

ANALES DEL INSTITUTO DE ESTUDIOS MADRILEÑOS

TOMO XXI



C. S. I. C.
1984
MADRID

ANALES DEL INSTITUTO DE ESTUDIOS MADRILEÑOS

Tomo XXI



CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS
MADRID, 1984

S U M A R I O

Páginas

ARQUITECTURA Y ARTE RELIGIOSOS

La Iglesia parroquial de Colmenar de Oreja, un cambio de estructura arquitectónica en el siglo XVI, por <i>Aurea de la Morena Bartolomé</i>	9
Maestros de obras madrileños en Guadalajara durante el primer tercio del siglo XVII, por <i>José Miguel Muñoz Jiménez</i>	23
Túmulos madrileños del siglo XVII, por <i>Carmen Sáenz de Miera Santos</i>	37

ARQUITECTURA CIVIL Y URBANISMO

Goya y los Arquitectos de su tiempo, por <i>Fernando Chueca Goitia</i>	45
Diseños para un palacio madrileño del siglo XVIII (hoy Ministerio de Justicia), por <i>Virginia Tovar Martín</i>	53
En torno a la introducción y localización de las Reales Fábricas en el Madrid del siglo XVIII, por <i>Aurora Rabanal Yus</i>	69
Noticias sobre los Reales Jardines Botánicos de Migas Calientes y El Prado, por <i>Carmen Añón Feliú</i>	91
Algunas consideraciones en torno a los Viajes de Agua madrileños (1690-1750). Diseños de José y Manuel del Olmo y J. B. Sachetti para el Arca principal del Viaje de Abroñigal Bajo, por <i>Matilde Verdú Ruiz</i>	117
Antecedentes de la preocupación higiénico-sanitaria en Madrid: Del primer encauzamiento del Manzanares al Plan de Saneamiento Integral, por <i>María Teresa Fernández Yuste</i>	135

BIOGRAFIAS

El Expediente personal de Eloy Gonzalo, por <i>Enrique Pardo Canalís</i>	161
---	-----

EDUCACION

El Colegio de la Inmaculada para niñas huérfanas y la Hermandad del Refugio (1651-1951), por <i>Bernabé Bartolomé Martínez</i>	171
---	-----

EFEMERIDES

Actividades del Instituto de Estudios Madrileños durante el año 1983, por <i>Francisco Arquero Soria</i>	203
---	-----

EPIGRAFIA: LAPIDAS

Epigrafía madrileña perdida, por <i>Ramón Ezquerro Abadía</i>	213
--	-----

FIESTAS

Tres temporadas de Toros en Madrid (1617, 1618 y 1619), por <i>Francisco López Izquierdo</i>	253
---	-----

GASTRONOMIA

El Cocido Madrileño, por <i>José del Corral Raya</i>	285
Panaderos franceses de Madrid en el siglo XIX. Contribución para una historia del pan de la capital, por <i>Rose Duroux</i>	305

HISTORIA

Vicisitudes de la muralla madrileña a lo largo de su historia, por <i>Manuel Montero Vallejo</i>	331
Notas históricas de la Botica del Colegio Imperial, por <i>Rosa María Basante Pol y Ramón García Ada</i>	341
Nuevos datos sobre el Hospedaje del Cardenal Legado Francisco Barberini en Madrid el año 1626, por <i>María del Carmen Simón Palmer</i>	411
La Villa de Madrid en la Guerra por la Independencia: Dos sucesos en el año 1812, por <i>Fernando Jiménez de Gregorio</i>	435
Las Alhajas y la Herencia de la Reina Doña María Cristina de Borbón, por <i>Antonio Matilla Tascón</i>	449
Conflictos de intereses entre los comerciantes establecidos y la venta ambulante en Madrid (1900-1930), por <i>Gloria Níelfa Cristóbal</i>	469

LENGUA

La Metáfora en el Español de Madrid, por <i>Victoria Marrero Aguiar</i>	485
--	-----

MADRID Y AMERICA

Proyección Hispanoamericana de Madrid (1881-1888), por <i>María Isabel Hernández Prieto</i>	539
--	-----

PANADEROS FRANCESES DE MADRID EN EL SIGLO XIX

Contribución para una historia del pan de la capital

Por ROSE DUROUX

Siempre han existido, entre Francia y España, oscilaciones migratorias. Quien dice emigrante, ve sobre todo, hoy, al emigrante ibérico en Francia; en cambio, en los siglos pasados, hubo una inmigración francesa continua. La más fiel es la de los habitantes de las altas tierras de Auvernia y más precisamente del departamento del Cantal¹. El tipo del buhonero y del amolador han sido immortalizados por Gracián y Quevedo. Los auverneses recorrían todas las provincias españolas, adaptándose a las necesidades locales, caldereros en Murcia y Andalucía, chalanes en Valencia, cajeros por los pueblos de Castilla. Se ha escrito bastante al respecto². Sin embargo, una especialización queda bastante olvidada de los investigadores, la de tahonero en Madrid.

I. Presencia de los cantaleses en la panadería madrileña

a) UNA TRADICIÓN

Aquellos inmigrantes, oriundos de unas comarcas agrícolas, no tenían preparación técnica particular para el panadeo, como tampoco la tenían sus competidores gallegos, pero ningún gremio les impedía el paso. La elabora-

¹ La materia de este artículo está sacada de nuestra tesis: *La colonie cantalienne en Nouvelle-Castille au XIX^e siècle*, Univers. Montpellier, 25-11-1983. En esta tesis, Madrid ocupa un lugar preeminente.

² Trabajos de Jordi Nadal y Antonio Domínguez Ortiz sobre los extranjeros en la población española y los de Abel Poitrineau especialista de las migraciones de Auvernia y Lemosín.

Area de origen ³.



ción del pan, hasta finales del siglo XIX, no atrajo a «los hijos de Madrid», a pesar de los intentos del Ayuntamiento. Eso lo sabían los cantaleses aficionados a Madrid de siempre.

No cabe duda de que la colonia francesa de panaderos fue bastante nutrida. De esto se tienen muchos indicios. Entre 1690 y 1709, unos 215 tahoneros, oficiales y mozos, ingresan en el pequeño hospital de San Luis de los Franceses, entonces calle de las Tres Cruces. Sabemos que sólo parte de los súbditos franceses podía entrar en dicho hospital, la mayoría iba al Hospital General; entre esos 215 enfermos notamos que casi todos son de Alta Auvernia ⁴. ¿En qué circunstancias se inició esta corriente tan específica? Es prematuro contestar con certidumbre. Cuando en 1617 el Hospital de San Luis recibe sus primeros enfermos, ya están los «gabachos» panaderos desparrramados por Madrid. Nuestros sondeos y hallazgos en protocolos del Archivo y en registros de los tribunales de la Inquisición del siglo XVI no permiten sacar conclusiones.

Se sabe que durante el siglo XVIII tienen buenas tahonas; son los primeros en especializarse en el panecillo francés, blanco, tierno y crujiente «para el regalo de los poderosos». Además de este pan de lujo, de fina flor, surten

³ Departamento del Cantal (provincia de Alta Auvernia antes de la Revolución de 1789). Llamaremos a sus habitantes, indistintamente, *auverneses* o *cantaleses*.

⁴ Arch. Hospital S. Luis de los Franceses (1613-1935).

SEÑAS DE LOS TAHONEROS AUVERNESES

Puerta del Conde Duque.	Espíritu.
Puerta de Foncarral.	Barco.
Las Maravillas.	Buenavista.
San Andrés.	Horno de la Mata.
Hortaleza.	Hornos de la Villa.
Barquillo.	Recogidas.
Descalzas.	San Ignacio.
Agonizantes.	San Vicente.
Tesoro.	Concepción Jerónima.
San Francisco.	Colegio de la Compañía.
Puerta Cerrada.	Lavapiés.
San Francisco (Los Santos).	Atocha.
Encomienda.	Lobo.
Espada.	Afuera de la Puerta de Alcalá.
Pilar.	En casa de Diego Díaz.
Portillo de Santa Isabel.	En casa de Salvador (Gallego).
Desamparados.	En casa de Antonio.
Trinitarios.	En casa del Conde de Oñate.
San Jerónimo.	En casa del Duque de Pastrana.
Retiro.	En casa del Acomodado.

