principios del siglo XVII, el *Tesoro de la lengua castellana*, o

1. Este trabajo se inserta en un amplio proyecto de investigación sobre el abastecimiento alimentario de la ciudad de Barcelona en las épocas medieval y moderna, actualmente en curso de realización. El estudio se basa fundamentalmente en la extensa documentación existente en el Instituto Municipal de Historia de la Ciudad (IMHC), Barcelona, en los diversos fondos del Consell de Cent, para los siglos XV, XVI y XVII, en los del Ayuntamiento borbónico, para el siglo XVIII, y concretamente en los de la Administración Municipal del Pan.

española, de Sebastián de Covarrubias, publicado en 1611, daba una sugerente definición, que destacaba el papel central que entonces desempeñaba el pan en la alimentación humana: “Sustento común de los hombres.” Después pasaba a tratar su composición: “El pan principalmente se haze de trigo, y, donde éste falta, de centeno, de cevada, de mijo, de paniço, de garbanços y de castañas. Por imitación a forma dezimos pan de higos, de açúcar, de rosas, de xabón y panes de oro y panecillos de sal.” Como el pan era generalmente de trigo, por extensión se le llamaba igual. Para la palabra “panes”, en plural, Covarrubias daba como definición: “Llamamos los trigos desde que nacen hasta que se siegan.”

En el siglo XVIII el *Diccionario de Autoridades* de la Real Academia Española, publicado en el reinado de Felipe V, dedicaba igualmente gran atención al pan, extendiéndose en múltiples acepciones y explicaciones. Daba como primera definición: “Harina amassada y cocida al fuego. Fórmase en diversas figuras, regularmente circulares, de varios tamaños y pesos. Es sustento común de los hombres, y se hace de varias semillas; pero la más común es el trigo.” A continuación se extendía en las más variadas acepciones. “Se llama también la massa mui sobada y delicada, dispuesta con manteca o azeite, de que usan en las pastelerías y cocinas para pasteles y empanadas.” “Por semejanza se llaman las massas de otras cosas, que no se hacen de semillas, formándolas en figura de pan: como de higos...” “Figuradamente se toma por todo lo que en general sirve para el sustento diario, por ser el pan el principal.”

El pan más tradicional en la alimentación de la España moderna era el de harina de trigo fermentada con levadura, pero existían otras clases, como el pan ácimo, que tenía entonces sobre todo carácter religioso más que alimenticio. “Pan fermentado. Se llama el que lleva levadura, a distinción del pan ázymo.” De acuerdo con la elaboración, sus fases y sus particularidades existían diversas denominaciones. “Pan leudo. Se llama el pan quando ya está en sazón para meterlo en el horno.” “Pan de poya. El pan que se contribuye en los hornos públicos por precio de la cochura.”

Por extensión se daba el nombre de pan a los cereales de los que se hacía y, así, era un término muy usado en el mundo rural, para referirse a varios productos agrarios y a diversas prácticas y costumbres: “Se llama tambien el trigo: y assi se dice quando un año es abundante de esta semilla: Este año hai mucho pan: esto es hai mucho trigo.” “Llaman en Galicia a

todas las semillas de que se hace pan, menos al trigo.” “Se llaman también los trigos, centenos, cebadas, etc. desde que nacen hasta que se siegan.” “Pan por mitad. Phrase de Labradores, con que explican el modo de arrendar alguna renta por igual porción de trigo y cebada.”

Muchas de las referencias tenían carácter religioso, pues el pan desempeñó un papel muy relevante en la tradición judeo-cristiana y también en otras religiones. El pan era ya muy simbólico en el Antiguo Testamento: “Pan de proposición. Los que se ofrecían todos los Sábados en la Ley Antigua, y se ponían en el Tabernáculo, que eran doce, en memoria de las doce Tribus. No se cocían en los hornos comunes, sino en vasos hechos a propósito, y solo los podían comer los Sacerdotes y Levitas. Fran figura del Sacramento de la Eucaristía”. En el Nuevo Testamento adquirió el pan, como especie sacramental de la Eucaristía, al convertirse en cuerpo de Cristo, un significado especialmente sagrado para el cristianismo: “Debe saber también el Christiano que con esta oración pedimos a Dios todas las cosas necesarias para passar esta misera vida corporal, aunque no se especifiquen en esta petición mas de decir el nuestro pan de cada dia, Señor, danoslo.” “Se llama también la materia del Sacramento de la Eucharistia, aun despues de consagrado y transubstanciado en el Cuerpo de Jesu-Christo. Llámase también pan de Ángeles y pan del Cielo.” “En el sentido moral y místico vale el sustento y alimento del alma.” “Se llama también una hoja de harina cocida entre dos hierros, a la llama, que sirve para hostias, oblea y otras cosas semejantes.” “Pan bendito. El que se bendice en la Missa solemne, y se reparte al Pueblo.” “Repartirse como pan bendito. Phrase que explica que alguna cosa se distribuye en porciones mui pequeñas, con alusion al pan bendito que se da en la Iglesia.” Del carácter simbólico del pan derivaban costumbres populares, como la de besarlo si se caía al suelo o bendecirlo antes de comerlo. El pan, que era considerado el sustento esencial de los seres humanos, se transformaba en el alimento único en días de penitencia: “Pan y agua. Se toma por penitencia, executada con esse solo alimento, que se da en las Religiones por mortificacion, y los Fieles lo usan por ayuno.”

Podría decirse que, en sentido real o en sentido figurado, había un pan para cada edad y ocasión y para toda clase de gentes y hasta animales. “Pan pintado. El pan que se hace para las bodas y otras funciones, adornándole por la parte superior con unas labores, que se hacen con la

carretilla o pintadera.” “Pan de la boda. Se llaman los regalos, agassajos y buen tratamiento, que se suelen hacer los primeros días, especialmente por el marido a la muger, que despues faltan por lo regular.” “Pan de munición. Se llama el que se da a los Soldados, y le hacen de harina sin cerner.” “Pan y agua. Cierta cantidad limitada de maravedís que dan las Órdenes Militares a sus Caballeros, por razón de alimentos.” “A pan y manteles. (...) se dice del que mantiene a otro dentro de su misma casa, y a su misma mesa.” “Pan o vino. Especie de suerte, que se executa mojando un canto o tejilla, ú otra cosa por un lado que llaman vino, y el seco pan, y dando a elegir, la arrojan a lo alto dando vueltas, y el lado que queda de la parte de arriba gana, segun se eligió.” “Poder comer el pan con cortezas. Phrase que se dice para dar a entender que alguno ha passado de la edad de niño, y tiene bastante experiencia de las cosas.” “Comer el pan de los niños. Phrase con que se da a entender a alguno que es ya mui viejo, como que está de mas o estorba ya en el mundo.” “Pan de perro. El que se hace para sustento de ellos. Hacese regularmente de salvado solo, u con mui poca harina. Llamase mas comunmente perruna. Metaphoricamente vale daño u castigo que se hace u da alguno. Es tomada la alusión de que en el pan suelen darles a los perros lo que llaman zarazas, para matarlos.”

La presencia del pan era tan importante en la vida de las gentes de la edad moderna, que proliferaban las metáforas, frases hechas y refranes que, de un modo u otro, hacían referencia al pan. Los refranes que recogen la sabiduría popular a propósito del pan, directa o indirectamente, son también incontables. En cualquier sentido que se tomen, lo importante es que reflejan tanto la importancia como la cotidianeidad del pan en la sociedad de la época. El *Tesoro de la lengua castellana* de Covarrubias citaba una serie de refranes que tenían como centro el pan: “Todos los duelos con pan son menos”. “A falta de pan buenas son tortas”. “A grande hambre no ay pan malo”. Del pan y del palo. Tanto pan como queso. “Por mucho pan nunca mal año”. Amancebados a pan y cuchillo. “Del pan de mi compadre buen çatico a mi ahijado”. No comer el pan de balde. Comer el pan de los niños. Con su pan se lo coma. “Que llueva que no llueva pan ay en Origüela”. Pan para mayo y leña para abril. Aun dura el pan de la boda. “Agua de mayo, pan para todo el año”. “Agua de por San Juan quita vino y no da pan”. “El pan comido la compañía deshecha”. No se le cueze el pan. Al enhornar se hazen los panes tuertos. “A pan duro diente agudo, o hambre de tres semanas”. “Con pan y vino se anda el camino”. Pan por

pan y vino por vino, hablar llanamente. Pan mal conocido al ingrato. Pan perdido, al holgaçán. Vaya con Dios que un pan me lleva: consuelo de los que pierden algo, por irse o morir el deudor con poca cosa.”

El *Diccionario de Autoridades* recogía también unos cuantos refranes, varios de ellos los mismos de Covarrubias, añadiendo la explicación de su significado. “Pan ajeno caro cuesta. Refrán que advierte que los beneficios que se reciben, además del empacho de la necesidad, dexan obligados a mucha correspondencia.” “A buen hambre no hai pan malo.” “Refrán que enseña que la necesidad grande no repara en melindres”. “A falta de pan buenas son tortas. Refrán con que se significa que el que no tiene nada, quando logra alguna cosa, aunque sea corta, debe consolarse y estar contento. Suele usarse irónicamente dando a entender que alguno consiguió más de lo que esperaba.” “Al enhornar se tuerce el pan. Refrán que enseña que para que las cosas se logren con felicidad, se deben mirar con cuidado y atención a los principios, porque en ellos consiste el que se acierten o se yerren. Oy se dice mas comunmente “Al enhornar se hacen los panes tuertos.” “A pan duro diente agudo. Refrán que enseña a proporcionar las cosas en su uso, según la calidad u dificultad de lo que se intenta.” “Con pan y vino se anda el camino. Refrán que enseña que es menester cuidar del sustento de los que trabajan, si se quiere que cumplan con su obligación.” “Del pan de mi compadre gran zatico a mi ahijado. Refrán con que se explica que el miserable de lo que es ajeno da con liberalidad.” “El pan comido la compañía deshecha. Refrán que se dice por los ingratos, que después de haber recibido el beneficio, se olvidan dél, y no hacen caso, y se partan de aquel de quien le recibieron.” “Más vale pan con amor que gallina con dolor. Refrán que enseña que cuando no hai paz, y cariño entre los casados, u otro género de personas, sirve de poco la riqueza y el regalo; como al contrario se lleva bien la pobreza, quando hai amor y paz.” “Por mucho pan nunca mal año. Refrán que enseña que multiplicar las diligencias y medios para el logro de algún intento siempre hace al caso, aunque parece que sobra.” “Quien da pan a perro ajeno, pierde el pan y pierde el perro. Refrán que enseña que el que hace beneficios con el fin del interés, comunmente los pierde.”

El *Diccionario de Autoridades* daba, igualmente, una larga serie de expresiones en que el pan era el concepto clave, algunas ya citadas por Covarrubias. “Pan mal conocido. Modo de hablar con que se nota al que no corresponde o agradece el beneficio.” “Pan perdido. Modo de hablar

metafórico que se dice del que ha dexado su casa, y se ha metido a holgazán y vagamundo.” “Pan por pan, vino por vino. Phrase con que se da a entender que alguno ha dicho a otro alguna cosa llanamente, sin rodeos, y con claridad.” “Pan y callejuela. Modo de hablar con que se explica que a alguno se le dexa libre el passo, para que vaya donde quisiere.” “Pan y pan con ello y pan para comello. Modo de hablar que explica que una cosa es la mitad que otra, o no tiene nueva utilidad, aunque se signifique como diversa.” “Del pan y del palo. Phrase proverb. que enseña no se debe usar del excessivo rigor, sino mezclar la suavidad y el agassajo con el castigo. Y se extiende a significar, que con lo util y provechoso se suele recompensar el trabajo y fatiga.” “Dure lo que durare como cuchara de pan. Phrase con que se exhorta a lograr de presente alguna cosa, que por su poca consistencia se teme se ha de acabar presto.” “No comer el pan de balde. Phrase con que se da a entender que si a alguno le dan alguna cosa no es de gracia, sino por su fatiga y trabajo.” “No comer pan. Phrase que se dice de las cosas que conviene mantenerlas, porque no hacen costa alguna.” “No haber pan partido. Phrase con que se da a entender la amistad y estrecha confianza, que hai entre dos o mas personas.” “Tanto pan como queso. Modo de hablar que explica que se debe guardar proporción en las cosas, especialmente quando se comparan unas con otras.” “Tortas y pan pintado. Modo de hablar con que se da a entender que lo que al presente se padece, se debe considerar como apetecible, respecto de lo que se teme que suceda.”

