
María de los Angeles Pérez Samper ()*

*Fuentes para el estudio
de los productos de la tierra
en la época moderna*

En la época moderna las fuentes para el estudio de la historia en general y de los productos de la tierra en particular se multiplican y se diversifican extraordinariamente, por tanto nos limitaremos a sugerir unos cuantos ejemplos. Son muchas las posibilidades que las fuentes brindan para el tema que nos proponemos estudiar, pero no siempre la información que obtenemos puede ser uniforme y continuada. Si definimos los productos de la tierra como aquellos productos ligados a un lugar, encontraremos ciertas dificultades. Existe abundante información sobre productos en general, pero no siempre es posible establecer la relación entre producto y lugar concreto. Es más fácil para el ámbito de la producción, pero resulta progresivamente más difícil para la circulación y el consumo. Además la relación entre producto y lugar, aunque pueda establecerse, no siempre resulta significativa.

Por ejemplo, el producto más cultivado en Cataluña, como en toda España, era el cereal y dentro de los cereales el trigo, pues el pan era el alimento básico de la mayor parte de la población. Existen numerosísimas noticias, a partir de fuentes muy variadas, de los lugares en que se cultivaba trigo, pero si el trigo se identificaba en fases posteriores a su producción se hacía por su variedad; por ejemplo, las fuentes especifica-

(*) Universidad de Barcelona.

ban si se trataba de trigo de primera calidad, el trigo candeal, «la xeixa», pero no era relevante que fuera de un pueblo u otro, aunque existían comarcas o regiones que tenían fama por la calidad de sus trigos, como la Segarra y el Urgell.

En el caso de las carnes podemos conocer la procedencia de los ganados que se venden en el mercado de Barcelona, pero las carnes se identificaban en función del animal, carnero, buey, cabrito, cerdo, en función de la edad, no era lo mismo ni valía igual el cordero que el carnero, la vaca que la ternera, en función del sexo, eran más apreciados normalmente los machos que las hembras o los castrados, y en función de la parte del animal, lomo, pierna, menudos.

Un caso distinto es el de los vinos, sin duda el producto alimentario que en la época moderna con más frecuencia y con mayor exactitud se relacionaba con un lugar de origen. Algunas veces se identificaba por la variedad de las uvas, pero lo normal es que se identificara por su lugar de procedencia y algunos vinos de determinados lugares, más o menos precisos o extensos, pueblos, comarcas, gozaban de fama y prestigio, incluso fuera de Cataluña.

De todos modos, existían lugares en Cataluña, reconocidos por determinados productos de especial calidad. Algunas fuentes proporcionan sugestiva información en ese sentido, por ejemplo la obra de Esteve de Corbera, *Cataluña ilustrada* (Barcelona, 1678). Sobre el vino dice:

«Toda Cataluña está llena de viñas, sólo en Cerdaña, y en algunas partes de los Pirineos no las hay: pero los vinos ásperos, y groseros que allá llegan, la naturaleza de la tierra los purifica de suerte que después pueden competir con los mejores. No tiene que desear vinos extranjeros por las diferencias que de ellos se cogen en varias partes de admirable gusto, olor, y color. En Rosellón Claretos, y Moscateles. En Alella, y Matarón, y los demás lugares de la costa hasta Blanes, que es la antigua Laletania, Claretos, y blancos tan enteros, y vigorosos que los navegan a las Indias. En Sitges, y Falset Malvasías. En Cambrils y Riudoms, vinos blancos de licor que llaman dulces, y otros comunes. En los demás del campo de Tarragona Iustolines, Xerelos, Verdiales, Garnachas, y otros vinos blancos, tintos, y aloques. La ribera de Llobregat, cerca de Barcelona,

Griegos, y en otras partes otros muchos de varios nombres, sino tan generosos, suficientes para el uso, y sustentò común. De sólo el campo de Tarragona se escribe que se cogen en él cada año más de cincuenta mil cargas de vino».

Habla después del aceite que se produce en el Rosselló, Emporda, riberas del Ebro, Noguera-Ribagorzana, abadía de Montserrat y Camp de Tarragona; del arroz del Empordà, del azafrán que se exporta al extranjero y de algunas legumbres, como los garbanzos de Calonge.

