

CONTROL Y FRAUDE DE LOS ALIMENTOS: UN VIAJE POR LA CIUDAD DE ALMERÍA, 1788-1940

DONATO GÓMEZ DÍAZ, MARÍA JOSÉ GÓMEZ DÍAZ¹
Universidad de Almería

“Pero mientras los animales obtienen su alimento tomando lo que encuentran y están así limitados por lo que hallan existente ya, el hombre puede alcanzar su alimento haciéndolo venir a la existencia. Así, está capacitado para obtener alimento con más grande variedad y en mayor cantidad”.

Henry George, *La ciencia de la Economía Política*, Madrid 1914, Librería de Francisco Beltrán.

1. INTRODUCCIÓN

La historia de la alimentación en el mundo moderno es tanto una historia de la progresiva ampliación de la dieta y de los productos alimenticios de los seres humanos, como del control de su calidad y buena disposición. Pretendemos en el presente artículo una aproximación a la actuación de las autoridades almerienses para elevar el nivel de vida de sus ciudadanos y evitar el fraude alimentario; objeto de bienestar material y elemento ineludible de la mejora de la higiene pública.

Desde ambas perspectivas afrontamos un análisis que nace de los expedientes formados por la Sanidad del puerto de Almería a fines del siglo XVIII, y acaba con las informaciones de los periódicos y memorias de inicios del siglo XX. La distinción realizada en las fuentes de consulta es importante, pues si la del puerto implica cantidades voluminosas de productos, la segunda informa sobre todo de los pequeños problemas diarios del consumo urbano.

También debemos hacer otra precisión, la presencia de dos tipos de control sobre los alimentos, el uno es sanitario y para ello surgen organismos que los evalúan como elementos que afectan a la salud pública, el otro es de tipo administrativo, la Comisión de Abas-

¹ Doctor y Catedrático de Historia e Instituciones Económica, dgomez@ual.es
Médico especialista Análisis Clínicos.

tos, que establece la idoneidad de los productos en cuanto a peso y calidad. Ambos controles coinciden en el Ayuntamiento de Almería, lo que posibilita una actuación complementaria.

2. ANTECEDENTES HISTÓRICOS DEL CONTROL ALIMENTARIO

El control de los alimentos tiene su origen en las necesidades que siempre han rodeado al hombre. Desde los inicios de la civilización se ha planteado cómo guardar los alimentos y cómo controlar su buen estado. De tal manera que egipcios, griegos y romanos se preocuparon de la elaboración y mantenimiento del pan, vino, aceite, queso, cerveza, miel, pescado (salazones), carnes, etc., y de las conservas de alimentos en vinagre y en salmuera.

El tema es tan importante que algunas religiones se van a preocupar de la pureza de sus feligreses, vía los alimentos. En el Antiguo Testamento se describen los animales que se pueden consumir y los que están prohibidos. Entre esos últimos, los que están heridos, muertos o enfermos; la carne de animales y aves de rapiña; los reptiles y la carne de cerdo (*Deuteronomio*, cap. XII y XIV). Igual ocurre en el Corán (644 d. C.) cuando señala la prohibición de comer la carne de cerdo: “os está vedada la carne mortecina, la sangre, la carne de cerdo, la del animal sobre el que se haya invocado un nombre diferente del de Dios, la del animal muerto a palos, de una caída, de una cornada, la del devorado parcialmente por las fieras, incluso si aún lo sacrificáis vosotros, la del inmolado en piedras erectas” (versículo 5.3). Si la prohibición tiene sentido higiénico o cultural, está por ver (Cruz Cruz, 1991: 306-319).

En la edad media algunos gremios dedicados a la manipulación de alimentos, como el de los carniceros de París estaban especialmente controlados. Su mala reputación obliga a Felipe VI (1328-1350) a prohibir la venta de carne si no había tres testigos que pudieran certificar haber visto el animal vivo, y si el carnicero no había “sido visitado por los jurados” de los gremios. Otra disposición de 1399 prohíbe a los carniceros tener velas encendidas en los puestos durante el día, para evitar que enmascararan la calidad de la carne (Jacques, 1972: 28). Respecto al resto de los productos alimenticios se encuentran igualmente controlados; máxime cuando la existencia de los gremios se justifica en relación a la calidad de las ELABORACIONES.

Braudel (1984: II/159) titula *La Europa de los carnívoros* al periodo que cubre el final del medioevo y entra en la primera edad moderna; y caracteriza la mesa de los ricos como derrochadora de carne. En los siglos XV y XVI su consumo se extiende a gentes de menor nivel social. Después, la calidad de vida disminuye hasta que comienzan a recuperarse capacidades de consumo hacia 1850, cuando el sistema industrial encuentra la senda del crecimiento.

Son alimentos cotidianos en la Europa moderna el queso, los huevos, la leche y la mantequilla (Toussaint-Samat, 1995). El pescado también es alimento usual, más cuando las prescripciones católicas prohíben el consumo de la carne muchos días. Por eso, la pesca del atún, las caballas, los arenques salados, o el bacalao, provocan verdaderas guerras;

es el caso de ese último, obtenido en Terranova, con rivalidad entre pescadores vascos, franceses, holandeses e ingleses.

En España el abastecimiento de Loja (Granada) entre 1487-1492, muestra el cuidado puesto en el aprovisionamiento; tanto por la cantidad como la calidad. El municipio saca a pública subasta el aprovisionamiento de carne, y si existe un encargo claro en las cantidades que el “obligado” debía respetar, también lo hay en cuanto a la calidad. Otras normas intentan proteger a los consumidores, estableciendo qué partes de los animales hay que vender, de qué manera y en qué sitio². También el pan tiene sus problemas. Las disposiciones se dirigen a impedir el fraude de los molineros, al mantenimiento de la higiene “que no tengan cerdos en los molinos” y al control de quienes utilizaban los pesos y medidas en el transporte.

En Burgos durante 1536-7 el abastecimiento de una ciudad de 12.000 personas no sólo es una cuestión de continuidad del flujo, sino también de salud pública. El problema se presenta cuando comprueban la presencia de una enfermedad contagiosa en los carneros sacrificados para el consumo de carne. Tan importante es el asunto del abastecimiento, que el ayuntamiento suspende el contrato aprobado para el suministro, y ordena que cualquiera pueda entrar carne y vender “carneros e vacas o bueyes o terneras sin pagar alcabala” (Hernández Esteve, 1992: 18).

En la ciudad de Madrid, durante la edad moderna, la organización del aprovisionamiento se hace complicada. En 1748 se crea una Junta de Abastos con jurisdicción sobre el trigo, la carne de cerdo, el aceite de oliva, pescado y carbón; Junta que tras los motines de 1766 queda reemplazada por un organismo supervisado por el ayuntamiento: la Real Dirección de Abastos. Ni que decir tiene, que las normas del aprovisionamiento incluyen la bondad de los artículos introducidos en la ciudad (Ringrose, 1985; Castro, 1987).

En el siglo XIX las ciudades tienden aún más al control del suministro y calidad de los alimentos. La aplicación de la ciencia a los análisis bromatológicos permitirá encontrar la relación entre la calidad de los alimentos y determinadas enfermedades. Los hallazgos de Pasteur (1822-1895) respecto a los procesos de fermentación, abren un campo que se amplía con las investigaciones de autores como John Snow (1854) que identifica el agua como principal fuente de difusión del cólera; William Budd (1856) que concluye que la fiebre tifoidea era difundida con la bebida de leche o agua contaminadas; Gaertner (1888) que describe la Salmonella, o Van Ermengem (1896) que identifica el agente causal del botulismo. En 1914 se comprueba la relación de los estafilococos con las enfermedades alimentarias (Amaro López, 2003). Un siglo en el que médicos, farmacéuticos y veterinarios se hacen garantes del control alimentario.

En España comienzan a publicarse disposiciones centradas en la carne de los animales de abasto. En el Madrid de 1802 se solicita a la Escuela de Veterinaria un informe sobre

² “La información coincide en todos los casos en que los menudos se deben vender aparte y a ojo, y que la oveja, cabra y cabrón cojudo deben serlo por peso pero en un tajón separado de las restantes carnes. Las demás disposiciones se mantuvieron, salvo ligeras variaciones, desde 1487 hasta 1491: las reses vacunas deben pesarse sin cabeza (o sólo su carne), sin quijadas ni huesos, sin morro ni asadura, con la lengua sin el “gasgorro”; el carnero y el cabrón castrado junto con la cabra y la oveja deben serlo con el pulgarejo y parte del hígado; el puerco, por su parte, debe llevar la pajarilla y el testuzo quebrantado e ir con los huesos quitados” (Castro, 2003).

la repercusión en la salud pública de la venta de carnes infectadas. La Constitución de Cádiz (1812) atribuye a los Ayuntamientos la llamada *policía de salubridad*. En 1834 se reconoce legalmente la necesidad de los mataderos como establecimientos indispensables para la inspección de las carnes y el control de las enfermedades contagiadas por animales (zoonosis). En 1840 se nombra como inspectores de carnes a dos veterinarios en el matadero de Madrid. El cuadro adjunto muestra varias fechas importantes en la evolución de este control.