Las alabanzas del pan proliferaban en los más diversos textos de la época. Un buen ejemplo son los tratados de agricultura. Miquel Agustí, en su famosa obra *Llibre dels secrets d'agricultura*, hacía un gran elogio del pan: “És cosa molt certa que lo pa té lo primer lloc entre totes les coses que donan nutriment al home. Que axí sia, veyem que les demás viandes molt continuas no són axí agradables al gust, per molt ben aparellà y asahonades de bones salses que sian (...). Lo pa no desplau may, axí en sanitat com en malaltia, y és la cosa que derrerament és avorrida en lo apetit perdut: y la primera que es cobra axí en mallatia com en sanitat, y és lo primer, y darrer menjar que sia plasent y agradable en totas maneras de menjars (...). Lo pa en si conté tot lo que hom pot gustar agradablement en totes les altres viandes: encara que les altres viandes sian de bon gust de si, no podrian ésser de agradable ni profitós menjar en sanitat, sinó és que fossin menjades en companyia de pa: perquè lo pa, per la bondat que

té, corregeix les forces de les altres viandes, y ajuda a llurs virtuts: perquè lo comú proverbi diu, que totes les viandes se troban bonas, y profitosas quant són menjades ab pa.”²

EL PAN DE BARCELONA

Entre las clases populares de la Barcelona medieval la mayoría de las familias preparaban el pan en casa y lo llevaban a cocer fuera. En las casas no solía haber horno, pues estaba prohibido por motivos de seguridad, para evitar incendios. Por tanto, el pan y también otros alimentos, como asados, empanadas o pasteles, se llevaban al horno del barrio, cuyo hornero, en el caso del pan se quedaba, en pago por su servicio, un parte de la hornada, en torno al 5%, que destinaba a la venta, el “pa de puja”. Pero desde mediados del siglo XIV, para simplificar el trabajo doméstico y para consumir un pan de mejor calidad y más tierno, se extendió la costumbre de encargar el pan cotidiano a un panadero, ya fuese entregándole el cereal o la harina periódicamente o comprándole directamente el pan cada día.

Desde finales de la edad media y durante los primeros siglos de la época moderna, las panaderías de Barcelona hacían muchas clases de pan. Fundamentalmente se elaboraban dos tipos de pan de trigo, el pan blanco, “blanc”, llamado también “pa moflet” y “pa de rei”, de calidad superior, destinado a las gentes acomodadas, y el pan moreno, “ros”, de calidad inferior, consumido por las clases populares. Además había otros tipos de pan, elaborados por las panaderías particulares de diversos estamentos e instituciones, la eclesiástica del Cabildo Catedral, la militar, la de la Inquisición y las de muchos monasterios y conventos, tanto de órdenes masculinas como femeninas. Y aunque por el sistema de privativa estaba prohibida su introducción en la ciudad, en Barcelona también se consumía el pan campesino de los pueblos de los alrededores, el llamado “pa de pagès”.

En Barcelona, y en general en las ciudades de la Corona de Aragón, ya desde la edad media y durante toda la edad moderna, el abastecimiento de

2. Miquel AGUSTÍ, *Llibre dels secrets d'agricultura, casa rústica i pastoril*. Estudis preliminars de L. ARGEMÍ, J. GARRIGA, M. PRATS, A. ROSSICH y A.-J. SOBERANAS, ed. facsímil, Barcelona, 1988, p. 90.

cereales dependía de la iniciativa privada, a través de comerciantes locales y también comerciantes extranjeros, pero el problema del suministro de bienes de primera necesidad y muy especialmente el abasto del pan era de tal importancia que los concejos municipales siempre velaron por asegurar el correcto abastecimiento de cereales, en cantidades suficientes, de manera regular, a precios aceptables, y por garantizar también su adecuada transformación en pan, en la cantidad y calidad convenientes para la demanda existente. Vigilar todo el proceso, desde la llegada de los cereales hasta la venta del pan, era un objetivo básico de las autoridades municipales, no sólo en función de su responsabilidad hacia los habitantes de la población, especialmente aquellos más pobres, que no podían cubrir sus necesidades, sino igualmente en interés propio, para conseguir y mantener sus posiciones de poder y privilegio en la sociedad local, pues en caso de fallar el suministro del pan surgían rápidamente múltiples tensiones y conflictos en el tejido social urbano, que si se agravaban podían degenerar con facilidad en alteraciones y motines. Es esta finalidad de poder y control social la que puede explicar una política annonaria que en momentos de crisis compraba caros, al precio de mercado, los cereales, para vender al público urbano trigo, harina y pan a un precio político, lo más barato posible. Con el factor añadido de que este largo proceso acumulaba, además, múltiples costes intermedios, transporte, dietas de los compradores, almacenamiento, molienda, mantenimiento de silos y molinos, salarios de los panaderos y horneros. Este importante y continuo gasto fue una de las claves esenciales del permanente déficit de la hacienda municipal.

Los concejos, conscientes de la importancia estratégica que había alcanzado el pan, observaban con atención constante el nivel de las cosechas, la oscilación de los precios, la marcha del comercio de cereales, las existencias disponibles, llegando en momentos de crisis a intervenir el mercado, subvencionado las importaciones para atraer cereal a la ciudad, creando reservas, que sirvieran de seguridad y regulación, y tasando los precios. Todo ello dirigido a asegurar regularmente una oferta básica de pan, especialmente destinada a las clases bajas. Como el pan se consideraba fundamental, se adoptó un recurso psicológico, el precio del pan no variaba, lo que cambiaba era su peso y en último extremo su calidad. La clave del sistema era “la dinerada” o “dinal”, un pan popular, que valía un dinero y cuyo peso variaba en función del precio del trigo.

Mantener el precio del pan suponía un estricto y detallado control de las autoridades municipales, que iba desde la cotización diaria del precio del trigo al trabajo de horneros y panaderos, siempre supeditados a la supervisión de los concejos y cuyos fraudes eran severamente castigados.³

La política que nació en el siglo XIV como fruto de la práctica, aplicando diversas medidas al compás de los problemas que se iban planteando, acabaría por consolidarse y constituir un sistema de actuación, estratégico y táctico, que subsistiría con pocas modificaciones a lo largo de los siglos XV, XVI y XVII y que comenzaría a experimentar cambios importantes en el siglo XVIII, por motivos demográficos, económicos y políticos. El sistema creado en la edad media fue ratificado para Barcelona por Fernando el Católico en 1511 al confirmar al Consell de Cent el privilegio de Annona: “Que los Consellers tinguen carrec de provehir la ciutat de forments y altres vitualles les quals no puguen esser tretes de dita ciutat, termens i territori ni lo loctinent general no puga dar licentia de traure aquelles.”⁴ Tanto en épocas de normalidad como en etapas de emergencia, la política municipal siguió discurriendo por los mismos cauces. Por ejemplo, Barcelona continuó manteniendo durante la época moderna el viejo privilegio de *vi vel gratia*, establecido en 1328, por el cual se le reconocía el derecho a confiscar en momentos de extrema necesidad los contingentes frumentarios en tránsito por su término o por sus aguas jurisdiccionales.⁵

En la época moderna el trigo seguía llegando a la ciudad gracias al comercio de particulares, sobre todo por vía marítima, que era la más rápida y barata en aquella época. Su procedencia era muy variada. En los años normales el trigo venía de las áreas cerealísticas más próximas, pero en las épocas de escasez su origen se diversificaba mucho más, pues había

3. Una panorámica general sobre el tema la proporciona el trabajo de Antoni RIERA MELIS, María Àngels PÉREZ SAMPER y Mercè GRAS: “El pan en las ciudades catalanas (siglos XIV-XVIII)”, *Alimentazione e nutrizione Secc. XIII-XVIII*, Firenze, 1997, pp. 285-300. Para algunos ejemplos concretos vid, por ejemplo, Eva SERRA, “Els cereals a la Barcelona del segle XIV”, *Alimentació i societat a la Catalunya Medieval*, Barcelona, 1988, ps. 71-107. También A. CURTO, *L'intervenció municipal en l'abastament de blat d'una ciutat catalana: Tortosa, segle XIV*, Barcelona, 1988. Noticias útiles en Jaume CARRERA PUJAL, *Historia política y económica de Cataluña. Siglos XVI al XVIII*, tomo I, Barcelona, 1943.

4. IMHC, Llibre Vert, fols. 161r-163r.

5. Como ejemplo vid algunos casos de 1588 en *Manual de Novells Ardits o Dietari de l'Antic Consell Barceloní*, 1588-1597, vol. VI, pp. 2-3, 5, 7, 10, 38, 43, 95.

que buscar el cereal donde fuera posible hallarlo. Aparte de los tradicionales suministros de las comarcas vecinas, como el Vallés, la mayoría del grano venía del Mediterráneo, de Italia, especialmente de Sicilia, Nápoles y Cerdeña, territorios entonces integrados en la monarquía hispánica, y de otras zonas como la Toscana y el Lacio, así como del norte de Africa y hasta del mar Negro. También se abastecía regularmente la ciudad condal de la propia península. El trigo de la comarca catalana de Urgel y el de las tierras aragonesas se transportaba por el Ebro y después se embarcaba para llevarlo por mar hasta Barcelona. También se importaba cereal de Castilla, Andalucía, Portugal. Se recurría igualmente a otros países europeos, Francia, sobre todo cereales de Provenza y del Languedoc, pero también de Borgoña y Normandía, y de otras tierras todavía más lejanas, Alemania, Países Bajos, riberas del Báltico.

El Consell de Cent siempre vigilaba. Con el paso del tiempo la evolución de la política municipal tendió a inclinarse hacia un mayor intervencionismo del concejo en el aprovisionamiento cerealístico, especialmente a partir de la creación en 1537 de la “Vuitena de Forments”, una comisión permanente del “Consell de Cent”, encargada de resolver todas las cuestiones relativas al abasto de trigo de la ciudad. Estaba formada por ocho miembros, que se renovaban de cuatro en cuatro, para que siempre hubiera la mitad con experiencia. En casos graves se reunían conjuntamente con el Consell de Cent en pleno. En 1553 se reformaron las ordenanzas para la administración de trigos y harinas por cuenta de la Ciudad, justificando la conveniencia de efectuar compras de trigo, así en tiempo de abundancia como de estrechez, como medida de precaución.⁶

Constante era la preocupación por asegurar las reservas de grano, para proteger a la ciudad de la permanente amenaza de las crisis de subsistencias, con sus típicas escaseces y carestías. Había que comprar grano y conservarlo para hacer frente a los momentos de necesidad. Pero el buen mantenimiento de las reservas acumuladas no era siempre fácil. Cuestión importante era la construcción de nuevos graneros, “pallols”, y el acondicionamiento de los existentes. Por ejemplo, el mismo año 1537 el Consell de Cent tomaba la resolución de hacer obras en la torre del trigo.⁷

6 IMHC, Consell de Cent, Registre de deliberacions, 1553, fols. 40-48.

7 IMHC, Consell de Cent, Registre de deliberacions, 12 de enero de 1537, fol. 54.

Si el cereal no se conservaba en buenas condiciones se producían muchas pérdidas. Cuando el grano almacenado se deterioraba, el Consell de Cent realizaba repartos forzosos, obligando a los compradores a adquirirlo. También lo destinaban al reciclaje, fabricando bizcocho para el consumo de la marinería. Y en último extremo debía ser destruido, enterrándolo en cal viva.

El Consell de Cent, al tratar de controlar las existencias de cereal, entraba en competencia con otros intereses, comenzando por los suyos propios, pues las licencias de saca, previo pago, otorgadas por el Consell a los mercaderes de grano, a menudo extranjeros, eran con frecuencia un recurso buscado para paliar el déficit de la hacienda municipal. Problema mucho más grave eran los frecuentes conflictos del Consell de Cent con el Virrey sobre las licencias que el Rey o el propio Virrey concedían de saca de trigo, sobre todo con destino a las tropas.

En la época moderna la expansión territorial de la Monarquía Hispánica y las continuas guerras obligaron a la Corona a aumentar las licencias de saca para el suministro de sus ejércitos, entrando en contradicción con los concejos de las grandes ciudades, que se resistían a ceder sus privilegios y tenían las consecuencias de la escasez de cereal y del encarecimiento de los precios, que les perjudicaban económicamente, como principales compradores que eran, y políticamente, por los riesgos de descontento social y alteraciones.⁸

Otro elemento de competencia y, por tanto de conflicto, era la actuación del clero, que disponía de su propia organización del pan, para consumo propio, pero que también lo vendía al público. Esta situación dio lugar a múltiples enfrentamientos de las autoridades eclesiásticas con el Consell, que derivaron en numerosos pleitos y gestiones ante la Santa Sede. Otro gran problema lo constituía la eterna lucha contra los acaparadores y especuladores.

