

La alimentación como signo de diversidad social: la encuesta de Zamora

María de los Ángeles Pérez Samper

La alimentación fue, y es, un poderoso signo social, que puede resultar muy significativo para observar la diversidad en la sociedad catalana de la edad moderna. De muchas maneras podría enfocarse el tema, pero la brevedad del espacio disponible nos obliga a elegir y en esa necesidad nos inclinamos por una fuente muy interesante, la encuesta de Zamora.¹

Francisco de Zamora fue uno de tantos funcionarios ilustrados del siglo XVIII, que se dedicó a hacer una gran encuesta sobre la Cataluña de fines del Antiguo Régimen. Su obra, aunque no se tradujo en hechos concretos, ha proporcionado una valiosa información, con numerosas noticias de todo tipo, incluidas las referidas a la alimentación. Había nacido en 1757 en Villanueva de la Jara, en Cuenca. Siguió la carrera judicial y en 1784 ya era Alcalde del Crimen de la Real Audiencia de Cataluña. Posteriormente ascendió a la plaza de Oidor. Residió varios años en Barcelona, desempeñando su cargo de magistrado. De 1785 a 1790 su espíritu proyectista le llevó a viajar por el Principado, recogiendo sus observaciones en un "Diario de los viajes hechos en

1. Estos fondos se conservan en la Biblioteca del Palacio Real de Madrid. Existe una copia microfilmada en el Arxiu Nacional de Catalunya.

Cataluña”.² También preparó una gran encuesta, dirigida a los Corregimientos y pueblos de Cataluña. Todo ello encaminado a la elaboración de un informe sobre la situación del país. Volvió a Madrid, para ocupar el puesto de Fiscal de la Sala de Corte, de 1791 a 1794, y fue nuevamente enviado a Cataluña con motivo de la Guerra contra la Francia revolucionaria, en 1794-1795. En ese año 1795 fue nombrado miembro del Consejo de Castilla. Su permanente inquietud le impulsó a hacer nuevos viajes, visitó Andalucía de 1796 a 1798, y después regresó a Madrid. Cayó en desgracia, debido a un pleito por deudas, en 1799, y fue confinado en el Castillo de Pamplona. En 1807 se retiró a su pueblo natal, donde murió en 1812. El conjunto de su obra manuscrita, acompañada de los materiales reunidos, se halla depositada en la Biblioteca del Palacio Real de Madrid.

En su cuestionario sobre Cataluña existe una pregunta específica sobre la alimentación. De otras preguntas sobre producción agraria y ganadera, caza y pesca, comercio, abastecimientos y otras similares se puede deducir una gran cantidad de información sobre los más diversos aspectos alimentarios. Aunque no se conservan todas las respuestas y las que existen son de muy desigual valor, el conjunto de la información permite esbozar un cuadro de la diversidad en la alimentación catalana de fines del siglo XVIII. Dentro de unas pautas comunes, propias de la época, se observan diferencias notables entre ricos y pobres, campo y ciudad, costa y montaña.

El Corregimiento de Barcelona: La alimentación en una gran ciudad y su entorno

“Barcelona: 161. Qué género de comida usan las gentes acomodadas y las más pobres.”

“En los pueblos, la gente acomodada usa en la comida el arroz, fideos, verduras, legumbres secas y frescas, carne de carnero o oveja tarrago-

2. El Diario permaneció inédito hasta que fue publicado por Ramon Boixareu, (Barcelona, 1973).

nina, tocino, huevos, atún y abadejo. La más pobre, verduras, legumbres, sardinas saladas y pescado seco o atún. En Barcelona, la gente acomodada come mucha carne y ésta siempre de carnero, arroz, fideos, algún poco de verdura, tocino, legumbres tiernas, algunos huevos, pescado, abadejo, y frutas secas y frescas. La pobre come carne de oveja, o de macho, o de vaca, o menudos, algún poco de tocino, verdura, legumbres secas, arroz, fideos, atún, abadejo y pescado seco o pejejalo.”³

Zamora comienza por destacar que en Barcelona las gentes acomodadas comían mucha carne de carnero. La carne era un producto que desde el punto de vista social actuaba como signo de diferenciación. Comer carne, comerla en cantidad y comerla regularmente era señal evidente de un nivel de vida elevado. Los pobres no comían carne o muy poca, sólo en ocasiones destacadas. La carne más común era la carne de carnero, carne de animales grandes, pues el sacrificar animales pequeños era un lujo reservado a algunas fiestas, por ejemplo el cordero o cabrito, tradicional en la comida de la Pascua de Resurrección. Complemento muy habitual era el tocino, que servía para muchas cosas, como grasa para cocinar, los días que no eran de abstinencia, componente tradicional de la olla, imprescindible para enlardar los asados, ingrediente de muchos guisos. Como sustitutos de la carne en días de abstinencia, pescado, sobre todo pescado fresco, pero también alguna vez pescado salado, especialmente abadejo, y algunos huevos. Los cereales eran importantes. Fundamental el pan, también arroz y fideos. Verduras y legumbres constituían la base de la alimentación popular, las clases acomodadas consumían pocas, algunas verduras selectas, como los guisantes, y legumbres tiernas. Complemento importante era la fruta, frutas secas y frescas.

La dieta de la gente acomodada de los pueblos era muy semejante a la de la ciudad. Comían igualmente arroz, fideos y verduras, las legumbres consumidas eran tanto secas como frescas. La carne era también de carnero o incluso de oveja, de la que se especificaba su procedencia “tarragonina”. Aparecían también el tocino y los huevos. En el pescado se subrayaba el consumo de pescados en conserva, podían ser salazones o escabeches, concretamente atún y abadejo.

3. FRANCISCO DE ZAMORA, *Diario de los viajes hechos en Cataluña*, Documents de Cultura, Ed. Curial, Barcelona, 1973, pp. 464-465.

Los pobres también comían carne, pero poca y de calidad inferior, carne de oveja, macho o vaca, casquería y menudos, algo de tocino. La verdura y las legumbres secas dominaban el menú, al igual que el arroz y los fideos. El pescado fresco se consumía muy poco, se recurría al pescado en conserva, sobre todo en salazón, atún y abadejo, y también pescado seco o pejepero. La presencia de estos productos se confirma en los libros de cuentas de los conventos de órdenes religiosas con mayor observancia de la pobreza, como el caso de los capuchinos.⁴

En el ámbito rural la dieta todavía era más pobre y la variedad de productos más reducida. La encuesta no menciona la carne, pues comían muy poca y pocas veces. La carne actuaba como producto barrera, diferenciador del modelo alimentario. Su ausencia marcaba un nivel muy bajo, casi de supervivencia. Es posible que se consumiera algo de carne, aunque fuese animales viejos, o partes muy inferiores del animal. Acaso algún pequeño animal de caza, un conejo, aunque fuese de vez en cuando. Según la encuesta la gente pobre de los pueblos se mantenía con una dieta a base de vegetales y pescado en conserva, comía verduras, legumbres, sardinas saladas y pescado seco o atún.