FUENTE: Hospital San Luis de los Franceses (1686-1700).

la población madrileña de pan de flor (candeal y francés) y de pan común⁵. Pensamos que su salida precipitada, después del Dos de Mayo de 1808, en cierto modo tuvo que perturbar el abastecimiento de Madrid. No es de extrañar que, a pesar del resquemor, su retorno fuera favorecido por las autoridades y el público de Madrid a partir de 1815⁶. He aquí un ejemplo, entre varios, de petición: Doña Fenaguero, dueña de la tahona de la calle Panaderos, n.º 20 (hoy A. Borrego), declara «que la ha tenido siempre arrendada a franceses avecindados en esta Corte hace más de treinta años, éstos salieron de ella cuando los enemigos abandonaron la Capital, en cuya época sequestró nuestro legítimo gobierno los enseres que aquéllos tenían para dicho establecimiento, los cuales ha conservado la interesada al cuidado de un mayordomo por quien era regido; pero no siendo la que representa inteligente en la materia y habiendo perdido con dicho motivo intereses considerables, trata de seguir el arrendamiento de la expresada tahona con los mismos sujetos,

⁵ A.V.S., 2-121-12 y 2-133-17; M. CAPELLA MARTÍNEZ, «La Industria en Madrid», Madrid, Artes Gráficas, 2 vol., 1962-1963, t. II, pág. 100; B. DUPAIGNE, *Le Pain*, Paris, Courtille, 1979.

La técnica de fabricación del pan francés con levadura de cerveza se practica en Francia después de 1665. El panecillo francés, según el Archivo de Villa, fue introducido por Joseph Gabriel en 1769.

⁶ A.V.C., 1-202-7, 1-87-21, 1-200-21.

en atención a haber vuelto éstos, y concedídoles S. M. el alzamiento del citado sequestro...». Su reinstalación es progresiva pero, en 1821, ya parece concluida; lo deplora un rival gallego, el tahonero Manuel Piernas que, por su oficio, conoce a los cantaleses mejor que nadie, por eso su testimonio resulta valioso: «Antiguamente se venían franceses a dedicarse a este ramo, se avecindaban de asiento, se casaban con españolas y dexaban aquí a sus familiares los bienes que adquirirían. Pero de unos años a esta parte no sucede así, vienen compañías de franceses casi sin capitales, se acomodan en las mejores casas que hay pagando los alquileres muy subidos, no sólo en Madrid sino en todos los pueblos de esta provincia y no sólo en el ramo del pan sino en todos los artículos de comercio formando sociedades que en los pueblos llaman caxeros, viven en la mayor miseria y no gastan de la península más que su preciso y grosero alimento; pues aún las ropas de su uso la traen de Francia y algunos no se paran en emplear medios ilícitos para aumentar sus fortunas quando encuentran proporción para ello, a los dos años se marchan la mitad de los socios a Francia con sus ganancias y vienen otros tantos a reemplazarlos y así sucesivamente cada dos años. Por manera que causan dos males, el 1.º arruinar a los comerciantes y fabricantes nacionales que no pueden competir con ellos, y el 2.º hacer considerable y continua estracción de dinero de la península»⁷.

En los protocolos del Consulado podemos medir el nivel social de aquellos tahoneros del Cantal. Por las firmas sacamos un 30 por 100 de analfabetos, tanto patronos como obreros, durante la primera mitad del siglo XIX. A fines del siglo la proporción queda reducida a 37 por 1.000. ¿De qué modo estos campesinos ignorantes pudieron prosperar en la capital y apoderarse de la panadería con sus cofrades gallegos, tan provincianos y analfabetos como ellos? es lo que hemos tratado de averiguar.

b) LA FALTA DE TAHONAS

Es preciso abordar uno de los problemas de subsistencias propios de la capital: su penuria endémica de pan, su carencia de panaderías que todos los observadores han denunciado sin interrupción, desde la accesión de Madrid al rango de Capital hasta mediados del siglo XIX y más allá.

Veamos las principales razones expuestas:

1. Para abastecer la nueva metrópoli, la solución de facilidad fue hacer venir el pan de los alrededores, entorpeciendo para largo tiempo el desarrollo

⁷ A.V.S., 2-369-1.

de la panadería. De los 106 pueblos obligados a acudir a Madrid con provisiones de pan, aún queda Vallecas en la segunda mitad del siglo XIX.

2. La panadería de la capital sufre, hasta principios del siglo XIX, la competencia de las casas principales, conventos, hospitales, que, a veces, surten al público⁸.

3. El mayor impedimento a un crecimiento equilibrado es la falta de política en la provisión del trigo; las medidas municipales parecen inoperantes; el objetivo de 2.000 fanegas al día no se logra en la segunda mitad del siglo XVIII; las técnicas no evolucionan, el número de piedras y hornos queda estacionario⁹.

4. Para ciertos observadores el mal de que padece la panadería es el desprecio incongruente con que se la mira: «la expresión tahonero significa en el sentido vulgar, cierta bajeza o una industria poco noble» (Miguel Arenzana).

5. Tales carencias atraen a menestrales insolventes; «Ande yo caliente»... Al empezar el siglo XIX el francés ha abandonado por completo el oficio callejero en favor del panadeo más lucrativo, por cuenta propia, o por la de un paisano. Las ordenanzas municipales invitan a dicha conversión: «será libre el hacer el pan para toda persona con sólo inscribirse en la matrícula de tahoneros de Madrid». Se les recomienda un repuesto de grano por ocho o diez días. Los tahoneros «que tienen el riñón cubierto» son más precavidos, pero la mayor parte vive al día¹⁰.

6. Historiadores estigmatizan el círculo vicioso que afecta la industria madrileña: «El planteamiento técnico se ve influido ciertamente por la penuria de estos menestrales, que viven estrechamente, cuyo nivel cultural no es muy elevado»¹¹.

Que este inmigrante haya podido inmiscuirse en la panadería madrileña durante todo el siglo XIX, no denota ningún olfato peculiar. En París, donde hay una colonia cantalesa muy nutrida, es de notar que ninguno ha probado fortuna en la panadería, pues está fuera de su alcance: «Sévèrement contingentée par les ordonnances de police, elle constitue un fonds de commerce

⁸ E. PASTOR MATEOS, «Hace dos siglos el abasto de pan en Madrid», *Villa de Madrid*, rev. Ayuntamiento, año VI, n.º 25.

⁹ J. SOUBEYROUX, *Paupérisme et rapports sociaux à Madrid au XVIII^e siècle*, Lille, 1978, págs. 146-147; M. ARENZANA, *Libro del pan*, Madrid, 1849, págs. 6-7.

¹⁰ A.V.C., 246-23.

¹¹ A.V.S., 4416-2; PASTOR MATEOS, *art. cit.*, págs. 5 y ss.; BAHAMONDE Y TORO, *Burguesía, especulación y cuestión social en el Madrid del siglo XIX*, Madrid, Siglo XXI, 1978, página 116.

très recherché et onéreux, où se succèdent de véritables dynasties familiales»¹². En cambio, los únicos competidores que hallan en Madrid son gallegos, tan tenaces pero tan desprovistos de recursos como ellos. Pese al desalentador refrán castellano: «Con familia hambrienta, tener tahona es mala cuenta», se ganarán sus buenos doblones panadeando.

En realidad la panadería madrileña es la vitrina de la economía del país. El siglo XIX transcurre sin que España asuma su propia modernización; V. Palacio Atard puede afirmar: «La desaceleración demográfica entre los años 1860-1887 podría ser consecuencia de haberse alcanzado el tope de rendimiento de la economía antigua, que en último término era una economía de subsistencia, sin que se hicieran perceptibles todavía los efectos de la incipiente economía industrial. Son años, además, en que apenas puede hablarse de progresos en la calidad de la vida»¹³.

Este inmovilismo, que no deja de preocupar a las autoridades, es favorable al tahonero cantalés cuya trayectoria ilustra la afirmación de V. Palacio Atard: en 1886 alcanza su «tope» (68 tahonas); sigue aplicando recetas ancestrales en un sector donde nada evoluciona; es un personaje vinculado a la España preindustrial; a fuerza de determinación ha sabido ganarse un puesto importante en la panadería de Madrid (así como en unos sesenta pueblos de los alrededores).