Cuadro 1: Notas sobre el control alimentario en España

1840	José María Caballero, <i>Proyecto de Reglamento de Carnes y Reglamento interior de las Casas-Matadero</i> , Madrid, Imprenta de D. S. Amarita, Plazuela de Cordón, núm. 1.
1843	<i>Reglamento para los inspectores veterinarios de Mercados de esta M.H. Villa</i> , Madrid (aprobado el 14 diciembre 1842).
1858	Luis Fernández de Córdoba, <i>Reglamento interior de la casa mataderos de esta M.H. Villa, formulado por el regidor comisario del mismo D. ... aprobado por el Excmo. Ayuntamiento en 18 de Diciembre de 1847</i> , Madrid, imprenta de la viuda de Palacios.
1858	Juan Morcillo Olalla, <i>Guía del Veterinario Inspector, o sea Policía Sanitaria Veterinaria, aplicada a las casas-mataderos y pescaderías</i> , Madrid, Imprenta de Beltrán y Viñas.
1859	Real Orden de 25 de febrero que aprueba el Reglamento de Inspección de Carnes, estableciendo la obligatoriedad de los mataderos en municipios de más de 2.000 habitantes.
1865	<i>Reglamento sobre inspección de reses de lechería</i> (vacas, burras, cabras), Barcelona.
1879	Manuel Prieto y Prieto, <i>Manual teórico-práctico del Veterinario inspector de mataderos y mercados públicos, que comprende el examen y conocimiento de todos los alimentos generalmente consumidos en España</i> , Madrid, Librerías de Cuesta.
1874	Mariano Mondría García, <i>Tratado de policía sanitaria veterinaria bajo el punto de vista de la infección y el contagio en general y de los medios desinfectantes en particular ...</i> (viene acompañado por el Reglamento de Inspección de carnes con su correspondiente tarifa y los honorarios que pueden exigir los profesores) Zaragoza, Establecimiento tipográfico de Juan C. Cavero.
1880	Manuel Prieto y Prieto, <i>Manual teórico-práctico del Veterinario inspector de mataderos y mercados públicos, que comprende el examen y conocimiento de todos los alimentos generalmente consumidos en España ...</i> Madrid, Librerías de Cuesta.
1883	Antonio Bosch y Miralles, <i>¿Se podrían comer mejores carnes a menor precio? Tema desarrollado en el Colegio Médico-Farmacéutico</i> , Palma, Imp.. J. Colomer.
1885	<i>Real Orden 8 febrero que elige como únicos técnicos de inspección en los mataderos municipales a los veterinarios.</i>
1886	José Soler y Sánchez, <i>Análisis y ensayos de los alimentos, de las bebidas y de los condimentos ... Tratado de gran utilidad para ... veterinarios, veedores de carnes y pescados, comerciantes, etc.</i> , Alicante, Establecimiento tipográfico de Vicente Botella.
1892	José María Alvero, <i>Manual de microscopia aplicada a la inspección de carnes, a la histología y al diagnóstico</i> , Madrid, Imp.. J. Cruzado.
1897	<i>Cría lucrativa del cerdo. Razas, construcción de pocilgas, reproducción, alimentación y engorde</i> , Madrid, Hijos de Cuesta.
1899	Antonio Romero Almenara, <i>Trafico y Consumo de carnes. Guía completa para los Ganaderos, tratantes en carnes y tablajeros. ... con un estudio sobre El problema de la carne, por D. Enrique Guevara, administrador de los mataderos de los Madrid</i> , Zaragoza, Tipografía de Julián Sanz y Navarro.
1902	Eusebio Molina y Serrano, <i>Peligros de la alimentación por las carnes de matadero y medios de evitarlo</i> , Madrid, Imp.. H.R. Alvarez.

Fuente: Elaborado por el autor a partir de Palau Claveras (1973).

3. LOS CEREALES EN ALMERÍA: “DE TAL HARINA, TAL PAN”

El control de los alimentos está presente como mínimo desde finales del siglo XVIII en la ciudad de Almería, eso si no tenemos en cuenta la existencia de un Pósito desde el siglo XVII como mínimo, y de un sistema de abastos municipal que permite asumir la existencia de controles muchos años antes.

En 1792 la Diputación de Sanidad de la ciudad formaba los autos sobre los productos que entraban desde el mar. En esa fecha el Escribano mayor del ayuntamiento certificó la llegada de una embarcación con doscientas cincuenta y una fanegas de maíz. Depositadas éstas en un almacén fuera del casco, el concejal D. José Iluminatio, que en ese momento es uno de los Comisarios de Sanidad, pasa a examinarlas en compañía del comerciante interesado y “advirtiendo algunos granos con polilla y algo de humedad mandó se detuviese su venta hasta que fuese reconocido por los Facultativos”³.

Del mismo año es otro reconocimiento de harina remitida desde la ciudad de Málaga; producto con el que los inspectores hacen la prueba de cocer pan para conocer la calidad final, no encontrando razón para rechazarla y permitiendo su venta⁴. Acciones todas que muestran un control que tiene que ver más con la capacidad para oler, probar y tocar, cualquier análisis científico, muy difícil con los medios del momento.

En 1860 se produce un conflicto cuando el Ayuntamiento prohíbe la venta del cargamento de trigo que conducía la polacra *Hernani*. Los facultativos consideraron el cereal peligroso para la salud pública. Protestan el consignatario del buque, doña Carmen Campos, y el Ministro plenipotenciario de Austria, poniendo un pleito que recibirá una resolución favorable⁵.

Según los teóricos de finales del siglo XIX, tanto los cereales, como la harina estaban sujetos a múltiples problemas. En el caso del trigo, el exceso de humedad, y la fermentación del cereal, la mezcla con otros vegetales, el uso de aceite para darle brillo a los granos, etc. En el caso de la harina las alteración por fermentación, la invasión de hongos, la presencia de restos del proceso de molienda (vegetales; caliza, sílice, metal), o de insectos o roedores. Situaciones que presentadas en los productos, por el acto de la venta devenían en fraude.

Ni que decir tiene que la adulteración principal consistía en mezclarla con otras harinas de menor precio, e incluso con fécula de patatas; también la adición de materias minerales como carbonatos alcalinos, sulfato de calcio, alumbres, silicatos naturales, sulfato de bario, sulfato de cobre y huesos calcinados (Rivera Valentín, 1899: II/132 y 162).

Si avanzamos hasta las Ordenanzas Municipales de la ciudad de Almería publicadas en 1864, reconocemos muchas medidas higiénicas para con los comestibles. En principio, la necesidad de que la elaboración de pan estuviera controlada con un permiso municipal,

³ Archivo Municipal de Almería (a partir de ahora AMAL.), Sanidad, Ordenes, Auto formado por la Diputación de Sanidad, sobre reconocimiento de una porción de panizo, conducido a este puerto por el Landro español del patrón Vicente Junio procedente de los puertos de esta Marina, Cádiz, Almería 1792 (antiguo legajo 378, pieza 23).

⁴ AMAL, Sanidad, Ordenes, Almería, año 1792, Autos formados por Sanidad en Razón del Reconocimiento practicado de una porción de arina remitida de la ciudad de Málaga a consignación de Luis Antonio García desta vecindad y comercio (antiguo leg. 378, pieza 15).

⁵ Joaquín Santisteban Delgado, “Historia de Almería durante los años 1860-1862 sacada de documentos oficiales y privados”, *La Independencia* 30 septiembre 1932 y siguientes.

y que su venta se efectuara en panaderías, plaza de abastos, tiendas de comestibles y puestos ambulantes permitidos. Después, que el transporte y venta se hiciera siempre “con aseo y sin ponerlo en contacto ni aproximación a objetos sucios o repugnantes” (Pérez Díaz y Cano, 1864: 52). Finalmente, que las vasijas y elementos de la fabrica debían ser sólidos para evitar las astillas u otros despojos de la masa.

El control existe. Un ejemplo, es la exigencia a la Comisión de Abastos para que anualmente formara un estado de las visitas realizadas a los establecimientos, con expresión de los comisos hechos, el nombre de los fabricantes o vendedores castigados, y el importe de las multas. Estado que debía publicarse en el *Boletín Oficial de la Provincia*, como efectivamente así lo hemos comprobado hasta 1929 (Pérez Díaz y Cano, 1864: 52). Sin embargo, los problemas se presentan.

