

Aproximación al aporte nutricional de la dieta ordinaria urbana en Vitoria (Álava) en el tránsito del siglo XVIII al XIX a partir de las dietas hospitalarias

Approximation to the nutritional contribution of the ordinary urban diet in Vitoria (Alava) in the transit from the 18th century until 19th century based on the hospital diets

Aproximação para a contribuição nutricional da dieta normal urbana em Vitoria (Alava) no trânsito do século XVIII para o século XIX baseado nas dietas hospitalares

Manuel Ferreiro Ardións¹, Karmele Díaz de Otazu Viteri²

¹Historiador, Doctor en historia por la UPV/EHU. Enfermero en Osakidetza. Correo electrónico: mferreiro@euskaltel.net

²Diplomada en Enfermería. Diplomada en Nutrición y Dietética. Correo electrónico: Karmele.diazdeotazuviteri@osakidetza.net

Cómo citar este artículo en edición digital: Ferreiro Ardións, M; Díaz de Otazu Viteri, K. (2013) Aproximación al aporte nutricional de la dieta ordinaria urbana en Vitoria (Álava) en el tránsito del siglo XVIII al XIX a partir de las dietas hospitalarias.

Cultura de los Cuidados.17, 37. Disponible en: <<http://dx.doi.org/10.7184/cuid.2013.37.06>>

Correspondencia: Manuel Ferreiro Ardións. C/San Vicente de Paúl 8 - 2ºA. 01001 Vitoria-Álava.

Correo electrónico: mferreiro@euskaltel.net



ABSTRACT

Given the fact that hospital diets could be similar to a prototype belonging to urban artisans' ordinary diet lasting from the Ancient Regime to contemporaneity, five hospital diets have been analysed in the city of Vitoria (Spain) in order to determine if the caloric intake and the macronutrient intake could pose a risk factor in the acquisition, course and

convalescence of infectious diseases according to the proposal of Livi Bacci. Conclusion the end result is all diets that were analysed caloric needs at the expense of consumption of bread, which makes this food a key factor in the appearance of an immunological risk caused by malnutrition. As a secondary effect, these has been an increase in the consumption of meat as compared to what bibliographic sources and the lack of potatoes in the ordinary diet prior to 1826 has been proved.

Keywords: Ordinary diet, hospital diet, hunger, nutrition, 19th century.

RESUMO

Com base na consideração de que as dietas hospitalares poderia ser comparado a um protótipo da dieta do ordinário dos artesãos urbanos comuns no trânsito do Antigo Regime a contemporaneidade, foi analisar cinco dietas de hospital na cidade de Vitoria (Espanha)

para determinar se a ingesta calórica e dos macronutrientes poderia representar um fator de risco na aquisição, curso e convalescença de doenças infecciosas de acordo com a proposta de Livi Bacci. Como uma conclusão geral foi obtido que todas as dietas analisadas cobertas as necessidades calóricas mínimas enquanto a expensas do consumo de pão, o que faz deste alimento um fator determinante no surgimento do risco imunológico de desnutrição. Secundariamente, foi obtido um maior consumo de carne do que foi dito por fontes bibliográficas e foi encontrada a ausência da batata na dieta normal antes de 1826.

Palavras-chave: Dieta do ordinário, dieta de hospital, fome, nutrição, século XIX.

RESUMEN

Partiendo de la consideración de que las dietas hospitalarias podrían asimilarse a un prototipo de dieta ordinaria de los menestrales urbanos en el tránsito del Antiguo Régimen a la contemporaneidad, se ha procedido a analizar cinco dietas hospitalarias en la ciudad de Vitoria para determinar si el aporte calórico y de macronutrientes podría suponer un factor de riesgo en la adquisición, curso y convalecencia de enfermedades infecciosas según la propuesta de Livi Bacci. Como conclusión general se ha obtenido que todas las dietas analizadas cubrían los requisitos calóricos mínimos si bien a expensas del consumo de pan, lo que convierte a este alimento en factor clave en la aparición del riesgo inmunológico por desnutrición. De manera secundaria, se ha obtenido un mayor consumo de carne de lo señalado por fuentes bibliográficas y se ha constatado la ausencia de la patata en la dieta ordinaria con anterioridad a 1826.

Palabras clave: Dieta ordinaria, dieta hospitalaria, hambre, nutrición, siglo XIX.