II. Participación de los cantaleses en el abasto de pan en Madrid

1. NÚMERO DE TAHONAS

Ya hemos apuntado, en 1815, a raíz del tratado de paz franco-español, el renacimiento de la panadería francesa (cfr. Manuel Piernas). Sólo nos ha sido posible apoyarnos en estadísticas completas a partir de 1837, gracias a una serie de encuestas municipales originadas por crisis socioeconómicas (1837-41; 1857-59; 1866, etc...) ¹⁴.

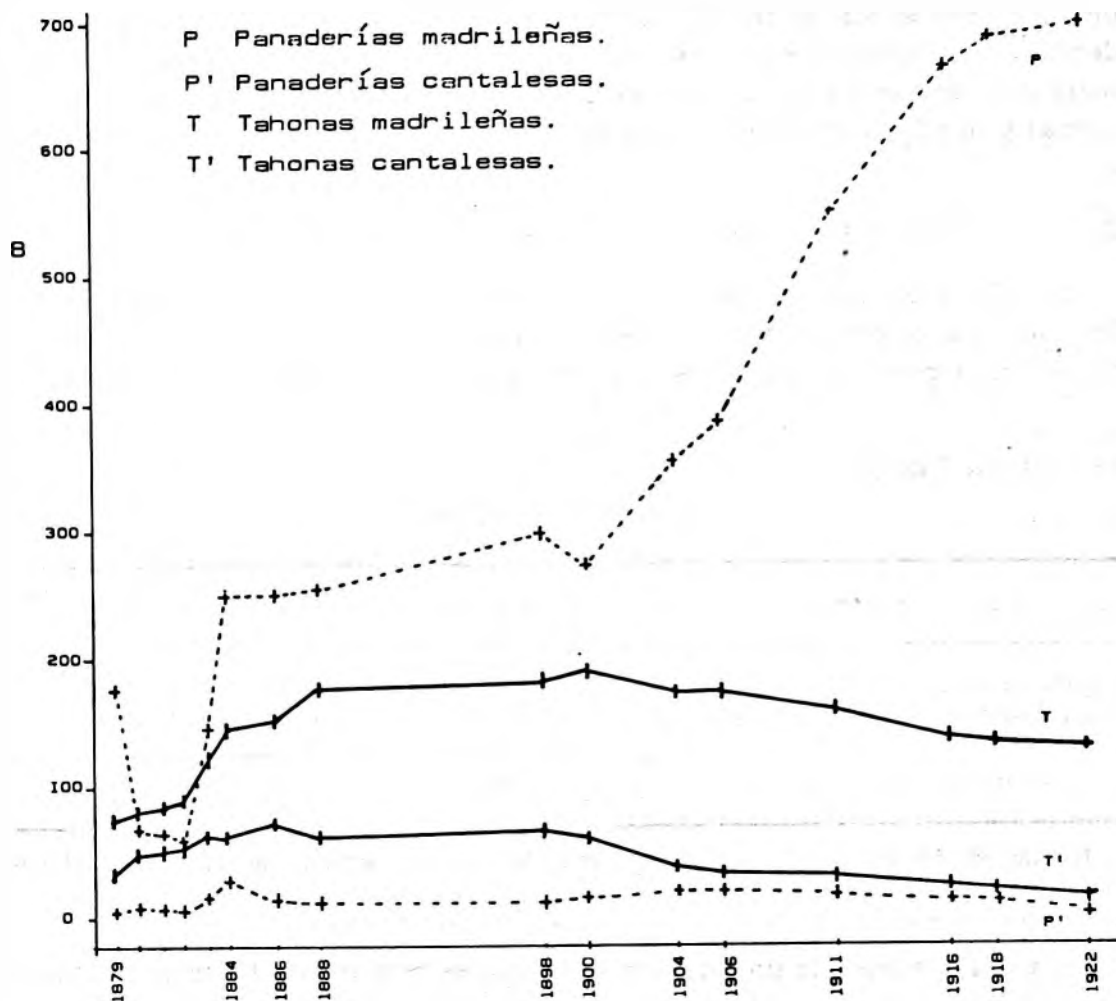
1841	158 tahonas, hornos y hornillos	29 francesas	18 %
1857	138 tahonas	50	36 %
1866	164 tahonas	52	32 %

A partir de 1880 hemos utilizado el *Anuario del Comercio Bailly-Baillière*.

¹² RAISON-JOURDE, *La colonie auvergnate de Paris au XIX^e siècle*, Imp. Ville de Paris, 1977.

¹³ PALACIO ATARD, *La España del siglo XIX (1808-1898)*, Madrid, Espasa Calpe, 1978, pág. 601.

¹⁴ 1841: A.V.S., 4-66-149. 1857: A.V.C., 3-123-122; 3-162-210; 3-165-42 y ss.; 3-169-58. 1866: A.V.C., 3-125-306.



1886 es el año cumbre, con sus 68 tahonas la colonia representa el 44 por 100 de los establecimientos; pero ya la expansión de la población y la expansión de las tahonas españolas son más rápidas que la suya.

Para el cantalés se trata de una competencia de un tipo nuevo. Notamos que a partir de los años 80 el número de tahonas no crece proporcionalmente al de las panaderías. La razón es clara: ciertas tahonas son en realidad verdaderas fábricas de pan; en 1900, «La Compañía Madrileña de Panificación» dispone de 43 despachos; pronto siguen «La Campiña Triguera», «La Fama Industrial Harino Panadera», «La Nueva Panera de Madrid»¹⁵. El porcentaje

¹⁵ M. MELGOSA OLACHEA, *Las subsistencias en Madrid*, Madrid, Imp. Municipal, 1912, pág. 757.

de cantaleses se vuelve insignificante pues ellos se quedan al margen de este desarrollo industrial, salvo excepciones como los Ratié-Cantournet-Courchi-noux que se lanzan en la molinería industrial (fábricas de Villaseca de la Sagra) y multiplican el número de tahonas en la capital.

2. PRODUCCIÓN DE LAS TAHONAS CANTALESAS

Ante la dificultad de un estudio exhaustivo de la producción de pan de Madrid durante el siglo XIX, hemos escogido el período estacionario 1850-1870. Disponemos para ello de datos que se prestan a un estudio comparativo.

a) Cantidad de pan

PRODUCCION DE 1857

Tahonas	Número	Total fanegas	Producción media
Españolas	71	1.738	24,5
Cantalesas	50	1.367	27,3
TOTAL	121	3.105	25,6

Indicación: En este cuadro no entran los 17 hornos cuya producción media es 17 fanegas diarias.

La productividad de una tahona cantalesa es mayor que la de una tahona española.

PRODUCCION DE 1866

Tahonas	Número	Total fanegas	Producción media
Españolas	83	2.139,5	25,7
Cantalesas	52	1.502,5	28,9
TOTAL	135	3.642,0	26,9

Indicación: Producción media de los 29 hornos: 7 fanegas diarias.

La superioridad cantalesa, en cuanto a la productividad, persiste.

Comparación 1857-1866

La producción de una tahona española pasa de 24,5 fanegas a 25,7 y la de una tahona francesa de 27,3 f. a 28,9. Se nota una mejora general de rendimiento. Durante veinte años, esta media progresará muy moderadamente y los establecimientos cantaleses, por lo general, seguirán siendo competitivos.

Producción después de 1900

«En febrero de 1901 existían en Madrid 168 tahonas que elaboraban 129.800 Kg. de pan candeal, y de las demás clases 33.200. Total: 163.000 Kg.»¹⁶. La media es de 970 Kg., o sea 28,5 fanegas.

A partir de ahí, la productividad va a progresar: 1904, media 1.323,2 Kg. El crecimiento en tres años es considerable.

Si comparamos las tahonas antiguas y modernas, notamos que los rendimientos son cada vez más dispares:

- Producción diaria de una tahona «antigua mecanizada», como lo son las tahonas cantalesas: 1.240 Kg.
- Producción diaria de una fábrica de pan: 16.000 Kg. a 17.000 Kg., o sea 13 veces más.