A comienzos de 1868 se revisa una partida de harina que tenía el comerciante Pedro Rull. El informe y análisis efectuado por médicos y farmacéuticos, según orden del Alcalde, concluye que “no es otra cosa (que) una mezcla de salvado remolido con harina de inferior calidad, y parte de alguna leguminosa, que [...] no es panificable”. Probando que sólo tenía el nueve por ciento de gluten, siendo lo normal del veintiséis al treinta, por lo que “no debe permitirse por la autoridad se elabore pan con la referida harina”⁶.

El fraude llega a más. En 1879 algunos panaderos blanqueaban el pan echándole potasa a la harina. También utilizan *sulfato de cobre* y *vitriolo azul*; substancias que además de mejorar la apariencia, incrementaban el peso⁷.

Otra nueva alarma tiene que ver con la frecuencia de los cólicos que se presentan entre los vecinos desde comienzos de septiembre de 1889. Reunidos los facultativos y tras amplia deliberación lo atribuyen a las substancias nocivas que contenía el pan y a las pésimas condiciones de las harinas con las que se confeccionaba⁸.

Un problema que regulaba las Ordenanzas de 1864, cuando indica que los peritos del ayuntamiento debían reconocer que las harinas y cereales que se expusieran a la venta

Alcaldía Constitucional de Almería

Hago saber: Que siendo repetidas las faltas que se vienen notando en la expedición de pan al público, por no sujetarse los fabricantes de este artículo al bando de 28 de Septiembre de 1877, y a fin de evitar las repetidas quejas que por este concepto se dirigen a mi autoridad, con notable perjuicio de los compradores de aquel artículo; de acuerdo con lo informado por la comisión de abastos, y su evitación de los fraudes que se cometen por aquella causa; ha acordado el Excmo. Ayuntamiento en cabildo de 27 del corriente mes, se reproduzca el citado bando, dejando por lo tanto sin efecto el de 27 de Febrero del correspondiente año, en el concepto de que los infractores, serán castigados sin consideración alguna, con las multas que en el mismo se determinan. Y para que llegue a noticia de todos se publica y fija el presente en Almería a 29 de mayo de 1878.- Ramón Matienzo, por Acuerdo del Ayuntamiento.- Antonio Pérez Secretario interino.

Fuente: *La Crónica Meridional*, 1 junio 1878.

⁶ AMAL., Sanidad, Visitas, Inspección Sanitaria, año 1868 (antiguo leg. 598, doc. 5).

⁷ Procedimientos, *La Crónica Meridional*, 6 y 11 septiembre 1889.

⁸ Sr. Alcalde, *La Crónica Meridional*, 6 y 11 septiembre de 1889.

debían estar libres de humedad y de fermentación (art. 285). Las subsiguientes Ordenanzas de 1902 mejoraron la normativa preventiva, con medidas más precisas en las tahonas nuevas que debían cumplir con preceptos higiénicos e incluso de seguridad. Por ejemplo, las instalaciones debían comprobar el aislamiento de los hornos, bien fuera mediante cuerpos incombustibles de arcilla, bien de amianto o ladrillo refractario, o porque el ayuntamiento pedía planos y memorias de su dimensión, dependencias del establecimiento, sistemas de fabricación, hornos, combustible, y artefactos y motores que fueran a funcionar (art. 191). Un control que también tiene que ver con la calidad y el peso, pues debía estar elaborado de harina de trigo en piezas de 250, 500, 1.000 y 1.500 gramos. Pan que debía llevar la marca, nombre y número de la fábrica que lo hubiera elaborado y el precio de venta (Muñoz y Calderón, 1902).

La historia urbana va a multiplicar los conflictos en el último cuarto del XIX. Uno más tiene que ver con el fraude por el precio y el peso en el pan. Ese es el problema de 1874 cuando se protesta por “el abuso que en la actualidad se comete por los panaderos que venden sus hogazas con una falta escandalosa”, y se advierte a las señoras que pesaran el pan al adquirirlo. Los abusos aunque no pasaban de pocos céntimos, en lo que eran las disminuidas economías familiares almerienses podía significar mucho a finales de mes⁹.

Algunas tiendas tomaban el pan de veintiocho onzas y lo vendían como si tuviera treinta y dos; y roscas de seis o siete onzas para venderlas por ocho. Los periódicos de la época incluyen amplia relación de los vendedores a los que se les había impuesto multas por falta de peso; usualmente una falta mínima de *dos onzas por libra*, es decir, aproximadamente el 12 por ciento¹⁰.

La Comisión de Abastos del ayuntamiento velaba por el vecindario, recogiendo el pan que no tenía el peso adecuado, e imponiendo multas de hasta cien reales. Pero era un mal tan extendido que la solución es difícil. La falta en el peso es tan acusada que en 1878 el ayuntamiento pone en vigor un bando en el que se ordenaba a los fabricantes amasar las piezas según peso estándar de 4, 8, 16, 32 y 48 onzas. Circunstancia que tiene que ver con la acción de algunas tiendas que contrataban el pan con falta de peso para venderlo a menor precio que otros establecimientos. El comprador que pensaba adquiriría un producto más barato, lo tomaba allí sin darse cuenta de que el precio era el mismo que otros sitios donde un pan con peso mayor tenía un precio superior. Por eso, en la ciudad el pan estaba a tantos precios como pesos existían, con la consiguiente confusión de todos los implicados (vendedores, compradores y ayuntamiento)¹¹. Situación que obliga a todos los comerciantes a participar en el engaño, so pena de perder clientela.

El tema continúa en los años siguientes. Es usual la inserción de notas periodísticas con la relación de los productos decomisados o los nombres y multas de quienes faltan en

⁹ Pan, 3 junio 1874; Cuestión de pan, *La Crónica Meridional*, 13 enero 1874.

¹⁰ Adelante, 13 enero 1874; *La Crónica Meridional*, 24, 1878.

¹¹ Pan por peso, *La Crónica Meridional*, 1 junio 1878.

el peso o en el precio: “El Inspector de la Guardia municipal, decomisó anteayer por falta de peso, a varios revendedores de la plaza, setenta y cuatro hogazas de pan”. Abuso contagiado a otros productos a pesar de los controles de la Comisión de Abastos y del Inspector de municipales. Y es que “Los pícaros no escarmientan, a pesar de las multas diarias y crecidas que les imponen”¹².

Lo que desconocemos es si la solución tenía que ver con la salubridad o era un acto político para periodos electorales. Pues con el pan de los demás se podía hacer política social aplicando los decomisos a las necesidades de los menos favorecidos. Por ejemplo, el 23 de octubre de 1874 decomisan ochenta hogazas de pan con falta de peso, que se distribuyen mitad por mitad entre los detenidos de la cárcel y los pobres vergonzantes. Otro es el decomiso citado de setenta y cuatro hogazas de pan que se aplica también a los pobres de solemnidad¹³.

En 1890 uno de los concejales del ayuntamiento acusa al gremio de panaderos de confabularse para elevar artificialmente los precios del pan; una especie de *cartel* local. Al poco se inicia una investigación en el Juzgado. Preguntados los panaderos, contestaron que “el pan, con arreglo a las harinas, tiene su precio natural y no está elevado, ni ha salido de sus límites”¹⁴. No pudo probarse nada, aunque el hecho muestra la desconfianza hacia los vendedores, y la actitud de una población que no entiende por qué los precios suben.

4. LOS PROBLEMAS DE LA CARNE

Que el cuidado de la carne es una función muy antigua ha sido demostrado en nuestra primera introducción; y ratificado para Almería con los datos que tenemos desde el siglo XIX. Por ejemplo, cuando la legislación preventiva al cólera de 1834 exija calidad en la carne (animales sanos) y limpieza de mataderos y carnicerías, o cuando poco después se exija el traslado del matadero fuera de la población. Un matadero calificado por todos como lugar de pestilencias e inmundicias que pasa en 1837 a la Puerta del Socorro. En 1855 se decide de nuevo su cambio a las Almadravillas, aunque no se construye hasta 1865 (Villanueva Muñoz, 1983: I/219).

Por último, a fines del XIX el ayuntamiento instala el Matadero en uno de los barrios extremos de la ciudad. La disposición debía ser terrible; reducía todas sus dependencias a un corral cercado, sin mesas en las estancias, ni limpieza de las reses sacrificadas, y sumideros en tan malas condiciones que se convertían en focos de infección permanente¹⁵.

“Nadie mi furor aplaca;
antes de ayer he sabido
que un vendedor atrevido
presentó enferma una vaca.

¹² Decomiso, 6 noviembre 1890; No escarmientan, *La Crónica Meridional*, 19 abril 1890.

¹³ Bien hecho, 24 octubre 1874; Decomiso, *La Crónica Meridional*, 6 noviembre 1890

¹⁴ Subida de precios, 12 marzo 1890; Buen trabajo, *La Crónica Meridional*, 19 abril 1890.

¹⁵ Multas, *La Crónica Meridional*, 2 de septiembre 1895; AMAL., Sanidad, Visitas, 1894 (Antiguo leg. 638, doc. 23).