La preocupación del Consell de Cent no terminaba en el arribo y conservación de los cereales. Consideraba también imprescindible garantizar su transformación en pan. La falta de confianza municipal en la libre iniciativa privada, especialmente para asegurar la provisión de pan

⁸ Algunos ejemplos de estos conflictos en la última década del siglo XVI en *Manual de Novells Arlits* (MNA) o *Dietari de l'Antic Consell Barceloní*, 1588-1597, vol. VI, pp. 213-215, 216-218, 290, 386, 429-430, 452, 593-594.

barato para las clases populares, “que no pasten ni fan pastar”⁹, es decir, que no podían ocuparse de amasar ni se hallaban en condiciones de encargar a otros el trabajo de hacer el pan, sobre todo en las coyunturas críticas, llevó a la organización en esa misma fecha de 1537 del *Pastim*, el panadeo municipal.¹⁰ Sin embargo, una cosa era crear el *Pastim* y otra regular su organización y funcionamiento. Ningún sistema de administración del *Pastim* fue completamente satisfactorio y duradero. A lo largo del siglo XVI y del siglo XVII se ensayaron diferentes fórmulas, aplicando unas u otras, sin que ninguna llegara a consolidarse, el arrendamiento a un empresario particular o a una compañía, la concesión a la cofradía de horneros y panaderos, la gestión directa del ayuntamiento y el libre panadeo.

Las autoridades municipales controlaban el abastecimiento y la panadería comunal o *Pastim*, con el objetivo de frenar las subidas excesivas de precios y evitar los desórdenes públicos. Tal actitud era común en todas las ciudades españolas de la época. Pero lo que resultaba peculiar en la acción del Ayuntamiento barcelonés es que el abastecimiento de pan no constituía un monopolio público. Era el mercado libre de cereales el que determinaba los precios.

El contraste con otras capitales, como Madrid, era notable.¹¹ Como ya indicó Pierre Vilar, las autoridades de Madrid tasaban los granos y dejaban la panadería libre; en cambio, las del Principado compraban los granos al precio de mercado y controlaban estrictamente la panadería. La explicación, en opinión de Vilar, se hallaba en la diferencia entre Madrid, una ciudad nobiliaria y administrativa, que dependería menos de la variación del precio del pan, y Barcelona, una ciudad menestral, después industrial, más sensible a los cambios.¹²

9 IMHC, Consell de Cent, Registre de deliberacions, 1553, fols. 40-48.

10. M.N.A., Vol. IV, 1534-1562, p. 56. 19 de abril de 1537. Sentencia en favor de la Ciudad contra horneros y panaderos.

11. Concepción DE CASTRO, *El pan de Madrid. El abasto de las ciudades españolas del Antiguo Régimen*, Madrid, 1987.

12. Pierre VILAR, *Catalunya dins l'Espanya Moderna*, Barcelona, 1964, vol. III, p. 447.

EL PAN EN TIEMPOS DE GUERRA

La actuación del Consell de Cent resultaba especialmente reveladora en los momentos críticos. El análisis de lo sucedido en los terribles momentos vividos por la ciudad de Barcelona en la etapa final de la “Guerra dels Segadors” y sobre todo durante el largo y duro asedio de 1651 y 1652 puede servir de ejemplo del intervencionismo municipal. En aquellos meses se sumaron una serie de desastres, la pérdida de las cosechas, la guerra y después la peste, que colocaron a la capital catalana ante un gravísimo problema de abastecimiento de pan y de otros alimentos.

Ya en 1650 el Consell de Cent comenzaba a preocuparse “per la mala anyada del blat que prenosticha gran penuria de manteniments y tambe per las malas novas se tarian de que lo enamich era entrat en Catalunya”.¹³ A medida que la crisis se fue agravando, las autoridades municipales, para hacer frente a la escasez y la carestía, tomaron las medidas habituales, practicadas la mayoría desde la época medieval en situaciones de emergencia. De entrada, el Consell de Cent, en vista de que existían dificultades para que el arrendamiento del *Pastim* pudiera funcionar correctamente en aquellas circunstancias, en agosto de 1650 asumió directamente el control del *Pastim*.¹⁴ Además se hacían periódicas inspecciones para averiguar las existencias de cereal, en poder de particulares y comerciantes. En agosto de 1651 el Consell de Cent decidió hacer una exacta averiguación de las existencias de trigo con que contaba la ciudad y hacer un cálculo del pan que diariamente consumía, para determinar el tiempo que durarían las provisiones y comenzar a disponer los medios necesarios de abastecimiento.¹⁵

En situaciones de escasez estaba prohibida la salida del cereal. Por tanto, el Consell de Cent se resistió cuanto pudo a las continuas peticiones del ejército y se negó una y otra vez a autorizar las cesiones de grano.¹⁶ Pero no bastaba con evitar las salidas de trigo. El problema era asegurar su entrada, muy difícil por la mala cosecha y por la guerra. El Consell de Cent

13. MNA, 1649-1652, Vol. XV, Barcelona, 1916, p. 58.

14. MNA, 1649-1652, Vol. XV, pp. 52 y 66.

15. M.N.A., p. 179.

16. M.N.A., diciembre de 1650, pp. 74, 83-84, 112-113, 179.

envió en diversas ocasiones a diferentes comerciantes a comprar grano a lugares variados, a costa de las propias arcas municipales, debido a la imposibilidad de confiar en el normal desarrollo de las actividades comerciales por los enormes riesgos existentes. En febrero de 1651 el Consell de Cent autorizó el pago de 24.000 cuarteras de trigo, compradas por Hipólito Mestre en Francia, por encargo de los Consellers.¹⁷ En marzo autorizó una nueva entrega de dinero, para pagar los cargamentos de trigo entregados por el capitán Llorens Dardanya y las compras que estaba negociando en Liorna y que continuaría gestionando en los meses siguientes.¹⁸

A medida que se agudizaba la crisis el Consell de Cent se veía obligado a destinar más y más dinero a la compra de trigo. En diciembre de 1651 el Consell decidió: “Que dits Magistrats i vuitena de forments tinguessen facultat de treure de l’erari comunal la quantitat de plata i or, així ab moneda monedada com a la balansa, que fos menester per a la compra de 15.000 quarteres de blat, a fi de subvenir a les necessitats angunioses i urgentíssimes de la ciutat, que en sos pallols sols ne tenia 89 quarteres”.¹⁹ En enero de 1652 la situación era ya desesperada, se calculaba entonces que la ciudad gastaba cada día doscientas cuarteras de trigo que valían tres mil libras y los fondos municipales se hallaban ya casi agotados, por lo que cada vez resultaba más difícil hacer frente al problema.²⁰

En el verano de aquel año la búsqueda de cereal se orientó hacia Marsella, adonde el Consell de Cent envió a una persona de su confianza para gestionar nuevas compras, sin reparar en precio, llegando a prometer para la compra de trigo la enorme cantidad de cien mil libras catalanas.²¹ Para hacer frente al asedio se intentaba aumentar la reserva de trigo, que pretendían fuera de 1.500 cuarteras.²²

Más allá de la esfera económica recurrieron a los apoyos políticos de la monarquía francesa, en la que entonces se hallaba integrada Cataluña.²³ Y, en última instancia, se confiaba en la ayuda celestial, mediante

19. M.N.A., p. 219.

20. M.N.A., pp. 227-228. Vid también, pp. 236, 247.

21. M.N.A., p. 290. Vid también p. 295.

22. M.N.A., p. 296.

23 Vid por ejemplo, M.N.A., p. 322, 325.

continuas rogativas a todos los santos, especialmente a Santa Eulalia, patrona de la ciudad, para que asegurara la llegada de los cargamentos del ansiado trigo, casi un milagro, pues comprar cereales era cada vez más difícil, el transporte era muy peligroso por la guerra y el Consell de Cent ya no disponía de suficientes fondos en las arcas municipales.²⁴

Pese a todas las previsiones, la situación empeoró continuamente, el control municipal se intensificó y el pan era cada vez más pequeño y cada vez más malo. El 22 julio de 1652 se hizo la propuesta de reducir el peso del pan y controlar la cantidad que cada persona podía recibir: “reduhir lo pa a dotze onzes donant aquell a tots los ciutedans y habitants de la present Ciutat axi soldats com paysans homens y donas donantne hu a quisqu y llevar totes les taules que la ciutat y particulars tenen venen pa”.

El Consell de Cent tomó la determinación de racionar el pan más severamente: “donar lo pa a medida a tots los ciutadans y habitants de la present Ciutat que no tindran blat o altres grans pera pastar per son gasto per cada persona de cada casa un pa de pes de catorse onzes en pasta y dotze onses pa cuyt cada dia valent cada pa dos sous y vuyt y als qui tindran blat en sas casas per sa provisio sels deixa del blat que tindran en sa casa a raho de 3 cortans de blat per cada persona per cada mes ço es agost y setembre proxims vinents y al respecte se dexe a dits ciutedans si pastaran ordi y faves y tot lo blat ordi y faves sobrara lo entreguen a la present Ciutat pagantlos la Ciutat lo valor de aquell o, fentlos ho bo en la taula o, tornantlos dits grans en especie (...) manar llevar totas las taulas de pa de les que los flaquers o, altres personas particulars pastan procurant que lo pa pastara la present Ciutat sie bo y ben cuyt (...) que lo pa que se haura de donar y distribuhir quisqu die per los ciutedans y habitants de la present Ciutat sie distribuhit aquell per quartos...”²⁵

El 24 de julio comenzó la recogida del cereal que los particulares tenían en reserva, dejándoles el mínimo establecido y se inició el reparto del nuevo pan municipal, más pequeño y de mezcla, que combinaba diversos cereales con legumbres, “un pa de dotze onzes a quisqu cada dia lo qual pa estave compost de blat, ordi, faves y mil”, suprimiendo las

24. M.N.A., pp. 130, 133, 295. Sobre la falta de medios para pagar los seguros vid marzo de 1652, p. 238.

25. M.N.A., pp. 283-284 y 288-290.

clases tradicionales, pan blanco y pan moreno, “peraque totom passas per una matexa lley”.²⁶

En agosto la situación de penuria se fue agravando continuamente y en septiembre el hambre castigaba duramente a la población asediada y causaba muchas muertes. Para sobrevivir se traspasó la barrera de lo habitualmente incomedible y las pobres gentes se mantenían de lo que podían, incluso de cosas que les producían enorme repugnancia: “... y axi los ciutedans en lo die de vuy fan saborosissim menjar de la carn del cavall, asa, gats, ratas, y altres immundos animals que sols en la immaginatío causan asco...” El pan se había reducido ya a la mínima expresión: “... no menjant mes que un pa de rectio de sis onses y encara aquest nos dona cada dia sino un dia per altro y tal vegada se esta dos dies a donarse axi que lo mes ve a ser a raho tres onzes cada dia...”²⁷

Cuando se agotaron las últimas reservas municipales de cereales, el Consell de Cent, a pesar de sus esfuerzos por conseguir una parte del ya escaso grano almacenado por los particulares, tuvo que dejar de hacer pan para los ciudadanos el 22 de septiembre. Las gentes tenían que alimentarse de unas pocas hierbas: “Vivien de herbas”. El poco cereal que quedaba se destinaba a hacer algo de pan para los soldados.²⁸ Al final, el Consell de Cent ya no pudo hacer nada. El 11 de octubre de 1652 Barcelona se rindió a las tropas de Felipe IV.