Por primera vez el gran capital se interesa por la fabricación del pan y la era de la tahona clásica y próspera ha caducado. Los panaderos que no pueden acelerar su ritmo de fabricación, merced a una maquinaria costosa, desaparecen.

b) Calidad del pan

El cuadro que sigue se ha establecido partiendo de los estados de 1857. Faltan Audiencia e Inclusa.

Su participación global es de 42 por 100 pero muestran una predilección por el pan de primera calidad: 59 por 100. Proveen la ciudad de pan de segunda clase en la proporción de 1 de cada 4.

¹⁶ M. MELGOSA OLACHEA, *op. cit.*, págs. 537-539.

Distritos	Producción total (fanegas)	Producción 1.ª clase	Producción 2.ª clase	Porcentaje 1.ª clase/Total
Congreso	192 170 89 %	129 119 92 %	63 51 81 %	67 %
Hospicio	345 197 57 %	259 153 59 %	86 44 51 %	75 %
Latina	400 120 30 %	118 71 60 %	282 49 17 %	29,5 %
Universidad	510 213 42 %	231 139 60 %	279 74 27 %	45 %
Hospital	425 118 28 %	170 96 56 %	255 22 9 %	40 %
Palacio	401 148 37 %	243 112 46 %	158 36 23 %	61 %
Aduana	314 107 34 %	118 59 50 %	196 48 24 %	38 %
Correos	87 51 59 %	82 46 56 %	5 5 100 %	94 %
Madrid sin Audiencia e Inclusa	2.674 1.124 42 %	1.350 795 59 %	1.324 329 25 %	50,5 %

Primera línea: producción total.

Segunda línea: producción cantalesa y porcentaje.

3. ALQUILERES Y CONTRIBUCIONES DE LOS TAHONEROS

Otros indicios permiten medir la prosperidad del tahonero francés: las modalidades de arrendamiento y de imposición.

a) *El alquiler de la tahona*

Los auverneses como la mayoría de los panaderos madrileños no son propietarios de su establecimiento, salvo excepciones, lo toman en arriendo. Para nuestro análisis, nos apoyaremos en los estados municipales de 1859 que indican los alquileres de las diferentes tahonas y hornos de pan cocer de la capital.

Distritos	Total arrendamientos anuales en reales (número tahonas) - Arrend. anual medio		
	Cantaleses	Españoles	General
Hospicio	90.500 (7)-12.928	22.000 (2)-11.000	112.500 (9)-12.500
Aduana	56.985 (4)-14.245	81.884 (10)-8.188	138.869 (14)-9.919
Congreso	64.820 (5)-12.964	13.620 (2)-6.825	78.470 (7)-11.210
Audiencia	27.640 (2)-13.820	54.680 (5)-10.936	82.320 (7)-11.760
Correos	34.000 (2)-17.000	30.000 (1)-30.000	64.000 (3)-21.330
Universidad	126.575 (7)-18.082	139.980 (14)-9.998	266.555 (21)-12.693
Latina	86.490 (5)-17.298	74.820 (8)-9.252	161.310 (13)-12.408
Inclusa	107.325 (7)-15.332	128.434 (16)-8.027	235.759 (23)-10.250
Hospital	80.605 (5)-16.121	88.816 (16)-5.551	169.421 (21)-8.067
Palacio	46.840 (4)-11.710	65.393 (8)-8.174	112.233 (12)-9.352
MADRID	721.780 (48)-15.037	699.657 (82)-8.532	1.421.437 (130)-10.934

Este cuadro demuestra que los auverneses disponen de buenos negocios, dirigen 36,9 por 100 de las tahonas, pagando 50,7 por 100 de los alquileres. Su participación media es de 38 por 100 por encima de la participación media general.

b) *La contribución industrial y de comercio*

No existe mejor vía, para juzgar del papel económico desempeñado por el auvernés en la sociedad española, que el análisis de la contribución industrial y de comercio, creada en 1845; ningún industrial se libra de ella. A pesar de las lagunas, estos documentos son una base de reflexión.

Parte que toman los cantaleses en el impuesto de la panadería:

LISTA DE CONTRIBUYENTES DE 1854 "

Contribuciones (reales)	Cantaleses	Otros	Total	Porcentaje Cantal./Total
TAHONAS				
Contribuciones	15.985	22.740	38.725	41,3 %
Número	23	33	56	41 %
Contribución media	695	689	691	—
HORNOS				
Contribuciones	15.750	6.965	22.725	69,3 %
Número	28	13	41	68,3 %
Contribución media	562,5	536	554	—
TOTAL	31.735	29.705	61.450	51,6 %

LISTA DE CONTRIBUYENTES DE 1880-1882 "

Contribuciones (pesetas)	Cantaleses	Otros	Total	Porcentaje Cantal./Total
TAHONAS				
Contribuciones	13.259	6.594	19.853	66,8 %
Número	42	25	67	62,7 %
Contribución media	315,7	263,8	296,3	—
HORNOS				
Contribuciones	1.716	2.272	3.988	43 %
Número	14	12	26	53,8 %
Contribución media	129,9	189,3	153,4	—
TOTAL	14.975	8.866	23.841	62,6 %

¹⁷ A.V.S., 4-138-2.

¹⁸ A.V.S., 6-44-2.

Estos cuadros evidencian la importancia de la contribución cantalesa: confirman la prosperidad de las tahonas francesas, en su apogeo en los años 80.

Podemos afirmar que los auverneses ocupan un lugar destacado en el gremio, pero ¿qué representan en términos sociales generales? Si nos fundamos en las observaciones de A. Bahamonde y J. Toro, los tahoneros pertenecen a la pequeña burguesía madrileña. Rechazan el estatuto de las clases obreras, de ahí su comportamiento, al finalizar el siglo, frente a las luchas de clases¹⁹.

También hemos examinado la contribución territorial. Como los auverneses invierten sus fondos en Francia, las fincas imponibles se cuentan con los dedos de la mano; señalaremos anecdóticamente casas-tahonas famosas, tales Silva, 15 u Horno de la Mata, 6, hoy absorbidas por la Gran Vía, que fueron suyas un siglo y más.

III. Ubicación de las tahonas francesas en la ciudad

a) EL ESPACIO URBANO EN EL SIGLO XIX Y LA LOCALIZACIÓN DE LAS TAHONAS

La ubicación tiene una importancia comercial consabida: «(En 1848) son buenas las tahonas del centro y mejores las que se hallan en medio de la población porque despachan una gran cantidad de pan en su casa a los precios altos, lo que les ahorra de vendedores, caballerías y las comisiones que dan a las tiendas de comestibles por venderlo (un ochavo el pan en el centro y un cuarto en los arrabales)²⁰.

La política municipal de rechazo hacia los barrios periféricos se opone a la de los tahoneros que tienden hacia el centro²¹.

b) LA EXPANSIÓN CANTALES

Nos ha parecido esencial recorrer a la cartografía —fuentes ya mencionadas.

Están relativamente desparramados en la ciudad. Apenas si se vislumbran dos islotes más densos, uno entre el Paseo del Prado y la calle de Atocha, otro en las inmediaciones de la Corredera de San Pablo y la calle San Bernardo.