El recto veterinario
que es Don Dámaso Sorroche
que vaga por ahí de noche
siempre triste y solitario,
vio la res y con esplín
le dijo así a un dependiente:
que venga inmediatamente
aquí González Garbín.
Llegó el concejal modelo
y Dámaso dijo: Amigo,
en confianza lo digo,
nos quieren dar un camelo.
Esta res tuberculosa
no es útil para el consumo
y le convienen, presumo,
las aguas de Panticosa.
¿Cómo es eso? Dijo airado
González, echando chispas,
cual si un enjambre de avispas
algo le hubiese picado.
¿Así tratan de eludir
los preceptos de la ley
y nos presentan un buey
que está próximo a morir?
¡No será, vive los cielos!
Mi venganza principio,
que estoy en el Municipio
y en el pecho tengo pelos.
Y sabrán al fin y al cabo,
con quien se las tienen tiesas;
A las vacas como esas
córteles usted el rabo.
Y se armó la bataola
y hubo la mar ¡ya se ve!
Pero la vaca se fue
desprovista de la cola”.

Fuente: *La Crónica Meridional*, 20 agosto 1879.

Las Ordenanzas de la ciudad de Almería de 1864 regulan el control y venta de la carne. Podían ser abastecedores todas las personas que acreditaran buena conducta, buena salud y hábitos de aseo y limpieza. Otro artículo establece que el abasto debía hacerse sólo con reses muertas en el matadero, y señalados sus cuartos por el Fiel del ayuntamiento (art.

324); incluso el ayuntamiento impone horas de matanza para las reses de consumo público.

Ese Fiel es quien principalmente controla la carne, bien porque da fe de su calidad (quemando en su presencia las carnes decomisadas), bien porque se encarga de la higiene de la casa matadero de la que es Jefe. No es el único encargado de la vigilancia de los alimentos, también hay un inspector de carnes, que realiza el reconocimiento de las reses vivas destinadas a la matanza (art. 338). La Comisión de Abastos controlándolo todo, vigila el mercado.

Otras normas atienden a la forma de vender el producto. Se realiza colocándola sobre el mostrador o en los ganchos exteriores a la vista del público, debiendo estar siempre con una cubierta limpia, que se aparta cuando los consumidores quieren examinarla. También hay preocupación por los precios y su publicidad: en las mesas de carne debía haber una tablilla donde se anota calidad y precio fijo (Pérez Díaz y Cano 1864: 55). Articulado que no evita todos los problemas, pues las críticas permanentes contra los carniceros e incluso denuncias contra quienes venden carne podrida, están presentes a lo largo del periodo estudiado¹⁶.

Si la carne de carnero o de vaca está regulada, más aún lo será la de cerdo. Las Ordenanzas son explícitas debido a las elevadas temperaturas de Almería; restringiéndose la matanza al periodo que va de inicios de octubre hasta 31 de marzo (Pérez Díaz y Cano 1864: 56-7).

El problema de la comercialización no es el único. Durante el año 1881 hay un contagio de fiebre aftosa (glosopeda). Los rumores se disparan y los periódicos locales inician una campaña *pro* defensa de la salud. Que si el estado de las carnes es inseguro, que si se había vendido carne de una vaca “muerta de enfermedad y no por la cuchilla del sacrificador”. Poco después sabemos que habían muerto seis u ocho vacas enfermas, que estaban tiradas en el río. Lo peor es que ni siquiera habían sido enterradas, con lo que quedaban para pasto de perros y alimañas y el inconveniente de poder transmitir la enfermedad. Por eso, las preguntas se acumulan. ¿Qué hacía la Comisión que cuidaba el matadero? ¿Porqué no se habían enterrado las vacas?¹⁷.

La enfermedad se mantiene varios meses. En octubre dos tenientes alcaldes que giran una visita por la vega, encuentran varias reses enfermas, que dejarán en observación. Semana y media después conocemos que habían sido quemadas con petróleo. Una situación que se presenta varias veces, pues a finales de año un estado de la Comisión de Sanidad del ayuntamiento da como quemadas y enterradas en la jurisdicción de la ciudad veintiocho vacas¹⁸.

La cosa continúa grave en 1882. Hay rumores de que dos vacas utilizadas para el consumo público habían muerto de una enfermedad carbuncosa llamada *bacera* (ántrax). Un rumor de la calle decía que el tratante que había cometido el abuso las había introducido con ayuda de un concejal *protector*¹⁹.

¹⁶ Carne podrida, *La Crónica Meridional*, 3 agosto 1892.

¹⁷ 13 febrero 1881; Remédiese, *La Crónica Meridional*, 4 octubre 1881.

¹⁸ Tres cadáveres, *La Crónica Meridional*, 8 y 18 octubre 1881; 10 noviembre 1881.

¹⁹ Mucho ojo, *La Crónica Meridional*, 6 febrero 1882.

“Para alivio de quebrantos
 existen en estos tiempos,
 fuchsina en bastantes vinos,
 triquinosis en los cerdos,
 el pan demasiado caro
 y muy escaso el dinero,
 las patatas ... por las nubes,
 y la carne... por los cielos.
 Si esto dura, no habrá gordos
 ni gordas, sino esqueletos,
 y parecerá la tierra
 un depósito de *huesos*”.

Fuente: *La Crónica Meridional*, 21 mayo 1879.

También hay triquinosis. Una nota de 1890 advierte que había comenzado la época de la matanza en los pueblos, y en breve plazo empezarán a llegar embutidos, tocino y jamones a la ciudad. En estos años los periódicos avisan de la presencia de triquinosis en Andalucía. Por eso, que muchos pueblos no reconocieran las carnes, podía tener graves efectos si por desgracia fueran portadoras de triquina²⁰.

A los problemas sanitarios se le añaden la subida de los precios en 1890. Uno de los concejales del ayuntamiento acusa a los carniceros de confabularse para elevarlos artificialmente: “confirmando la confabulación llevada a cabo por los carniceros, concertada en un documento público [...] con el exclusivo objeto de encarecer la carne y mantener elevado el precio de tan importantísimo artículo”. Y sigue: “¿Vamos a permanecer impasible, dice, sabiendo que la carne con hueso puede expenderse a 20 cuartos con lucro y los señores carniceros la venden a 32 ó 34 cuartos?”²¹.

A consecuencia de la denuncia se inicia una investigación en el Juzgado. Los carniceros se defienden, alegando que lo que tienen es una sociedad mercantil para la compra y venta de ganado. Pero el motivo de la disputa da pie al ayuntamiento para intentar bajar los precios de la carne que estaban muy subidos. No consigue acordar nada con el gremio, y se impone la necesidad de regularlos. Una polémica en la que también terciaban los representantes de los agricultores de la vega que deseaban vender carne en la ciudad, y que toma derroteros políticos cuando todos al unísono echan la culpa del alza de los precios “a los crecidos impuestos que hoy pesan sobre dicha industria”²².

Todavía en septiembre de 1890 el tema sigue apareciendo en los periódicos; era creencia generalizada que cuando el asunto estuviera en manos del Juez los culpables serían detenidos, procesados y reducidos a prisión²³. Sin embargo, nada pasó.

²⁰ Cuidado con la triquina, *La Crónica Meridional*, 25 de noviembre 1890.

²¹ El precio de la carne, *La Crónica Meridional*, 16 abril 1890.

²² Buen trabajo, 19 abril 1890; En el Ayuntamiento, *La Crónica Meridional*, 23 abril 1890.

²³ Proceso, *La Crónica Meridional*, 3 septiembre 1890.

5. “CON EL PESCADO, MUCHO CUIDADO”

Un alimento problemático es el pescado; a lo menos por el número de incidentes que los datos estadísticos han dejado, como veremos más adelante. Algo que responde a la posición costera de la ciudad de Almería.

La primera complicación es de noviembre de 1788. Cuando el Regidor perpetuo fue informado que se estaba vendiendo bacalao sin calidad para el consumo y “cuio defecto podría, acaso, perjudicar a la pública salud”²⁴. Por lo que para evitar el daño “mandó que inmediatamente se procediese a un Examen Visita y formal reconocimiento”. La conclusión fue que había sufrido un proceso de putrefacción y debía prohibirse la venta, por lo que son arrojadas al mar 1.500 kilos de bacalao.

Las Ordenanzas de 1864 reglamentan la venta de pescado. Sólo puede venderse en la plaza del mercado hasta las once de la mañana, y a todas las horas del día en la pescadería existente en la Puerta de Purchena. Se evita la venta del pescado de un día para otro (necesita un permiso especial de la Comisión de Abastos); cara también a una venta sin engaño, se prohíbe lavarlo. En caso de corrupción procede quemarlo ante el Fiel (art. 359-366).

