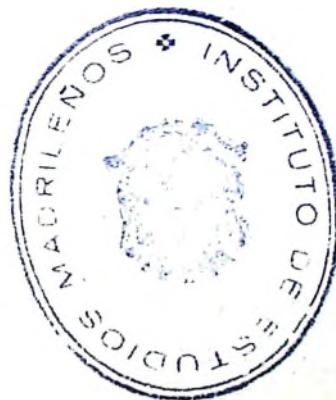


ANALES DEL INSTITUTO
DE
ESTUDIOS MADRILEÑOS

Tomo III



CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS
MADRID, 1968

S U M A R I O

EL INSTITUTO DE ESTUDIOS MADRILEÑOS	<i>Páginas</i>
Actividades del Instituto durante el año 1967, por <i>Francisco Arquero Soria</i>	9
ESTUDIOS	
Algunos aspectos del Madrid de Felipe II (Tercera parte), por <i>José Antonio Martínez Bara</i>	17
La más antigua plaza de toros de Madrid, por <i>M.º del Carmen Pescador del Hoyo</i> .	29
La fecha de los dibujos del plano de Texeira, por <i>José del Corral</i>	43
Noticias de doscientos trece documentos inéditos sobre el Buen Retiro de Madrid y otros Sitios Reales (Años 1612-1661), por <i>Baltasar Cuartero y Huerta</i>	51
Noticias de impresores y libreros madrileños de los siglos XVI y XVII (Continuación), por <i>Mercedes Agulló y Cobo</i>	81
Notas bibliográficas sobre escritores madrileños de los Siglos de Oro, por <i>José Simón Díaz</i>	117
Relojes y relojeros del Ayuntamiento de Madrid en los siglos XV y XVI, por <i>Eloy Benito Ruano</i> ...	141
Sermones predicados en Madrid. I: Siglos XVI y XVII, por <i>Félix Herrero Salgado</i> ...	151
«Ataques» contra la muralla de Madrid en el siglo XVII, por <i>Mercedes Agulló y Cobo</i> .	163
La población de la villa de Madrid en el censo de Aranda (1768-69), por <i>Fernando Jiménez de Gregorio</i> ...	173
La Real Academia Latina Matritense en los planes de la Ilustración, por <i>Francisco Aguilar Piñal</i> ...	183
Campomanes, los jesuitas y dos Hermandades madrileñas, por <i>Antonio Domínguez Ortiz</i> ...	219
Estampas del Madrid dieciochesco. Diversiones populares en las noches veraniegas, por <i>Ramón Esquer Torres</i> ...	225
Dos grandes músicos «desmadrileñizados»: <i>Manuel García</i> (padre e hijo), por <i>José Subirá</i> ...	229
El autor y la fecha de un grabado del antiguo Madrid, por <i>Nicolás Cabrillana</i> ...	239
Bosquejo histórico de Don José Duaso, por <i>Enrique Pardo Canalis</i> ...	253
Algunos aspectos de la alimentación de Madrid, por <i>Demetrio Casado</i> ...	281