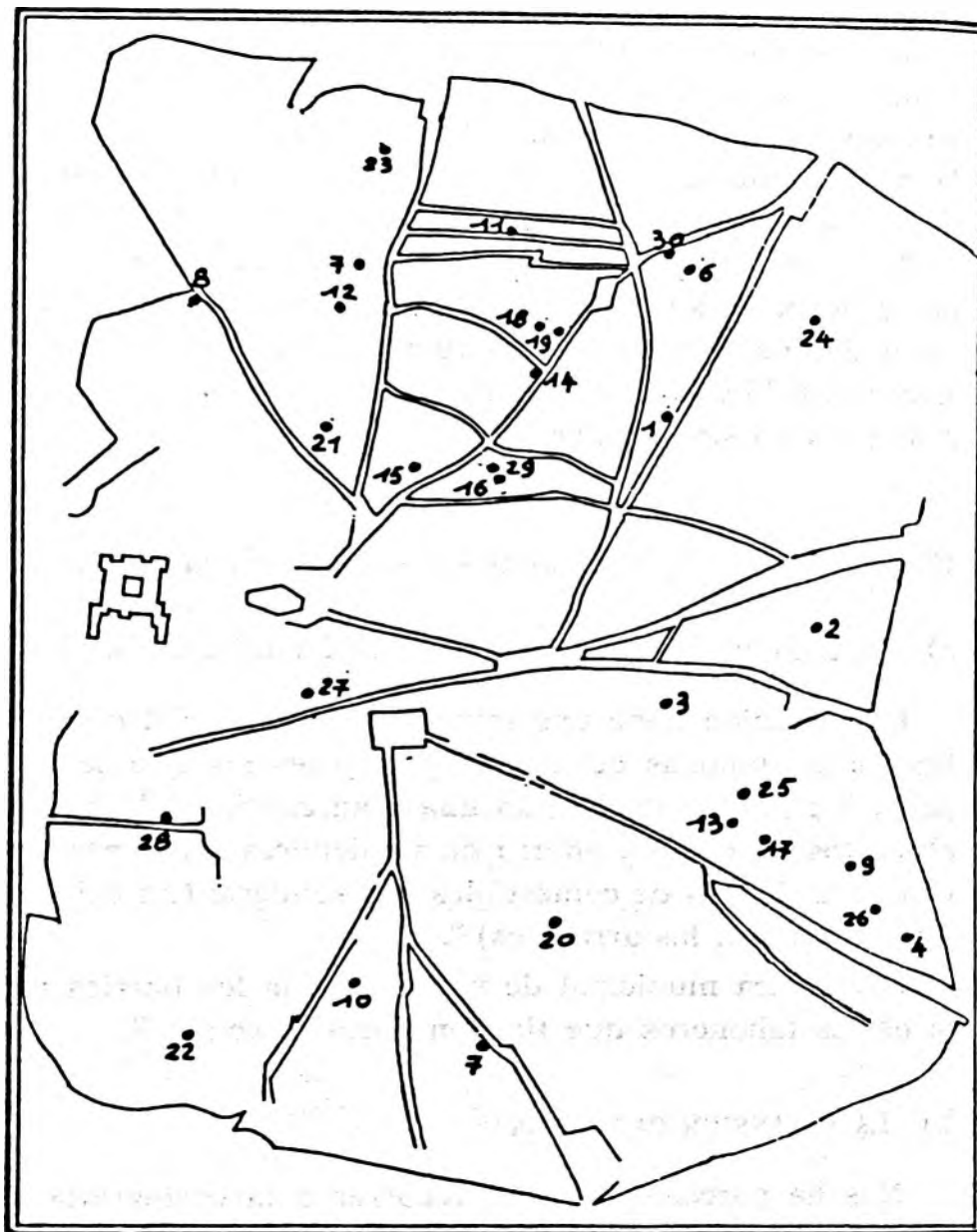
¹⁹ A. BAHAMONDE y J. TORO, *op. cit.*, pág. 21 y pág. 50.

²⁰ M. ARENZANA, *op. cit.*, pág. 32.

²¹ Sobre la cuestión de los arrabales véase A.V.S., 4-39-17; A.V.S., 4-53-25.

Repartición en 1838-1841

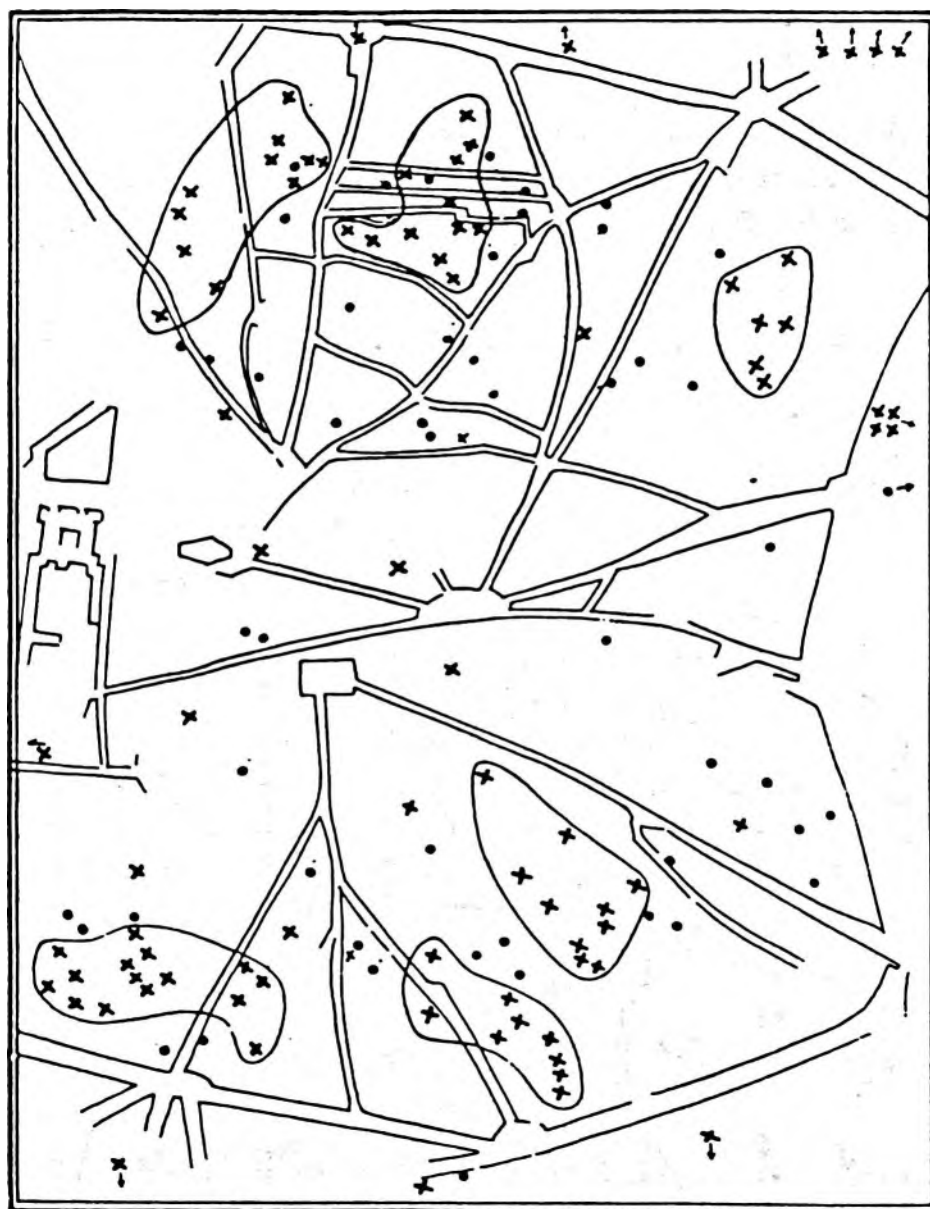
- 1 Hortaleza, 37
- 2 Greda, 13
- 3 Lobo, 7
- 4 Leche, 3
- 5 Noviciado, 7
- 6 Santa Brígida, 6
- 7 Rodas, 1
- 8 Callejón de Osuna, 14
- 9 San Juan, 61
- 10 Santa Ana, 27
- 11 San Vicente, 40
- 12 Reyes, 4
- 13 León, 22
- 14 Pez, 1
- 15 Silva, 15
- 16 Horno de la Mata, 6
- 17 Santa María, 20
- 18 Madera, 32
- 19 Molino de Viento, 7
- 20 Esperancilla, 4?
- 21 Flor Baja, 10
- 22 Aguila, 23
- 23 Montserrat, 28
- 24 Belén, 3
- 25 León, 32
- 26 San Pedro, 7
- 27 Espejo, 12
- 28 Segovia, 5
- 29 Horno de la Mata, 9
- 30 San Mateo, 6



Repartición en 1857

Los auverneses conservan la mayoría de las panaderías de 1838 pero en veinte años han adquirido veinte establecimientos más. La densificación es evidente; no vacilan en instalarse en los barrios bajos.

Comparemos las zonas de ubicación de las tahonas españolas con las francesas.