Muy interesante era también la información sobre la distribución de las comidas a lo largo de la jornada, en función de los horarios de trabajo y descanso. En los pueblos y en el campo, los días de trabajo se diferenciaban según la estación, invierno o verano. En invierno, en que las horas de luz son pocas, las comidas tenían la siguiente distribución: despertarse al amanecer, desayunar, trabajar media jornada, comer en una hora, trabajar otra media jornada hasta el anochecer, rezar en casa el rosario, cenar y dormir. En verano, en que las horas de luz se alargaban, la distribución de la jornada era: despertarse al amanecer, trabajar un rato, desayunar en media hora, trabajar de nuevo hasta las 10 de la mañana, a las 10 h tomar un bocado de pan con un par de nueces o cualquier otra cosa –“otra friolera”– y echar un trago de vino, trabajar hasta el mediodía, comer la comida principal, dormir una siesta hasta las 14 h, trabajar hasta media tarde, merendar a las 17 h, y trabajar hasta que se

4. María de los Ángeles PÉREZ SAMPER, “La alimentación en los conventos capuchinos catalanes de la época moderna” en *Estudios Franciscanos*, nos. 421-422, Vol. 99, Enero-Agosto 1998, ps. 63-139.

ponía el sol, rezar en casa el rosario, cenar y dormir. En Barcelona el horario de comidas dependía del oficio, pues era el trabajo el que marcaba la pauta. En la información de Zamora se tipificaban dos casos: a) Horario de trabajo de 5h de la mañana hasta las 19 h: de 7 a 8 h el desayuno, de 12 a 13 h la comida, de las 15,30 a las 16,30 h la merienda. Cenaban al final de la jornada de trabajo, hacia las 20 o 21 h. b) Horario de trabajo: desde el amanecer hasta las 20 h: era una jornada continua en la que sólo paraban lo preciso para el desayuno y la comida; cenaban en casa, después del trabajo, hacia las 20 o 21 h.; algunos, antes de cenar, daban un paseo. La rutina de los días laborables se rompía en los días de fiesta, en los que no se trabajaba y se dedicaban al ocio y las distracciones.

Las fiestas y acontecimientos destacados de la vida, como bodas y entierros, se celebraban con comidas especiales, más abundantes y con algunos productos menos frecuentes y de mayor calidad, muchas veces con platos tradicionales, propios de la ocasión. En los pueblos, en los días de Fiesta Mayor, en todas las casas había invitados, parientes, amigos, conocidos y se ofrecía una gran comida. En las bodas, después de la ceremonia se iba a casa de la novia, allí se tomaba un refresco, se bailaba, y después se celebraba una buena cena. Por la noche se iban los novios a su casa. Al día siguiente continuaba la celebración, tomando un desayuno con chocolate. Con ocasión de una muerte, quince días o un mes después del entierro, se hacía el funeral. Los invitados, al acabar la misa iban a casa de los parientes. Estos daban una limosna de pan, vino, un plato de arroz y carne a los pobres que acudían a la casa. Después, con los invitados y vecinos hacían una comida abundante, en la que se daba carnero. En las casas principales, hacían un plato tradicional, cazuela de arroz y pies de carnero o macho, con huevos y azúcar. Pero las costumbres habían ido evolucionando y a fines del siglo XVIII se comía caza y toda especie de volatería. Después de comer, los sacerdotes cantaban un responso y los anfitriones repartían a cada uno de los asistentes un pan blanco de 2 ó 3 libras, recuerdo del tradicional "pan de los muertos", un ritual muy antiguo. Al cabo de un año de la muerte del difunto, se celebraban tres oficios con convite también; esta vez invitaban sólo a sacerdotes y parientes.

El corregimiento de Barcelona: Los pueblos del Llobregat

Begues: “La comida, pobre: verdura, legumbres, tocino y poca carne.”

Castelldefels: “La comida es muy pobre: judías, havas, verduras, un poco de tocino y, raras veces, carne.”

Cervelló i La Palma: “La gente más acomodada comen tal qual la carne cara, tocino, legumbres, berduras y pesca salada. Los demás, legumbres, berduras y pocas veces pesca salada.”

Esparreguera: “La buena o mala comida pienso que comunmente la regula la proporción de la conveniencia de cada uno, bien que la gente ínfima no tienen pas acreditada esta buena conducta, gastando muchos en el día de fiesta lo que con su sudor habían adelantado en los días de trabajo, con perjuicio grande de la familia.”

Esplugues: “Las gentes acomodadas comen a mediodía la olla y a la noche el platillo. Las más pobres, un pedazo de pan, sardina, coles y tozino.”

Gavà: “La comida es muy pobre y apenas prueban la carne.”

L’Hospitalet: “Que las gentes acomodadas la comida que usan es al mediodía la olla y a la noche el platillo. Y las demás pan y una sardina, o en lugar de ésta un pedacito de tocino, queso u otras frioleras.”

Martorell: “La comida regular de los ricos es una buena olla con su tozino, churiso, garbansos y buen carnero, y otro guisado. Esto es lo regular, alternando algunos días alguna perdiz, pollo o pitchón. Y la gente pobre, legumbres y algunas veces una olla con tozino.”

El Papiol: “Los que pueden, comen carne. Los pobres se contentan de sardinas, legumbres, hortalisas y otras cosas semejantes.”

El Prat: “Las gentes acomodadas, en los días de carne suelen comer carne fresca i tocino. Los pobres, tocino si tienen; en los días de pescado, pesca salada.”

Sant Andreu de la Barca: “Comúnmente se tratan bien las familias, como se desprende del dicho consumo de 700 cabezas de ganado o de obejas al año. A excepción de los más pobres, que no es diariamente, pues pasan con judías, tozino, verduras, bacalao y pesca salada.”