	<i>Páginas</i>
Madrid, motivo y tema literario, por <i>Leonardo Romero Tobar</i>	289
El futuro de la Casa de Campo de Madrid, por <i>Antonio Linares</i>	297
Plan de construcciones escolares en Madrid, por <i>Antonio Aparisi Mocholi</i>	309
MADRILEÑOS FAMOSOS	
Fernando VI o el reformismo pacifista, por <i>Manuel Espadas Burgos</i>	319
Silueta del madrileño Carlos III, por <i>José Cepeda Adán</i>	331
Alfonso XIII en diez estampas, por <i>Vicente Palacio Atard</i>	341
MEMORIAS Y RECUERDOS	
Páginas del «Diario de un campesino del Danubio» en las que se habla de Madrid, por <i>Vintila Horia</i>	357
Este Madrid adoptivo y cotidiano, por <i>José Gerardo Manrique de Lara</i>	371
SEMINARIO DE TOPONIMIA URBANA	
Noticias de las actividades del Seminario	383
La ordenación toponímica de Pontejos en 1835, por <i>Federico Romero</i>	385
Nomenclátor literario de las vías públicas de Madrid (Primera contribución), por <i>José Simón Díaz</i>	401
Aportación documental al estudio del callejero madrileño (1860-1963), por <i>Trinidad Moreno Valcárcel, M.ª Teresa González Pueyo, Matilde López Adán, M.ª del Pilar Méndez Fernández y José Manuel Argüelles Garrido</i>	451
Notas de un lector sobre cuestiones de toponimia, por <i>M. P. J.</i>	555
Sobre un «Diccionario de Madrid»	559
MATERIALES DE TRABAJO	
Quisquilia, por <i>Agustín Gómez Iglesias</i>	565

ALGUNOS ASPECTOS DE LA ALIMENTACION DE MADRID

Por DEMETRIO CASADO

La importancia de la alimentación viene determinada por la trascendencia de las funciones que cumple y por la complejidad y gravedad de los problemas a que da lugar.

Como es sabido la función psicobiológica más importante de la alimentación, consiste en satisfacer la necesidad primaria más perentoria que tiene el hombre, si se exceptúa la de respirar. La imposibilidad de realizar el impulso correspondiente a esa necesidad origina el gravísimo problema del hambre (y de la sed), con sus secuelas de disminución física, frustración, enfermedad y muerte. A la altura de la segunda mitad del siglo xx, éste es el panorama diario de cientos de millones de hombres¹.

Dada la gravedad de este problema, el interés objetivo de cualquier otro aspecto de la alimentación es secundario, pero es evidente que en la percepción subjetiva de muchas personas que no lo padecen, prima la dimensión hedonística de la alimentación, es decir, su capacidad de proporcionar una satisfacción gastronómica, que no se vincula necesariamente a la necesidad de comer², y que no se origina en una carencia fisiológica, sino en la anticipación psicológica de un placer.

Antes de salir de estas someras consideraciones motivacionales, parece obligado mencionar que la alimentación tiene relación también con otras necesidades, como puede ser la de «afiliación» a través de las «comidas de hermandad» por ejemplo, y la de prestigio social, en cuanto que el consumo de determinados alimentos es un símbolo de posición social.

¹ Sobre este problema puede consultarse la introducción de mi libro *Perfiles del hambre*. Madrid, Edicusa, 1967.

² En la práctica, la motivación hedonística se produce asociada en muchos casos a la homeostática, o de restitución del equilibrio fisiológico, a que se aludió anteriormente.

Esta última faceta es interesante desde un punto de vista sociológico, puesto que constituye una vía de acceso a los estudios de estructura social y una manifestación importante de la cultura. Importa también a la sociología la función doméstica relacionada con la alimentación, así como los hábitos de consumo de las familias y de los grupos sociales.

Ambos aspectos se vinculan estrechamente con la economía, tanto en lo que atañe al consumo, como en lo que se refiere a la producción y a la distribución, siendo de notar que en las grandes urbes modernas —como el Madrid actual— estas cuestiones revisten una complejidad especial, ya que en ellas se da en grado extremo la disociación de la producción y el consumo, y se hace necesario por consiguiente organizar y mantener amplios y voluminosos procesos de abastecimiento.

Dependencia alimentaria de Madrid

Como indicador anecdótico —e indirecto— de la magnitud de este fenómeno en relación a Madrid, puede citarse que para el año 1966, el peso medio de las basuras orgánicas producidas, fue de unas 700 toneladas por día³.

La situación geográfica típicamente interior de Madrid, su gran población y la limitada variedad y cantidad de alimentos que se producen en su provincia y aún en las limítrofes, determina una *dependencia alimentaria múltiple y dispersa*, que abarca a la totalidad del país.