Sobre las frutas se extiende Corbera en una larga y detallada lista:

«En las frutas dulces tiene Cataluña pocas iguales: no hay rincón en ella que no las lleve en gran abundancia, hermosísimas a la vista y sabrosísimas al gusto. En las vegas o riberas de Lérida y Balaguer, hay tantas, que con ser extremadas por muchas no se estiman. Los términos de Barcelona, Tortosa y Girona, y de otros lugares grandes son maravillosas las que llevan. Los campos parecen Jardines con tanta variedad de frutales, aunque unos prueban mejor en unos terrenos que en otros, y así sale la fruta más aventajada. En Balaguer y Solsona, duraznos. En Puigcerdá, peras, camue-sas y otras mançanas; en Girona y Vique, membrillos, y granadas en Lérida y Tortosa. Alcachofas en Barcelona. Almen-dras en el campo de Urgel. Higos pasados en los lugares del Priorato de la Religión de San Juan, avellanas en la Selva, Campo de Tarragona y Ampurdán, Castañas en Vique y Cam-prodón. Piñones en toda la costa, y tantos, que bastan para el sustento del Reino y para proveer los de Valencia, Murcia, Granada y Andalucía. Tierras hay que no son muy fértiles de mieses y suelen ser ricas por la abundancia de frutas que producen, porque de las secas solas tienen negociación de no poco valor y provecho.

De las frutas de agrio como naranjas, cidras, limas, limo-nes, azamboas, naranjas pontiles y otros enxertos y naturaleza diferentes, la mayor parte de la costa de Cataluña está llena de ellas en tanta abundancia que se cargan navíos y proveen mu-chos lugares de Francia y todas las montañas y lo mediterráneo

de la misma Provincia, y mucha parte del Reino de Aragón, se entretiene con la que sale de la comarca de Tortosa» (1).

La producción campesina en la época moderna continuaba sujeta a numerosas cargas señoriales y son muchas las fuentes que recogen esta realidad y que, por tanto, pueden resultar útiles para obtener información sobre los productos de la tierra, aunque la tendencia a pasar de los pagos en especie a los pagos en metálico reduce en algunos casos las posibilidades de conocer efectivamente los productos.

Muy importantes siguen siendo los capbreos, que como acto de reconocimiento de las prestaciones y rentas que debían satisfacer los vasallos al señor feudal, constituyen un buen reflejo de las producciones campesinas. En la capbreación de Sentmenat de 1592-1593 el señor exigía al «mas» Mitja, diezmo de todos los frutos, pero no se especifica cuáles eran, una cantidad de escaña, y una gallina por Pascua de Resurrección; a los Morera-Serra, cebada, avena, escaña y diezmo de todos los frutos, sin especificar; a los Serra-Grau-Marques-Fruitós, cebada, avena y vino mosto (2).

Otro ejemplo lo constituyen los libros o «llevadors» de rentas de una localidad, que contienen el conjunto de pagos, monetarios o en especie, que los campesinos entregaban al señor. Analizando un caso concreto, el «llevador» de las rentas que poseía la Pía Amoina en Sant Martí Sarroca en 1414, podemos documentar los siguientes productos: Trigo, cebada, avena, vino, uvas, gallinas por Navidad, capones y partes de ocas por Navidad, huevos por Pascua, lechones, queso (3). En ocasiones la capbreación de las rentas o el cobro anual de una serie de tributos iba acompañada de un cuaderno o varias páginas con las dietas y los gastos de la comisión del oficial señorial que había desempeñado este cometido, gastos en productos locales que pueden proporcionar una imagen más dinámica y plural del sistema alimentario local.

El diezmo, impuesto anual de origen eclesiástico que recaía, a pesar de ser teóricamente general, sobre el cultivador de la tierra, consistía en

(1) E. de Corbera, *Cataluña ilustrada*, Barcelona, 1678, capítulo XII: «De su fertilidad y hermosura», pp. 59-64.

(2) E. Serra, *Pagesos i senyors a la Catalunya del segle XVII. Baronia de Sentmenat 1590-1729*, Barcelona, 1988, pp. 413-414.

(3) Arxiu Capitular de Barcelona, Pía Almoína, Llevador de Sant Martí Sarroca, 1414.

la décima parte de los productos de la tierra y los ganados, normalmente sin descontar las simientes necesarias para garantizar la continuación del ciclo productivo. Esta fuente se ha utilizado frecuentemente para estudiar la producción agraria y ofrece abundante información sobre los productos locales.