EL PAN Y LAS REFORMAS BORBÓNICAS

En el siglo XVIII el pan, y especialmente el pan de trigo, siguió conservando su prestigio como el principal alimento humano. En 1778 la Junta de Comercio hablaba del pan como “el más preciso alimento del hombre”²⁹. Un noble como el Barón de Maldá escribía en 1802 que el pan era “el alimento cotidiano y el más necesario a la manutención”³⁰ y en 1804 insistía en presentar el pan, como “lo más necesario, el principal alimento”.³¹ El pan era visto como algo imprescindible. Se deseaba

26. M.N.A., pp. 294-295.

27. M.N.A., p. 315.

28. M.N.A., p. 319.

29. Biblioteca de Catalunya, Barcelona, Junta de comercio, leg. 33, nº 5.

30. Rafel d'AMAT I DE CORTADA, Baró de Maldà, *Calaix de Sastre*, Vol. VI, Barcelona, 1994, p. 34.

31. Rafel d'AMAT I DE CORTADA, Baró de Maldà, *Calaix de Sastre*, Vol. VII, Barcelona, 1994, p. 16.

abundante, barato y bueno. Muchas ciudades importantes presumían de hacer el mejor pan del mundo.³² Pero la realidad distaba mucho de satisfacer las expectativas, hasta el punto de llegar a provocar alteraciones públicas. En 1789 el Barón de Maldá, como casi todo el mundo, achacaba los motines, “els Rebomboris del pa”, a que el pan era escaso, caro y malo.³³

El cuestionario de Francisco de Zamora, de 1789, ofrece interesante información sobre el pan en Barcelona: “El pan que se vende en sus flecas o panaderías es siempre de trigo. El que se masa en las casas particulares y en las de los labradores por lo regular es de mezcladizo, mezclando muchas veces con él varios granos, pero principalmente vezas, tapissots, algarrobines, habones o habas.” “En todos los pueblos grandes del Corregimiento hay horno, fleca o panadería (...), que generalmente son del común; en los grandes y en los pequeños tienen los particulares sus hornos en sus casas, y en ellos cuecen su pan. En Barcelona tiene la ciudad seis en la casa del amasijo para el pan del abasto del público, los cuales no son bastantes en el día, y hay a más los que tienen los horneros en sus casas para cocer el pan que venden y el que amasan los particulares. En la Ciudadela están los de la munición.”³⁴

El pan cotidiano en una gran ciudad como Barcelona suponía contar con grandes cantidades de trigo. Una estimación, como la que hace el Barón de Maldá para 1802, puede resultar indicativa: Barcelona “que és una boca formidable i que necessita per tot l’any, per satisfer-la, fins a dos-centes mil quarteres de blat, sent lo gènere est de primera necessitat...”³⁵ En agosto de 1804 el Ayuntamiento de Barcelona calculaba el consumo diario de trigo en la ciudad en mil cuarteras diarias. El Principado era tradicionalmente deficitario de cereales. La tendencia expansiva de la agricultura a lo largo del siglo XVIII no salvó a la población catalana de las crisis de subsistencias. El fuerte crecimiento de la población generó una gran demanda de alimentos, especialmente en las grandes concentraciones, como Barcelona, que pasó de unos 40.000 habitantes a principios de siglo hasta más de 100.000 a finales. Hubo crisis y algunas

32. Steven L. KAPLAN, *Le meilleur pain du monde. Les boulangers de Paris au XVIIIe siècle*, París, 1996.

33. Rafel d’AMAT I DE CORTADA, *Baró de Maldà: Calaix de Sastre*, Vol. I, Barcelona, 1988, p. 204.

34. Francisco DE ZAMORA, *Diario de los viajes hechos en Cataluña*, Barcelona, 1973.

llegaron a ser graves, como la crisis de 1764 y la de 1789, pero mientras durante la primera se mantuvo la tranquilidad pública, la segunda produjo violentos motines, “els rebomboris del pa”.

Pero las crisis catalanas fueron relativamente moderadas, sobre todo en comparación con las que azotaron otros países vecinos, como Castilla o Francia, debido a la mayor diversificación de la agricultura catalana y a la pujanza del comercio exterior. La importación de productos alimenticios, destinados al consumo general de la población, sobre todo cereales, también pescado salado, procedentes de los más diversos países, constituían un apartado fundamental del comercio catalán de la época y de manera señalada del comercio realizado a través del puerto de Barcelona. Como señaló Pierre Vilar, Cataluña, especialmente la parte que se encontraba bajo la influencia directa de Barcelona, se separó sensiblemente del tipo antiguo de economía cerealística y se aproximó, gracias a las fuertes importaciones de trigo, a los mercados modernos, donde intervenía la compensación mundial.³⁶ La procedencia de los cereales que llegaban al puerto de Barcelona era muy amplia, abarcaba puntos muy distantes, Arkangel, en el mar Blanco, Quebec y Filadelfia, en América del Norte, Montevideo, en el Río de la Plata.

Las importaciones eran siempre fundamentales para evitar las crisis de subsistencias, que hubieran sido inevitables, a causa de la falta de granos que padecía tradicionalmente el Principado. Pero la situación empeoró en el último cuarto del siglo, en que Barcelona se convirtió en una ciudad muy cara. Las continuas guerras, la guerra de la Independencia de los Estados Unidos, la guerra contra la Francia Revolucionaria, las guerras contra Inglaterra, perturbaron gravemente las grandes rutas marítimas, situación especialmente grave para las ciudades como Barcelona, que dependían en gran medida del tráfico internacional para su abastecimiento de trigo.

A finales del siglo XVIII y principios del XIX Barcelona aumentará notablemente su suministro de trigos peninsulares. La evolución del precio nominal del trigo en Barcelona en el siglo XVIII registró un alza continua, muy acentuada en la etapa final de la centuria: 1726-1741: 100 / 1742-

35. Rafel d'AMAT I DE CORTADA, Baró de Maldà, *Calaix de Sastre*, Vol. VI, Barcelona, 1994, p. 36.
36. P. VILAR, *Catalunya dins l'Espanya Moderna*, Vol. III, p. 443.

1757: 110,7 / 1758-1770: 138,4 / 1771-1789: 175,6 / 1790-1800: 266,2. Se produjo un alza secular de los precios del trigo y de otros alimentos, que casi llegaron a triplicarse a lo largo de la centuria, -excepto el vino, que debido a la extensión de la vid experimentó un relativo descenso, para dispararse en los últimos años del siglo-.³⁷

El llamado “pa de ral”, el pan que valía un real de ardite, a medida que pasaban los años, disminuyó mucho de peso. Conservaba el nombre, pero perdía progresivamente su capacidad alimenticia. No variaba el precio, pero sí el contenido, de tal manera que en treinta años (de 1746 a 1776) el peso del pan moreno se redujo de 60 onzas a 31. El sistema cambió en la segunda mitad del siglo XVIII. Si primero el precio era fijo y variaba el peso del pan, después de la introducción del libre panadeo el peso era fijo y variaba el precio. En 1789 el Ayuntamiento fijó los pesos del pan de las diversas calidades. Pan blanco: 2 libras, 1 libra, 0,5 libras y 3 onzas. Pan mediano: 6 libras, 3 libras, 1,5 libras y 9 onzas. Pan moreno: 6 libras, 3 libras, 1 libra y 6 onzas. Los precios del pan oscilaban continuamente, con una clara tendencia al alza.³⁸

El pan de Barcelona, el pan del Ayuntamiento, en el siglo XVIII seguía siendo pan de harina de trigo sin mezcla alguna. Existían varias calidades, en función del tipo de trigo y de la cantidad de salvado. Primero había dos clases, blanco y moreno. Después, a partir de 1756, debido al creciente gusto por el pan medio, entre blanco y moreno, se decidió hacer este nuevo tipo de pan y las clases de pan se aumentaron a tres, blanco, mediano y moreno. En 1770 el Capitán General ordenó que sólo se fabricara pan blanco y moreno y suprimió el mediano, pero en 1775 el Consejo ordenó que se volviera a hacer pan mediano. En 1800, por falta de trigo adecuado para el pan moreno, se volvió a hacer sólo pan de dos clases. En 1802 el Ayuntamiento pasó a hacer una sola clase de pan, llamado “casero”.

Un pan muy típico en la Barcelona del siglo XVIII eran las “qüernes”, la pieza más común. Eran unos panecillos, de tres onzas de peso, que consumían los particulares y se servían en las tabernas y hostales. Durante la mayor parte del siglo no era frecuente el consumo de los panes grandes. El Ayuntamiento decidió en 1789 que se hiciesen

37. IMHC, Administración Municipal del Pan, Mercurial (1711-1820), 3 vols.

38. IMHC, Pregones, Siglo XVIII, 5 vols: 1714-1820.

panes de 6 libras, morenos y medianos, que fueron muy bien aceptados por el público y a partir de entonces se convirtieron en los panes más vendidos.

El pan mejor y más deseado, aunque no todos podían permitírselo, era el pan blanco, al que significativamente continuaban llamando “pa de rei”. Durante la visita de Carlos IV y la familia real en 1802, además de las clases habituales, se hizo una calidad superior de pan “ab la quinta essència de la flor de la farina”. Otro pan muy apreciado era el llamado “pa de crostó”, que era el que solía servirse en los banquetes de boda.

En momentos de crisis se recurrió a las mezclas. Con ocasión de la guerra contra la Francia revolucionaria, de 1793 a 1795, se elaboraba un pan, medio de trigo y medio de habas, cebada o maíz. El pan blanco quedaba reservado a los enfermos, con certificación médica, y sólo se vendía en tres puntos, Born, Plaça Nova y calle Hospital.

Otra clase de pan era el pan de “talla”. Era el que hacían los horneros y panaderos, por cuenta de los particulares. Unas veces lo amasaban y lo cocían a partir del trigo o harina que les proporcionaban y otras veces sólo lo cocían en el horno, pues se les llevaba ya preparado. Estaba prohibido venderlo al público, pero era difícil impedirlo. El pan de talla debía pesar al menos una libra. A partir de 1797 se fijaron los pesos del pan de talla: 9 onzas y 1,5 l., 2,5 l., 3,5 l., 4,5 l., 5,5 l. y 6,5 l., a menos que el interesado que lo mandase fabricar lo quisiera de otro peso. Por disposición del Ayuntamiento, todos los panaderos y horneros debían marcar los panes de talla con las letras T y A con la intención de diferenciarlos del pan común de venta al público, bajo la pena de 100 libras y la pérdida del pan. Pero la Audiencia mandó retirar esta obligación. Después del cambio al libre panadeo cada panadero había de tener un dibujo o escudo grabado en su pan, que debía ser entregado al Ayuntamiento con antelación, para poder controlar la procedencia del pan.

En la Barcelona del siglo XVIII el eterno problema del abastecimiento planteó muchas dificultades, que las autoridades trataron de resolver a medida que se fueron manifestando, sin que existiera una política bien definida, coherente y duradera. En grandes líneas se distinguen dos etapas, una primera que es fundamentalmente continuación de la anterior y una segunda, iniciada a partir de la liberalización emprendida por el gobierno en 1765, que resultará de muy

difícil y lenta aplicación, con frecuentes contradicciones y vueltas al sistema tradicional.³⁹

Tras la caída de Barcelona en manos de las tropas borbónicas no se introdujeron novedades de importancia en las normas para el abasto de la ciudad. Se suprimió el cargo de Mostassaf y el tema de los abastos pasó a ser competencia de los regidores comisionados para ello periódicamente. Aunque el principal responsable del abasto de pan era la autoridad municipal menudearon los conflictos entre las diversas autoridades, el Ayuntamiento, el Capitán General, la Audiencia, el Intendente y, algunas veces, el Corregidor.

Después de unos años de excepcionalidad inmediatos a la guerra, una Real Cédula de 16 de septiembre de 1718 fijó la dotación anual de la Ciudad de Barcelona y, reconociendo el antiguo derecho municipal de privativa de abastos, dispuso que el nuevo Ayuntamiento borbónico cuidara de los abastos de pan y carne, sin que el primero proporcionase lucro alguno. En general, el Ayuntamiento se hizo cargo de estos abastos a través de arrendamientos anuales, a particulares o compañías, y en ocasiones asumió directamente la administración.⁴⁰ Entre los arrendatarios del pan de Barcelona figuran muchos nombres, algunos conocidos:

20-9-1718: Phelippe Vaquier, mercader francés.

4-3-1721: Pablo Llober.

9-8-1721: “Gran Company”.

2-8-1722: Angel Valldcjala.

8-8-1723: Pablo Grau Velero.

11-8-1725 / 18-10-1727: Joseph Mariano Mitjans, corredor de cambios y vecino de la ciudad.

10-1732: Joseph Verdager, vecino de la ciudad.

7-10-1733: Isidor Martorell, comerciante de la ciudad.

4-9-1748: D. Baltasar Bacardí.

17-3-1749: Joseph Oriol.

39. Proporciona numerosos datos la obra de Jaume CARRERA PUJAL, *Historia política y económica de Cataluña. Siglos XVI al XVIII*, tomo III, Barcelona, 1946. Vid también del mismo autor: *La Barcelona del segle XVIII*, Barcelona, 1951, vol. II, pp. 291-321. Vid también *Reglamento para el mejor manejo y dirección de las casas de amasijo y administración del abasto del pan del publico de la ciudad de Barcelona*, I.M.H.C., B. 66 8º op. 3.

40. IMHC, Pregones. Siglo XVIII.

2-9-1749: Carlos Terradellas, comerciante y vecino de la ciudad.

11-9-1750: Baltasar Bacardí, vecino de la ciudad.

30-12-1750: Juan Alezan, vecino de la ciudad.

29-12-1751: Pedro Saltiró Pallero, vecino de la ciudad.

31-12-1752/14-1-1754: Joseph Oriol.

27-12-1754: Pedro Saltiró Pallero.

Había múltiples problemas entre las autoridades, el Ayuntamiento y la Audiencia, y los arrendatarios, por motivos diversos. Por ejemplo, en 1734 el arrendatario se quejaba de la competencia que le hacían las panaderías de la Ciudadela y el Cabildo. La Audiencia investigó y descubrió que el pan blanco no estaba hecho con harina de buena calidad, que podía resultar perjudicial para la salud. El arrendatario fue encarcelado y sus bienes embargados.