En 1868 se procede a la inutilización de sesenta arrobas de mojama que se encontraban en mal estado a causa del calor²⁵. De nuevo en 1896 se informa que había sido enterado una porción de bacalao y arenques en mal estado, tras una visita girada al mercado por un teniente alcalde²⁶. Las Ordenanzas son explícitas: los salazones debían estar siempre en lugar seco, prohibiéndose la venta en zarzos o telares de caña. Y en el caso de los vendedores de *bacalao remojado*, tenían que mudar el agua en invierno dos veces al día, y tres en verano (art. 359-366).

Varias canastas en mal estado se presentan en 1890 (“en principio de putrefacción”), que van a ser retiradas de la plaza, lo que no es obstáculo para que los vendedores ambulantes vendan el producto por las calles de la población, sin impedimento de persona alguna²⁷. A todo esto la mitología popular catalogaba los alimentos. Uno de ellos es el bonito, un pescado azul que según los entendidos provocaba erupciones y otros varios achaques²⁸.

El fraude llega también al peso y a los precios. Un abuso reiterado si tenemos en cuenta las continuadas protestas por las estafas al público; principalmente en el pescado donde las “faltas son exorbitantes”. Para evitarlo es común dar a la prensa la relación de los productos decomisados o los nombres de quienes faltan en el peso o en el precio. Sin embargo, el método no logra atajar el problema, pues “Los pícaros no escarmientan, a pesar de las multas diarias y crecidas que les imponen”, y hasta el final del periodo analizado (1929) suele ser habitual incluir en los periódicos la relación de proveedores que se habían saltado la normativa.

²⁴ AMAL., Sanidad, Visitas, Expediente de Sanidad, año 1788 (antiguo leg. 380, doc. 5).

²⁵ AMAL., Sanidad, Visitas, Inspección Sanitaria, año 1868 (antiguo legajo, 598, doc. 4)

²⁶ Visita de inspección, *La Crónica Meridional*, 20 Febrero de 1896.

²⁷ Pescado, *La Crónica Meridional*, 7 junio 1890.

²⁸ El bonito, *La Crónica Meridional*, 22 septiembre 1895.

Otro problema es el sistema de pesos empleado. Habitualmente se utiliza el castellano antiguo de libras y onzas. Pero desde los años ochenta las autoridades intentan implantar el Sistema Métrico Decimal. Lo consiguen con subterfugios pues si sus pesas se empleaban, los pesos se daban en equivalencia con el antiguo sistema, mermando las cantidades que el comprador pedía. Y si esa era una práctica casi de buena fe, la que no lo era es la que usaban los vendedores ambulantes “que usan romanas *sui géneris*”. El sistema se establecerá obligatoriamente en septiembre de 1890. No sin dificultades por la negativa al cambio. Los pescaderos son de los más opuestos, protestando porque les exigía vender por kilos y medios kilos (“cuanto se escuchaba a un pescadero vocear por libras, les multan perjudicándolos en extremo”), mientras a los carniceros, verduleros y otros los dejaban hacerlo por el sistema antiguo²⁹.

6. LICORES, LECHE, AZÚCAR, HELADOS Y CAFÉ

Las Ordenanzas de 1864 establecen la prohibición de vender vinos y licores mezclados con sustancias nocivas para darles fortaleza o color. Evitando recipientes, embudos y medidas o vasijas de plomo u otro metal oxidable y de maderas pintas o barnizadas (Pérez Díaz y Cano, 1864: 60). Un aspecto éste, que se conoce desde inicios del siglo XIX, tal y como nos recuerda la *Novísima Recopilación de las Leyes de España* (1805) en su *Reglamento para evitar los perjuicios que causan a la salud las vasijas de cobre, el plomo de los estañados, las de estaño con mezcla de plomo y los malos vidriados de las de barro* (tomo III, Libro VII, Título XI, Ley VI).

La primera noticia que tenemos sobre fraude en las bebidas alcohólicas es de 1819 cuando se forma un expediente para evaluar las denuncias sobre venta de aguardiente en los estancos y almacenes públicos que produce “efectos perjudiciales a la salud”. Presentado uno de los regidores con el cirujano y el boticario en varias expendedurías, encontraron aguardiente que contenía elementos extraños, por lo que mandó requisarlo para practicar los “experimentos físicos”. Los análisis mostraron que contenía elementos ajenos pues “su olor es análogo a el de la pita”. La investigación concluye con la orden de derramar el aguardiente adulterado, el pago de las costas del proceso y varias multas a los inculpados, y el apercibimiento para que “en lo sucesivo no vuelvan a incidir en descuidos ofensivos a la salud”³⁰.

Hasta finales del siglo XIX no tenemos más información, aunque a nuestros vendedores de subsistencias se les reconoce que estaban todavía en la infancia del arte de la falsificación. Así y todo “los taberneros [...] bautizaban el vino”; en 1906 sabemos de una protesta en la que se expone que nadie sabía si lo que se vendía en las tahonas era aguardiente, vino o una mezcla de alcohol, no siempre etílico, y agua, azúcar y acetato de plomo, para blanqueo. Efectivamente, el fraude principal en todos los tiempos ha sido añadir agua; en esta circunstancia el color baja y la proporción de alcohol disminuye, por lo que hay que

²⁹ El repeso, 1 de abril de 1890; Decomiso, 6 noviembre 1890; No escarmientan, 19 abril 1890; Multas, *La Crónica Meridional*, 10 junio 1890.

³⁰ AMAL., Sanidad, Visitas, Inspección Sanitaria 1819 (antiguo leg. 825, doc. 10).

restituir esos elementos. Y aquí se produce el problema pues esa reincorporación no siempre se realizaba con productos de la misma calidad³¹.

Por lo que respecta al aceite, en 1892 se vendía el de oliva casi sin purificar, turbio, con mal olor y peor sabor. Y esto suponía un abandono y un abuso, pues el producto estaba mal preparado para ser utilizado en alimentación, y sólo servía para usar con las máquinas o para hacer jabón³². Pero con lo caro que estaba se acababa empleando en la comida.

Otro producto que se adultera es el azúcar, que según las Ordenanzas de 1864 se debía vender en estado natural y sin mezcla alguna. Lo cierto, es que el producto comercial frecuentemente llevaba materias minerales (arena, tierras blancas, caolín y sales de calcio y bario), agua, féculas y harinas, polvo de huesos y materias colorantes (azul de Prusia; sulfato de cobre).

Durante 1889 se decomisan en la ciudad nueve sacos de azúcar mezclada con unos polvos llamados *jaboncillo de sastre*, que debían producir una gran losa en el estómago, pues no eran fácilmente digeribles. Se hace el decomisado, pero no se recorren los demás establecimientos para comprobar si el azúcar introducido anteriormente estaba adulterado, así como las harinas, a las que también se le solía añadir el citado *jaboncillo*³³. Una crítica que se traspasa a más endulzorantes. Es el caso de varios drogueros, que vendían sustancias como la azucarina -una especie de sacarina- prohibida por la ley.

La leche tampoco se salva. Las Ordenanzas de 1864 obliga a los vendedores a anunciar el tipo de leche que expiden y, cuando tienen puesto fijo, a colocar una tablilla con su clase y precio. Se intenta proteger al consumidor prohibiendo la venta en recipientes de plomo, latón o metales oxidables, otra segunda impide su mezcla con agua, almidón o substancias que le dieran consistencia o la adulteraran. También impiden la venta de leche procedente de ganados cuyos forrajes o aguas fueran insalubres (Pérez Díaz, y Cano, 1864: 63).

Poco resultado da la normativa, pues son muchos los disgustados por la calidad de la leche de cabra que se vende en Almería. Un producto esencial dirigido a los enfermos o a la lactancia de los niños. Por eso, parece una infamia que los vendedores ambulantes la comercializaran mezclándola con agua u otras sustancias; lo peor es que daba igual a quien se comprara, porque todos los vendedores la “venden bautizada”³⁴. Otro inconveniente, que sólo era uno de los eslabones de la cadena comercializadora, participando en ella, además, los pastores que daban a los animales sal con el fin de que bebieran mucha agua³⁵.

El control de los productos que se expiden en las cafeterías no siempre está a la altura de lo que piden los consumidores. Si en 1890 los inspectores del Ayuntamiento hacen una ronda por los cafés y neverías, revisando las vasijas que se utilizan para la confección

³¹ La Salud Pública, 28 agosto de 1906; La Higiene Almeriense, *La Crónica Meridional* 29 septiembre 1898; Reglamento para la aplicación del Real Decreto de 11 de marzo de 1892, dictando disposiciones para evitar la adulteración de los vinos y bebidas alcohólicas.

³² Higiene, *La Crónica Meridional*, 1 noviembre 1892.

³³ Higiene Pública, *La Crónica Meridional*, 17 agosto de 1889.