INTRODUCCIÓN

El hambre en la Historia, como objeto historiográfico de primer orden en cuanto variable fundamental en la producción de crisis de mortalidad, ha sido replanteada en los últimos años abriéndose nuevas perspectivas a su estudio e influencia en la evolución humana (Pérez Moreda, 1991). De estos nuevos enfoques nos ha interesado profundizar en aquél que vincula bidireccionalmente hambre y enfermedad desmontando mitos todavía asentados entre muchos historiadores quienes sólo perciben -y fisiopatológicamente muchas veces de manera errónea- unidireccionalmente la existencia de hambrunas como factor colaborador -si no suficiente- en la aparición de sucesos epidémicos, en la estela del falso tópico de que “el hambre precede a la fiebre”, obviando no sólo la mutua interrelación sino la reciprocidad, esto es, el influjo de la enfermedad sobre el hambre.

Hoy no hay duda de que la relación entre hambre y enfermedad debe enfocarse desde concepciones de interacción y bidireccionalidad. Siguiendo a Pérez Moreda, “el sinergismo entre desnutrición e infección expresa una relación recíproca, que refuerza los efectos de cada una de esas variables en presencia de la otra”, (Pérez Moreda, 1991), por lo que la unión de ambas en tiempo epidémico incrementa la mortalidad por encima de la achacable a la virulencia del microorganismo causal y a la de la propia desnutrición.

Es evidente que dada la variabilidad etiológica y clínica de los procesos infecciosos, así como a las diferentes necesidades nutricionales en las fases prodrómica, clínica y de convalecencia, debe individualizarse el estudio de cada caso, pero, a modo de orientación para poblaciones históricas, Livi Bacci, analizando las complejas relaciones entre nutrición, infección y mortalidad, establece como umbral

de peligro una dieta diaria habitual de 2.000 \pm 10% calorías, por debajo de la cual la mortalidad podría ir aumentando (Livi Bacci, 1988), entre otras razones por la depresión inmunológica subsecuente que aumentaría la susceptibilidad de aquellas poblaciones frente a las infecciones.

Partiendo de esta aseveración, nos ha interesado tratar de confirmar en nuestro entorno geográfico si la dieta ordinaria cubría esas necesidades como potencial factor a tener en cuenta a la hora de estudiar el impacto de los diferentes procesos epidémicos que acontecieron en nuestra zona, especialmente el de las epidemias de cólera durante el siglo XIX en cuanto suceso mayor inmediatamente posterior a nuestro entorno temporal a estudio y porque es un ejemplo muy gráfico de la influencia de la enfermedad sobre el hambre: el cólera produjo hambre directamente entre sus afectados con su manifestación clínica, la desnutrición, mediada por el cuadro gastroentérico característico y por la deshidratación inherente; pero también indirectamente sobre la población general por sus repercusiones sobre la producción (elevada morbilidad en época estival de cosecha), sobre la distribución (cordones sanitarios) y sobre los salarios (paralización manufacturera y comercial).

Al respecto, entendemos por dieta ordinaria aquella que pueda considerarse como de consumo habitual entre los estratos mayoritarios de la población vitoriana: artesanos, pequeños comerciantes, asalariados, etc., y no la de las clases más acomodadas y nobiliarias, que precisamente son las que han dejado mejor testimonio de sus hábitos en la mesa. Se parte de los siguientes objetivos:

- Identificar y describir la dieta ordinaria de la población vitoriana en el periodo a estudio.

- Cuantificar el valor calórico de dicha dieta y de sus macronutrientes y relacionarlo con las tesis de Livi Bacci.

- Aportar datos objetivos sobre cuestiones en discusión como el consumo de carne o la introducción de la patata para consumo humano en la dieta habitual de los vitorianos.

MÉTODOS Y MATERIALES

Se ha procedido, en primer lugar, a realizar una revisión documental y bibliográfica para identificar la composición de la dieta ordinaria en la ciudad de Vitoria (provincia de Álava, en España) entre los siglos XVIII y XIX para, después, realizar un cálculo calórico y de macronutrientes de la misma. Posteriormente, se han comparado los resultados obtenidos con las orientaciones de Livi Bacci para poblaciones históricas y con los valores recomendados para un prototipo con necesidades calóricas y proteicas elevadas, acorde a la presunción de una mayor exigencia ambiental y laboral a nuestros antepasados.

La elección del periodo a estudio tiene que ver con la fundamental aportación nutricional de la patata, que se introduce muy tempranamente en nuestra zona a través de la Real Sociedad Bascongada de Amigos del País a finales del XVIII, pero desconociéndose cuándo pasa a formar parte de la dieta habitual de los alaveses. Pretendiéndose, por tanto, aportar alguna respuesta con nuestro estudio al enmarcarlo en ese momento histórico.