En Martorelles, una población del Vallès Oriental, en la segunda mitad del siglo XVII, se diezmaba sobre una gran variedad de productos, los mas importantes, naturalmente, eran los cereales, destacaba el trigo, que era el cultivo fundamental de la comarca en el que se basaba su economía agrícola. Pero había también otros cereales de segundo orden, empezando por el mezcladizo, mezcla de trigo y cebada o de trigo y centeno, y después, con menores cantidades, la avena, cebada, mijo, centeno y la escandia. Seguían después las leguminosas, entre las cuales las más importantes eran las habas, básicas en la rotación de cultivos tradicionales, y que ocupaban un lugar muy importante en la alimentación; además los guisantes, altramuces, garbanzos, alverjones o habas locas, almortas o guijas, las judías, los fasoles o frijoles, las vezas y las lentejas. Aparte de estos dos grandes grupos, cereales y legumbres, había también viña, olivos y bosques, de donde se recogían piñones. De estos productos, el único realmente importante era el vino. En muy poca cantidad había también algarrobos (4).

En la serie de diezmos de Cànoves se reflejaba igualmente el dominio del cereal, encabezado por el trigo de mejor calidad, la «xeixa», al que seguían el mezcladizo, la avena y la escanda. Entre las legumbres sólo aparecían las habas. La viña se hallaba en expansión (5).

Los diezmos del dominio laico de Sentmenat, de finales del siglo XVI y principios del XVII, afectaban a numerosos productos, vino, cereales, leguminosas, volatería (gallinas, pollos), huevos, ajos, cebollas, quesos, corderos, lechales, cabritos, terneras, lechones, cerdas (6).

(4) J. Dantí i Riu, «La producció agrària en una vila del Vallès Oriental a la segona meitat del segle XVII: delmes de Martorelles, 1657-1714», *Pedralbres*, 1 (1981), págs. 102-125. Vid. también del mismo autor, *Terra i població al Vallès Oriental. Epoca moderna*, Ajuntament de Santa Eulàlia de Ronçana, 1988, pp. 224-229.

(5) Dantí: *Terra i població*, pp. 229-231.

(6) E. Serra i Puig, *Pagesos i senyors a la Catalunya del segle XVII. Baronía de Sentmenat, 1590-1729*, Ed. Crítica, Barcelona, 1988, pp. 429-436.

Es también interesante utilizar las fuentes fiscales de la monarquía. Constituyen igualmente un reflejo de la producción, a pesar de la indudable ocultación que se producía. A principios del siglo XVIII se implantó en los antiguos reinos de la Corona de Aragón un nuevo sistema fiscal basado en un modelo de única contribución. Para Cataluña se trató del Real Catastro. Se tributaba por tres conceptos. El primero era el catastro real, que gravaba los bienes inmuebles (tierras, casas, molinos, hornos) y los ingresos que provenían de rentas no ligadas a la actividad profesional del individuo, como censos y censales. Las tierras se dividieron en 32 clases diferentes y a cada calidad se le asignó un precio de cotización por unidad de superficie. El segundo concepto era el catastro personal, que gravaba los ingresos relacionados con la actividad profesional. Y el tercero era el catastro beneficiario o ganancial, que gravaba los ingresos de las actividades comerciales y artesanales.

La creación del catastro supuso un gran esfuerzo estadístico por conocer la riqueza del país. Las encuestas generales de 1716, hechas en todas las poblaciones del Principado recogieron abundante información sobre la economía local, incluyendo la descripción de las parcelas de tierra y la especificación de los cultivos. En lo que se refiere a la producción agraria y ganadera, el Catastro puede proporcionar datos variados, relevantes y precisos, aunque posiblemente no completos. Más allá de las instrucciones generales y comunes que guiaron su elaboración, la documentación catastral presenta en cada partido y a veces en cada pueblo peculiaridades que afectan tanto a la forma de recoger y presentar la información como a la terminología utilizada.