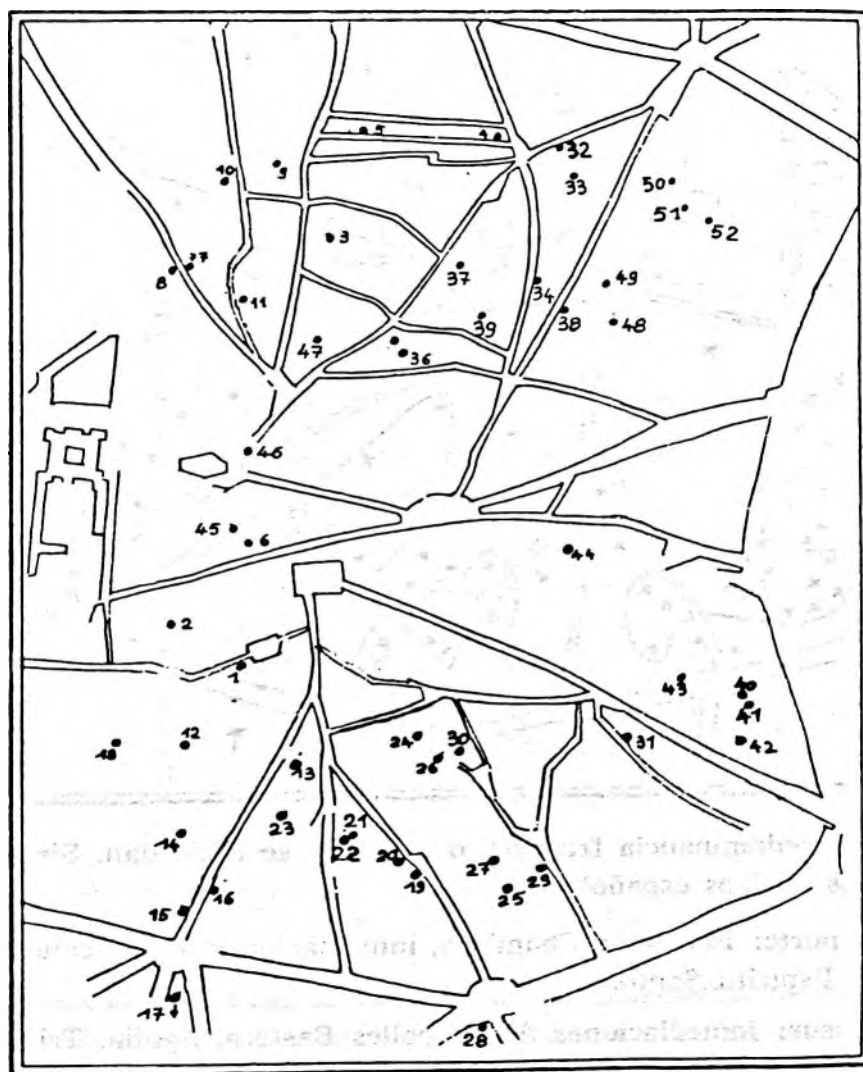
Areas de predominancia francesa o española se deslindan. Simplificando, entresacamos núcleos españoles:

- En el norte: Barquillo, Chamberí, inmediaciones de las calles Amanuel, Pez y Espíritu Santo.
- En el sur: inmediaciones de las calles Bastero, Aguila, Tribulete, Ave María.

Estos islotes no son debidos al azar; reflejan reagrupamientos de tipo «mancha de aceite».

Repartición en 1866

La población de Madrid ya rebasa los 300.000 habitantes; la cerca ha sido derruida pero, con respecto a 1857, no detectamos ningún modelado nuevo: las afinidades de los franceses con ciertos barrios son estables.



1	Segovia, 5	27	Sombrerete, 5
2	Rollo, 12	28	Paseo de las Acacias, 7
3	Panaderos, 8	29	Valencia, 6
4	San Vicente, 4	30	Olivar, 24
5	San Vicente, 40	31	Santa Isabel, 7
6	Santiago, 3	32	San Mateo, 6
7	Leganitos, 42	33	Santa Brigida, 6
8	Leganitos, 55	34	Fuencarral, 46
9	Noviciado, 3	35	Horno de la Mata, 9
10	Ponciano, 5	36	Horno de la Mata, 6
11	Flor Baja, 10	37	Ballesta, 34
12	Pta. de Moros, 11	38	Hortaleza, 38
13	Maldonadas, 3	39	Barco, 4
14	Calatrava, 37	40	San Pedro, 7
15	Toledo, 116	41	San Pedro, 6
16	Toledo, 121	42	San Pedro, 25
17	Puente de Toledo, 2	43	Santa Maria, 20
18	Santos, 2	44	Lobo, 7
19	Embajadores, 54	45	Espejo, 12
20	Rodas, 1	46	Plaza Isabel II, 2
21	San Cayetano, 4	47	Silva, 15
22	San Cayetano, 6	48	San Marcos, 9
23	Santa Ana, 27	49	Pelayo, 5
24	Esgrima, 13	50	Belén, 3
25	Mesón de Paredes, 61	51	San Lucas, 11
26	Comadre, 64	52	Piamonte, 8

Repartición en 1886

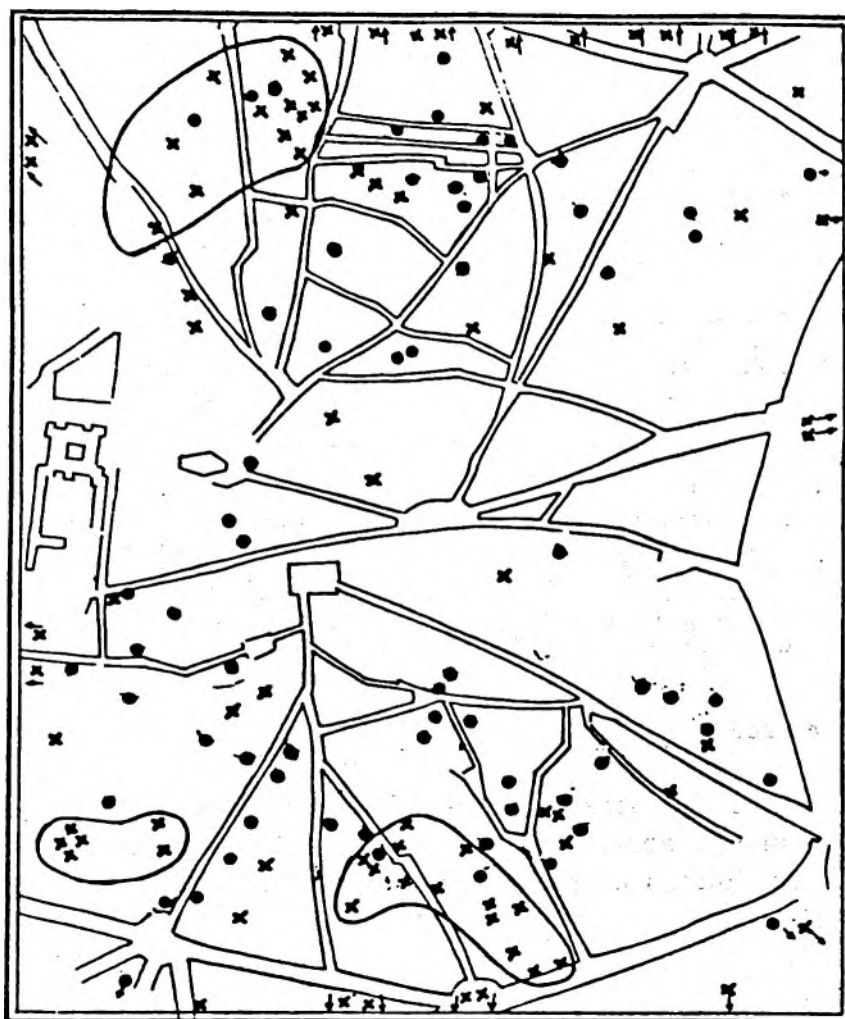
La población llega al medio millón. El ensanche se va urbanizando. Los cantaleses raramente abandonan las tahonas del Casco antiguo, cuando, de 4 tahoneros españoles, 1 escoge los barrios nuevos: prefieren desplegarse en las calles viejas.

c) EL REFLUJO

A partir de 1886, la población sigue creciendo y la panadería francesa retrocede. Esta antinomia anuncia el ocaso de la colonia.