La elección de Vitoria como entorno geográfico atiende fundamentalmente a la gran diferencia cuantitativa y cualitativa de la documentación aportada por dicha ciudad frente a la del resto de su provincia, habiéndose también valorado la potencial acción de fusión e integración de la ciudad frente al supuesto determinismo dietético de las otras



zonas provinciales: la zona holohúmeda de la cuenca cantábrica, basada en el maíz y las leguminosas con ganadería de autoconsumo, la Álava del secano, basada en el cereal y en la ganadería extensiva aún sin estabular, y la Rioja alavesa, ya muy especializada para entonces en la vid y gran dependiente del trueque de su producto por alimentos básicos.

A lo largo del estudio utilizamos los términos de hambre y de desnutrición como sinónimos, lo que constituiría un claro error desde concepciones clínicas actuales, pero en los modelos históricos preindustriales puede asumirse con poco riesgo que quien tenía dificultades para alimentarse pasaba hambre y estaba desnutrido. Es más, desde la evidencia científica actual del papel jugado por los diferentes nutrientes en la salud, incluso quien aseguraba su ingesta diaria tendría también alguna carencia nutricional, especialmente de micronutrientes.

La revisión bibliográfica partió de autores reconocidos en el estudio de la vida cotidiana de la ciudad de Vitoria en la Edad Moderna, caso de los doctores Porres e Imizcoz, completándose con la aportación del centro bibliográfico por excelencia en nuestro entorno, la Fundación Sancho el Sabio, así como de la biblioteca de la Universidad del País Vasco en Vitoria. Por su parte, la revisión documental

derivó del conocimiento previo que disponíamos de diversas colecciones documentales de los archivos locales, habiendo sido especialmente fructíferas las aportaciones del fondo Hospital Santiago en el Archivo del Territorio Histórico de Álava (ATHA) y las de la carpeta HOSP-CAR 18-5 en el Archivo Municipal de Vitoria (AMV) correspondiente al fondo del Hospicio de la ciudad.

RESULTADOS

La revisión bibliográfica ha deparado un resultado muy pobre a la hora de definir con cierta aproximación la composición de la dieta ordinaria vitoriana. Hay más o menos un consenso en señalar como base de la alimentación a cereales panificables y legumbres, pero sin concretarlo en forma de dieta y, en general, partiendo de cálculos indirectos provenientes de cifras de producción y venta. Existen también importantes dudas respecto al consumo de carne o a la fundamental introducción de la patata en la dieta diaria de los alaveses. Sobre la carne, aunque hay quien señala grandes diferencias entre clases altas-medias y bajas en las que, *“Normalmente, el consumo de carne era muchísimo más bajo. Las proteínas de origen animal en la casa del campesino brillaban por su ausencia”* (Fernández de Pinedo, 1974), algunos autores siguiendo a Domínguez Martín aseveran *“el relativo superior consumo de carne que se producía en el País Vasco respecto a sus alrededores más inmediatos como Cantabria o Asturias”* (Arbaiza, Guerrero y Pareja, 1996). Entre quienes cuantifican su consumo, la estimación iría entre un consumo medio anual para Vitoria de 40 kg a mediados del XVIII (Porres, 1995) y 48,5 kg/año para finales del XIX (Homobono, 1980). Respecto a la patata, la cuestión principal radica en diferenciar su temprana introducción por la Bascongada a

finales del XVIII (a menudo usada en un sentido demasiado extensivo) y su efectivo consumo de manera ordinaria, lo que no está nada claro: David Palanca, basándose en el pago del diezmo, estima una presencia del cultivo de patata relativamente extenso para la década de 1760, si bien no distingue si su destino era la alimentación animal -lo más probable- o la humana (Palanca, 2012), discusión que lleva a otros autores a rehuir la cuestión presentando sólo hechos consumados: “*La patata, cultivo revolucionario introducido tempranamente, constituía el segundo producto despues del trigo [en 1857]*” (Homobono, 1980); también se remarca el papel de la invasión francesa en su implantación definitiva mientras que, para otros autores (Bilbao y Fernández de Pinedo, 1984), lo más determinante en su expansión sería la crisis de la primera guerra carlista (1833-1839).

La revisión documental ha sido por el contrario más fructífera a la hora de concretar la composición de alguna dieta tipo. Sin embargo, ha introducido un posible sesgo en el estudio ya que las dietas obtenidas pertenecen en su totalidad a estructuras institucionales vinculada a la Beneficencia Pública, pudiendo por tanto no ser representativas de la dieta ordinaria urbana. Se trata de cuatro dietas contenidas en las diferentes ordenanzas de aquellas instituciones: dos del Hospicio de finales del siglo XVIII (sin fecha concreta) y dos del Hospital de Santiago, de 1764 y 1821, así como una de las Hijas de la Caridad proveniente del contrato con el Ayuntamiento vitoriano para la gestión del Hospital Santiago, de 1826. Las cinco se extractan al final del estudio.