³⁴ Debe corregirse, *La Crónica Meridional*, 16 mayo 1896; 3 diciembre 1895. El refranero popular tiene varias citas: “Dijo la leche al agua: Noramala vengáis hermana”; “Encima de la leche, nada echés”; etc.

³⁵ Protestas generales, *La Crónica Meridional*, 13 noviembre 1890.

de los helados, encontrando que eran de lata y estaban en buen estado, dos años más tarde los refrescos helados “de un acreditado café” provocaron cólicos. Un asunto que obligaba a los dueños de los establecimientos a tener especial cuidado en la limpieza de las sorbeteras³⁶.

Alcaldía Constitucional de Almería

Don Ramón Matienzo y Capilla, Comendador de la Real y distinguida orden de Carlos III y Alcalde interino de esta capital.

Hago saber: Que siendo una necesidad apremiante la de establecer en toda su integridad la observancia de las reglas de buen gobierno Municipal cuyo olvido o desconocimiento tanto perjuicio ocasiona diariamente; he acordado las siguientes disposiciones:

1.^a Todos los habitantes de esta ciudad y su término cumplirán con la mayor exactitud las reglas y prevenciones contenidas en las ordenanzas Municipales de la misma en cuantos servicios en ella se comprenden y los bandos de esta Alcaldía que por deficiencia de las mismas se han publicado con posterioridad.

2.^a Notándose un mayor abandono en el cumplimiento de las ordenanzas por parte de los establecimientos especiales de los de compras y ventas de los comestibles y líquidos y los en que se da de comer y beber a que se refiere los artículos 4º y 12º del tratado 2º y los títulos 5º, 6º, y 7º del tratado 3º se previene muy especialmente a sus dueños y representantes el exacto cumplimiento de sus disposiciones.

3.^a Así mismo se encarga la observancia del sistema métrico decimal en todas las transacciones mercantiles, incluso las que se refieran a la venta de las piezas de pan por el indicado sistema.

4.^o Los dependiente de mi autoridad vigilarán asiduamente por la mas exacta observancia de las anteriores prescripciones, dando parte de cuantas extralimitaciones se observen para la imposición de las penas correspondientes.

Y para que llegue a conocimiento del vecindario se publica y fija el presente en Almería a 19 de abril de 1881.

Fuente: *La Crónica Meridional*, 20 abril 1881.

El café tiene sus inconvenientes. Los teóricos manifiestan que el catálogo de adulteraciones con este producto era tan grande que por si solo necesitaban un libro. Las principales tenían que ver con la mezcla de sílice, arcilla, caliza, productos vegetales, serrín de

³⁶ Medidas convenientes, 19 junio 1890; Mucho cuidado, *La Crónica Meridional*, 18 agosto 1892.

madera, achicoria, etc. Durante 1892 algunos *espabilaos* en Almería tuestan bellotas³⁷, para hacerlas pasar por café, y como el producto era bastante barato, había caído el habitual consumo de café mezclado con achicoria (por un sitio o por otro los almerienses tomábamos café de baja calidad). Es más -indicaba un contemporáneo- posiblemente “muchos de nuestros lectores tengan tomadas muchas tazas de café de bellotas y estén en la creencia de que es de las clases mas superiores que se conocen en el mercado”³⁸.

Fraude que se hacía extensivo al azafrán, el pimentón, y otras muchas especies con adulteraciones más o menos nocivas para la salud³⁹. Una adulteración que podía ser simplemente la adición de agua al objeto de aumentar el peso; o más compleja con la adición de materias minerales como sulfato de bario, yeso, calizas, sílice, sulfatos alcalinos, etc. que como polvo se adhiere a los filamentos de azafrán incrementando el peso un 40 por ciento. Una última tendrá que ver con el añadido de otros vegetales como alazor, la caléndula, el árnica, la jabonera común, etc. (Rivera Valentín, 1899: II/117)

Finalmente, una curiosa industria de la época es la llamada *Industria colillera*. Los colilleros eran de dos clases, los *ambulantes*, que recogían por las calles y plazas las colillas arrojadas por los fumadores en la vía pública, y que en Almería se localizaban todas las madrugadas antes de que comenzara la circulación, y por la noche a última hora; y los colilleros *fijos*, que recogían o compraban en cafés, círculos y tertulias las puntas de los puros y de los cigarros. La actividad exigía limpiar, desliar, fermentar y orear las colillas; después se hacían cigarros, se empaquetaba y se vendían de nuevo⁴⁰. Un negocio que no hacía grandes fortunas pero que permitía *ir tirando*.

7. DESDE EL LABORATORIO DE MICROGRAFÍA (1885) AL INSTITUTO DE HIGIENE LOCAL DE ALMERÍA (1914)

Según Real cédula de 15 de noviembre de 1796, la Junta Suprema de gobierno de Medicina era la encargada, por sí o por quien delegare, de reconocer y examinar carnicerías, mataderos, graneros públicos, saladeros, almacenes y puestos donde se vendieran, prepararan y confeccionaran toda clase de alimentos. De lo que se deduce que las funciones asignadas a los actuales laboratorios aún no eran competencia municipal a fines del XVIII (Novísima recopilación, Libro VII, Título XL, Ley V, apartado 7). Pero entre finales del siglo XIX y comienzos del XX la cosa cambia, comenzando a regularse controles y exigencias que a la postre llevarán al establecimiento de Laboratorios municipales.

La Ley General de Sanidad de 1855 dispuso que en cada partido judicial hubiera tres Subdelegados, de Medicina y Cirugía, de Farmacia y de Veterinaria. A los municipios se les encarga el reconocimiento de las carnes y animales destinadas a la alimentación del vecindario y el reconocimiento del ganado. Por eso, en la mayor parte de las capitales se establecerán laboratorios dedicados a inspeccionar los establecimientos de alimentos.

³⁷ Era un producto conocido al que se llamaba café de bellota, y que no tenía de café más que la forma de los moldes en que se vaciaba, pues eran bellotas molidas, amasadas con sustancias mucilaginosas para facilitar el moldeo y teñidas de colores verdes vegetales. El producto presentado en grano era fácil de distinguir porque se disgregaba en el agua (Rivera Valentín, 1899: II/163).

³⁸ Productos adulterados, *La Crónica Meridional*, 30 noviembre 1892.

La primera fecha en la que tenemos noticia en Almería es 1883, cuando una solicitud de contratación de un Director médico para el laboratorio municipal es presentada a pleno del ayuntamiento, siendo rechazada por 11 a 9 votos. Una iniciativa que a impulsos de una legislación que la establece y de las necesidades que brotan por el cólera de 1885, finalmente se impone.

Una nueva Real Orden de 5 de enero de 1887 establece la obligación de vigilar, comprobar y analizar los alimentos, y la responsabilidad de los ayuntamientos cara al establecimiento de laboratorios químicos municipales. Bien por aquello o por ésto, el laboratorio tiene continuidad en Almería. En 1889 la comisión del ayuntamiento gira una visita a los establecimientos de comestibles de la ciudad para adquirir muestras de varios artículos y “someterlos al análisis químico”⁴¹. Análisis que debía realizarse en el laboratorio existente titulado de *Micrografía*⁴².

Desconocemos exactamente su composición, aunque por estas fechas su utilidad era nula. Se escribe en 1894 que el ayuntamiento tenía un laboratorio destinado a los estudios micrográficos y químicos, pero desde su fundación prácticamente no había actuado porque carecía de local, enseres, ni material apropiado para la labor⁴³.

En las nuevas Ordenanzas Municipales de 1902 (Muñoz Calderón, 1902: 34-5), la vigilancia de las sustancias alimenticias sigue siendo desarrollada por el Jefe del laboratorio químico municipal y los peritos encargados. Un Laboratorio que se define como “la oficina de comprobación que debe determinar el estado y condiciones de los alimentos y bebidas” (art. 169). Y aunque desconocemos si sus funciones eran reales, en teoría sirve como elemento disuasorio, dado que cualquiera podía comprobar la composición de los productos en venta, solicitando un análisis en el laboratorio (art. 186).

Un proceso de verificación al que estaban obligados todos los establecimientos de la ciudad, que no podían oponerse a la inspección. No obstante, varias normas se imponen en el procedimiento. La primera toma de muestras debía realizarse ante el dueño o los dependientes, pudiendo éstos solicitar una muestra que lacrada y guardada pudiera servir para repetir el análisis (art. 173).

Sin embargo, el fraude permanece. Y lo que es peor, en la conciencia de muchos estaba que tal y como se expedían los alimentos “nos envenenan lentamente”. Un artículo de la época pondrá de relieve la Real orden del Ministerio de Gracia y Justicia publicada en agosto de 1906 relativa a “las escandalosas adulteraciones de que suelen ser objeto los alimentos”; muchas de las cuales eran “muy conocidas en Almería”⁴⁴.