Si tomamos como ejemplo el caso de la Selva del Camp (Tarragona), observaremos que casi las tres cuartas partes de la tierra cultivada se dividía entre los tres principales cultivos mediterráneos, el trigo, la vid y el olivo, aunque este último era superado por los avellanos, un cultivo muy arraigado en la Selva desde muy antiguo, convirtiéndose la avellana en una de las principales cosechas, destinada en parte al comercio colonial. En la segunda mitad del siglo se constata la aparición de otros cultivos, como el algarrobo, los árboles frutales, los almendros, las patatas, las habas, los habones, los fesesoles, la cebada, la avena, el centeno, los garbanzos, las vezas, el maíz. En el sector pecuario la mayoría de los animales estaba dedicada a los trabajos agrícolas, los destinados a

la alimentación, sobre todo cerdos y alguna vaca, eran claramente insuficientes para el abastecimiento de la ciudad (11).

Del ámbito de la producción hay que pasar al de la circulación. Cuestión muy importante para el estudio de los productos de la tierra es establecer la conexión entre producción campesina y el mercado en sus diferentes niveles. Los productos que eran llevados al mercado presuponian una demanda especial, bien fuese por tratarse de productos de primera necesidad, para los que existía un demanda grande y constante, bien porque se tratase de productos de calidad, que tuvieran una demanda más restringida, de menos compradores o de un tiempo más concreto, pero por los que se obtuvieran buenos precios.

El estudio de los intercambios en el marco rural resulta muy difícil de realizar por la escasez de fuentes. Una posibilidad de obtener información la brindan las fuentes municipales, como los libros de los consejos. Jaume Dantí ha estudiado el mercado de Granollers en la época moderna basándose en ese tipo de fuentes (12).

Respecto a los productos comercializados en el mercado de Granollers no es posible disponer de información exhaustiva, pero por referencias indirectas, por ejemplo en las disposiciones municipales sobre la organización del mercado y la distribución de los puestos de venta, es posible hacer una aproximación. Primeramente es preciso diferenciar entre los productos agrícolas, sobre todo de la comarca, pero también de la misma población, Granollers, e incluso algunos traídos, evidentemente, de otros lugares más lejanos, y los productos manufacturados, con un mayor componente de la ciudad.

Entre los productos agrícolas destacan el grano, las hortalizas –cebollas, coles–, las legumbres y el vino, también es importante el aceite; ganado de todo tipo y quesos; caza menor, aves y conejos; otros alimentos y condimentos, como el pescado, fresco y salado, los huevos, los frutos secos obtenidos del bosque, como las castañas y los pi-

(11) M. Recasens i Rovira, *La Selva del Camp en el segle XVIII (Població, societat i economia)*, Reus, 1992, pp. 65-155.

(12) J. Dantí, *Terra i població al Vallès Oriental. Epoca moderna*, Santa Eulàlia de Ronçana, 1988, pp. 243-257.

ñones, la miel, la sal y las especias; bebidas alcohólicas, como el aguardiente. Era claro, como es lógico suponer, el dominio de los productos alimenticios y era notable la diversidad de los productos presentes en el mercado.

Mucho más amplio y concreto es el capítulo de las imposiciones que el consejo municipal imponía sobre los diferentes productos. El «Llibre d'Ordinacions del Consell de la vila de Granollers», de 1418-1452, recogía entre otras las ordenaciones referentes al mercado, tanto las medidas de orden como los impuestos, y una buena parte continuaban vigentes a mediados del siglo XVI. Un buen ejemplo lo pueden constituir las ordenanzas de la carne, pues la carnicería era un monopolio municipal. La ordenanza contempla diversas medidas, según las calidades de las carnes y sus precios. Se especificaba diferenciando en carnero, oveja, cabrito, ternero, buey, y otras hembras y castrados.

Otra dimensión a investigar sería el comercio intercomarcal y muy concretamente con la ciudad de Barcelona. Tradicionalmente se ha considerado a la comarca del Vallès como uno de los graneros, el más cercano, de la capital catalana, pero aunque existen indicios documentales, especialmente para el trigo, resulta difícil establecer conexiones seguras para la mayoría de los productos. Otro problema es la falta de datos sobre la actividad de mercaderes y revendedores.