De estas cinco dietas, la correspondiente a las Hijas de la Caridad de 1826 es la que proporciona mayor detalle, considerándose que podría ser la que mejor se equiparase a la

alimentación ordinaria de las clases populares con recursos para un abastecimiento estable ya que, a diferencia de las anteriores, no es una imposición de la Institución sino una exigencia de las propias religiosas al Ayuntamiento.

Las dietas del Hospicio como las del Hospital son más escuetas e imprecisas por lo que, siendo evidente que la estructura se mantiene, se ha preferido unificarlas en una sola dieta para el Hospicio y otra para el Hospital. Al respecto, la ausencia de expresión de la cantidad en algún alimento de estas dietas se ha corregido adjudicando el valor referido en la de las Hijas de la Caridad.

En todos los casos no se han tenido en cuenta las modificaciones particulares señaladas para el tiempo de Cuaresma.

Los cálculos para el pan se han realizado a partir de la consideración de pan de trigo -en virtud de la extensa producción de este cereal en Álava- con un valor de 261 calorías por 100 gr. De valorar otros cereales, el aporte sería sensiblemente menor dado el peso del pan en las dietas estudiadas. Por ejemplo, de haber seleccionado de centeno, el cálculo se haría sobre la base de 230 cal. x 100 gr., lo que supondría para la dieta del hospicio una apreciable diferencia de 285 cal. menos al día.

En la expresión de legumbres del Hospicio se ha seleccionado el valor de garbanzos para equipararlo con las del Hospital y monjas, que señalan esta legumbre.

La alusión genérica de “*postre*” por parte de las Hijas de la Caridad se ha resuelto intencionadamente seleccionando el valor de una fruta (manzana) ya que llamativamente no se menciona en ninguna de las dietas el consumo de fruta, en probable relación a la dependencia estacional.

La variabilidad en las sopas de las religiosas (arroz, fideos o sémola) no ha supuesto

ninguna dificultad al poseer valores calóricos similares. El cálculo se ha realizado a partir de sémola ya que, de los tres, es el que presenta valores intermedios tanto para proteínas como para grasas e hidratos de carbono.

En la valoración de los macronutrientes, la comparación se ha realizado partiendo de las necesidades de un prototipo que se establece en: hombre de 25 años con una estatura de 170 cm. y un peso de 70 kg. que realiza una actividad cotidiana moderada-intensa. El resultado teórico actual para una dieta equilibrada sería el de un aporte calórico de 2938 calorías provenientes de 491 gr. de hidratos de carbono, 140 gr. de proteínas y 46 gr. de grasas.

Con estas premisas, los resultados obtenidos deparan unas dietas claramente por encima del límite sugerido por Livi Bacci de 2.000 calorías diarias; delimitación que aseguraría la no contribución de la alimentación en el incremento de la mortalidad por otras causas como la enfermedad infecciosa.

La dieta del hospicio, con 3.139 cal., es la más energética, seguida por la de las Hijas de la Caridad con 3.094 -ambas por encima de la dieta prototipo- y, finalmente, la de hospital de Santiago con 2.471 calorías.

	Proteínas	Grasas	Hidratos C.	Calorías
Hospicio	131 gr. (17%)	69 gr. (20,2%)	484 gr. (62,8%)	3.139
Hijas de la Caridad	159 gr. (21%)	95 gr. (28,2%)	385 gr. (50,8%)	3.094
Hospital	107 gr. (17,6%)	60 gr. (22,2%)	365 gr. (60,1%)	2.471
Prototipo actual	140 gr. (19,1%)	46 gr. (14,1%)	491 gr. (66,8%)	2.938

DISCUSIÓN

La reducción en la descripción de dietas al ámbito institucional socio-sanitario supone una importante incertidumbre sobre su representatividad como dieta tipo urbana. En primer lugar, cabe preguntarse el grado de aplicación real de las dietas recogidas en los

diferentes ordenamientos de aquellas instituciones y, en segundo lugar, cuando menos, por su potencial paralelismo con la dieta de los menestrales urbanos de Vitoria.

