

Un rincón para la historia

La Tienda y la Comida

Hace unas semanas tratamos el tema de los bienes de propios de que disponían los Ayuntamientos del Antiguo Régimen, indicando que suponían una fuente de ingresos fundamental para la hacienda local. La Edad Moderna está marcada, en el aspecto económico, por la doctrina que se conoce como mercantilismo y que básicamente consiste en dos premisas: a) suponer que la prosperidad de un país se mide por el oro y la plata circulante, y b) creer que el principal medio para favorecer la riqueza de un país consistía en prohibir la importación de productos extranjeros por medio de crecidos derechos de aduanas y en favorecer la explotación de los productos nacionales. Este último punto tiene su correlación en las prácticas monopolísticas, merced a las cuales una empresa posee el control total de la oferta de un producto o servicio. Para entendernos, el monopolio es la antítesis de la libre competencia que se practica actualmente, y

traducido a la vida municipal de los siglos XVII y XVIII implicaba que sólo una tienda era la encargada de abastecer a todos los habitantes de determinados productos. La tienda era propiedad municipal (perteneía a los propios) y se arrendaba mediante subastas que tenían carácter anual. Algunos días al año se autorizaba la venta ambulante, aunque sólo por plazo de veinticuatro horas. A cambio de la considerable ventaja que implicaba la ausencia de competencia, el postor tenía que asegurar el abastecimiento de una serie de productos a un precio determinado.

En el archivo municipal de Archena se conserva un expediente muy ilustrativo sobre las obligaciones que implicaban los monopolios y los gustos de la Época. Se inicia con la actuación de un regidor que en su visita a la tienda de especiería observa que se carece de sardinas, un alimento muy común y especialmente importante en la Época de

Cuaresma en la que se encontraban. Ante este desabastecimiento decide enviar al alguacil municipal para que imponga una multa al arrendador o lo lleve preso en caso de negarse a pagarla. El tendero paga la multa pero remite un escrito de queja, firmado por abogado (lo que nos habla de un marco legal en que no se producía indefensión), en el que denuncia el trato vejatorio sufrido. Alega que según la escritura de remate ¿no está obligado a surtir a esta dicha villa de la saladura de sardinas? El expediente es bastante voluminoso, sucediéndose en las instancias y diligencias. Uno de los trámites es la reunión del Cabildo en la que se atestigua que es costumbre que las tiendas de especiería de este pueblo y los comarcanos surtan de este género de saladura, por lo cual se acaba fallando en contra del tendero reclamante.

El expediente incluye un denominado Aranzel para la tienda de esta Villa de Archena en los géneros que debe tener, y

sus precios con arreglo a los en la Ciudad de Murcia para este año. Diferencia los productos en función de que se vendieran al peso por libras o por onzas. Vamos a mencionar algunos de estos productos: arroz, abichuelas, lentejas, garbanzos, aletría, semola, pasas, higos, piñones, almendralón, queso, pimienta, bacalao, sardinas, bizcochos, peladillas, anises, cominos, miel, pimentón, azúcar, azafrán, canela, pimienta, manteca de cerdo, almidón, criadillas y chocolate. Otros productos no alimenticios pero de los que la tienda no podía carecer eran: cintas, sedas e hilos (de varias clases y colores), cordeles y alpargates.

Digamos para terminar que en el siglo XVIII se empieza a generalizar entre las clases acomodadas el uso de los cubiertos y los platos y vasos individuales para cada comensal. En la Edad Media todos llevaban la mano al plato común, sorbían la sopa dos o tres juntos en una misma escudilla y mojaban los labios en una misma copa. En

cuanto a los gustos culinarios, se vuelven más refinados y exquisitos, empezando a valorar más la calidad sobre la mera cantidad. Los dulces eran muy apreciados, extendiéndose entre los más humildes el consumo de pan de higos con almendras, piñones y castañas.