Para el caso de Barcelona el estudio del mercado puede abordarse desde fuentes muy distintas, pero las municipales tienen igualmente un especial interés, mucho más tratándose de una ciudad importante y de un poder tan consolidado como el del Consell de Cent. Mención sobresaliente merece una fuente tan característica como el «Llibre del Mostassaf», funcionario municipal propio de las ciudades de la Corona de Aragón, que tenía a su cargo velar por el abastecimiento local, controlar y vigilar el mercado, para asegurar la calidad de los productos y evitar su adulteración, comprobar los pesos y medidas, supervisar los precios, controlar los oficios artesanos y velar por la equidad de las transacciones (13).

(13) Este libro se halla en el Archivo Municipal de Historia de la Ciudad (L. 72). Ha sido publicado por M. Bajet i Royo: *El mostassaf de Barcelona i les seves funcions en el segle XVI. Edició del «Llibre de les Ordinacions»*, Barcelona, 1994.

Para el final del Antiguo Régimen y comienzos de la época contemporánea, una fuente de gran interés para seguir la circulación de todo tipo de productos puede ser también la de los libros de aduanas, donde se asentaban las respensiones de guías y tornaguías de los frutos, géneros, efectos, ganados y mercaderías de toda especie. El análisis de esta tipología documental, existente al menos desde el primer tercio del siglo XIX, revela el flujo de intercambios existente en el país. Al tener que declararse la procedencia del producto, su naturaleza y su destino, podemos trazar las grandes líneas del comercio de productos alimentarios en Cataluña: desde los pequeños mercados locales donde los campesinos acudían a vender sus producciones y eran compradas por arrieros, ocasionales o profesionales, que luego las transportaban a mercados más lejanos, aprovechando ya fuera la concurrencia de una feria agrícola o ganadera de relieve, o bien el seguro mercado de las ciudades de segundo y primer orden, y desde luego la gran demanda urbana de la capital, Barcelona. Cada uno de estos centros se convertía a su vez en un nuevo foco de comercialización en su hinterland inmediato. A menudo los mismos arrieros que se dirigen a una ciudad indicaban que también tenían intención de realizar sus ventas por el camino, con lo cual la capilarización del comercio aumentaba considerablemente.

De la montaña bajaban al llano los excedentes agrarios, queso, mantequilla, jamón, tocino, longanizas, embuchados, como productos elaborados, y ganado para el consumo cárnico. Del llano procedían productos mediterráneos, como aceite o vino (rancio, malvasía, de la Cartuja, del país), el aguardiente. Del litoral, desde los puertos de Barcelona y Salou, iban hacia el interior de Cataluña productos importados, especias (pimienta negra, de Tabasco, canela china, de Holanda y fina, clavo), azúcar (quebrado, blanco, terciado, refinado), chocolate (cacao de Caracas, Guayaquil), café (en grano), pesca salada (bacalao, sardina salada del reino). La complementariedad de las economías es evidente. No obstante, hay que tener presente que el comercio de productos alimentarios se inserta en un conjunto global de intercambios, donde el viaje de ida era tan importante como el de vuelta, y la demanda de un producto importante permitía la llegada de otros productos menores. Así, durante la época moderna y el siglo XIX muchos de los arrieros que acudían hasta Andorra y la Seu d'Urgell, acudían primariamente para abastecerse de hierro, que transportaban a sus propios pueblos o a ciudades más impor-

tantes; una vez realizada la compra principal, la carga se complementaba con otros productos, muchos de ellos productos alimenticios, que así se difundían.

El objetivo final sería el estudio del consumo de los productos, investigar cómo los productos de la tierra llegan a los consumidores. En el ámbito del consumo es importante, para valorar adecuadamente la significación económica, social y cultural de los productos, analizar aquellas fuentes que priman especialmente la calidad, como las relacionadas con la corte o con las clases altas. En algunas de estas fuentes se indica la procedencia de los productos, lo que ayuda a fijarlos como «productos de la tierra», productos ligados por su procedencia a un determinado lugar. Además, si se cita expresamente el lugar, es porque se consideraba que su procedencia de algún modo los caracterizaba y les otorgaba una especial calidad.

En la época moderna, la corte, asentada en Madrid, no podía ejercer como en la época medieval una influencia directa en el consumo del Principado, salvo en esporádicas ocasiones, en que los monarcas realizaban alguna visita a las tierras catalanas. Pero incluso desde lejos y de una forma indirecta seguía siendo un punto de referencia a tener en cuenta. La influencia de los recetarios cortesanos castellanos, como el *Arte de Cocina*, de Martínez Montañón (14), el cocinero de Felipe III, puede ser un buen ejemplo del prestigio que continuaba ejerciendo la corte sobre la alimentación de las clases altas catalanas. Existen varias ediciones de este libro publicadas en Barcelona y sus recetas se copiaron en numerosos manuscritos (15).