Al respecto, no hay duda de que la respuesta caritativa y filantrópica en Vitoria tenía una organización y desarrollo por encima de la media nacional, destacando dos instituciones dependientes del municipio, el Hospicio y el Hospital de Santiago, que, en 1820, unificaron sus Juntas de gobierno. Ambos centros pusieron un énfasis especial en la atención de la alimentación de sus asilados, recogiendo de manera expresa y detallada los alimentos base de la dieta diaria de los pobres asilados en el Hospicio y la de los enfermos del Hospital de Santiago. Será cierto que de lo que se recomendaba en las ordenanzas a la práctica diaria pudiera haber diferencias, pero a favor de su buena correspondencia juega el que documentalmente consta una buena supervisión para el cumplimiento de aquel fin por los Semaneros de la Junta, así como por el Mayordomo y el Enfermero Mayor (Ferreiro, Lezaun, Pradell, 2006).

Por otro lado, respecto a cuánto se parecían aquellas dietas a las del trabajador urbano, las ordenanzas del Hospicio vitoriano expresan una elocuente referencia a que los labradores del contorno no lograban el mismo sustento para ellos que el dado por el Hospicio a sus pobres: “...la ración diaria de cada uno [de los pobres] es envidiada generalmente de los labradores de todo este contorno, quienes despues de el fatigoso trabajo, en que ocupan todo el dia no logran semejante sustento” (A.M.V. HOSPCAR 18-5). Lo que sugiere, sobre el papel, que la dieta de aquella institución estaba por encima de la habitual en la mesa de las clases más desfavorecidas. Idea por otra parte en consonancia con la defensa del papel protagonista de

la alimentación en los cuidados de enfermería documentados desde el medioevo (Sánchez y García, 1999).

Además, tal como hemos señalado, contamos también con la dieta que exigieron las Hijas de la Caridad al municipio para hacerse cargo del hospital de Santiago en 1826. En ella apreciamos que, en lo básico, no hay grandes diferencias con las del Hospital y Hospicio, si bien las pocas que existen -como las alusiones al chocolate o la mención a postre- sitúan a la dieta de las monjas un escalón por encima de aquellas.

Así mismo, los alimentos contenidos en estas dietas pertenecen al contexto cultural de nuestro entorno y probablemente poseyeran el mismo valor simbólico -además del nutricional- que para el resto de la población vitoriana (Lillo y Vizcaya, 2002).

En resumen, a partir de todo ello, hemos considerado que el conjunto de estas dietas pudieran situarse en la franja heterogénea que separaba los grupos extremos de la pobreza y la riqueza, pudiendo por tanto servir de modelo para calcular los aportes de nutrientes diarios que lograba el elemento popular de Vitoria en el paso de centuria del XVIII al XIX.

En relación a estos cálculos, los resultados obtenidos han demostrado que todas las dietas analizadas superaban el umbral mínimo de las 2.000 calorías; sin embargo, ha de resaltarse que en todos los casos la base de ese aporte energético es el pan, sin el cual las tres dietas bajarían claramente de las 2.000 calorías e incluso de 1.000 en el hospicio y hospital (739 y 670 cal. respectivamente). En este sentido, el cálculo se ha realizado computando el total del pan referido y, por tanto, considerando su ingesta completa, lo que desde una perspectiva actual cuesta considerar pues las raciones expresadas en las dietas estudiadas son de media



libra (230 gr.) por ingesta cuando, actualmente, en España apenas comemos poco más de la mitad (126 gr.) pero en todo el día (Martín Cerdeño, 2011) y con tendencia a la baja (Rizo, 1998). Con estas cifras y sobre el papel, en el Hospicio se repartía hasta 920 gr. de pan al día por asilado, casi el triple de los 350 gr. que Imizcoz y Manzanos (1997) calculan para la Vitoria del XVIII. En definitiva, e independientemente de que el consumo real de pan no fuera exactamente el teórico de las ordenanzas, resulta evidente la gran dependencia de los panificables para alcanzar los valores calóricos mínimos. Y ello cobra una trascendental importancia en el ambiente bélico del periodo a estudio, pues a la privación de mano de obra se sumó la cruel práctica de tierra quemada, lo que facilita entender el impacto de la guerra sobre la nutrición, especialmente en áreas o colectivos no productivos y dependientes de la distribución como La Rioja alavesa o los asalariados urbanos.

Desde la consideración teórica actual de una dieta equilibrada, el porcentaje de hidratos de carbono sería correcto en hospicio y hospital, pero las monjas estarían por debajo de la recomendación del 55-60%. Respecto a las grasas, todas se encuentran por debajo del 25-30% excepto las Hijas de la Caridad, que rozan el límite superior, logrando con ellas el aporte

calórico que les faltaría con los carbohidratos, pero perdiendo calidad en la fuente energética. Finalmente, todas las dietas superan el 15% de proteínas y el mínimo de 1 gr. por kg. de peso y día, llegando las monjas a sobrepasar los 2 gr./Kg./día con una dieta claramente hiperproteica. La dieta de estas últimas es por tanto, desde una concepción actual, la más desequilibrada.