En el capítulo de «pescados y mariscos», que es en el que la dependencia resulta más obligada, y para el año 1964, se controló la entrada en Madrid de 92.715.771 kilogramos⁴, correspondientes a 60 clases diferentes de pescados y mariscos, siendo los puntos de procedencia, definidos según las referencias geográficas manejadas por la estadística municipal y ordenadas de mayor a menor volumen de suministro, las siguientes: Cádiz y provincia; Málaga, Granada y Almería; Algeciras; Vigo y Marín; Coruña y Lugo; Guipuzcoa y Vizcaya; Huelva y provincia; Pontevedra y provincia; Santander y provincia; Asturias y Alicante; Castellón, Valencia y Murcia.

En lo que se refiere a las carnes, Madrid, además de las conservadas procedentes del extranjero, recibe reses sacrificadas en mataderos (normales y frigoríficos) de varias provincias y las reses que se sacrifican en el Matadero Municipal, provienen de la casi totalidad de las provincias españolas.

³ Cifra estimada en base a la información publicada por JESÚS GARCÍA SISO en *Producción y eliminación de residuos urbanos de Madrid. ANALES DEL INSTITUTO DE ESTUDIOS MADRILEÑOS*, tomo II, C.S.I.C., Madrid, 1967.

⁴ Este dato y los que a continuación se citan proceden del *AYUNTAMIENTO DE MADRID: Resumen estadístico 1964*. Madrid, 1966, págs. 100 y ss.

En el grupo de frutas, la dependencia es también múltiple y dispersa; los 188.895.752 kilogramos de frutas controlados estadísticamente en el citado año, procedieron de todas las regiones españolas, excepto Baleares, siendo el orden de importancia de las distintas áreas a que se refiere la información estadística del Ayuntamiento, el siguiente: Valencia; Granada, Almería y Murcia; Castilla la Nueva; Aragón; Extremadura; Andalucía (excepto Almería y Granada); Cataluña; Castilla la Vieja; Galicia, León y Asturias; provincias vascongadas y Canarias⁵.

En las verduras, que es el otro grupo de alimentos para el que se publica información respecto a la procedencia geográfica, se da también el fenómeno apuntado, pero se acusa una aportación mayoritaria de la región a que pertenece Madrid, ya que sobre un total de 260.682.193 kilogramos registrados en el año citado, 142.767.140 procedían de Castilla la Nueva.

La significación de la dependencia que ponen de manifiesto los datos citados, debe ponderarse teniendo en cuenta que *se refieren a artículos de difícil y costosa conservación y almacenamiento, dado su carácter perecedero*. La leche presenta este mismo problema y su abastecimiento procede también de numerosas zonas extraprovinciales: Santander, Asturias, provincias gallegas, Avila, Segovia, Badajoz, León, etc. La provincia de Madrid contribuye también a este abastecimiento e incluso la propia ciudad ha venido teniendo un cierto volumen de producción, procedente de las vaquerías instaladas dentro del casco urbano. La peculiaridad de este hecho que constituye una excepción a la pauta de disociación de la producción y el consumo antes propuesta, y la reciente crisis que ha experimentado, le confieren un cierto interés que justifica el que se le dedique alguna atención.

Según datos facilitados por la Subdirección General de Sanidad Veterinaria, en 1964, antes de iniciarse la campaña que comenzó el 1 de septiembre y que tenía por objeto implantar la venta de leche higienizada exclusivamente, existían en Madrid 550 vaquerías, con un censo de 9.845 vacas, cuya producción media se estima en 15 litros de leche por día. La aplicación de la prohibición de la venta de leche fresca que se inició, con alguna excepción⁶ en la fecha citada, y se hizo total el 1 de julio de 1965, obligaba a las vaquerías a vender su producción a los centros higienizadores, y por ello se aceleró el proceso de clausuras voluntarias, hasta el punto de que con posterioridad a la fecha únicamente citada, el número de estos establecimientos productores había des-

⁵ En la fuente citada no se registra el movimiento de plátanos.