Las cuentas de la corte española de los Borbones en el siglo XVIII indican la procedencia de algunos de los productos consumidos, generalmente se trataba de productos extranjeros de prestigio, por ejemplo, salchichón de Bolonia, queso de Parma, alcaparras finas de Génova, algunas veces se citaban productos españoles también de alta reputación, como el arroz de Valencia. Se solía indicar la proce-

(14) F. Martínez Montañón, *Arte de cocina, pastelería, bizcochería, y conserjería*, ed. facsímil, Tusquets, Barcelona, 1982.

(15) M.^a A. Pérez Samper, «Los recetarios de cocina (siglos XV-XVIII)» en *Codici del gusto*, Milán, Franco Angeli, 1992, pp. 152-184.

dencia del aceite de mejor calidad, en unos casos se trataba de aceite español, en concreto aceite de Valencia, en otros casos de aceite extranjero, de lugares más o menos determinados, aceite de Génova, aceite de Francia. También se indicaba la procedencia de ciertas clases de azúcar, como azúcar de Holanda, aunque en este caso, obviamente, se trataba del país que lo importaba y redistribuía, y azúcar de la Martinica. Casi siempre se citaba la procedencia de los vinos, unos españoles, como los vinos de Valdepeñas, blanco y tinto, el vino de Peralta (Navarra), el vino «tinto de Rota» (Cádiz), el vino de Canarias, y otros extranjeros, sobre todo franceses, especialmente de Borgoña y Champagne (16).

Son también útiles para identificar productos de especial fama y calidad las cuentas domésticas de las casas nobiliarias, pero no siempre resulta posible establecer la procedencia de los productos. Por ejemplo, las cuentas de los duques de Gandía, en la segunda mitad del siglo XVII, no indican el lugar de que proceden los productos que compran para su consumo (17).

En las cuentas domésticas de los Sala, una familia de comerciantes catalanes, pertenecientes a la segunda mitad del siglo XVII, sólo en contadas ocasiones se indica el lugar de procedencia de los productos adquiridos, por ejemplo en el año 1662 se citan únicamente dos, el turrón de Alicante y el queso de Mallorca (18).

En ocasiones, las fuentes conventuales también proporcionan información sobre el origen de los productos, adquiridos seguramente no tanto por su intrínseca calidad, sino por ventajas de proximidad o precio. Por ejemplo, en el caso de los conventos de la orden capuchina en Cataluña a finales del siglo XVIII y principios del XIX, las cuentas indican, con una cierta frecuencia, la procedencia del vino, vino de la Selva, de Rosas, de l'Escala, de Llança, de Vilanova; también se menciona de vez en cuando el origen del arroz, que en este caso si podía implicar un criterio de calidad, arroz de Valencia y arroz lombardo. Raras veces se

(16) Archivo General de Palacio, Madrid, Felipe V, legs. 45, 158, 261. Fernando VI, cajas 116, 201, 359, 366. Carlos III, legs. 157, 166, 498, 507, 508. Carlos IV, Casa, leg. 16.

(17) Archivo Histórico Nacional, Madrid, Osuna, leg. 806-30 y leg. 1.030, n.º 4.

(18) Biblioteca de Catalunya, Fondos del Marqués de Sandín, fol. 32.

especifica la procedencia de algunos otros productos, como el atún de Rosas (19).

Muy interesantes pueden resultar determinados dietarios, a pesar de su evidente subjetividad. El *Calaix de Sastre*, del barón de Malda, un «bon vivant» y exigente «gourmet» de la segunda mitad del siglo XVIII, que vivió en Barcelona y viajó por muchos lugares de Cataluña, proporciona abundantes y expresivas noticias sobre la procedencia de los productos.

Citaba por su origen numerosos vinos, unos catalanes, como el vino de Alella, la garnacha de Alella, los vinos de Premià, el vino de Tiana, el vino de Teià, los vinos de Calella, todos ellos de la comarca del Maresme. Otros del resto de España, andaluces como el vino de Málaga y el vino de Jerez —de la variedad pajarete—, y navarros como el vino de Peralta; y también otros extranjeros, franceses, como los vinos de Champagne y Burdeos.