— En 1904 los cantaleses están aún presentes en los barrios céntricos donde la concentración de hoteles, restaurantes y bares es una garantía de ganancias. No obstante, notamos una evolución; unos cuantos franceses ponen tahonas y panaderías más allá de la Castellana y de la Ronda de Toledo: Serrano, Alcalá, Lagasca, Ayala, Claudio Coello, Francisca Moreno, Antonio López, etc... Paralelamente la mitad de ellos ha abandonado Madrid. El desmoronamiento de la colonia ya es inexorable.

— En 1918 el número de tahonas cantalesas se reduce a 20, en 1922 a 15 (1 en los barrios nuevos). La Guerra Civil pone un punto final a esta inmi-



gración; los hijos de panaderos auverneses que hoy siguen al frente de panificadoras, como los Tillit Guibert, ya son perfectos castellanos.

d) EL ECO LITERARIO

La localización de los auverneses en Madrid, a lo largo del siglo XIX, patentiza la fidelidad histórica a ciertas calles, una fidelidad en la que entran tanta audacia y ahínco como conservadurismo.

El tahonero es una figura clave del Madrid cotidiano; con él le vinculan mil connivencias; es el abastecedor imprescindible; está en contacto constante con amas de casa, criadas, niños, obreros, ricos, pobres; les cuece algún plato, les suele dar el pan fiado.

Tratemos de percibir qué aceptación tiene «el francés» en su calle y cómo se disluje en el contexto social. Los testimonios realmente interesantes son los recuerdos de Pío Baroja y Arturo Barea.

Pío Baroja se ha rozado con cantaleses en sus tiempos de fabricante de pan de viena, calle de la Misericordia; ya de niño se había percatado de su existencia, cuando vivía en la calle de la Independencia²².

«La calle de la Independencia tenía poco carácter exterior, pero fijándose en los vecinos era curiosa (...). Entonces, en Madrid, trabajaban, sin duda, bastantes panaderos franceses, que la mayoría debían de ser de la Auvernia y del Cantal, y algunos días de fiesta, en la taberna de la vecindad, se les oía dando fuertes patadas en el suelo, lo que debía de ser el baile llamado la bourrée».

También Arturo Barea vivió de niño en el mismo dédalo de calles, «las que sirven mejor para jugar a justicias y ladrones». Relata humorísticamente el asalto a la tahona del francés de la calle del Espejo, un cantalés claro, que «hacía el mejor pan del barrio»²³.

En ambos autores, el panadero francés forma parte integrante del caleidoscopio callejero, como un provinciano más.

IV. La vida dentro de la tahona

a) LAS INSTALACIONES

Local y herramientas vienen pormenorizados en cualquier protocolo de arrendamiento. Durante las primeras décadas del siglo XIX, las condiciones de vida dejan que desear: cloaca, malas linternas, tablas para dormir, muebles desvencijados, desfile incesante de mulas, vaivén de obreros entre la planta baja, el entresuelo y el primer piso donde están repartidos los pertrechos²⁴.

La tahona que imaginamos no es peor que la que nos pintan M. Arenzana en 1848 o el negociado de Policía Urbana de 1866: «Resulta que ninguno de los establecimientos citados reúne las condiciones necesarias, de extensión y capacidad al objeto a que se destinan, careciendo además la mayor parte de los edificios donde están instalados de la debida solidez, del aislamiento

²² P. BAROJA, «Familia, infancia y juventud», O.C., t. VII, págs. 561. «Interesantes», in O.C., t. V. «Juventud, egolatria», t. VII. «Desde la última vuelta del camino», in *Trilogía*, t. II. *La Busca*.

²³ A. BAREA, *La forja de un rebelde*, Ed. Losada, 1966, pág. 80.

²⁴ A.H.P., Madrid, 20-218.

PERSONAL EMPADRONADO

Distritos	Total tahoneros	Gallegos	Otros españoles	Cantaleses	Otros franceses
Audiencia	42	31 74 %	2	9 21 %	0
Buenavista	91	55 60 %	8	26 29 %	2
Centro	36	13 36 %	1	22 61 %	0
Congreso	66	29 44 %	7	29 44 %	1
Hospicio	138	38 28 %	45	49 36 %	6
Hospital	62	44 71 %	6	12 19 %	0
Inclusa	165	101 61 %	17	47 28 %	0
Latina	162	89 55 %	25	47 29 %	1
Palacio	208	121 58 %	40	46 22 %	1
Universidad	170	111 65 %	42	15 9 %	2
Total	1.140	632 55 %	193	302 26 %	13

que la seguridad de las fincas contiguas reclama, y de la buena distribución, salubridad, higiene que deben satisfacer las diferentes dependencias que las constituyen»²⁵. Ningún establecimiento se cierra por temor a la escasez y al motín. ¡Sempiterno círculo vicioso! Bien que mal, los industriales prosperan.

Descubramos con Baroja y su ojo clínico una tahona francesa de 1900, calle del Horno de la Mata: a pesar del gas y del agua del Lozoya, la tahona vista por Baroja sigue dando náuseas. Es una de tantas; como en todas, se presienten, latentes, alcoholismo y tuberculosis²⁶.

b) LOS HOMBRES

El panadeo está entre manos de gallegos y cantaleses; es una combinación multisecular. Para evaluar la representación de cada grupo en la panadería madrileña, hemos utilizado los padrones de 1866. Sería lógico hacer otras calas pero una investigación de tal envergadura ha de ser planeada por un equipo. Nuestro recuento de 1866 da los resultados siguientes:

Los panaderos franceses proceden masivamente del departamento del Cantal excepto 13, de los Pirineos.

Los panaderos españoles proceden de:

Galicia	632
Castilla la Nueva	70
Castilla la Vieja	66
Asturias	39
Diversos	18
Total	825

Los patronos de las 164 tahonas²⁷ son:

Gallegos	103
Cantaleses	52
Diversos	9

Se puede afirmar que gallegos y cantaleses predominan rotundamente.

Una serie de sondeos suplementarios para 13 tahonas francesas en 1848, 1858, 1866, 1878, 1890, 1900 y 1915 nos ha permitido observar que, en el trans-

²⁵ A.V.S., 5-96-68.

²⁶ P. BAROJA, *La Busca*, págs. 185-188.

²⁷ A.V.C., 3-125-306. No todas las tahonas de las listas están en servicio; no todos los obreros de la tahona están empadronados.

curso del siglo, el número de obreros gallegos aumenta en la tahona francesa, donde sólo van quedando el industrial y su socio.

c) COEXISTENCIA DE GALLEGOS Y CATALANES

Las mismas causas geoeconómicas han impulsado al gallego y al cantalés hacia Madrid. En ambos notamos afinidades parroquiales; los franceses son oriundos de los partidos de Aurillac y Mauriac, los españoles, de la provincia de Lugo.

He aquí el mapa realizado a partir de los empadronamientos mencionados:

Observaciones: Aparte la zona de Lugo, se destacan dos focos de «panaderos madrileños», entre las rías de Vivero y de Ribadeo:

— la región de Mondoñedo (Valle de Oro, Cabarcos, Villaronte, Bacoy, Budián, Reinante, Trabada etc...);

— la región de Vivero (Boimente, Magazos, Chavín, Cillero, Miñotos, Orol, Galdó, Bravos etc...).

Sólo prestamos a este mapa un valor indicativo de sondeo.

d) JERARQUÍA Y ASCENSIÓN

La vida en las tahonas va regida por la misma jararquía; aproximadamente es ésta: oficial de pala, tahonero, oficial de masa, ayudante, aprendiz, cernedor, ahechador, maquinista, repartidor, muchacho. Tienen sus prerrogativas y salarios respectivos: «en las comidas guardan un orden riguroso para tomar su cucharada, principia el oficial de pala (jefe) y concluye el muchacho (cocinero)»²⁸.