⁶ Se permitía la venta de leche reconstruida a partir de concentrados, pero controlada directamente por Sanidad.

cendido a 460⁷ con un censo estimado en 6.291 cabezas, que para enero de 1966 se había reducido a unas 5.200. Es de prever que en la actualidad esta cifra se habrá reducido notablemente y está próxima la fecha en que se extinga este rasgo residual del viejo Madrid⁸.

Hambre de Madrid

Dadas las características de la dependencia de abastecimiento de Madrid anteriormente comentadas, no puede extrañar que la crisis alimentaria experimentada por la población madrileña en la guerra civil, fuera particularmente grave. Interesa considerar este hecho, por su importancia intrínseca, y también por ser el punto de partida de la tendencia en que deben situarse los niveles alimentarios actuales de Madrid, así como el marco de referencia a que corresponden ciertas valoraciones estereotipadas de los mismos.

Para conocer la gravedad del problema del hambre en Madrid durante la guerra civil, puede servir mejor que otros testimonios directos o literarios, la información científica procedente de las investigaciones del doctor Grande Covian. He aquí, en transcripción resumida, algunos datos⁹: La dieta de los

⁷ La distribución por distritos de estos centros era la siguiente:

DISTRITO	Centros con despacho	Centros sin despacho	Total
Centro	—	—	—
Latina	6	13	19
Universidad	12	17	29
Chamberí	9	6	15
Tetuán	39	43	82
Chamartín	14	37	51
Ventas	21	40	61
Buenavista	12	9	21
Retiro	5	1	6
Arganzuela	9	23	32
Carabanchel	24	42	66
Vallecas	26	52	78
TOTAL	177	283	460

⁸ Otro indicador de la tendencia decreciente de la cabaña madrileña es la evolución del volumen de leche entregada a los centros higienizadores por las vaquerías de Madrid; según datos de la Subdirección General de Veterinaria, a finales de junio de 1965 las entregas eran del orden de los 105.000 litros diarios, descendiendo a unos 88.000 en el mes de febrero de 1966 y a 70.000 aproximadamente en octubre del mismo año.

⁹ Tomados de F. GRANDE COVIÁN y F. GIMÉNEZ GARCÍA: *Sobre los trastornos carenciales observados en Madrid durante la guerra*, «Revista Clínica Española» n.º 4, octubre 1940, páginas 313 y ss. Teniendo en cuenta que los datos de este trabajo no proceden del estudio de una muestra rigurosamente representativa, deben tomarse como estimaciones aproximadas.

madrileños descendió al nivel del 50 por 100 de las normas de necesidades en lo que se refiere a su poder energético y a su contenido en proteínas, siendo éstas de origen vegetal principalmente, según es característico de la generalidad de las situaciones de escasez¹⁰; el aporte de sales y vitaminas también presentaba niveles inferiores a las normas de necesidades, siendo especialmente grave la carencia de vitaminas del grupo B₂, en el invierno de 1937-1938. En el invierno siguiente la dieta disminuye en cantidad pero mejora su contenido en vitamina B₂, como consecuencia de la sustitución del consumo de arroz por el de legumbres secas, sobre todo lentejas. En correspondencia a esta evolución, al comienzo de 1938 presenta una fuerte incidencia la pelagra, mientras que a finales de 1938 y comienzos del 1939 se aprecia una fuerte incidencia del «edema del hambre»¹¹.

mativas. En la fuente puede consultarse la metodología utilizada. En el capítulo de «Sociología de la alimentación», redactado por mí para el *Informe Sociológico sobre la situación social de Madrid* (Fundación FOESSA), Madrid, Euramérica, 1967, puede verse un resumen de estos datos (pág. 124).