Sant Boi: “Son las gentes algo glotonas y poco retenidas en el gastar, no dudando en gastarse el día de fiesta y su vigilia en glotonerías y juego lo que ganaron en toda la semana, con lo que resultan varios pobres voluntarios, siendo muy pocos los de solemnidad y necesidad.”

Sant Climent: “Coment carne quient puede. Y los que no puedent coment coles, abixuelas y nabos.”

Sant Esteve Sesrovires: “La comida de las gentes acomodadas es la olla a medio[día] y el platillo a la noche. Y los pobres, pan, cevolla, sardinas, coles y otras frioleras.”

Sant Feliu: “La comida que usan regularmente los labradores y artesanos es su puchero mui zasonado con su carne y buen tocino. Y la gente pobre, legumbres y verduras con tocino.”

Sant Joan Despí: “Hacen una vida económica y moderada.”

Sant Just Desvern: “Su comida [es] parca, reducida mucha parte a verduras, sardinas, algún poco de carne de cerdo y, quando más, a una especie de potage que llaman “escudella”, compuesta de arroz, de fideos y de algunas legumbres, cocido todo con el caldo de la olla, que hacen las más veces de sólo carne de cerdo.”

Santa Creu d’Olorda: “La comida [...] es lo mismo que [en] Cerbelló y Torrellas.”

Sants: “Las gentes acomodadas y aun sus operarios y criados comen olla y guiso de carne, los más de los días, a la comida; por la noche, verduras. Y los pobres aprovechan las gorduras de los carneros y suplen lo demás con verduras, judías y calabazas.”

Torrelles: “La gente más acomodada de este término, su comida es carne tal qual vez el año (pero poca), tocino, legumbres y berduraz; en ayuno, pesca salada. Los pobres, pesca salada.”

Vallvidrera: “Usan de verduras, legumbres y tozino, y acuden también algún poco a la carnicería.”

Viladecans: “Hay muy poca diferencia en la comida entre los pobres y los ricos. En unos i otros es muy parca, con la diferencia que en aquéllos es por necesidad y en éstos por economía”.⁵

Resulta muy ilustrativo de la situación económica y social de estas poblaciones que rodeaban Barcelona por la zona del río Llobregat la extrema pobreza de su alimentación. Cataluña vivía en esa época un proceso de transformación y expansión económica, pero el coste social fue elevado. Aunque existían algunas diferencias entre las gentes en mejor y peor situación, el panorama general era de un nivel muy bajo, muy pocos productos, platos muy simples, todo muy rutinario. La diversidad se perdía a causa de la pobreza que a todos afectaba en mayor o menor grado. En Begues la comida era pobre: legumbres, verduras, tocino y poca carne. Tampoco tenían un pan de calidad. Para la elaboración del pan, mezclaban el trigo con habas, habones y maíz. El pueblo de Castelldefels era deficitario de todo, sólo se bastaba en vino, aves de corral y leña. El pan lo hacían mezclando con el trigo otros cereales como el maíz y harina de legumbres, habas, habones. La comida era muy pobre: judías, habas, verduras, y un poco de tocino. Raras veces comían carne.

En Cervelló i la Palma, el pan se hacía normalmente de una mezcla de cereales, trigo y centeno, también legumbres. Los pobres comían legumbres, verduras y pocas veces pesca salada. La gente acomodada comía carne cara, tocino, legumbres, verduras y pesca salada. Los cazadores comían conejos y perdices. En Esparraguera había bastantes animales de caza menor, liebres, conejos, perdices, tórtolas. Y pesca fluvial variada. En Esplugues el pan lo elaboraban con trigo y otras simientes. La gente acomodada comía olla al mediodía y por la noche “platillo”, un guiso de carne. La gente pobre, se contentaba con un pedazo de pan, algunas verduras, sobre todo coles, como carne tocino y como pescado sardinas. En Gavá para elaborar el pan, mezclaban granos y legumbres. La gente pobre, apenas probaba la carne, aunque en el pueblo había pe-

5. Jaume CODINA, Josep MORÁN, Mercè RENOM eds., *El Baix Llobregat el 1789. Respostes al qüestionari de Francisco de Zamora*, Curial-Publicacions de l'Abadia de Montserrat, Barcelona, 1992, vid especialmente pp. 59-61.

queños rebaños de ovejas y cabras. En cambio, contaban con bastantes animales de corral: gallinas, pavos y conejos. L'Hospitalet de Llobregat tenía excedentes de trigo, vino, productos de huerta y aves de corral. Se recogían setas. La gente acomodada comía al mediodía olla y por la noche "platillo", un plato de carne guisada. La gente pobre comía pan y una sardina o bien un pedacito de queso o tocino.

En Martorell en la agricultura dominaba la viña, con algo de cereal. Como ganadería criaban ovejas y corderos. De las cabras se aprovechaba sobre todo la leche. Contaban con volatería variada, gallinas, pavos, ánades, palomas, ocas, y también conejos. La pesca era abundante. En los ríos Llobregat y Noya se pescaban llíseres, barbos, anguilas, truchas. Había colmenas que producían miel de muy buena calidad. En la carnicería vendían carne de macho cabrío y de carnero. El contraste entre la comida de los ricos y la de los pobres era evidente. La gente acomodada hacía una buena olla, con garbanzos y carnes variadas, tocino, chorizo y buen carnero. Después un segundo plato de guisado de carne, que alternaban con alguna perdiz, pollo o pichón. La gente pobre comía legumbres y de vez en cuando olla con tocino. Para ayudar a los pobres hambrientos el pueblo confiaba en el convento de los capuchinos: "Los capuchinos hacen todos los días una buena sopa, con la qual puede remediarse si hay algún pobre".

En El Papiol la agricultura era de viñedos y olivos, los granos escaseaban. Criaban algunos cerdos, pero eran pocos, y tampoco era muy abundante la volatería. También contaban con animales de caza para completar su alimentación, perdices, liebres y conejos. La comida de las gentes ricas y la de las gentes pobres una vez más estaba separada por el consumo de carne. Los que podían comían carne. Los pobres comían sardinas, legumbres, hortalizas. En el Prat, en la agricultura destacaba el cereal, pero tenían pocos viñedos. También se obtenían productos de huerta. La ganadería era escasa, algunos cerdos y ovejas. Abundaban los animales de corral. Se pescaba en cuatro lagunas, de donde obtenían lenguados, lubinas, platijas. Del río se pescaban anguilas, lisas, lubinas. Para la elaboración del pan se mezclaban trigo, habas y habones. La gente acomodada comía carne fresca y tocino. La gente pobre tocino, si tenían. En cuaresma y días de abstinencia comían pescado salado.