Citaba también el barón de Malda en su dietario el origen de diversos tipos de frutas, unas eran identificadas por su procedencia, naranjas de Mallorca, peras de Berga, fresas de Alella, otras por su variedad, peras «bon cristià», higos «coll de dama», y de algunos otros productos, pescados como el bacalao de Escocia y el pescado fresco de Blanes, la mantequilla de Soria, y varias especialidades de pastas y dulces, como las cocas de Cervera y las ensaimadas de Mallorca (20).

Para estudiar los productos en esta fase de consumo, otro aspecto a investigar es el almacenamiento y la conservación en las casas. En este punto, como en tantos otros, puede resultar conveniente la consulta de fuentes notariales, concretamente los inventarios, que anotan fielmente los productos alimenticios existentes en las despensas y en las bodegas de las casas, dispuestos para ser consumidos y reservados para hacer frente a posibles necesidades extraordinarias. La cantidad y calidad de los productos depende mucho, evidentemente, de la categoría de la casa.

(19) Arxiu Provincial dels Caputxions de Catalunya, «Llibres de entrades i eixides», Martorell 1811-1835; Figueres 1796-1815. Arxiu de la Corona d'Aragó, Monacals Hisenda, vol. 1850, «Llibre d'entrades i sortides», Figueres 1815-1835.

(20) Amat i Cortada, Rafael (baró de Maldà), *Calaix de sastre*, Curial, Barcelona, 1988-96, 8 vols.

Los más frecuentes son aquellos de los que conviene tener mayores reservas, los que resulta ventajoso comprar en gran cantidad y los que pueden guardarse con garantías de buena conservación, como el trigo, el vino, el aceite, el tocino y los jamones, la pesca salada, los frutos secos, las especias. Lamentablemente para nuestro objetivo de estudiar concretamente los productos de la tierra en los inventarios no suele precisarse el origen de los productos.

Existen asimismo fuentes que cubren las diversas fases del recorrido de los productos, desde la producción al consumo. Una opción digna de tener en cuenta para obtener información sobre productos de la tierra, en sus diferentes momentos, son los libros de viajeros extranjeros. A pesar de sus prejuicios, a veces exagerados, ofrecen un punto de vista desde fuera sumamente interesante. Describen las tierras por las que pasan y proporcionan numerosas noticias, más o menos detalladas, sobre el paisaje, las tierras y sus cultivos, los productos agrarios, ganaderos o pesqueros, los víveres que se venden en los mercados y los alimentos que se consumen (21).

Uno de los productos al que los viajeros extranjeros suelen prestar mayor atención y sobre el que suministran informaciones más detalladas es el vino. Los comentarios sobre las variedades y calidades de los vinos de los diferentes lugares ocupan normalmente mucho espacio en los relatos de viajes (22).

Muy interesante es el relato del viaje por Cataluña que hizo en 1787 Arthur Young, un inglés, hombre de gran cultura y experto en agronomía. Al visitar las diferentes comarcas catalanas explicaba el estado de la agricultura y la ganadería y, de resultas, hacía una lista de los productos más destacados de los diversos lugares, en Badalona viñas y naranjos, en Arenys de Mar viñas, en el valle de Arán trigo candeal, centeno, maíz, patatas, judías, algarrobas, guisantes, corderos, vacas —cuya leche se aprovechaba para hacer quesos—, en el valle de Esterrí viñas, higueras y otros árboles frutales, en el valle de Sort, judías, viñas, olivares (23).

(21) J. García Mercadal, *Viajes de extranjeros por España y Portugal*, Madrid, 1952-1962, 3 vols.

(22) P. Plasencia, *Los vinos de España vistos por los viajeros europeos*, Madrid, 1995.

(23) A. Young, *Viatge a Catalunya (1787)*, Garsineu, Tremp, 1993.