Para garantizar las existencias de trigo y ayudar a controlar los precios en los momentos críticos, el gobierno ordenó en 1720 el establecimiento de pósitos. En 1721 se creó un pósito municipal en Barcelona, pero la falta de capitales repercutió negativamente en la constitución y mantenimiento de estas convenientes reservas. El Ayuntamiento tomó en 1741 la determinación de suprimir el pósito. Como motivo alegó el coste del pósito y los retrasos de la Real Hacienda en el pago de la dotación con la que había de compensar a la ciudad por la apropiación de los antiguos derechos y arbitrios. Volvió al sistema tradicional.⁴¹

EL PAN EN AÑOS DE HAMBRE

El abasto del pan atravesaba continuas vicisitudes, que se agravaban en momentos de crisis. El Ayuntamiento tenía que luchar, en esas circunstancias, más que nunca contra los especuladores. Los años 1763-1764 fueron años de malas cosechas en el Principado, que ocasionaron grandes dificultades en el abastecimiento del pan. En Barcelona el Ayuntamiento siguió la política tradicional de reducir el peso del pan, siete onzas menos en el pan moreno, que era un pan de tamaño grande, y una

41. IMHC, Ayuntamiento borbónico, Acuerdos, 1720, fol. 753. Político, Real y Decretos, 1721, fol.

44. Vid también Administración Municipal del Pan, "Llibre del blat i la farina que hi ha a la Ciutat (1723-1779), 5 vols.

menos en el blanco, que era un pan de tamaño pequeño. El Marqués de la Mina, ante la creciente escasez y carestía, para tratar de poner remedio decidió otorgar el “libre panadeo”, es decir la libertad de hacer pan, suprimiendo la exclusiva de la panadería municipal, con la esperanza de que la liberalización del negocio atraería cereal a la ciudad. Así se autorizó a horneros y panaderos a vender pan, a condición de proveer también de pan moreno, de igual peso que el del Ayuntamiento. Sin embargo, la situación era tan grave que una gran parte de la sociedad consideraba que no podía dejarse simplemente al azar de las leyes del mercado y los gremios se preocuparon de reunir provisiones de grano por cuenta propia y establecieron un pósito para aliviar a sus asociados de la exorbitante carestía y asegurarles el suministro del pan.⁴²

Como medida de protección se negaron a dejar salir trigo, pero el Capitán General hizo algunas excepciones. Como medio de obtener más grano incluso se planteó la conveniencia de recurrir al viejo privilegio de “vi vel gratia”. La Audiencia opinaba que podía aplicarse a los barcos que navegaban en tránsito para vender trigo en los lugares que ofreciesen mejor precio, pero no a los barcos que tuvieran un destino determinado. Pero el problema del abastecimiento de cereal llegaría hasta tal extremo de gravedad que la ciudad dejó de lado las dudas y ejerció efectivamente el viejo privilegio de *vi vel gratia*, interceptando el cargamento de un barco inglés en ruta hacia Italia.

En el momento álgido de la crisis, una vez más el sistema quedó desbordado y hubo que recurrir a medidas extraordinarias, primero improvisadas, después organizadas por el Capitán General. En los primeros días de mayo de 1764 cuando la afluencia de hambrientos venidos de fuera de la ciudad se hizo cada vez mayor, las gentes espontáneamente les daba pan y otros alimentos. Como este reparto espontáneo era insuficiente muy pronto, a partir del 7 de mayo en adelante, comenzaron a organizarse ollas públicas a cargo sobre todo de los gremios, que se manifestaban una vez más como útiles redes de solidaridad popular. Las ollas consistían en una sopa, que se acompañaba de pan. También se organizaron repartos de pan, que era sin duda el

42. CARRERA PUJAL, *Historia política y económica de Cataluña (siglos XVI al XVIII)*, Barcelona, 1947, vol. III, p. 417.

alimento más fácil y rápido de distribuir. En algunos casos el reparto procedía de la iniciativa particular, como sucedió con un platero que distribuyó en un solo día mil piezas de pan por cuenta propia.

Un interesante documento de la época proporciona abundante y detallada información sobre el reparto de alimentos en esa terrible crisis: “Y separatament ditas ollas diferents particulars distribuïren quantitat de pa en sas casas, y entre altres Feliu Regàs, argenter, un dia dstitribuí mil quèrnas als pobres que anaren en sa casa en lo carrer d’en Palau, que hix a la Argenteria.” Importante fue también la actuación del Cabildo catedralicio, que contribuyó con repartos de pan, que se hacían en varios conventos, el de los dominicos, el de los franciscanos y el de los capuchinos: “Lo Il·lustre Capítol de la present ciutat en vista dels mols pobres que acudiren en la expressada ciutat resolgué donar tres quarteras de blat en pans fets per aliment dels pobres, y per distribuir dita caritat, remetia cada dia una quartera ab pans al combent de Dominicos, altre en lo de Sant Francesch y altre en lo de Caputxins, comensant lo dia 10 o 11... fins lo dia 21 de dit mes, que se recolliren los pobres en quartels, des de dit dia la caritat tant las porcions en los paratges a hon eren recollits los pobres, y fins que se finí la remissió de ellas.”⁴³

Otro documento de aquellos días confirma estas noticias, insistiendo en el gran número de pobres que iban llegando a la ciudad y en el gran esfuerzo que hizo la sociedad barcelonesa para proporcionarles ayuda:

“A **8 de maig** per falta de blat en la ciutat y Principat, y falta de abast en la fleca de la ciutat, y acudir molta gent del Principat a socòrrer se a esta ciutat, la pietat y charitat dels paysans ha donat una olla en lo Pati del Palau, y un tròs de pà á cada pobre, de manera que se han socorregut 1.300. pobres.

A **9 de maig**, lo illustre Capítol, ha determinat distribuhir entre los pobres y necessitats, tres quarteras de blat fet pà, en cada die mentres dure la necessitat, donant al Convent de Santa Catarina una quartera; al Convent de Sant Francesch, altre; y altre, al Convent de Caputxins, que se ha comensat a distribuhir dit die al pun de las dotze horas del mitg die, a la mateixa hora se distribueixen las ollas en lo Palau, altre en la Esplanada, y altre en la plassa de Santa Anna, donant a més de la olla un tros de pà.

43. Biblioteca del Palacio Real (Madrid), Papeles de Francisco de Zamora, número 2469.

A 11 de dit se assegura que se han refugiat a esta ciutat per la falta de pà més de 5.000 personas. Y la charitat dels ciutadans se experimenta ser molt gran, y se diu que lo die 9 entre los tres Convents y lo Pati del Palau y el Born foren socorreguts 4.000 pobres, y se experimenta que cada día ne entran de nous.”⁴⁴

La crisis alcanzó tal gravedad y los hambrientos que necesitaban asistencias eran tantos que el Capitán General acabaría por recoger a la mayoría en cuarteles, como medio de asegurar la ayuda, pero también como medida de seguridad, para evitar desórdenes públicos. Se separaron a los pobres por sexos, hombres y mujeres. La alimentación en el cuartel de las mujeres pobres era bastante completa y en ella el pan ocupaba un puesto muy importante. La distribución se hacía tres veces al día. Por la mañana, a las 7, se les daba medio pan a cada una, pero a las mujeres que amamantaban a un hijo o estaban embarazada les daban un pan entero. Al mediodía se repartía la comida principal, consistente en pan y “olla”. La ración de pan era de uno entero por persona. La olla era variada, con una base de verduras y legumbres y un acompañamiento de carne o de pescado. La cena era a las seis y se daba un pan entero a cada una, y escudilla de carne o bacalao. Las mujeres que criaban o estaban embarazadas recibían siempre el doble: “La regla que se obserbà en donar los aliments a las referidas pobres és com se segueix. Al ... a las 7 quiscun dia se donaba mitx pa a quiscuna, y a las donas que criaban, y a las prenyadas, un enter, al mitx dia se.l donaba a quiscuna un pa enter, y las que criaben, y prenyadas dos. També se donaba una casola de escudella, y porció de carn, variant altres días bacallà, escudella de munjetas, fabas tendras, carn ab peras, y altres cosas. A las 6 de la tarda se.ls donaba un pa a quiscuna, y sempre de tot porció doble a las que criaben, y prenyadas, juntament escudella, y carn, o bacallà.”⁴⁵

Los días de fiesta se aumentaba la ración de pan. A cada mujer que marchaba del cuartel se le entregaba media peseta por cada jornada de viaje hasta su lugar y tres panes para poder mantenerse durante el camino: “A quiscuna pobra quant bolia marxà per quiscun dia que abia de menester

44. Archivo Histórico de Protocolos de Barcelona. Manual 18 de Juan Costa, año 1764, hoja de guarda. Vid Raimon NOGUERA DE GUZMÁN, *Los notarios de Barcelona en el siglo XVIII*, Barcelona, 1978, Apéndice, documento XVII, p. 180.

45. Biblioteca del Palacio Real (Madrid), Papeles de Francisco de Zamora, número 2469.

per tornar en sa casa se li donaba mitja passeta y tanbé 3 pans, los qui pagaben esta caritat eren los senyors del comers; qui cuidaba de donar-la era lo senyor Anton Obiols, qual quedaba de la entrada y eixida de las pobras, com atràs queda referit.”⁴⁶

El pan era pagado en su mayor parte por los comerciantes de la ciudad, una parte menor era aportada por el Cabildo catedralicio: “Lo pa sempre fou en expensas de los senyors del comers de esta ciutat, menos la quantitat, que correspon per una quartera de blat que diàriament embiaba lo Yl.lustre Capítol de esta ciutat, y féu tant lo dit Capítol com el comers subministrant, y repartint en totas ocasions per Agostí Vidal, adroguer, Juan Camps, adroguer, Juseph Torras, corredor de orella, y altres que foren dirigits per es encàrrech per los senyors del comers.”⁴⁷

El documento del manual notarial añadía una interesante noticia sobre el empleo de muchos hombres en trabajos de obras públicas en Montjuic y en la construcción de carreteras, dándoles a cambio diariamente medio pan de munición, el pan que comían los soldados, y pagándoles un jornal de media peseta. También mencionaba la ayuda en dinero y pan para regresar a casa: “Lo Capità General, Audiència, Capítol, Intendent, pàrrocos y alguns prelats y cavallers, han tingut grans juntas, y han determinat lo recullimient sobredit dels pobres, y altres pobres se han remès a las obras de Monjuhich y carretera, donantlos mitg pà de monició y mitja pesseta al die. (...) Ha durat lo dit reculliment fins a 29 de Juny, y tots los dies antecedents se han anat despedint segons las distàncias de sos llocs y estat de la cullita, y a tots se ha donat pà y diner per passar lo camí.”⁴⁸

Todas estas disposiciones lograron superar la crisis, evitando desórdenes públicos en la ciudad, a pesar de la gran afluencia de hambrientos del resto de Cataluña, que también pudieron ser asistidos. Pasada la crisis, el Ayuntamiento pidió que se retirase el permiso de venta de pan a panaderos y horneros, pero el Capitán General los apoyó como reconocimiento a la ayuda prestada y en previsión de nuevas crisis.

46. Biblioteca del Palacio Real (Madrid), Papeles de Francisco de Zamora, número 2469.

47. Biblioteca del Palacio Real (Madrid), Papeles de Francisco de Zamora, número 2469.

48. Archivo Histórico de Protocolos de Barcelona. Manual 18 de Juan Costa, año 1764, hoja de guarda. Vid Raimon NOGUERA DE GUZMÁN, *Los notarios de Barcelona en el siglo XVIII*, Barcelona, 1978, Apéndice, documento XVII, p. 180.

Consultada la Audiencia, fue del parecer de que los horneros continuasen vendiendo pan, pero que dos tercios del que amasasen fuesen del más popular, el pan moreno.⁴⁹

Aunque lo peor de la crisis hubiera pasado, las discusiones entre las diversas autoridades continuaron. En 1764 el Ayuntamiento de Barcelona exponía al Capitán General las ventajas que habían resultado para el público de la administración directa del pan y preguntaba qué debía hacer el año siguiente. El Capitán General consultó a la Audiencia. La Audiencia se inclinaba por el arrendamiento. El Ayuntamiento alegaba sus amplias facultades en materia de abastos, ratificadas en 1718. En opinión del Capitán General, las facultades se limitaban a vigilar la observancia de los asientos o abastos libres o suplirlos en caso de no hallar licitador conveniente. En diciembre de 1764 fue arrendado el abasto del pan, pero en octubre de 1765 lo tomó por su cuenta el Ayuntamiento. Pese a todos estos cambios, los consumidores salieron perdiendo, pues debido al alza del precio del trigo disminuyó una vez más el peso del pan.