En Sant Andreu de la Barca la agricultura se centraba en la producción de trigo. De ganadería contaba con ovejas y cerdos. En la Fiesta mayor

se comía carne abundante y de calidad: “Tratan muy bien a los parientes y vezinos concurrentes, de modo que el más pobre gasta carne de pluma y muy poca oveja”. En Sant Boi la gente acomodada comía pan de trigo. Los jornaleros pan de mezcla de centeno, cebada o legumbres. El informante que respondió la encuesta de Zamora era el campesino más rico del pueblo y al contestar la pregunta sobre alimentación se mostró muy despreciativo, acusando a los pobres de no saber administrarse y gastar todo en los días de fiesta.

En Sant Esteve Sesrovires cultivaban sobre todo vino. También había trigo, centeno, olivares y naranjos. Como ganadería tenían carneros, ovejas, y cerdos. Los animales de corral, gallinas, pavos, eran para consumo del pueblo. Había colmenas, de donde obtenían una miel muy buena. El pan lo elaboraban de trigo y simientes. La gente acomodada comía olla al mediodía y platillo por la noche. Los pobres comían pan, cebollas, coles, sardinas. En Sant Feliu escaseaba el cereal, pero había muchas viñas. También tenía muchos árboles frutales, melocotones, manzanos, naranjos, limoneros, perales, parras, nogales, olivos, algarrobos. Tenían poca ganadería y pocos animales de corral. El pan lo hacían de trigo y centeno. Los labradores y artesanos comían puchero con carne y buen tocino. La gente pobre comía sólo legumbres y verduras con tocino. En Sant Joan Despí cultivaban sobre todo viñas y algo de trigo, cebada y avena, unos pocos olivos y naranjos. De ganadería, unas pocas ovejas. Gallinas también pocas. El pan lo hacían de trigo, pero la mayoría lo mezclaban con legumbres.

En Sant Just Desvern las viñas eran de excelente calidad. Obtenían pasas y vino. Se cultivaba algo de trigo y algo de centeno, cebada, avena, olivos, guisantes, legumbres y frutas. Había muchas higueras. Criaban gallinas y cerdos. El pan se hacía de trigo mezclado con centeno. Los pobres le añadían legumbres, sobre todo fabolins, una especie de habas pequeñas. Comían verduras, sardinas, algo de tocino. La escudella, que era el plato tradicional, tenía como base arroz, fideos y legumbres, todo ello cocido con un caldo, de carne de cerdo la mayoría de las veces. En Sants cultivaban trigo y vino. Ganadería muy poca. Pan había de dos tipos, uno de trigo, sin mezcla, y otro de trigo con maíz, habones o mijo, que se hacía cuando el trigo estaba caro. La gente acomodada comía olla y guisado de carne, por el día, por las noches verdura. La gente pobre aprovechaba la grasa de los carneros para dar sustancia a las verduras, judías y calabazas. Las bodas y bautizos se celebraban con grandes convites, según la categoría de la familia: “En las bodas de gente

acomodada se da sena en la casa de la novia, y el día siguiente comida en la del esposo; en ésta se cubre cinco veces la mesa. En los bautismos se da refresco de chocolate en las casas acomodadas; en las demás, de pan, vino, almendras y avellanas”. En Torrelles de Llobregat la agricultura era de secano, trigo y centeno. Había viñas, que producían mucho vino. Además tenían unos pocos olivos y algunos huertos con verduras. El ganado era variado, el más abundante eran ovejas, cabritos, también algunos cerdos y algunos bueyes y vacas. Tenían gallinas y unos pocos pavos. El pan era de mezcla de trigo, habas y otras legumbres. También se hacía pan de centeno con un poco de trigo y legumbres. La gente acomodada comía carne y tocino, acompañados de legumbres y verduras. En la época de abstinencia recurrían a la pesca salada.

En Vallvidrera la agricultura era de secano: un poco de trigo y vino de mediana calidad. Algunos vecinos cultivaban pequeñas huertas. La ganadería era muy escasa, sólo contaban con algunas cabras, de las que obtenían leche. Se cazaban perdices y conejos. Tenían hornos de pan. Comían de manera muy simple, verduras, legumbres y tocino. En Vila-decans la producción agraria no era muy variada. Además de trigo y cebada, que no eran muy abundantes, había olivos, viña, algarrobos, también muchos frutales. Como ganadería tenían algunas vacas, cerdos y corderos. Utilizaban la carne de buey, cuando se desgraciaban o morían. La volatería no era abundante, gallinas, algunos pavos, algunos conejos. Los pavos y conejos eran para vender. Había colmenas que producían miel de muy buena calidad. En un estanque pescaban algunas anguilas. La elaboración del pan era a base de trigo mezclado con cebada y se añadían además habas, habones y besas. La comida de los vecinos del pueblo era muy similar, todos eran muy parcos, unos por necesidad y otros por ahorrar.

Corregimiento de Manresa. Berga. Un pueblo del interior

“Berga: 161. Qué género de comida usan las gentes acomodadas y las más pobres.”

“La comida regular de los artesanos y gente acomodada es un puchero con una poca de carne, un poco de tocino y ortelizas, o legumbres, y en

la noche cenan una ensalada y de lo que queda del puchero de la comida, que por lo regular hacen más abundante para dicho fin. Los más acomodados usan el chocolate por la mañana, al medio día la sopa, olla, o puchero, un guizado y postres, y por la cena una ensalada, un guizado y postres. La gente más pobre y jornalera acostumbran a comer por la mañana sopa con azeite, o puches de harina de [...], en el mediodía legumbres, algunos con un poco de tocino, otros con algún [...] y otros con alguna sardina salada, o frutas del tiempo, y en la noche comen los puches, legumbres, o hortalizas conforme al tiempo. Estas gentes por lo regular beben muy poco vino por ser muy caro, y solo en los días de fiesta, que beben para toda la semana, y algunos con exceso.”⁶