En 1911 este laboratorio municipal, con sección química y micrográfica, se reorganiza, creándose las secciones de bacteriología y veterinaria y en agosto de 1914 con todas las que la legislación exige. Su director es el médico Fausto La Gasca Rull. El Laboratorio es

³⁹ Adulteraciones, *La Crónica Meridional*, 9 marzo 1890.

⁴⁰ La industria colillera, *La Crónica Meridional*, 18 octubre 1890.

⁴¹ Bien hecho, *La Crónica Meridional*, 15 agosto 1889.

⁴² Técnica que se emplea en la preparación de objetos para ser observados en el microscopio y su posterior examen, descripción e interpretación.

⁴³ AMAL., Sanidad, Visitas, 1894 (antiguo leg. 638, doc. 23).

⁴⁴ Las adulteraciones de alimentos, *El Observador Mercantil*, 15 de octubre de 1906.

descrito como uno de los más completos de España, en cuanto a su instalación, funcionamiento y amplitud de los servicios que presta; sin obviar los inconvenientes que implicaba lo pequeño que era su presupuesto municipal. Una mejora mal atendida por los ciudadanos (“consumidores, comerciantes, industriales, particulares, autoridades, todos los ciudadanos en general y sin excepción”), que debían cooperar en lo que básicamente era el mantenimiento de la higiene pública (Reglamento, 1914).

El artículo primero del Reglamento para el Servicio del Laboratorio Municipal de Almería, consideraba como misión en lo que a nosotros nos afecta, el reconocimiento de la pureza de los artículos de la alimentación y de consumo mediante el análisis químico y micrográfico y el reconocimiento de la pureza de las aguas destinadas al abastecimiento público.

El servicio debía contar con dieciocho personas, a saber, un Director, un químico, médico bacteriólogo, dos veterinarios, un perito electricista, un médico jefe del instituto de vacunación, un jefe de brigada de desinfección, un maquinista, un fogonero, cuatro mozos desinfectores, un mozo de la sección química, otro de la sección bacteriológica y dos agentes de la autoridad municipal.

Los servicios que tienen interés para nosotros son los que se refieren al control de la higiene pública de los alimentos. Por un lado, la Sección de Química, donde se practican análisis de sustancias alimenticias, de productos biológicos y patológicos, los de las aguas que abastecían a la población y el gas de alumbrado público. También el Reglamento indica como misión la inspección de las panaderías, fábricas de alimentos y bebidas; la vigilancia de los almacenes, tiendas y puestos donde se vendieran alimentos; la inspección de fondas, cafés, cafetines, cervecerías, horchaterías, establecimientos de gaseosas y bebidas refrescantes; el control de la fabricación y venta de utensilios de cocina por lo que respecta a los barnices y esmaltes, papel estaño, utensilio y envases metálicos, y la potabilidad de las aguas y pureza del gas de alumbrado.

La Sección Bacteriológica igualmente realiza análisis alimentarios cuando se precisan procedimientos técnicos de mayor nivel. La sección, según el Reglamento, debía “adquirir datos demostrativos de las enfermedades que puedan transmitirse a la especie humana por el uso de alimentos adulterados, sofisticados o pertenecientes a animales enfermos y sacar las deducciones que sean beneficiosas para la salud pública”(art. 6).

En tercer lugar, la Sección Veterinaria estaba encargada de la inspección y reconocimientos de los mercados, mataderos y tiendas destinadas a la venta de artículos de consumo. A este fin, el artículo 8 especificaba su acción en “La inspección de los mataderos, fielatos, estaciones y mercados de toda clase de carnes, pescados y demás alimentos de origen animal, así como de las frutas, verduras y de la leche”. Aspectos que desarrollaba en los siguientes apartados; doblando la actividad que realiza desde otro punto de vista la Sección Química.

Si desde el punto de vista normativo las cosas están claras, en lo práctico la actividad del Laboratorio se dedica al análisis de los alimentos y bebidas. Los realizados tienen que ver esencialmente con el agua, las conservas de pescado, los embutidos, y la leche. Respecto al agua, el principal problema tiene que ver con el abastecimiento de la ciudad. Por eso había que controlar su llegada a los depósitos. De los dos flujos existentes, la que pro-

cedía de fuentes inmediatas no pasaba de 250 gérmenes por cm^3 , pero las que venían de Viator y Benahadux rebasaban los 7.500 gérmenes por cm^3 , viniendo “en pésimas condiciones, por cauces abiertos y atravesando terrenos de labor y por el lecho del río, estando por tanto expuestas a infecciones que pudieran provocar graves conflictos en la salud pública” (La Gasca, 1915: 9).

Otro problema es la evacuación de las aguas fecales. A decir de los contemporáneos, el subsuelo almeriense era depósito de materias en putrefacción. Hasta el punto de que los análisis practicados en los pozos de los puntos bajos de la ciudad daban más de 80.000 gérmenes por cm^3 . La solución era la construcción de una red de alcantarillado, pero eso chocaba con la situación del erario municipal, por lo a medio plazo el asunto era irresoluble.

Si pasamos a los problemas de la alimentación, los inconvenientes mayores tenían que ver con las malas condiciones en las que se expedían. Particularmente los pescados en conserva y los embutidos; dado que el consumo de algunos de ellos había provocado intoxicaciones. La solución más práctica era que los artículos de comer y beber que se introdujeran en la ciudad, fueran analizados en el Laboratorio Municipal. Excepto si venían con un certificado de origen y visado por el alcalde del respectivo pueblo, o para los productos que llegaran por otro medio como el puerto, o el ferrocarril, solicitando de la Junta de Obras del Puerto, la Aduana y la Compañía del Sur de España, el detalle de las substancias introducidas, y:

“no podrían ser puestos a la venta, los artículos calificados por el Laboratorio Municipal, de malos, perjudiciales a la salud.

Se obligaría a hacer la declaración expresa ante el público consumidor, de la verdadera composición de los productos alimenticios en venta y sería asimismo obligación de los fabricantes de géneros alimenticios establecidos en esta Ciudad, el presentar en este Laboratorio, las fórmulas o recetas a que se ajusta la composición de sus producciones [...]” (La Gasca, 1915: 15).

La leche preocupaba especialmente. El problema tiene que ver con la imposibilidad de realizar los análisis, dado el sistema con el que se aprovisionaban los consumidores. El procedimiento consistía en que los cabreros conducían las cabras al domicilio del cliente, ordeñando los animales a su presencia; circunstancia que hacía imposible el control del laboratorio. Las protestas del Director son constantes: “Quizá sea Almería, la única ciudad del mundo civilizado, donde se tolera tan inmundito procedimiento, y en donde, como consecuencia de ello, no existen establecimientos especialmente dedicados a la venta de leche y sus derivados [...]”. Pero si el control de los animales era imposible, el de los seres humanos que efectuaban la operación (los cabreros) tampoco era sencillo, existiendo certeza de que por su mano también podían transmitirse enfermedades contagiosas.

Otro inconveniente era que en Almería se utilizaba el papel impreso ya usado para envolver los alimentos; la falta de aseo de algunos establecimientos y su personal; o la adulteración en algunas substancias como la gaseosa⁴⁵.

⁴⁵ Real Orden de 3 de abril de 1889, prohibiendo el uso de la sacarina y substancias análogas en los alimentos y bebidas, y considerándola tan sólo como medicamento.

Todo este conjunto de inconvenientes y los datos del cuadro adjunto, completan la imagen de la ciudad en 1914.

Cuadro 2: Análisis de alimentos y bebidas practicado en 1914

	Enero/Febrero/Marzo		Abril/Mayo/Junio		Julio/Agosto/Septiembre		Octubre/Noviembre/Diciembre		Totales	
	Bien	Mal	Bien	Mal	Bien	Mal	Bien	Mal	Bien	Mal
Aguas	32		35		37	6	51		155	6
Gaseosas	3		3			1	4		10	1
Vinagres	1								1	
Carnes	873	17	241	2	527		1204		2845	19
Magras	30		65		4	2	1092		1191	2
Tocinos	5		0				2		7	
Embutidos	133	5	39	2	10	1			182	8
Pescados		3		5		81				89
Aves		1		1						2
Salazones	11	5167		21					11	5188
Conservas			1						1	
Verduras		8								8
Drogas					14				14	
Totales	1088	5201	384	31	592	91	2353		4417	5323

Fuente: La Gasca Rull (1915).

No es el único organismo encargado de la salubridad almeriense. El estudio bacteriológico del agua y de las enfermedades que se propagan a través de ella, es bastante frecuente en estos años de desarrollo de la microbiología. El Colegio de Médicos que nace en 1901, eventualmente también tiene interés por estas cuestiones y esa es la razón de la Junta General reunida tras sus elecciones de septiembre de 1917 en la que se dictamina el trabajo presentado por Eduardo Pérez Cano “Abastecimiento de aguas de la ciudad de Almería” (Marín, 2001).