El cambio más trascendental se produjo a mediados de siglo, con la aplicación de la política de liberalización. La Pragmática de 11 julio de 1765 abolió la tasa del trigo y declaró libre el comercio del cereal. Aunque esta novedad repercutía mucho más en los territorios de la Corona de Castilla, también para Cataluña tenía consecuencias. Por Real Orden de noviembre de ese mismo año se mandaba que el pan se vendiera a su coste y costas, amasándose por cuenta de los panaderos y no de los ayuntamientos, “de manera que el público pague el pan a como sale y no tenga otra manipulación (el común) que la de entregar a los panaderos el grano y recibir su importe”. El Ayuntamiento de Barcelona representó al Consejo de Castilla que tales disposiciones no le afectaban, porque la ciudad se hallaba normalmente bien abastecida: “aunque es ciudad populosa, llena los almacenes por tierra y por mar para su abasto, el de muchos lugares del Principado y alguna vez de islas de otros reinos”. Recordaba su efectividad en la pasada crisis de 1763-1764 y advertía que, si los horneros se encargaban del abasto de pan, saldría perjudicado el público en peso y calidad, quedando expuesto a la escasez y quizá al hambre.

49. IMHC, Ayuntamiento borbónico, Político, Real y Decretos, 1764.

Pero las medidas liberalizadoras resultaron conflictivas. En un primer momento el mercado no funcionó tan bien como se esperaba y tal como sucedía en otros países se produjeron muchas tensiones y problemas.⁵⁰ En la primavera de 1766 estallaron motines en Madrid y en provincias, pero no hubo alteraciones en Barcelona, bien fuese por hallarse bien abastecida por mar, bien fuese por el enérgico control del Capitán General, el Marqués de la Mina. Las consecuencias de los motines provocaron, sin embargo, también algunos cambios en Barcelona. En la sesión del 30 de junio inauguraron su actuación en el Ayuntamiento para los asuntos de abastos los cuatro Diputados y el Síndico Personero del Común. Pese a todo, la pragmática de 1765 no se cumplía. El Intendente pretendió implantar el libre panadeo, pero el Ayuntamiento se opuso y el Consejo de Castilla lo apoyó. Para conseguir la libertad del abasto de pan, el Capitán General formó una Junta con el Regente y dos magistrados de la Audiencia, el Intendente y cuatro regidores del ayuntamiento. Los regidores defendieron la privativa, alegando que los demás sistemas no ofrecían garantías. El Intendente no pudo hacerles variar de opinión. El Capitán General convocó a varios comerciantes de Barcelona, que se declararon dispuestos a secundar el nuevo sistema, indicando que resultaría más útil al público señalar el peso del pan y dejar el precio a la voluntad de los vendedores.⁵¹

El nuevo Capitán General, el Conde de Ricla, consultó a la Audiencia sobre el tema de la privativa municipal o del libre panadeo. La Audiencia dictaminó que se suprimiera la privativa y se implantara el libre panadeo, “bajo las reglas que se contemplen más útiles para la seguridad de que no falte el abasto ni suba el trigo a un precio excesivo.” El Gremio de panaderos y horneros reclamaba también el libre panadeo. El Capitán General dirigió una representación al Consejo de Castilla mostrándose partidario del libre panadeo.

Después de muchas discusiones, en 1767 el Consejo resolvió abolir el “pretendido” derecho privativo de la Ciudad para el abasto del pan, “como

50. Steven. L. KAPLAN, *Le Pain, le Peuple et le Roi: la bataille du libéralisme sous Louis XV*, París, 1986.

51. IMHC, Ayuntamiento borbónico, Político, Real y Decretos, 1765. Vid también Archivo de la Corona de Aragón, Barcelona, Audiencia, Villetes, 999, fols. 19, 23, 36, 52, y Consultas, 804, fols. 414, 455.

pernicioso e imposible en las circunstancias, por falta de fondos, y contrario a las máximas generales del Gobierno y de toda la Nación”. Ordenó que se señalara el peso del pan para evitar el engaño del público; que se hiciesen tres calidades, superior, mediana e ínfima; que cada mes se fijara el precio máximo en vista del coste del trigo ya entrado en la ciudad; que el gremio de panaderos y horneros y los comerciantes tuvieran los repuestos de trigo ofrecidos; que fuese libre la venta de pan y también entrarlo de los pueblos cercanos; que el Ayuntamiento diera cuenta de los caudales destinados al pósito de trigos y que formara un pequeño repuesto para contener los precios excesivos; que nunca se fabricase el pan por cuenta de la ciudad; que se arrendasen las casas, hornos y fábrica que tenían; y que una vez se hubiera organizado el nuevo sistema por el Capitán General y la Audiencia, el Ayuntamiento se encargase de su ejecución.⁵² El Ayuntamiento impugnó la implantación del libre panadeo, enviando memoriales al Rey, al Consejo y al Capitán General. Defendía la privativa, invocando la normativa real desde 1319. Pero sus reclamaciones fueron ignoradas.

Comenzó así un gran conflicto que iba a durar hasta comienzos del siglo XIX. El Ayuntamiento perdió sus facultades en materia de abasto de pan, que pasó a ser supervisado por una Sala Extraordinaria de la Audiencia. Pero el libre panadeo no dio buenos resultados y finalmente se hicieron cargo los gremios conjuntamente, sin conseguir tampoco resolver el problema. Los síntomas alarmantes crecían cada vez más. En una ciudad cada vez más poblada, donde miles de personas tenían como alimento diario el pan y nada más que el pan, sopas de pan, pan con algún pequeño acompañamiento, tocino, queso, pescado salado, cebolla, la falta de buen pan, su escasez, su encarecimiento, la degradación de su calidad, podía desembocar en un grave conflicto.

La Audiencia temía que la escasez de reservas pudiera ocasionar problemas de orden público y quería tomar medidas para asegurar el abastecimiento de la ciudad. Una solución eran los silos. En 1786 la Audiencia preguntó al Ayuntamiento cuantos silos existían en Barcelona y su capacidad. Según el informe municipal la situación era la siguiente: 47 en el Sitjar, en los que cabían 35.518 quarteres; 10 en el callejón de les

52. Archivo de la Corona de Aragón, Barcelona, Audiencia, Cartas Acordadas, 1767, fols. 351v-355v.

Sitges, con 3.962 q.; 8 en la plaza del Bonsuccés, con 3.834 q., más un silo inservible de 250 q.; 5 en la plaza dels Angels, con 3.030 q.; 6 en la calle de les Moles, de 2.433 q. Todos eran propiedad de la ciudad, que los conservaba en beneficio de los comerciantes, pues no cobraba nada por su utilización. Además, en el almacén de la tropa había 20 silos útiles y otros tantos en mal estado, cada uno de 500 a 700 q. Cerca del Portal Nou un particular tenía 10, con cabida para 14.000 q. Otros 4 particulares en las calles de Moles y Comtal. Como lugares apropiados para construir silos proponía la Rambla y el huerto del antiguo convento de los dominicos.⁵³

ELS REBOMBORIS DEL PA

Una grave crisis de subsistencias en 1789 puso una vez más de manifiesto la fragilidad del nuevo sistema, degenerando en un violento motín, los “rebomboris del pa”.⁵⁴ Durante el invierno los precios del pan habían ido subiendo continuamente. El 1 de enero de 1789 el Barón de Maldá anotaba en su dietario los nuevos precios: “S’han pujat los preus dels pans. Lo blanc a quinze diners la lliura, un diner més de l’any passat; lo mitjà a sis sous, i lo moreno a quatre sous i sis (...); no deixant de ser bastant gravós lo preu del pa mitjà i moreno a la pobra gent.”⁵⁵ Un mes después los precios volvieron a subir. Según indicaba el Barón el 30 de enero: “Havent-se fet escandall de blat, s’ha pujat lo pa blanc a dos diners més, i se diu pujar-se encara lo preu del mitjà, lo que té prou disgustat al menut poble.”⁵⁶ Subía el precio del pan y subía la intranquilidad popular.

Como muestra del descontento por el pan escaso, malo y caro, la noche del 28 de febrero estalló violentamente el conflicto: los amotinados quemaron las barracas del pan y el *Pastim*. Tal como explica el Barón de Maldá en su *Calaix de Sastre*: “En la nit del 28 de febrer, havent donat nova ordre lo govern sobre augmentar-se los preus del pa de resultes de

53. IHMC, Representaciones, 1786, sin numerar.

54. Enric MOREU-REY, *Revolució a Barcelona el 1789*, Barcelona, 1967; Irene CASTELLS, “Els Rebomboris del pa de 1789 a Barcelona” en *Recerques*, 1 (Barcelona) 1970, pp. 51-81.

55. Rafel d’AMAT I DE CORTADA, Baró de Maldà, *Calaix de Sastre*, I, 1769-1791, Barcelona, 1988, p.198.

56. Rafel d’AMAT I DE CORTADA, Baró de Maldà, *Calaix de Sastre*, I, 1769-1791, Barcelona, 1988, p. 200.

l'escandall -del blanc, mitjà i moreno- per no haverse trobat pa a les taules la pobra gent, volent-se pujar, al mateix temps de ser car no podent-ne menjar, per lo tan dolent, especialment lo moreno, s'alborotà de mala manera lo poble baix, passant a cremar a totes les barraques del pa i lo Pastim, havent començat l'alvorot a dos quarts de vuit i posat foc en la primera barraca de la Boqueria a tres quarts de vuit, i en seguida a totes les demés i lo Pastim; no havent-se'n cremat que la meitat, i quedà il·lesso de les flames lo de la part de l'Esplanada, aon hi havia algun sac de blat i farina.⁵⁷

Otro interesante testimonio es el de Josep Torrens: "Lo dia 28 de febrer de l'any 1789, en Barcelona, per la misèria de blat, posaren cartells dels preus que podien donar lo pa los obligats (asentistas) i forners. I, advertint lo poble que lo pa era a un preu excessiu -sens considerar que lo blat era molt car, pues lo poc que hi havia anava a vuit lliures-, com dic: sense fer-se càrrec d'això, se amotinaren una gran turba, a les set hores del vespre, i pegaren foc al Pastim de la ciutat; cremaren totes les barraques que s'hi venia pa, per tot Barcelona; i s'emportaren tot lo pa que hi trobaren. La llàstima fou al Pastim: que, no contents, de haver-ho cremat, robaren tot lo pa que hi havia. Les pasteres eren plenas de pasta i tot se n'ho portaren, i també los diners que hi havia."⁵⁸

También proporciona significativas noticias la relación de un informante anónimo de la diplomacia francesa: "El poble ja havia manifestat, amb anterioritat al 28 del mes passat, el seu descontentament per l'encariment del pa, el preu del qual havia augmentat sucesivament al gener i al febrer. Semblava témer encara un nou augment, que tingué lloc efectivament, ja que fou publicat per via d'anuncis un avís segons el qual el pa es pagaria l'endemà més car, o, cosa equivalent, que el pes en seria minvat. El mateix dia, a les vuit del vespre, el poble s'escampà pels carrers, portant atxes, armes i bastons, i començà a cremar totes les barraques on venien pa, així com el forn principal de la ciutat. A la primera notícia del brogit, la guarnició prengué les armes. el General acudi amb un destacament dels Dragons de Pavia, i un batalló de les Guàrdies Espanyoles. Arribà al forn a temps per a prevenir el major dany, però no

57. Rafel d'AMAT I DE CORTADA, Baró de Maldà, *Calaix de Sastre*, I, 1769-1791, Barcelona, 1988, p. 204.

58. Citado por MOREU REY, p. 25.

pogué impedir el pillatge de tot el pa, i d'allò que quedava de pasta encara sense cuire.”⁵⁹

Muy similar es otro relato de la época: “Se començaren alborotar-se la gent a la Barraca del Pa, en la Bocaria, per haver pujat lo pa 3 diners per lliura, i encara ne llevaven 3 unces per lliure. Fou la primera que posaren foc, i después a la baixada de la presó i dret al Pastim de Sant Agustí vell apoderant-se la gent de tot lo pa; i se’n portà qui en volgué.”⁶⁰

Es muy significativa la reacción popular ante la subida del precio del pan y la reducción del peso, lo que daba como resultado un pan cada vez más pequeño y más caro. Y prácticamente no había alternativas al pan. La gente veía, pues, reducir su alimento sensiblemente y la inquietud por el presente y por el futuro creció hasta estallar. Por una parte hubo una reacción de violencia destructiva, con la quema de los puntos de venta del pan y el Pastim, pero por otra parte es expresivo de la necesidad que padecían las clases menesterosas de la sociedad barcelonesa el hecho de que las gentes se llevasen el pan, incluso la masa que estaba preparada para cocer. Para una gran mayoría el pan era su sustento diario y los altos precios que había alcanzado lo ponían fuera de su alcance y les condenaban al hambre. Coger lo que no podían comprar fue una reacción primaria al problema. Lo que los amotinados reclamaban a gritos era la bajada del precio del pan. Fue un motín de hambre, como se producían tantos en otras ciudades de aquellos tiempos, como reacción ante la falta de pan, la subida del precio o incluso ante la simple sospecha de que el pan pudiera llegar a escasear o encarecerse.⁶¹

Al día siguiente, domingo 1 de marzo, el motín continuó cada vez con más violencia. La reacción inmediata de las autoridades fue rebajar el precio del pan y asegurar el abasto en cantidad suficiente. Las medidas parecieron calmar a los descontentos al menos de momento. Según relataba el Barón de Maldá: “Gràcies a Déu s’ha assossegat per ara l’alvorot, tornant-se lo preu del pa al del any passat, a cinc sous, donant lo govern les diligències oportunes en lance tan crític, a fí de que no fàltia pa per la gent, anant-se a fer pa als molins reals i dur a Barcelona ab custòdia en carros.”⁶² Pero como la situación no acaba de quedar

59. Citado por MOREU REY, p. 27.

60. Biblioteca Universitaria, Barcelona, Mss. n° 1188.

61. Steven L. KAPLAN, *Le complot de famine: histoire d’une rumeur au XVIIIe siècle*, París, 1982.

62. Rafel d’AMAT I DE CORTADA, Baró de Maldà, *Calaix de Sastre*, I, 1769-1791, Barcelona, 1988, p. 204.

controlada hubo que bajar también el precio de otros productos alimenticios de primera necesidad, la carne, el aceite, el vino.