En la alimentación de Berga se distinguían tres grupos, los más ricos, los medianos y los más pobres. La gente más rica estaba integrada en las modas gastronómicas de la época, como demuestra la costumbre de tomar por la mañana chocolate; pero sus hábitos alimentarios respondían también a la tradición establecida, como señala la comida del mediodía a base de sopa, olla, puchero, guisado y postres. Lo mismo sucedía en la cena, con un menú a base de ensalada, guisado y postres. En un escalón inferior se situaba la dieta intermedia. La gente acomodada y los artesanos comían puchero con carne, tocino y hortalizas o legumbres, cenaban una ensalada y lo que quedaba del puchero. En el nivel más bajo se hallaba la dieta de subsistencia. Los pobres, en lugar de comer pan de trigo, hacían el pan con todo tipo de mezclas de granos. Bebían poco vino, porque al no disponer de cosecha local era caro, y sólo podían permitírselo en las fiestas. Tomaban criadillas, es decir patatas, cocidas y mezcladas con harina. Comenzaba entonces a extenderse el consumo de patatas en la alimentación humana, antes reservadas para la alimentación animal. Era un producto de valoración muy baja, para gentes muy pobres o en épocas de necesidad. Por la mañana, en lugar del chocolate de los ricos, se debían contentar con desayunar una simple sopa con aceite o los puches de harina, es decir las populares gachas, muy posiblemente de maíz, un producto muy cultivado en esa zona. En la comida del mediodía la base la constituían las legumbres, a veces acompañadas con algo de tocino o sardina salada, y acaso un poco de

6. Roser SERRA I COMA, Llorenç FERRER I ALÒS, “Un qüestionari de Francisco de Zamora (1789)”, *Estudis d’Història Agrària*, nº 5, Barcelona, Centre d’Estudis Històrics Internacionals, 1985, pp. 159-207, pp. 201-203.

fruta del tiempo. Como cena otra vez puches, legumbres u hortalizas, es decir, una dieta vegetariana.

En días laborables trabajaban todo el día, excepto una hora al mediodía para comer. También desayunaban y merendaban, pero con una pausa de sólo media hora. En los días de fiesta, la gente se desquitaba de las privaciones cotidianas y se permitía beber vino y organizar meriendas. En las fiestas mayores había comida extraordinaria, con muchos invitados. Las bodas también se celebraban con grandes comidas. En los bautizos se invitaba a parientes y vecinos y los que podían permitirselo daban un refresco de chocolate. En las casas de campo se daba una comida. En los entierros también se organizaban las tradicionales comidas, sobre todo en las casas de campo; algunos todavía seguían las antiguas costumbres de no dar carne de pluma, en señal de luto.

Corregimiento de Vilafranca del Penedés: La Cataluña de la viña y el vino

“Vilafranca del Penedés: 161. Qué género de comida usan las gentes acomodadas y las más pobres.”

“La gente acomodada, carne de carnero y volateria; los pobres, oveja, vaca, bacalao, verduras, arenque y legumbres.”⁷

El pan se hacía con trigo puro o mezclado con cebada o centeno. El informante señalaba que la responsabilidad de alimentar a la familia recaía en las mujeres. Un convento de monjas carmelitas se dedicaba a la elaboración de pastas y dulces. La gente acomodada comía carne de carnero y volatería. Los pobres, oveja, vaca, bacalao, arenques, verduras y legumbres. La distribución del alimento a lo largo del día se hacía en función de las horas de trabajo. Los trabajadores del campo iban al trabajo en invierno a las 7 y media, almorzaban a las 9, comían a las 12 y después de co-

7. Manuel BARBA I ROCA, *El corregiment i partit judicial de Vilafranca del Penedès a l'últim terç del segle XVIII. Respostes al qüestionari de Francisco de Zamora*, Edicions del Museu de Vilafranca, Sant Sadurní d'Anoia, 1991, pp. 82-83.

mer descansaban hasta la 1; a las 4 merendaban y a las 5 regresaban a casa. La cena acostumbraba a ser más pronto en invierno y bastante más tarde en verano.

“128. Qué género de comida usan las gentes acomodadas y las más pobres.”

Capellades: “En el número ciento veinte y ocho se responde que la comida que usan las gentes acomodadas comúnmente son pan bastante bueno y vino, sus verduras y comen de carne de matxo. Y las más pobres comen pan de centeno, y el vino bueno, porque en esta tierra son muy amantes de él, con verduras, judías y otras legumbres; poco de carne de cerdo y cabrío.”

Carne: “Las comidas que regularmente usan los individuos más acomodados [sic] del pueblo son hortalizas, pesca salada, carne y tocino, pero los pobres solamente pueden comer pan con hortalizas, sardina y poca cosa.”

Castellolí: “Las gentes más acomodadas usan para la comida legumbres, bardura, tocino y algún poco de vaca, y los más pobres sólo legumbres y hortalizas.”

Espelt: “La comida que usan comer es coles y bledos, a certo tiempo pan sólo, y a otro tiempo se come coles y bledos sin pan.”

Igualada: “La gente acomodada comen abundantemente y de buena calidad. Los pobres no comen mal por su tendencia a comer bien y beben mucho vino.”

Maçana: “Usan manjar fasols y naps, cols, sebas; com no tenan menjan pa tot sol.”

Montbui: “Todo el lugar come coles, nabos y arangadas, y arroz también, y los más acomodados tal qual vez un poco de tocino.”

Òdena: “Se comen coles, pescado salado y los más acomodados algún poco de tocino.”

Orpí: “Los pobres comen poca verdura, pescado salado, arinas y sopas, y los más acomodados algún poco de tocino.”

Pobla de Claramunt: “En esta villa y término la gente más rica usa de mejor comida que no la gente pobre.”

Pujalt: “Los vecinos de dicho lugar, sus comidas de las gentes acomodadas, sus comidas lo qual es puchero de tucino y grabanzos o judías o bixelas [sic] o verduras; los pobres puchero de gicas [sic] y averzas o azelgas, y demás verduras, lo que pueda menear más acomodo.”

Rubió: “La comida que usan es coles y verduras en su tiempo, y al tiempo que no ai pan y sopas.”

Torre de Claramunt: “Las comidas que regularmente usan los individuos de este pueblo son hortalises, legumbres y pesca salada.”

Veciana: “Coles y legumbres con un poco de tocino es la comida.”

Vilanova del Camí: “La comida que se usa, come quien tiene.”

Cuadra de Vilanova del Camí: “Los de la mayor esfera comen pan y vino, mongetas, coles, arrós, arengadas y bacallá, y carne poca, y los de mansos pan y algunas veses no tanto como quieran, y de lo demás lo que puedan adquirir trabajando.”