En la comparación con la dieta del prototipo actual, vemos que el aporte calórico total de las tres dietas estaría más o menos acorde con las necesidades energéticas de una persona con actividad física importante, aunque proporcionalmente las tres dietas a estudio poseen un déficit de calorías provenientes de carbohidratos que compensan con lípidos, especialmente las Hijas de la Caridad. Respecto a las proteínas, la comparación siempre es compleja porque la cuantificación del prototipo actual, al atribuirle una alta actividad física, siempre considera una fisonomía atlética con altas necesidades proteicas (2gr/Kg/día), lo que en la realidad no siempre se da y menos en poblaciones históricas en cuyas necesidades calóricas totales ha de valorarse no sólo la actividad laboral o física externa, sino también un afrontamiento frente a las inclemencias meteorológicas menos dependiente de las capacidades de abrigo o calefacción actuales. Por tanto, puede considerarse lo dicho respecto a las recomendaciones de una dieta equilibrada: excepto la dieta de las monjas, excesivamente hiperproteica, las del hospicio y hospital cubrirían holgadamente las necesidades medias de proteínas.

Finalmente llamar la atención sobre tres elementos: primero, que la leche no aparece en las dietas estudiadas, lo que se comprende en la consideración hasta tiempos recientes de ser un alimento destinado sólo a la crianza o en dietas terapéuticas; segundo que el



consumo de carne teórico evidenciado es de 373,3 (± 65) gr./día de media, muy por encima de los aproximadamente 100 gramos/día que calcula Rosario Porres para Vitoria a mediados del XVIII, o los 100-120 gramos señalados por Imizcoz y Manzanos para la nobleza vitoriana también en el XVIII. Por el contrario se acerca a las cifras documentadas para los canónigos de Cenarruza en algunos años de principios del XIX (la cifra más alta es 379 gr./día en 1810), “una dieta de privilegiados, sin lugar a dudas [muy alejada de la de los campesinos]” (Fernández de Pinedo, 1974); y tercero, que la patata todavía no aparece, reforzando la idea de que no será hasta la experiencia de la primera guerra carlista y el cólera de 1834 cuando comience a introducirse este tubérculo en la dieta cotidiana, en la línea de lo defendido por Bilbao y Fdz. de Pinedo, por mucho que la mención a su cultivo en nuestra provincia pueda documentarse desde finales del XVIII.

CONCLUSIONES

De poder generalizarse estas dietas a la población general o a gran parte de ella, puede aseverarse que la población vitoriana, en el tránsito del siglo XVIII al XIX y en condiciones de producción y distribución normales -es

decir, fuera de tiempo bélico-, cubría las necesidades nutricionales por encima del límite marcado por Livi Bacci como factor de interferencia en la mortalidad. La desnutrición como elemento de inmunodepresión no sería por tanto un factor a tener en cuenta en la valoración de la mortalidad por enfermedad, caso de las epidemias de cólera que sufriría la ciudad durante el siglo XIX. Igualmente, se contaba con los necesarios aportes energéticos y plásticos -excepción de algunos minerales- para afrontar una convalecencia exitosa.

No obstante, no puede olvidarse que las dietas presentadas provienen de un marco institucional benéfico que se presume bien atendido, por lo que las apreciables diferencias halladas con respecto a lo presentado por otros autores, especialmente lo referido al consumo de carne, pone en entredicho la posibilidad de generalizar las dietas estudiadas como modelo de lo que pudo haber sido la alimentación cotidiana de los alaveses en el periodo estudiado. A favor de nuestras cifras se encuentra el testimonio directo de las dietas que, además, se mantienen similares en el tiempo (caso del Hospicio y Hospital), frente a las de los autores referenciados que realizan el cálculo de manera indirecta, a partir de cifras de compraventa de carne en las carnicerías, lo que podría inferirse como un mínimo, pues tanto la cría de ganado en los propios hogares como el abastecimiento en mercados no concejiles (caso de Vitoria) era una práctica habitual.