¹⁰ Como es sabido, las proteínas de origen vegetal tienen un valor biológico menor que las animales. En el cuadro siguiente se recoge la distribución de las fuentes de aporte proteico en los períodos que se citan:

ALIMENTO DE PROCEDENCIA	Proteínas en gramos por persona y día	
	1937-38	1938-39
Productos de origen animal ...	15,0	4,8
Arroz ...	4,1	1,3
Lentejas ...	1,0	7,1
Pan y otros...	17,9	17,8
TOTAL...	38,0	31,0
Equivalentes en proteínas de valor biológico 100, corregido para la utilización digestiva...	25,5	15,1

¹¹ Como ampliación de esta información de tipo clínico, transcribo una tabla de clasificación de 3.116 pacientes adultos carenciales según sus cuadros clínicos:

CUADRO CLÍNICO	Núm. de pacientes
Síndrome parestésico y parestésico causálgico ...	712
Pelagra y Pelagra «sine Pelagra» ...	677
Neuritis óptica retrobulbar ...	509
Edema del hambre ...	461
Glotitis simple ...	336
Síndromes hemorrágicos ...	71
Neuritis acústica carencial...	33
Carencias varias ...	317
TOTAL ...	3.116

En el contexto socioalimentario de esta situación aparecen los fenómenos de éxodo de la población madrileña hacia áreas mejor abastecidas, sus frecuentes salidas del casco urbano en busca de alimentos, la difusión del consumo de «alimentos de entretenimiento» (como las pepitas de girasol), etc.

*La terminación de la guerra no supuso la desaparición del problema del hambre de Madrid sino sólo el comienzo de un lento proceso de recuperación*¹³, dentro de un régimen de suministro intervenido y controlado, acompañado de la obligada secuela del «mercado negro» o «estraperlo», abastecido fundamentalmente por las áreas rurales de la propia provincia y de las límitrofes.

Dados estos supuestos no puede extrañar que en la postguerra cristalizase la imagen del contraste entre la carencia de Madrid y la abundancia de los pueblos, estableciéndose como consecuencia la generalización de que «en los pueblos se come mejor que en Madrid». En el momento presente y en algunas áreas rurales, esta creencia sigue proyectándose en forma de estereotipo sobre la situación actual, a pesar de que *la relación antes indicada parece presentarse con signo contrario*.

Nivel relativo de la alimentación madrileña

En efecto, según puede verse en el estudio sobre la sociología de la alimentación de Madrid a que antes hice referencia¹⁴, no es arriesgado afirmar que *la alimentación de Madrid es superior a la del conjunto nacional*, dado su mayor consumo de alimentos ricos en sustancias nutritivas: frutas, verduras, carne, pescado, huevos y leche; su mayor gasto en alimentación; la mayor proporción del mismo que se destina a los grupos de alimentos citados, y, como indicador indirecto, la mayor talla de los jóvenes madrileños¹⁵.

En realidad esta ventajosa posición relativa de la alimentación madrileña, es congruente con el mayor nivel socioeconómico de Madrid respecto a la media nacional, siendo por lo demás sociológicamente normal su superioridad respecto a la alimentación de los pueblos que en tiempo de crisis fueron despensa de emergencia y símbolo de abundancia, ya que es una pauta uni-

¹² Puede consultarse alguna información útil para estudiar este proceso, así como la bibliografía correspondiente en el capítulo sobre «Sociología de la alimentación» del Informe de la Fundación FOESSA antes citado.

¹³ FUNDACIÓN FOESSA: *op. cit.*, págs. 126, 133 y 134.

¹⁴ En DEMETRIO CASADO: *Perfiles del hambre*, *op. cit.*, págs. 91 y ss., puede verse un análisis resumido de la significación socioeconómica y nutricional de este indicador, así como la bibliografía española sobre el tema.

versal, que en situaciones normales la alimentación y en general el nivel de vida son más favorables en el medio urbano que en el rural.