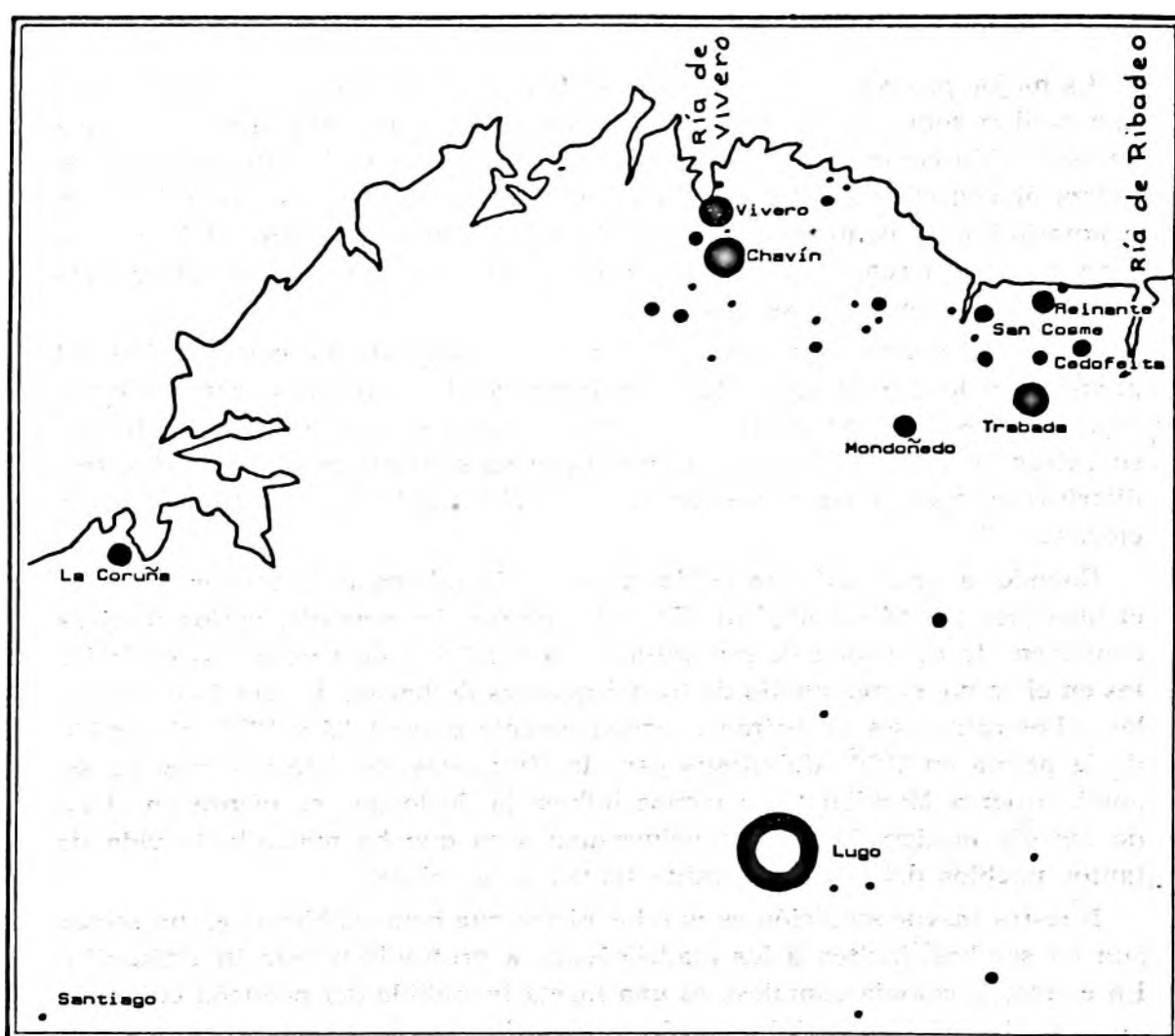
Por su analfabetismo, por su falta de recursos, pocos ascenderán a patrón. En algunas tahonas observamos verdaderas dinastías; «Palmeiro» y «Piernas» se repiten con la misma regularidad que «Courchinoux», «Ratié» o «Maisonobe».

Escuchemos las consideraciones de Baroja acerca de sus obreros: «El más inteligente de todos era Manuel Lence, a quien yo conocí de chico; le insté a que aprendiera a hacer cuentas, siguió en la industria y se hizo rico. Suerte merecida»²⁹.

Al retirarse definitivamente, los cantaleses han dejado la tahona a su encargado gallego (Echegaray 7, Santiago 5, Toledo 121, Maldonadas 3, etc...).

²⁸ M. ARENZANA, *op. cit.*, págs. 12-13.

²⁹ P. BAROJA, *O.C.*, t. VII, p. 640.



El patrón debe prever, acopiar, arrostrar las emociones populares, desenvolverse en un ambiente de recriminaciones y de crisis. Siempre está en vilo; la vigilancia de pesos y precios es su pesadilla. Pío Baroja añade: «Yo algunas veces he contado a mis amigos la serie de tropelías que uno ha tenido que sufrir, sobre todo de la autoridad municipal»³⁰.

Es lógico preguntarse cómo aquel extranjero, sin preparación, podía arreglárselas.

³⁰ Ibid., O.C., t. V, págs. 202-203.

e) LA DEFENSA DE LOS INTERESES

La mejor protección del tahonero se la asegura su grupo. Si los franceses han podido sobrevivir a tantas crisis es merced a un espíritu y un sistema de asociación comprobados. Cortados de su ambiente sociocultural, deben su fuerza al contrato que los une, sea verbalmente, sea por escritura (privada o notariada). El contrato de asociación acelera la promoción del individuo, pero acarrea el retorno a Francia³¹: la solidaridad, el crédito recíproco, encadenan el inmigrado a su colonia.

Fuera del grupo, la salvaguardia se debe al espíritu de conservación del gremio. En lo que se llama también hermandad o sindicato, siempre están representados «democráticamente» los cantaleses sin que se saque a relucir su extranjería. En 1845, cada distrito tiene su síndico: ese mismo año, tres distritos escogen a un representante cantalés; en 1866, dos; en 1867, tres, etcétera...³².

Cuando, a pesar de este doble respaldo, la tahona deja de ser rentable, el auvernés abandona Madrid. En esta merma, irreversible, varios motivos confluyen: la necesidad de mecanizarse, la aparición de verdaderos capitalistas en el ramo, el monopolio de los fabricantes de harina, los conflictos sociales... Los cantaleses se retiran progresivamente entre 1898 y 1920; el cambio de la peseta en 1920, «fabuloso» para los franceses, es determinante. La segunda Guerra Mundial tiene menos influencia de lo que se piensa en el fin de aquella inmigración. Así concluye una saga que ha marcado la vida de tantos pueblos del Cantal, durante tantas generaciones.

Nuestra mayor ambición es que las pistas que hemos abierto, en un sector aún en sombra, inciten a los madrileñistas a profundizar esta investigación. En efecto, la colonia cantalesa es una faceta ineludible del pequeño comercio de la capital. No se podrá escribir la historia del pan en Madrid, sin tener en cuenta su aportación³³.

³¹ J. BRAVO LOZANO, «Notas sobre la inmigración de Galicia a la parroquia de San Martín», *A.I.E.M.*, Madrid, 1979, XVI, págs. 255 y ss.

³² A.V.C., 3-125-209/251/178, A.V.S., 5-82-3.

³³ La dificultad para el investigador madrileñista será discernir, en las listas de panaderos, a los cantaleses. El Ayuntamiento, excepcionalmente, señala su nacionalidad, en cambio, españoliza sus nombres y apellidos. Sólo, la práctica de sus patronímicos y de sus señas, recopilados por miles en los registros del Consulado de Francia en Madrid, nos ha permitido hacer un recuento «óptimo», si cabe... Las listas de contribuyentes como las del *Anuario del Comercio* de Bailly-Baillière están atiborradas de barbarismos. ¿Quién puede sospechar que «Gavilán» es «Capitaine» si no conoce su presencia en la tahona por otra fuente? La diferencia de nacionalidad de «Friol» (gallego) y Riol (cantalés) no salta a la vista y no hablemos de apellidos ambiguos como Vidal o Martín. No descartamos las posibilidades de error.