Por una parte había que controlar el tumulto y para ello las autoridades, el Capitán General, la Audiencia y el Ayuntamiento, de común acuerdo, organizaron cuadrillas compuestas por regidores municipales, nobles, miembros de las cofradías, colegios y gremios, que recorrían la ciudad día y noche. El Capitán General mandó además al marqués de Palmerola y a don Joan Fibiller convocar una Junta, a la que debían concurrir el Ayuntamiento y la nobleza de la ciudad, con el fin de nombrar ocho comisionados que se ocuparan de restablecer la seguridad ciudadana, siendo elegido Fibiller para mantener el contacto con el Capitán General.

Pero para calmar los ánimos era esencial conseguir el cereal suficiente para asegurar el abastecimiento de la ciudad. Las clases más acomodadas contribuyeron con importantes cantidades. Según el anónimo informador: “El bisbe ha donat 26 mil ducats de les seves rendes, i el comerç 62 mil, per enviar a comprar blat (...). La noblesa ha ofert igualment una quantitat considerable per al mateix objecte.”⁶³ Como anotaba el Barón de Maldá el día 3 de marzo: “Ha eixit un pregó, el qual prevé que tots los que tinguen blat escondit dins de tres dies lo manifestien; i he oït dir si la Junta Real de Comerç ofereix per esta necessitat setanta-dos mil lliures.” Y el siguiente día 4 añadía: “S’han fixats dos papers estampats en los cantons d’esta ciutat, l’un que prevé que dins de tres dies se denuncie tot lo blat i farina que hi ha aquí escondit, i l’altre de per tota la província, per la subvneió d’esta capital. He oït si hi havia aquí molt blat.”⁶⁴ La medida al parecer tuvo un éxito notable. Varios días más tarde, el 9 de marzo, el Barón de Maldá comentaba: “He oït dir si s’ha trobat blat en les cercanies de Barcelona -no sé si també dintre- per lo consum de mig any.”⁶⁵ Resultaba evidente de que no era sólo un problema de producción y obtención de suficientes existencias de grano, sino que era además un grave problema derivado de la injusta distribución de alimentos en una sociedad en la que había pan para el que podía pagarlo, pero faltaba para los más pobres.

63. Citado por MOREU REY, p. 29.

64. Rafel d’AMAT I DE CORTADA, Baró de Maldà, *Calaix de Sastre*, I, 1769-1791, Barcelona, 1988, p. 207.

65. Rafel d’AMAT I DE CORTADA, Baró de Maldà: *Calaix de Sastre*, I, 1769-1791, Barcelona, 1988, p. 208.

Después de controlado el movimiento popular, el Capitán General, el Conde del Asalto, disolvió la Sala Extraordinaria y con el apoyo del Ayuntamiento, del clero, de la nobleza, del comercio, de los fabricantes y de los gremios constituyó una Junta Benéfica, para organizar el suministro de pan y otros víveres a precios más baratos, con el fin de restaurar la tranquilidad. Según escribía Josep Torrens: “En fi, determinaren de formar una Junta de Caritat, la que se encarregà proveir de pa a la ciutat, i de pagar tots los danys que se causaren, que eren considerables, perquè los amotinats se feren donar lo pa a un preu molt menor de los donava lo escandall, que es féu sobre lo preu que anava lo blat; que fou tanta la pèrdua, que al mes se perderen 60 mil lliures.”⁶⁶

Por interés, por temor, por solidaridad, por caridad cristiana los grupos poderosos de la sociedad barcelonesa se movilizaron para mantener el sistema y evitar que el mal funcionamiento del abasto de pan acabara por poner en peligro el sistema entero. El Barón de Maldá también recogía interesantes noticias en este sentido. El 7 de marzo escribía: “En est matí hi ha hagut junta de tota la noblesa en lo Real Palàcio, per la contribució de cada individuó, segons sa possibilitat, per la caritat del públic, en la subvenció present; nombrant S.E. los comissionats, a més de ja nombrats anteriorment, fins a vuit quatre fixos i quatre alternants per conferir-se ab S.F. i encomanar-los vârios rams o dependències sobre est particular.”⁶⁷ La monarquía, a través de una carta del ministro Floridablanca, agradeció debidamente la colaboración. Como indicaba el Barón el siguiente día 29 de marzo: “Al dematí, a deu hores, s’és congregada de part de l’ajuntament d’esta ciutat tota la noblesa de Barcelona en Casa de la Ciutat, o Consistorial, en la sala òlim del Consell de Cent, convidada per esquesles, a fi der fer-la sabidora de la carta que ha rebut la ciutat del rei, molt expressiva, o de Floridalanca, en la qual declara lo piadós ànimo del monarca en lo molt content que està S.M. en quant han practicat los nobles, ciutadans, col-legis i gremis los medis conduents a la quietud pública, donant-los les graciès.”⁶⁸

66. Citado por MOREU REY, p. 27.

67. Rafael d’AMAT I DE CORTADA, Baró de Maldà, *Calaix de Sastre*, I, 1769-1791, Barcelona, 1988, p. 207.

68. Rafael d’AMAT I DE CORTADA, Baró de Maldà, *Calaix de Sastre*, I, 1769-1791, Barcelona, 1988, p. 209.

Pero la beneficencia no sería ni muy larga ni muy generosa. El castigo fue severo, con varias penas de muerte y muchos condenados a presidio. Las rebajas de precios fueron breves. Pronto volvió a subir el pan. Según anotaba el Barón de Maldá el 30 de marzo: “De resulta de l’escandall s’ha posat lo pa blanc a divuit diners la lliura, lo mitjà a catorze i lo moreno a nou, fixats los papers de tal providència per los cantons d’aquesta ciutat, per intel·lingència del públic.”⁶⁹

Finalmente la ciudad volvió al sistema tradicional y, superados los momentos críticos, el Ayuntamiento volvió a asumir la administración del abasto del pan, bien directamente, bien por arrendamientos. Desde 1 de enero de 1791 la provisión de pan estuvo a cargo del Ayuntamiento. El precio, que primero se fijó más alto que inmediatamente después del motín, fue bajando progresivamente. Los “rebomboris del pa” contribuyeron al abandono de la Pragmática de 1765 sobre libre comercio de granos. Se tomaron medidas proteccionistas.

La guerra con Francia de 1793 a 1795 ocasionó nuevos problemas de abasto. Se extendió el temor a una repetición de los sucesos de 1789. El Ayuntamiento no veía otra salida que volver al régimen de privativa y arrendarla al mejor postor. Finalmente la Audiencia accedió en 1794 a la petición del Ayuntamiento de darle “por ahora” la privativa del abasto del pan. Durante la guerra, para evitar el aumento de precio del pan moreno, se repercutió en las otras dos clases de pan. La medida era de carácter político, por temor a la reacción de las clases populares. Además, la calidad del pan empeoró, pues por falta de trigo se consumió pan de mezcla.

La preocupación de las autoridades y de la sociedad ciudadana por el abasto del pan se tradujo en la creación por el Capitán General de una nueva junta, la Junta de Conferencia, formada por magistrados, canónigos, regidores, diputados y delegados de colegios y gremios, que se reunían cada semana, para velar por los abastos. La situación se prolongó hasta 1803 en que se implantó de nuevo el libre panadeo. El Gremio de horneros y panaderos de Barcelona y dos negociantes pidieron que se les concediese facultad para hacer y vender pan. La Audiencia, después de oído el

69. Rafel d’AMAT I DE CORTADA, Baró de Maldá, *Calaix de Sastre*, I, 1769-1791, Barcelona, 1988, p. 209.

Ayuntamiento, dispuso que cualquier vecino o forastero pudiera hacerlo, con tal que fuese de buena calidad. El Ayuntamiento haría una sola clase de pan, llamado casero, para precaver la escasez.

El problema persistía, pero la solución parecía difícil de encontrar. La invasión napoleónica de 1808 y la larga guerra que siguió marcaron, como en tantos otros aspectos de la historia española, una frontera en el problema del abasto del pan en la ciudad de Barcelona.

EL PAN EN LA COCINA

El pan desempeñaba un papel fundamental en la mesa, como base de la alimentación y como complemento obligado, acompañando toda clase de alimentos, desde el comienzo de la comida hasta el final, desde los entrantes hasta los postres. Pero también era muy importante en la cocina. Figuraba como ingrediente en multitud de recetas. Era el componente esencial de las sopas, que se hacían con rebanadas de pan tierno, seco o tostado de diversos tamaños y formas, e igualmente sucedía con las “migas”, servía también de base a los asados, empapando el jugo de las carnes mientras se asaban y presentado como acompañamiento, servía, además, para ligar y espesar todo tipo de salsas y de mezclas, pudiéndolo encontrar por ejemplo en la elaboración de platos tan tradicionales como las albóndigas, en que se mezclaba la carne con miga de pan, y desempeñaba un papel esencial en las empanadas, las tortas, pasteles y pastelones, salados y dulces, las cocas y muchas clases de pastas y pasteles, baste con recordar por ejemplo las típicas torrijas. Tostado, seco, rallado, de mil formas y maneras, se aplicaba a los más diversos usos culinarios. El pan no se tiraba nunca, existían muchas formas de aprovecharlo.

Las recetas de la época demuestran la creatividad culinaria a partir de un producto tan esencial como era el pan. En los recetarios de cocina nunca faltan recetas basadas en el pan. Ruperto de Nola en su famoso *Libro de Guisados*, exponente máximo de la cocina española renacentista, da varias recetas de pescados en pan, que quiere decir pescados empanados. En la cocina española del barroco la presencia del pan todavía es más evidente. En el *Libro del Arte de Cozina*, de Diego Granado, de 1599, hay varias recetas en que el pan figura como ingrediente importante,

como los “torreznos al vino”, que se presentan sobre rebanadas de pan; las “sopas doradas”, cuya base es un pan cortado en rebanadas, que después se tuestan; el célebre manjar blanco, en una versión denominada “manjar blanco de migajón de pan”, una variante más sencilla, hecha con pan y pechuga de pollo; la “escudilla de harina y pan rallado”, un plato de origen italiano; “tostadas de pan con riñón de ternera”, “tostadas de pan con papada de puerco o pernil” y “tostadas con sesos y livianos”, en las que una rebanada de pan tostado servía de base al plato; las “rebanadas de pan llamadas vulgarmente mantecadas”, la “torta blanca de migajón de pan”, la “escudilla blanca con migajón de pan”, la “escudilla de pan con leche de almendras” y la receta “para rellenar un pan grande”, que eran platos dulces; el pan duro se aprovechaba de diversas formas, para hacer platos salados como el “pan rallado” y también dulces como el “pan rallado con leche de almendras” o el “pan pasado por el cedazo o por estameña”, incluso había una receta especial para enfermos, la “escudilla de pan simple para cuando uno está resfriado”.