8. BRIGADA SANITARIA E INSTITUTO PROVINCIAL DE HIGIENE (1921-1929)

Instalada provisionalmente la *Brigada Sanitaria* en una casa de la parte vieja de la ciudad de Almería, funciona ya en 1921. Después, bien se transforma, bien traspasa sus funciones y patrimonio al recién creado *Instituto provincial de Higiene*, que dependerá de la Diputación de Almería, según marca el Estatuto Provincial.

El Instituto Provincial de Higiene va a desarrollar los primeros años su labor en lamentables condiciones. En 1928 se traslada a un local instalado en un piso principal del paseo

del Príncipe. Las condiciones mejoran, aunque no son muy favorables pues los animales de experimentación tienen que ser ubicados en el terrado. Los elementos técnicos que posee son una estufa de vapor, una potabilizadora química, un Clayton, una lejiadora pequeña y un pulverizador y un formogeno Torrens; en este último caso almacenado fuera del Instituto de Higiene, en el Parque Municipal de Desinfección.

El Instituto está formado en 1929 por una sección de Bacteriología (Médico Antonio Oliveros Ruiz), otra de Química (Manuel Mateo Martorell), Vacunaciones (Eugenio Peral Alférez) y Epidemiología (sucesivamente ocupada por los médicos Natalio Sánchez Plaza, Rafael Ibáñez González, y en 1929 por Juan A. Martínez Limones). Hay también varios practicantes y auxiliares. Tres procedente de la Brigada Sanitaria y contratados entre 1921 y 1925, y otro de la Diputación.

Desconocemos como evoluciona el citado Instituto Provincial de Higiene en los años treinta. A partir de 1940 sabemos que sus funciones pasan al Estado, cosa que sabemos por los informes que indagan sobre la colaboración de esta institución con la Diputación de Almería (Diputación Provincial de Almería, 1940).

Los trabajos del Instituto Provincial de Higiene se centran mayoritariamente en análisis médicos, más que en los alimentos. Los datos que incorporamos así lo muestran.

Cuadro 3: Servicios realizados por el Instituto Provincial de Higiene, 1924-1929

	Aguas	Vino-café	Leche	Otros hasta total*
1924 (octubre) a Diciembre	1			55
1925	2	4	1	306
1926	10	1	2	542
1927	12		1	491
1928	11		3	969
1929 (enero-julio)	3			605
Total	39	5	7	2847

*La columna última de *Otros hasta total*, son análisis de sangre, orina, etc., mayoritariamente.

Fuente: *Boletín del Instituto Provincial de Higiene*, año III, Almería sept. 1929, núm. 34.

Pero el control contra el fraude tenía otra cara, la actividad desarrollada por la *Junta Provincial de Abastos*. Este organismo queda constituido el 17 de noviembre de 1923, como sucesor de las Juntas de Subsistencias que influenciadas por el caciquismo actuaba con miras partidistas. Circunstancia por la que su obra era nula y en muchas ocasiones perjudicial a los intereses de los consumidores.

La labor de la Junta Provincial permite desterrar antiguas prácticas de adulteración en los aceites, cafés, especias y otros artículos, y consigue la rebaja en el precio de la carne. Pero su trabajo no queda enmarcado sólo en la ciudad, también actúa en la provincia, cuyos

pueblos más importantes inspecciona. El resultado de tales actuaciones permite la regulación de los precios de los artículos de primera necesidad; la pureza, calidad, peso e higiene; la regulación en el abasto al objeto de evitar “confabulaciones” entre los comerciantes, etc. (Provincia de Almería, 1929: 157).

Para aclarar sus funciones, podemos acudir a los problemas resueltos en 1927. Estos son los de la calidad del aceite, que por la escasez de ese año los almacenistas mezclaban con el de semilla de cacahuete; o la lucha contra los panaderos que pretendían subir el precio del pan bazo a 65 céntimos el kilo. En otros casos, su función es más comprensiva. Como cuando se produce desabastecimiento de huevos debido a que las Autoridades municipales obligaban a los negociantes “a vender a precios inferiores a los que realmente tenían de coste en procedencia”. Por eso, la Junta desde el primer año de actuación permitió la libertad de comercio “siempre a base de una prudencial y equitativa utilidad” (Provincia de Almería, 1929: 157), evitando con ello que dejaran de concurrir buscando otras plazas donde vender.

8. CONCLUSIONES

¿Qué podemos derivar de lo dicho? En cualquier época, comprendida aquella en la que se tomaban migas, bacalao, arenques y el café venía de América, el fraude ha estado presente. A la carne, el pan, el aceite, el café, la leche o el vino, se le hacían añadidos; aparte de que su conservación y el peso dejaban bastante que desear en el momento de la venta.

El papel del Estado moderno, en este caso por medio de la administración municipal, poco a poco se hizo notar. Y va a generar una legislación con pretensión de controlar la fiabilidad de la venta y, cuando se establecen los primeros laboratorios municipales, la composición química de los alimentos.

Precisamente creemos que lo que ocurrió a lo largo de los siglos XIX y XX fue que, además de depurar toda esa legislación, incrementándola según el nuevo conocimiento científico, se hizo más efectiva. Por lo que podemos concluir que los avances tuvieron que ver tanto con la existencia de una legislación que protegiera la calidad de los productos, como por el interés en su aplicación.

BIBLIOGRAFÍA

- AMARO LÓPEZ, MA. “Higiene, inspección y control de los alimentos. Historia, presente y futuro”, en <http://www.uco.es/organiza/departamentos/bromatologia/nutybro/higiene-alimentaria/documentos/historiaweb.pdf> (consultado 23/04/2003).
- CASTRO, C. (1987) *El pan de Madrid. El abasto de las ciudades españolas del Antiguo Régimen*, Madrid, Alianza Universidad.
- CASTRO, T. (2003) “El abastecimiento alimentario en el Reino de Granada tras la conquista castellana: El ejemplo de Loja (1487-1492)” en <http://www.geocities.com/tcastros/Historyserver/papers/Loja.htm> (consultado el 25/03/2003).

- CRUZ CRUZ, J. (1991) *Alimentación y cultura. Antropología de la conducta alimentaria*, Pamplona, Eunsu.
- DIPUTACIÓN PROVINCIAL (1940) *Memoria Excma. Diputación Provincial de Almería, 1939, año de la Victoria*, Almería, Imp. C. Peláez.
- GÓMEZ DÍAZ, D. (2002) “Buen alimento, mejor pensamiento”: El consumo en un convento almeriense a fines del siglo XVII”, *Manuscripts. Revista d’història moderna*, 20, p. 133-145.
- HERNÁNDEZ ESTÉVEZ, E. (1992) *Noticia del abastecimiento de Carne en la ciudad de Burgos (1536-1537). Libro Mayor del Obligado de las carnicerías*, Madrid, Banco de España.
- JACQUES, J. (1972) *Las luchas sociales en los gremios*, Madrid, Miguel Castellet Ed.
- LA GASCA RULL, F (1915) *Año 1914. Laboratorio Municipal de Almería. Memoria presentada al Excmo. Ayuntamiento por el Director-Jefe del Establecimiento ...*, Almería, Tip. García Sempere.
- MARÍN MARTÍNEZ, P. (2001) *El Colegio de Médicos de Almería en su Centenario (1901-2001)*, Almería. Colegio de Médicos.
- MUÑOZ Y CALDERÓN, J.M. (1902) *Ordenanzas Municipales para el Régimen y Gobierno de la Ciudad de Almería y su término*, Almería, Tip. y Papl. de Celedonio Peláez.
- PALAU CLAVERAS, A. (1973) *Bibliografía hispánica de Veterinaria y Equitación anterior a 1901*, Madrid, Universidad Complutense.
- PEREZ DÍAZ, A.; CANO A.M. (1864) *Ordenanzas municipales para el régimen y gobierno de la ciudad de Almería y su término*, Almería, Imprenta de D. Mariano Álvarez Robles.
- PROVINCIA DE ALMERÍA (1929) *Cinco años de Nuevo Régimen*, Almería, Imprenta Emilio Orihuela
- Reglamento para el Servicio del Laboratorio Municipal de Almería* (1914) Almería, Tip. García Sempere
- RINGROSE, D. (1985) *Madrid y la economía española, 1560-1850*, Madrid, Alianza Universidad.
- RIVERA VALENTÍN, F. (1898-1900) *Los productos comerciales. Su estudio y reconocimiento*, Málaga, tipografía de Zambrana Hermanos, 3 volúmenes.
- TOUSSAINT-SAMAT, M. (1999) *Historia natural y moral de los alimentos*, Madrid, Alianza Editorial
- VILLANUEVA MUÑOZ, E.A. (1983) *Urbanismo y Arquitectura en la Almería Moderna (1780-1936)*, Almería, Ed. Cajal, dos volúmenes.