De extraordinaria importancia, por su riqueza y precisión, es la encuesta emprendida por Francisco de Zamora a finales del siglo XVIII, sobre Cataluña, incluyendo preguntas sobre la producción agraria y ganadera, la caza y la pesca, el comercio, el abastecimiento de las poblaciones, la organización del mercado, la alimentación. Aunque las respuestas varían en la cantidad y calidad de la información que proporcionan, según los autores, y a pesar de que no contamos con las respuestas de todo el territorio, la gran encuesta de Zamora es una de las fuentes más sistemáticas para elaborar un cuadro de productos de la tierra en Cataluña de fines del Setecientos (24). Posteriormente, ya en el siglo XIX, existen otras fuentes también muy útiles, como los diccionarios geográficos, especialmente el Diccionario de Pascual Madoz, publicado entre 1845 y 1850 (25).

Finalmente resultaría muy sugestivo poder completar este breve panorama de las fuentes históricas para el estudio de los productos de la tierra en la época moderna, a través de unos cuantos ejemplos que consideramos útiles y significativos, con algunas sugerencias sobre las fuentes literarias e iconográficas, siempre importantes para completar la información del historiador y para poder recuperar en su integridad la realidad y el espíritu de una época. Pero nos limitaremos a una simple alusión, a modo de recordatorio. Las fuentes literarias pueden, por ejemplo, ofrecer noticias sobre el prestigio y fama de un determinado producto, aunque deba procurarse siempre realizar el contraste entre la realidad y la libertad creativa del autor. En cuanto a las fuentes iconográficas, aunque en esta época resultan muy expresivas y en ocasiones muy exactas y realistas en la representación del producto, es prácticamente imposible obtener seguridad a la hora de establecer vínculos claros entre el producto y un lugar concreto.

PALABRAS CLAVE: Fuentes, Historia moderna, productos de la tierra, Cataluña.

(24) Esta documentación se halla depositada en la Biblioteca del Palacio Real de Madrid. Las respuestas de algunos pueblos o comarcas han sido publicadas. Por ejemplo: J. Codina; J. Morán y M. Renom, *El Baix Llobregat el 1789. Respostes al qüestionari de Francisco de Zamora*, Barcelona, 1992. J. M. Torras i Ribe, *La comarca de l'Anoia a finals del segle XVIII*, Barcelona, 1993.

(25) P. Madoz, *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar*, Madrid, 1845-1850.

RESUMEN

Este artículo pretende mostrar la riqueza y multiplicidad de las fuentes históricas que existen para la época moderna, aplicables a la investigación de la producción, circulación y consumo de los productos agrarios, y de manera específica de los llamados productos de la tierra, es decir, ligados a un determinado lugar concreto, que define sus características y su especial calidad y prestigio, distinguiéndolos de otros similares. Ante la imposibilidad de hacer un recuento completo, debido al gran número de fuentes existentes para los siglos XVI, XVII y XVIII, se utilizan diversos ejemplos significativos, capbreos, libros de rentas, diezmos, contratos de «masoverías», catastros, ordenanzas municipales, libros de aduanas, libros de cuentas, inventarios, encuestas, relatos de viajes, dietarios, diccionarios geográficos y otros.

RÉSUMÉ

Cet article prétend montrer la richesse et l'abondance des sources historiques disponibles pour l'époque moderne et applicables à la recherche de la production, la circulation et la consommation des produits agricoles dont, notamment, les produits de la terre, c'est-à-dire, ceux relevant d'un endroit concret qui définit leurs caractéristiques ainsi que leur qualité et leur prestige spécial, et qui les distingue d'autres produits semblables. Eu égard à l'impossibilité d'y établir une liste complète, en raison du grand nombre de sources se référant aux XVI^{ème}, XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles, il en est donné divers exemples représentatifs, tels que les livres des privilèges de l'église, les livres de rentes, les dîmes, les contrats de métayage, les cadastres, les ordonnances municipales, les livres de douanes, les livres de comptes, les inventaires, les enquêtes, les récits de voyages, les agendas, les dictionnaires géographiques et autres.

SUMMARY

This paper seeks to show the variety and multiplicity of modern historical sources applicable to the research on production, movement and consumption of farm produce and, particularly, what are known as regional products, that is, products linked to a given place which defines their characteristics an special quality and reputation and distinguishes them from other similar products. As it is impossible to give a full account, because of the large number of sources for the 16th, 17th and 18th century, several significant examples are used, such as church privileges, rent books, tithes, share tenancy agreements (form of tenancy) contracts, official land registers, town bylaws, customs books, account books, inventories, surveys, travel accounts, diaries, geographical dictionaries, etc.