ANEXOS

Dietas del Hospicio (finales del siglo XVIII). A.M.V. HOSP-CAR 18-5

“...que se les dé, [...] de forma, que en la olla comun se le considere á cada uno de los pobres ocho onzas de baca, quatro para medio dia, y quatro para la noche, con un poco de tocino, y

habas blancas, ó negras, berdura, nabos, calabaza, ó lo que sea mas proporcionado al tiempo, y la del pan ha de sér treinta, y dos onzas Asturianas para cada uno; la tercera parte a la mañana, otra á medio día, y la otra ala noche, y solo á de haber la diferencia de que á los expositos, y huérfanos seles ha de dar una libra de pan, que son diez, y seis onzas castellanas, distribuida en las tres porciones, como arriba se á expresado. [...] En la Quaresma, viernes, y vigalias se les á de dar la misma racion de pan, y en lugar de la carne otra equivalente de pescado, ó bien sea abadejo, ó sardinas, ó otros pescados salados, ó frescos de poca estimación”.

“Por la mañana se da a cada pobre una taza de sopa con azeite, y a los que se emplean en algun trabajo racion de pan; al medio dia una buena taza de legumbre con racion de carne y tozino, y media libra de pan. A las seis de la tarde en verano y al anochecer en invierno se da la cena compuesta de racion de pan y taza de verdura cocida; y a los que quedan a trabajar por la noche se da otra racion de pan a las ocho”.

Dietas del Hospital Santiago. A.T.H.A. FONDO HOSPITAL SANTIAGO

Ordenanzas de 1764: *“Ha de suministrar todas las mañanas a los enfermos el desayuno que está en costumbre, como es el de sopas de aceite, ó de caldo del puchero [...] Que las raciones asignadas para cada enfermo para medio dia, que es la de un quarteron de carnero, y otro de baca con los garbanzos, aya de hacer guisar tantas medias libras como enfermos hubiere, aunque alguno ó algunos de ellos no las coman, á fin de que el caldo salga con la sustancia correspondiente [...] las raciones que sobren de los enfermos que no estuvieran en disposición de comerlas al mediodia, las deberá reservar, disponiendo, que con él se haga gigote para la noche, y se de á los enfermos, que estuvieren*



convalecientes, ó para aquellos que pareciere no les puede hacer daño [...] omitiendo dar el huevo que se acostumbra”.

Ordenanzas de 1821: *“recibe con peso á presencia del Mayordomo las libras de carne que se hayan traído de la carnicería a razón de media libra por cada enfermo, y a vista de ambos la recibe la cocinera y las pone en la olla con los garbanzos u otras legumbres o verduras que los facultatibos manden. [Supervisa a la cocinera cuidando de que] sazone bien las comidas y tenga siempre de repuesto caldos o gelatinas para las necesidades que puedan ocurrir; que las raciones sobrantes del medio día las reserve para la noche disponiéndola en gigote para los convalecientes y demás a quienes los facultatibos permitan tomarlos”*

Dieta Hijas de la Caridad, 1826. A.T.H.A. FONDO HOSPITAL SANTIAGO

“Seran alimentadas y mantenidas las Hermanas de la Caridad [...] a espensas del citado Hospital, el cual las dara habitacion [...] Y para el sustento o alimento contribuiara el Hospital diariamente a cada una de las Hermanas una onza de chocolate y cuatro onzas de pan por desayuno, dos onzas de arroz, fideos, o semola para la sopa; y si fuere de pan cuatro onzas por cada una de las comidas, dos onzas de garbanzos, una de tocino, doce de carne para

comida y cena, una libra de pan con reserva de tomar mayor cantidad si la necesitasen, medio cuartillo de vino, una onza de aceite, medio real de vellon para verdura, ensaladas, y postre; y ademas huevos u otra cosa equivalente que sea menester para las que se hallen delicadas o inapetentes: y en los dias que las Hermanas quieran o deban comer de pescado, se las dara el valor de la carne en dinero para que lo puedan emplear en lo que las acomode. Y las Hijas de la Caridad ofrecen desde ahora espontaneamente dejar a beneficio del Hospital todo lo que las sobre, o dejen de tomar de los citados articulos por no necesitarlos”.