Vilanova d'Espoia: “Se come coles, cebollas, arinas, y tal qual vez algún pedazo de tocino, y esto los más acomodados.”⁸

En este conjunto de pueblos los cultivos principales eran los típicamente mediterráneos, cereales, viñas y olivos. En poca proporción había azafrán. En la ganadería dominaba el ganado ovino, ovejas y corderos, también cabras, cerdos. Había gran abundancia de gallinas, conejos y otros animales caseros. Se hacía miel en muchos pueblos, toda de gran calidad. Con los excedentes del vino de la zona funcionaban unas 35 fábricas de aguardiente, que se exportaba a América. En bastantes pueblos había carnicerías públicas. El pan se hacía generalmente de trigo.

8. Josep M. TORRAS I RIBÉ, *La comarca de l'Anoia a finals del segle XVIII. Els "qüestionaris" de Francisco Zamora*, Publicacions de l'Abadia de Montserrat, Barcelona, 1994, pp. 526-528.

En Igualada el pan era de centeno, y de centeno mezclado con trigo que le llamaban “mezcladillo”. La gente acomodada comía abundantemente y alimentos de buena calidad. Los pobres no comían mal, según el informante, que les achacaba una tendencia a querer comer bien y a beber mucho vino. En Capellades no había trigo, cebada ni otros frutos y granos. Se importaba trigo y aceite de Aragón y Urgell. El vino era de una calidad media. El pan se hacía de trigo. También de trigo y cebada y, a veces, de trigo y legumbres varias. La gente acomodada comía pan bueno, vino, verduras y carne de macho. La gente pobre comía pan de centeno, vino bueno, verduras, judías y otras legumbres, carne de cerdo y cabrío, aunque poca. Según el informante, la gente rica comía pan de buena calidad y vino común; en cambio, los pobres comían pan de calidad inferior, pero bebían buen vino, alegando como motivo que en aquella tierra eran muy amantes del buen vino. Por las Fiestas mayores, el 15 de agosto, durante dos días se invitaba a comer a casa a los familiares. En total se consumían en estos convites 300 cabezas de macho, cordero y carnero, además de gallinas y pollos. En bodas y bautizos invitaban a su casa a un refresco de chocolate y algunos incluso a comer.

En Carne el cultivo principal eran las viñas. De cereal se producía trigo, cebada y avena. Había algunos olivos, nogales. De ganadería había carneros, ovejas, cerdos y volatería. El pan se hacía de centeno. La gente acomodada comía hortalizas, pesca salada, carne y tocino. La gente pobre, pan con hortalizas y sardinas. En Castellolí se cultivaban viñas; también unos pocos olivos, algunos nogales; de cereal, trigo, centeno y cebada. Ganado había el necesario para el consumo. La elaboración del pan era a base de mezcla de trigo y centeno. La gente acomodada comía legumbres, verduras, tocino y algo de vaca. Los pobres sólo comían legumbres y hortalizas. En Espelt se cultivaban viñas y cereales, centeno, cebada, espelta. No había ganado y escaseaba la volatería, criaban algunas gallinas para los enfermos. El pan era de mezcla de centeno, cebada y legumbres. La comida era tan simple que no se distinguía entre ricos y pobres. Normalmente comían pan y verduras, coles y acelgas; a veces sólo pan, a veces sólo coles o acelgas.

En Maçana el cereal principal era el trigo. El pan era de mezcla de trigo, cebada y legumbres. Había algunas gallinas. Al ser un pueblo pequeño las diferencias sociales no eran grandes y todos comían de manera similar. La costumbre era comer judías, nabos, coles y cebollas. A falta de verduras, sólo pan. En Montbui los cultivos eran viñas, unos po-

cos olivares y granos. De ganadería había ovejas y gallinas. La gente acomodada comía coles, nabos, arroz, arengadas y un poco de tocino. Los pobres comían lo mismo, menos el tocino. En Odena se cultivaban viñas, unos pocos olivos, centeno y cebada. No había huertas. De ganadería había carneros y ovejas. También bueyes, que se destinaban a la alimentación cuando no servían ya para trabajar. Tenían gallinas y unos pocos conejos. Los pobres comían coles y pescado salado. Los acomodados comían coles, pescado salado y un poco de tocino. En Orpí los cultivos principales eran viñas, unos pocos olivos, varios cereales, centeno, cebada y muy poco trigo. Había ganadería lanar, poco cabrío y los bueyes eran para comer cuando no servían para trabajar. Tenían gallinas, pero pocas. El pan se hacía en las casas, del cereal que se recogía. A veces se alargaba mezclándolo con legumbres. Los pobres comían verdura, poca, pescado salado, harinas y sopas. Los acomodados comían además un poco de tocino.

En La Pobla de Claramunt los cultivos eran de secano. Había abundantes viñas. No se criaba ganado. Tenían algunas gallinas. De los pinos se obtenían piñones y cuidaban algunas colmenas que daban miel. El pan era de centeno. La gente rica comía mejor comida que la pobre, sin más precisiones. En Pujalt los cultivos eran de regadío: viñas y nogales. También se cultivaba trigo, escanda y centeno, pero no suficiente. Ganadería había poca. La gente acomodada comía puchero de tocino y garbanzos, judías o habichuelas, y verduras. La gente pobre comía puchero de berzas o acelgas y otras verduras. En Rubió los principales cultivos eran de viñas, centeno, espelta y cebada. Tenían cabras, ovejas, cerdos y gallinas. El pan era de centeno. No se distinguía entre ricos y pobres en materia de alimentación. Todos comían pan y sopas y, si era la época, también coles y otras verduras. En Torre de Claramunt los cultivos eran de regadío y secano. Había viñas y olivos; de cereal se cultivaba trigo, centeno, cebada y avena; también legumbres y verduras. Había carneros, ovejas, cerdos y unas pocas gallinas. El pan era de centeno y algunas legumbres. En la alimentación no se distinguía entre ricos y pobres. Comían hortalizas, legumbres y pesca salada.