Estas proposiciones optimistas no suponen, por desgracia, la ausencia de insuficiencias y problemas, ya que como es obvio, la situación general aún puede mejorar mucho y, sobre todo, porque esta situación general no es homogénea, sino que presenta acentuados contrastes entre las situaciones familiares concretas que oscilan entre el lujo y la abundancia prácticamente sin límites, hasta la pobreza y... el hambre.

La alimentación de un suburbio

Para exemplificar este fenómeno es útil la información recogida en una encuesta realizada en un suburbio madrileño: Orcasitas, en el año 1967¹⁵. A continuación recojo algunos datos resultantes de la misma, comparándolos con los estimados para el total de la población madrileña, en el Informe de la Fundación FOESSA, varias veces citado.

En primer lugar vemos el contraste entre el consumo de alimentos sólidos de origen animal (carne, pescado y huevos), a través de la comparación de las frecuencias de la presencia de dichos alimentos en la comida y en la cena conjuntamente¹⁶:

ALIMENTOS	Madrid	Orcasitas
Carne ...	65	26,7
Pescado ...	54	27,2
Huevos...	59	35,0
TOTAL ...	178	88,9

Por de pronto estas cifras nos muestran que la frecuencia de consumo de alimentos animales sólidos es doble en Madrid que en Orcasitas. Para valorar la significación de estos datos puede tomarse como referencia este criterio: Teniendo en cuenta que tanto desde el punto de vista nutricional, como desde el gastronómico y culinario es «necesaria» la presencia de un plato de alimentos sólidos de origen animal (carne, pescado o huevos), tanto en la comida como en la cena, lo normal sería que cada familia tome al día dos platos del

¹⁵ SERVICIO UNIVERSITARIO DEL TRABAJO (D. U. de Madrid): *Informe sociológico sobre un suburbio madrileño*, Madrid, 1967.

¹⁶ Cf. SERVICIO UNIVERSITARIO DEL TRABAJO: *op. cit.*, pág. 58, y FUNDACIÓN FOESSA: *op. cit.*, pág. 147.

tipo citado, con lo cual la norma o standard de frecuencia sería 200 por 100, o lo que es lo mismo, cada 100 familias encuestadas deberían haber tomado en el día de la encuesta 200 platos de los alimentos en cuestión.

Respecto a esta norma la desviación del conjunto de la población madrileña es moderada ($200 - 178 = 22$), pero en cambio la de Orcasitas es muy grande ($200 - 88,9 = 111,1$). Dicho de otro modo esto significa que en el día a que se refieren las perspectivas investigaciones, la media de consumo de los citados alimentos por familia fue para el conjunto de Madrid 1,78, y para Orcasitas 0,889.

Para mejor valorar estas cifras, deben tenerse en cuenta, desde luego, las limitaciones del indicador manejado, las disparidades que se encubren detrás de las cifras medias, y también el consumo de platos compuestos con algún ingrediente de origen animal que no han sido incluidos en las cifras citadas. El cocido, por ejemplo, presenta una frecuencia estimable en Orcasitas (21,60 por 100 de las familias lo toman en la comida de mediodía; sólo el 0,50 en la cena)¹⁷, pero en el propio informe del Servicio Universitario del Trabajo se advierte que «en muchos casos, no consta de todos los ingredientes necesarios faltando principalmente la carne»¹⁸.

Resulta innecesario abundar en otras comparaciones (el lector interesado puede realizarlas consultando las fuentes citadas), dado que los datos propuestos ponen de manifiesto de modo inequívoco la depresión relativa del suburbio de referencia y, más en general, la presencia en Madrid de sectores sociales con niveles alimentarios ostensiblemente insuficientes.

¹⁷ SERVICIO UNIVERSITARIO DEL TRABAJO: *op. cit.*, págs. 54 y 55.

¹⁸ *Op. cit.*, pág. 53.