BIBLIOGRAFÍA

- Anónimo (1797) Ordenanzas con que se gobierna la Real Junta, y Casa de Misericordia de la M.N. y M.L. Ciudad de Vitoria. Impresas por Baltasar Manteli, Impresor de la R.S.B., Vitoria.
- ANÓNIMO (1804) Noticia histórica del gobierno económico y político de la Junta y Casa de piedad de la Ciudad de Vitoria. No consta impresor, probablemente Baltasar Manteli, Vitoria.
- Arbaiza, M; Guerrero, A; Pareja, A. (1996) Mundo rural y mundo urbano en la transición de la mortalidad vizcaína (1770-1930). Boletín de la Asociación de Demografía Histórica, XIV, II: 19-55.
- Becerro de Bengoa, R. (1877) El libro de Álava. Diputación Foral de Álava, Vitoria.
- Bilbao, L. M; Fernández de Pinedo, E. (1984) La producción agrícola en el País Vasco peninsular. 1537-1850. Tendencia general y contrastes. Una aproximación. Eusko-Ikaskuntza/Sociedad de Estudios Vascos.
- Fernández de Pinedo, E. (1974) Crecimiento económico y transformaciones sociales del País Vasco (1100-1850). Siglo veintiuno editores, Madrid.
- Ferreiro, M; Lezaun, J; Pradell, A. (2006) La enfermería y el Hospital Santiago en la Vitoria del S.XIX. Colegio de enfermería de Álava, Vitoria.
- Homobono, J. I. (1980) Estancamiento y atraso de la eco-

- nomía alavesa en el siglo XIX. Boletín de la Institución. Boletín de la Institución "Sancho el Sabio" 24:235-331.
- Imizcoz Beunza, J. M^a. (Dir.) (1995) La vida cotidiana en Vitoria en la Edad Moderna y Contemporánea. Editorial Txertoa, San Sebastián.
 - Imizcoz, J. M.; Manzanos, P. (1997) Historia de Vitoria. Editorial Txertoa, San Sebastián.
 - Lezaun Valdubieco, J. (2012) Ética y valores en el hospicio de Vitoria. Ilustración y Romanticismo. «Una apuesta por la Vida y Dignidad de los Expósitos». Universidad del País Vasco/Euskal Herriko Unibertsitatea, Bilbao (Tesis doctoral).
 - Lillo Crespo, M; Vizcaya Moreno, M^a F. (2002) Origen y desarrollo de los hábitos y costumbres alimentarias como recurso sociocultural del ser humano: una aproximación a la Historia y Antropología de los cuidados en la Alimentación. Cultura de los Cuidados 11:61-65.
 - Livi Bacci, M. (1988) Ensayo sobre la historia demográfica europea. Población y Alimentación en Europa. Ariel, Barcelona.
 - Manzanos Arreal, P; Vives Casas, F. (2005) La vida cotidiana de las mujeres en la Vitoria de los siglos XVIII y XIX. Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz, Vitoria.
 - Martín Cerdeño, V. J. (2011) Consumo de pan en España. Distribución y Consumo. 21:95-99.
 - Palanca Cañón, J. D. (2012) Introducción y generalización del cultivo y consumo alimentario y médico de la patata en el País Vasco: 1760-1860. Universidad del País Vasco/Euskal Herriko Unibertsitatea, Bilbao (Tesis Doctoral).
 - Pérez Moreda, V. (1988) Hambre, mortalidad y crecimiento demográfico en las poblaciones de la Europa preindustrial. Revista de Historia Económica. 3:709-735.
 - Pérez Moreda, V. (1991) Alimentación, desnutrición y crecimiento económico. Reflexiones sobre la obra: El hambre en la historia. Agricultura y Sociedad 61:207-222.
 - Porres Marijuán, R. (1995) Alimentación y abastecimiento en Vitoria (siglos XVI-XVIII) En: La vida cotidiana en Vitoria en la Edad Moderna y Contemporánea. Editorial Txertoa, San Sebastián: 239-289.
 - Porres Marijuán, R. (dir.) (1999) Vitoria, una ciudad de «ciudades»: (Una visión del mundo urbano en el País Vasco durante el Antiguo Régimen), UPV/EHU, Bilbao.
 - Portillo, J. M^a. (2003) Entre revolución y tradición (1750-1839). En: Historia de Álava. ed. Nerea, San Sebastián: 307-355.
 - Rivera Blanco, A.; Ortiz de Orruño Legarda, J. M^a. (2002) Un siglo de cambios espectaculares. En: Vitoria y el siglo XIX. Ayuntamiento de Vitoria.
 - Serdán y Aguirregavida, E. (1985) Vitoria, el libro de la ciudad, Tomo IX, II Parte, Capítulo XVI (de 1833 a 1837). Colección Tradiciones alavesas, Editorial Amigos del Libro Vasco, Bilbao.
 - Rizo Baeza, M^a M. (1998) Estudio etnográfico de los cambios alimentarios entre dos generaciones. Cultura de los Cuidados 4:26-33.
 - Sánchez González, N; García Meseguer, M^a J. (1999) Alimentación, nutrición y dietética a través de la Historia de la Enfermería. Cultura de los Cuidados 5:29-32.
 - Velasco y Fernández de la Cuesta, L. (1889) Memorias del Vitoria de antaño. Establecimiento Tipográfico de Domingo Sar, Vitoria.