En Veciana la agricultura se basaba en la viña y el cereal, algo de trigo, algo de centeno y poca cebada. Había algunos olivos y algunas huertas. De ganadería, ovejas. También gallinas. El pan se hacía de mezcladizo de trigo y centeno. A veces se añadían legumbres. No se especificaban las diferencias de alimentación entre ricos y pobres. Comían lo mismo,

legumbres, coles y un poco de tocino. En Vilanova del Camí los cultivos eran de secano. Sólo cultivaban viñas, algo de trigo y algo de cebada. Ganadería había poca, algunas ovejas. También unas pocas gallinas. El pan era de trigo y legumbres. La gente trabajadora no hacía, según el informante, más que trabajar y comer. No se especificaba entre acomodados y pobres: “come quien tiene”. Hacían convites a sus parientes el día del Santo Patrón, bautismos, bodas y entierros. En Cuadra de Vilanova del Camí la agricultura era de secano. Había viñas y entre las viñas se sembraba trigo. También se cultivaban legumbres. Había algunas cabras y gallinas. Se cazaban perdices y conejos con escopeta. El pan era de trigo, rubio o moreno. La gente sólo trabajaba y comía. La gente acomodada comía un poco mejor: pan, vino, judías, coles, arroz, arengadas y bacalao, pero poca carne. La gente pobre comía pan, y no siempre, y algunos otros alimentos sencillos, los que podían comprar con su trabajo. En Vilanova d’Espoia había trigo y viñas. Ganado muy poco. El pan se hacía de trigo o de trigo y legumbres, para alargar. La alimentación era muy parca. Los pobres comían coles, cebollas y harinas. La gente acomodada comía coles, cebollas, harina y algo de tocino.

Corregimiento de Tarragona. Vilanova i la Geltrú: Un pueblo de la costa

“128. Qué género de comida usan las gentes acomodadas y las más pobres.”

“Las gentes acomodadas del Pueblo comen su buen carnero (que lo es tanto como el mejor que se come en todo el Principado) y vaca para su olla; de pollos, pavos y demás animales caseros (de que como se ha dicho en el nº 63 queda tan provista nuestra plaza) comen en abundancia; haciendo por lo regular, aunque sea día de carne, en mucha parte el pescado de la costa, a que está naturalmente inclinada la gente. Los de Marina en el día, y todos aquellos que les chorrea aún la agua de sus pañales que llevaron mojados, andan (por más cargados de doblón que vayan) poco de pucheros, comen sus pollos, gallinas, pavos y buenos pescados, que guisan con tanta esquisidez que no puede apostárseles el mejor de los Cocineros. Las más pobres gentes, tanto de Marina como del campo el pececito barato, bacalao, atún, sardinas y otras pescas saladas hacen la costa

para su comida, los tomates para sainetes, y los pimientos y éstos cuanto más picantes mejor, con que se les asienta el trago, que como es tan bueno en este pueblo les vale una India cada bocado; todos indistintamente comen mucho arroz, que nos traen del Ampordán, y judías que vienen de los lugares de regadío, y también por el mar, que es del mayor consumo.

Hay también algunas comidas de cajón, que no se dejan por más que valga menos la faltriquera, aún de los medianamente acomodados, que son por Navidad el Pavo con los turrone y Barquillos para postres son su Malvasia para mojarlos, motivo de hecharse de buenos gotis, y es asimismo de cajón sacar aquellos entre las demás especies de bizcochos en estos tiempos en los refrescos de las Señoras. Por Carnaval la Peuhada, que se compone de pies de cerdo, o carnero rebozados con huevos y cubiertos de azúcar, canela, etc. Otros hay que hacen esta Cazuela también se le da este nombre) de pedacitos de tocino con arroz, fideos, etc. cubierto asimismo a modo de corteza de huevos con su azúcar y canela, cocido regularmente en el horno. Por la víspera de Difuntos, castañas y vino blanco, a que juntan los Señores panecillos cumunmente dichos Panellets de las Animas, que son ya de mazapán, ya de amargos etc. a proporción de lo que tiene que gastar es la esquisitez de ellos. Faltarían gravemente los Cortejantes, si en semejante día dejasen de regalar de ellos a sus cortejos.”⁹

Las mujeres tenían, como siempre, un papel predominante en la alimentación familiar. El informante las presenta como muy trabajadoras: “... y es un primor viendo a las más laboriosas, que casi no comen o guisando muy ligeramente por no dejar su trabajo, y por más que den de mamar a sus niños, trabajan los dedos...” Si por laboriosas cocinaban poco, por limpias sustituían el hogar por el fogón, para no ensuciar sus casas: “Por lo común corresponde el aseo interior de las casas a su blanco exterior (...) dejan muchas mujeres para tenerlo limpio, de hacer fuego en su hogar, valiéndose de hornillos para cocer su comida a fin de no emporcar la cocina con el humo.”

Se distingue entre dos modelos alimentarios, el de las gentes acomodadas y el de las gentes pobres. Como siempre la barrera era el consumo

9.Joan ORRIOLS I CARBONELL, *Resposta de Francesc Papiol al qüestionari Zamora, Vilanova i la Geltrú 1790, Vilanova i la Geltrú, 1989.*

de carne. La gente acomodada comía buen carnero, vaca para la olla, y sobre todo mucha volatería, pollos, pavos, gallinas, pues la comarca los criaba en abundancia y de excepcional calidad. Una característica muy peculiar, consecuencia de tratarse de un pueblo litoral con buen pescado, era la inclinación de la gente, también de la gente acomodada, a incluir el pescado en su alimentación, incluso en días en que la carne no estaba prohibida por los preceptos religiosos. Pero no se trataba de un pescado cualquiera, sino pescado fresco y además pescado de calidad. De esta afición se derivaba una cultura culinaria que valoraba el pescado y alcanzaba un alto nivel gastronómico en su preparación, con platos que el informante calificaba de “exquisitos”. Muy curiosa es la observación de no ser las gentes ricas aficionadas al tradicional puchero y preferir la volatería y el pescado. Estos rasgos constituyen un ejemplo muy particular, con dos puntos bien señalados, poco interés por la olla, el plato más común entre todos los estamentos sociales de la época, y gran interés por el pescado, hasta entonces un alimento poco valorado, considerado sustituto obligado de la carne. A fines del siglo XVIII el pescado de calidad comenzará a cobrar importancia en la alta cocina. Los pobres, tanto los que trabajaban en el mar como en el campo, comían también pescado, pero con un significado muy distinto. Se trataba de pescado barato, si era fresco, pescado pequeño, de especies poco apreciadas, pero la mayor parte de las veces se trataba de pescado salado, como el bacalao, el atún, las sardinas. No comían apenas carne y nada de volatería. Como acompañamiento tomates y pimientos picantes, dos productos procedentes de América que habían triunfado en la cocina popular, ya desde el siglo XVI el pimiento y en el siglo XVIII el tomate. Todo acompañado del imprescindible trago de vino. Como base de la alimentación, los cereales y las legumbres. Destacaba que comían mucho arroz, traído del Ampurdán, y judías. El arroz tuvo un gran papel en la alimentación de la España moderna, su consumo se generalizó en el siglo XVIII. En esa misma centuria las judías ganaron la partida en la alimentación catalana a todas las demás legumbres.