“Sopas doradas”

“Tomar un pan y hacerlo rebanadas, tostarlas de modo y manera que no se quemen, tomar buen caldo y cocerlo en una olla aparte con todo su recaudo y despumarlo bien y tener aparejado queso rallado, y cuando se quisiere comer, tomar algunas yemas de huevo y deshacerlas con el mejor caldo de vaca gorda de la olla, y echarle un poco de jengibre y después tomar aquellas tostadas, remojarlas en el caldo y cuando estén remojadas, separarlas y hacer escudillas y echar sobre ellas el caldo de los huevos, después echarles el queso, y éstas se llaman sopas doradas.”⁷⁰

“Para hacer rebanadas de pan llamadas vulgarmente mantecadas”

“Tómense rebanadas de pan blanco cuadrado y quítese la corteza y tuéstense y téngase un plato grande de plata o una cazuela de cobre bien estañada por dentro y fuera, bien untada con seis onzas de manteca de vaca fresca y sobre dicha manteca póngase una parte del pan y sobre el pan tajadillas de provatura fresca que no esté salada o de cualquier otro queso mantecoso, y polvorícese con azúcar y canela, y sobre el dicho queso póngase otra tanta manteca, de esta manera váyase haciendo tres suelos como el primero y póngasele fuego por arriba y por abajo como se hace en

70. Diego GRANADO, *Libro del Arte de Cocina*, Lleida, 1991, p. 59.

las tortas, pero templadamente y más por arriba que por abajo y cuando estará tostado sírvase caliente con azúcar y canela por encima. Se podrá hacer también esta comida con las rebanadas del pan doradas y fritas y acomodadas como está dicho, y se puede también pulverizar con azúcar y dejar la canela.”⁷¹

También era importante el papel del pan en la cocina de Francisco Martínez Montiño, cocinero de Felipe III y Felipe IV, que publicó en Madrid en 1611 el más famoso libro de cocina cortesana de la España del barroco, el *Arte de Cocina, Pastelería, Vizcochería y Conservería*. Además de que el pan estaba presente como ingrediente en muchos platos, Martínez Montiño ofrecía varias recetas en que el pan desempeñaba un papel destacado: “Albondiguillas de pan rallado y grasa”, “anguilas de pan”, “migas de natas”, “migas de leche”, “migas de la grasa del venado”, “panecillos rellenos”, “pan de leche”, “rebanadas de pan conservadas” y “torrijas de pan”. Como ejemplo sirva una receta salada y otra dulce, muy representativas de la alta cocina barroca, tan aficionada a las grasas y a los dulces:

“Albondiguillas de pan rallado y grasa”

“Echarás a cocer un riñón de ternera, y cuando esté medio cocido sácalo, y pica la grasa, y un poco de tocino gordo muy picado, y luego le echarás tres partes de pan rallado, y sazonarás con todas especias, y sal, y echarle has cantidad de yemas de huevos: y de esto harás unas albondiguillas un poco grandes, cuájalas con yemas de huevos, y un poco de acedo, y sírvelas sobre rebanadillas de pan blanco.”⁷²

“Torrijas de pan”

“Tomarás pan blanco mollete, y que sean los panecillos tiernos, y redondos, cortarás una docena de torrijas redondas que sean un poquito gordas, y pásalas por un poquito de leche, y luego ráscales un poco de sal por encima: luego pondrás la sartén al fuego con harta manteca, y harás cada torrija de por sí, y batirás docena y media de huevos, y mojarás una torrija en ello, y la tomarás con una cuchara cerrada, de manera que vaya la cuchara llena de huevos: y echa la torrija, y los huevos, todo junto en la sartén, y la harás como una esponja: luego carga la torrija con la cuchara

71. D. Granada, *Libro del Arte de Cozina*, Lleida, 1991, pp. 116-117.

72. Francisco MARTÍNEZ MONTIÑO, *Arte de Cocina, Pastelería, Vizcochería y Conservería*, ed. facsímil, Barcelona, 1982, pp. 83-84.

cerrada, y con la paleta vé recogiendo los huevos encima la torrija, y luego vuélvela con la paleta, y fríase bien hasta que esté un poco morena; de esta manera podrás hacer las doce torrijas con los diez y ocho huevos, y luego pásalos por almíbar, y si no lo tuvieres, sírvelas con miel y azúcar raspado por encima.”⁷³

En el siglo XVIII continuaba la misma práctica en la cocina, tal como prueban tanto los recetarios publicados como los manuscritos. Entre los libros publicados el más famoso era el *Nuevo Arte de Cocina* de Juan Altamiras, seudónimo de un religioso franciscano, el aragonés fray Raimundo Gómez, que data de mediados del siglo XVIII, pero con múltiples ediciones posteriores. Precisamente porque la suya es una cocina sencilla y económica, propia de un convento y apta para las familias de las clases populares, el pan tiene un gran papel. Da varias recetas de sopas y migas, “rellenos de pan y grasa” y “tostadas de pan con manteca”. El pan se utilizaba sobre todo para hacer sopas y para hacer migas:

“Sopa común”

“Escogerás del mejor pan que tuvieres, cortarás sopas largas, y delgadas, las tostarás en las parrillas, o en tortera, con fuego arriba y abajo, y porque no se quemem les darás alguna vuelta; tendrás cocido hígado de carnero, lo rallarás, y queso, armarás las sopas en la vasija, de porción en porción de sopas les irás echando del hígado y queso con especias, clavillo, canela y perejil picado, hasta que se llene la pieza; tendrás una salsa de avellanas machacadas, las desatarás con el caldo de la olla, ponla a cocer, y cocida echarás la mitad de la salsa sobre las sopas, las mojarás, y pondrás a hervir, y después que hayan hervido, sácales del fuego, échales encima la otra porción de salsa, las pondrás fuego en la parte superior hasta tostarse, las servirás así, es muy buena comida para todos.”

“Migas sin ajos”

“Cualquiera cosa se puede hacer sin ajo, pero muchas veces el ajo es el ser de cualquier cosa; para hacer Migas sin ajo las cortarás menuditas, las mojarás con un poco de agua y sal, pondrás cebolla a freír, y harás Migas, picándolas bien, y las tostarás; y si hacerlas Sopas, les añadirás un poco más de agua, y las has de disponer a modo de una tortilla,

73. F. MARTÍNEZ MONTIÑO, *Arte de Cocina*, pp. 316-317.

volviéndolas de una a otra parte, déjalas tostar bien: son muy gustosas y estomacales.”

También publicado en el siglo XVIII, con varias reediciones en el XIX, existía la llamada *Cocina de los jesuitas*, que respondía al “común modo de guisar, que observaban en las casas de los regulares de la compañía de Jesús”. Se dan igualmente varias recetas de sopas, migas y torrijas y una de “panatela de viernes”. La cocina de los jesuitas es igualmente sencilla. Un buen ejemplo puede ser la receta de la llamada sopa hervida, buena muestra del aprovechamiento del pan duro:

“Sopa hervida”

“Partida muy delgada de pan duro, se irá echando en una cazuela a tongas con perejil picado, después se saca el caldo en otra vasija, y se sazona de sal y agrio, y se rocía en la sopa, y en habiendo reposado algún tiempo dará un hervor por igual, y se reparta a su tiempo.”⁷⁴

Es también interesante ver cómo evolucionan y se adaptan las recetas a través de los años, comparando unas con otras, separadas por más de un siglo:

“Sopa dorada”

“Hechas las rebanadas (de pan) se tuestan y se ponen en una cazuela con piñones y almendras partidas, en otra cazuela se saca el caldo de la olla, y se sazona con especia fina, agrio de limón y miel o azúcar, y habiendo dado un hervor se sazona por si le falta alguna de las cosas dichas, y se echa en las sopas, y dará otro hervor y se aparta, y cuando se sirve se echa por encima azúcar, canela, anís y diacitrón.”⁷⁵

“Torrijas”

“Se parten las rebanadas de pan duro del grueso de medio dedo, y en una salmuera de vino y sal se mojan, se pasan por huevos batidos, y se fríen hasta que están doradas, y cuando se reparten se pasan por miel.”⁷⁶

Los manuscritos de cocina conventual, muy abundantes en el siglo XVIII, confirman igualmente la utilización del pan en la cocina de múltiples maneras. El manuscrito titulado “Art de la Cuina” obra de fray Francesc Roger, un franciscano menorquín, proporciona interesantes recetas, “un plat de moltó ab pa rallat i xuevert”, “panadera de pa rallat i

74. *La cocina de los jesuitas*, Sevilla, 1818, reeditado en Sevilla, 1994, p. 13.

75. *La cocina de los jesuitas*, Sevilla, 1818, reeditado en Sevilla, 1994, p. 13.

76. *La cocina de los jesuitas*, Sevilla, 1818, reeditado en Sevilla, 1994, p. 60.

juevert”, “una salsa de peix ab pa raiat i juevert”, “altre salsa de peix de altra manera, de ais i pa torrat”, “Altre salsa de peix ab mel·les i pa”, “un pa farcit ab ous menats i sucre”, “altre plat de pans farcits de carn de moltó i ous”, “una sopa de pa i sofrit”, “altra sopa de pa i vi i arrop per col·lació”, “altra sopa freda de pa i vinagre amarat”, “altra sopa de altra manera, freda”. Muy original es esta sopa de pan fría, para tomar en verano, muy refrescante gracias al vinagre:

“Altra sopa freda de pa i vinagre amarat”

“Per fer esta sopa, se fa de esta manera: pendràs tres pars de aigua i una de vinagre i lo mesclaràs ab la aigua; i aluego lo tremparàs bé de oli, sal, pebre bord i un poc de orenga; i aluego pendràs pa fresc i lo tallaràs, les tallades de dos dits de llargària i de anplària; i tallat que serà lo pa, lo conpondràs dins de una sopera, i aluego lo abeuraràs ab el vinagre amarat i deixa-lo estar per espai de mitja hora. I serva-lo fred.”⁷⁷

Otro ejemplo es el recetario de cocina del padre Jaume Martí i Oliver, fraile agustino mallorquín, que entre otras recetas con pan da una de sopa común, muy similar a la ya mencionada de Altamiras, y especialmente interesante su versión del pan con aceite, un alimento muy sencillo, muy extendido y apreciado en todo el mundo mediterráneo, al que para darle mayor sabor añade pimienta, pimentón y ajo:

“Panboli bo”

“Torreràs el pa, y, torrat, poseràs sal, oli, preba bo y bort, fregueràs un ay, y després lo torreràs altre vegada, y, torrat, torneràs posar oli.”⁷⁸

También existían manuscritos en los conventos barceloneses del siglo XVIII. Uno muy interesante era el recetario de los conventos franciscanos del que existen varias versiones. Entre las recetas no puede faltar una variante de las tradicionales sopas doradas:

“Sopa dorada”

“Fes llescas de pa ben primas, torra-las be, posa-las al fugó en un plat posant-i sobre sucre molt, i lo foch sia suau, y en ser lo plat calent, escalda la sopa ab bon caldo bullent, y fes se mullia be lo pa, tiri mes sucre per

77. Fra Francesc ROGER, *Art de la Cuina. Llibre de cuina menorquina del segle XVIII*, Maó, 1993, pp. 203-204.

78. Jaume MARTÍ I OLIVER, *Receptari de cuina del segle XVIII*, ed. de Joan Miralles i Francesc Cantallops, Barcelona, 1989, p. 171.

79. *Cuina catalana. Segle XVIII*, ed. de Isabel JUNCOSA I GINESTÀ, Barcelona, 1988.

sobre, tapa-la que se estobia be, en ser la sopa axuta, tiri ous debatuts ab caldo y lo such de una o mitja llimona o vinagre, posant-i antes cañella, luego que los ous hisian tapa be el plat, posi foch sobre ab abundancia, y sota caliu, y lo tap no toquia la sopa. De ex moso se fa la crosta, y tenint color de or posi un pols de sucre, y vaja a taula.

Altre sopa podras fer del matex modo, sols que ab lo caldo que se ha menester per escaldar la sopa si debatan ab ous, tambe se tapa y lo demes com lo altre.”⁷⁹

Igualmente interesante es un manuscrito procedente de los carmelitas descalzos también de Barcelona, en que el pan aparece en las sopas y en algunas otras recetas como las siguientes, que son versiones adaptadas de recetas con mucha tradición culinaria:

“Torradas de mantega”

Faras llescas de pa primas, las torraras sens cremarlas, y seguidament las aniras mullan, las posaras a escorrer y sen escurregudas posaras la paella al foch ab mantega y anirás posan las torradas i exanti en parar la mantega las aniras posan ab un gibrell y posaras sucre, cañella aixis que las trauras de la paella y las serviras calentass.”

“Torradas de Santa Teresa”

“Per fer las torradas que entre nosaltres diem de Santa Teresa faras llescas de bon pa primes y sens cremarlas las posaras al foch y las torraras. Posaras malvesia y aygua en una gibrella y, ayxis que las aniras torran, las mullaras a aquesta aygua y las posaras a escorrer. Batiras ous ben debatuts, posaras la paella sobre el foch, posaras sucre y cañella ab los ous y en bullir lo oli, posaras las torradas per los ous y las posaras a la paella y en tornar rosas las trauras.”⁸⁰

Todas estas recetas constituyen un buen ejemplo de la imaginación culinaria aplicada al pan, como medio de hacer, de vez en cuando, un poco más extraordinario el más común y cotidiano de todos los alimentos en la época moderna.

80. Biblioteca de la Universidad de Barcelona, ms. 1996, fols. 132-133.