Los días de fiesta la alimentación ordinaria se incrementaba y se transformaba, incluyendo productos y platos tradicionales. En Navidad todo el mundo comía pavo, turrón y “neulas” –barquillos– con malvasía. Y las señoras, para distinguirse, comían bizcochos. Por Carnaval, lo típico era la “peuada”, pies de cerdo o carnero rebozados con huevos y cubiertos de azúcar y canela; la cazuela era un plato parecido al anterior, con arroz, fideos, y pedacitos de tocino, todo cubierto con una capa de

huevos con azúcar y canela. Se hacía al horno, para que se formara una costra dulce. El Día de Difuntos comían castañas, con vino blanco. Los señores, además, “panellets de las ánimas”, de mazapán dulce y almendras amargas. Las fiestas se celebraban con grandes comidas. Los convites eran espléndidos, también los refrescos, y muchas veces los gastos estaban por encima de las posibilidades económicas de los anfitriones.

Corregimiento de Talarn. Andorra: pueblos de montaña

“Talarn: 128. Qué género de comida usan las gentes acomodadas y las más pobres.”

Baen: “La comida que se usa en este pueblo es coles, nabos, tocino en invierno y en verano arroz y judías con alguna poca de carne que ellos matan de sus rebaños y todos comen así de la misma manera.”

Brenui: “La comida regular es legumbres y coles.”

Bretui: “La comida habitual es nuestro pan de cada día ¿? legumbres, coles, acelgas y hierbas del campo.”

Mentui: “La comida que se usa regularmente es tocino, legumbres ¿? silvestres que abundan y algunos huevos.”

Pujol: “Los géneros que acostumbran a comer en los días de fiesta ¿señalar? a la olla algunos pollos que se crían capones ¿pichones? y algunas ¿? conejos que se matan ¿? otros días. La olla con sus verduras ¿? y tocino que todos matan.”¹⁰

10. Ramon BOIXAREU, *Resposta del corregiment de Talarn al qüestionari de Francisco de Zamora*, Pagès editors, Lleida, 1989. Martí BONETA, *Respostes de la vall de Capdells al qüestionari de Francisco de Zamora*, Pagès editors, Lleida, 1991. Pep COLL, *Aramunt, Eri-nyà, Rivert, Sant Martí de Canals, Serradell, Sossís, Toralla, Torallola. Respostes al qüestionari de Francisco de Zamora (1790)*, Pagès editors, Lleida 1990.

Los datos sobre estos pueblos son escasos. Conocemos la elaboración del pan, en Brenui era de centeno, y en Bretui, Mentui y Pujol era de mezcla de trigo y centeno. La alimentación era muy sencilla. En Baent, en invierno comían coles, habas y tocino, en verano, arroz y judías con un poco de carne de sus propios rebaños. En Brenui comían legumbres y coles. En Bretui comían pan, legumbres, coles, acelgas y también hierbas del campo. En Mentui comían tocino, legumbres y algunos huevos. En Pujol, los días de fiesta comían olla; unos pocos, los más afortunados, tomaban pollo, capones, pichones y conejos. Los días de ordinario comían olla con verduras y tocino. En Pujol, en los entierros, los sacerdotes y los parientes comían en casa del difunto y se acostumbraba a dar chocolate y algún refresco.

“Andorra: 161. Qué género de comida usan las gentes acomodadas y las más pobres.”

“Los menjars de la gen acomodada o de convenièncias és bon tossino, moltó, bou, verdures al olla, principi, y algun plat de polalla; los medians, una bona olla de moltó y tossino, y los ínfims alguna poca de verdura, y sopas de oli o de mantega.”

La gente acomodada comía buen tocino, carnero, buey, verduras para la olla y volatería. La gente de condición media y baja, verduras y carne de carnero y tocino. La gente pobre se había de contentar con algo de verdura y sopas de aceite o mantequilla.¹¹

Conclusión

La encuesta de Zamora, a pesar de todas sus limitaciones y de su ineludible carga de subjetividad, en función de los distintos informantes que respondieron a las preguntas, ofrece, sin embargo, información muy valiosa. El panorama resultante tipifica diversos modelos de alimentación,

11. Sobre la alimentación andorrana en la época moderna vid María de los Ángeles PÉREZ SAMPER y Mercè GRAS: “El menjar i la cuina a Andorra en el passat. Breus reflexions a propòsit d’uns exemples culinaris” en *Annals*, Institut d’Estudis Andorrans, 1993, pp. 127-138.

la urbana y la rural, la rica y la pobre. Muy significativa resulta la composición del pan. En la ciudad era de trigo, blanco, sin salvado, para las clases altas, y moreno, con salvado, para las clases bajas. En cambio, en el campo el pan era de mezcla, una mezcla mejor o peor, según los lugares y las épocas, según las condiciones del abastecimiento de trigo y la variación de su precio. Mar y montaña añadían algunos matices y peculiaridades a los modelos básicos.

Recoge la encuesta de Zamora los cambios que se habían producido a lo largo del siglo XVIII, con la introducción de nuevos productos, como el maíz y la patata, y nuevos platos. La diversidad en el menú era mucho mayor en el caso de la alimentación de las gentes acomodadas, que podían permitirse variar y adquirir alimentos más caros. La continuidad de los hábitos alimentarios se manifiesta claramente en el papel central que ocupaba el plato tradicional por excelencia, la olla, presente en la mesa de todas las clases sociales, una olla rica en carne en el caso de las gentes acomodadas, y una olla vegetal, a base de verduras y legumbres, acaso alegrada con un poco de tocino, en el caso de las gentes más pobres. El apego a la tradición se registra igualmente en las costumbres ligadas a las principales fiestas del ciclo vital y litúrgico. El papel de barrera social que desempeñaba el consumo de carne era un indicador clave. Los ricos comían carne, los pobres apenas. Las clases populares se hallaban limitadas, salvo algún día de fiesta, a una dieta muy simple y repetitiva, a base de pan y vino, un potaje de verduras y legumbres y la continua presencia del pescado salado, sobre todo “arengadas” y bacalao. Las variaciones estaban relacionadas con las diferencias existentes entre, ricos y pobres, campo y ciudad, costa y montaña. A pesar de la sustancial unidad, en la encuesta de Zamora se aprecia suficientemente la diversidad existente en la alimentación catalana de finales del Antiguo Régimen.