

TRIENIO

Ilustración y Liberalismo

MADRID

NOVIEMBRE 2009



JOSÉ MAZZINI.

NÚMERO

54

REVISTA DE HISTORIA

LA ADULTERACIÓN DE ALIMENTOS EN GRAN BRETAÑA EN LOS INICIOS DE LA REVOLUCIÓN INDUSTRIAL*

Esteban Canales Gili.
Ángeles Carbajal Azcona.

La adulteración de los alimentos se convirtió en un motivo de inquietud en la sociedad británica de las primeras décadas del siglo XIX. Este artículo pretende acercar al lector, mediante el empleo de fuentes impresas de la época y de parte de la amplia literatura posterior, algunas de las cuestiones relacionadas con el tema: cuáles eran las prácticas más comunes en la adulteración de alimentos a comienzos del siglo y cómo afectaban a los productos de consumo habitual, cómo se reflejó en la prensa y literatura coetáneas la preocupación por la adulteración y cómo, a pesar de las denuncias contra la misma, el problema seguía sin resolverse al comenzar la década de 1820, a falta de medidas eficaces tomadas desde las instancias de poder.

Alimentos, Inglaterra, Revolución Industrial.

L'adulteration des nourritures était devenue un sujet de préoccupation dans la société britannique durant les premières décennies du XIXe siècle. Cet article veut poser, à travers l'utilisation de sources imprimées de l'époque et de la littérature postérieure, certaines questions: quelles sont les pratiques les plus courantes dans la falsification des denrées alimentaires au début du XIXe siècle et la manière dont elles affectent les biens de consommation habituels?; dans quelle mesure la presse et la littérature de l'époque ont reflété la préoccupation pour l'adulteration?; pourquoi, malgré les allégations contre l'adulteration des aliments, le problème reste en suspens au début des années 1820, en l'absence de mesures efficaces prises par les pouvoirs publics?

Nourritures, Angleterre, Révolution Industrielle.

Food adulteration became a concern in British society during the first decades of the nineteenth century. This article aims to bring the reader, through the use of printed sources of the era and of the subsequent literature, some of the issues about adulteration: what were the most common practices in the adulteration of food at the beginning of the century and how they affected the everyday consumer goods?; how the concern about the adulteration was

reflected by the contemporary literature and media?; how, despite the allegations against it, the problem remained unsettled at the beginning of the 1820s, in the absence of effective measures taken from the governments?

Food, Great Britain, Industrial Revolution.

En la década de 1820, los lectores de la sexta edición de la *Encyclopaedia Britannica* apenas si hallaban dentro de la explicación del término "adulteration" cuatro líneas dedicadas a la adulteración de los alimentos, que se despachaba con cierto desdén: "tenemos leyes contra la adulteración de café, té, tabaco, rapé, vino, cerveza, pan, cera, polvos para la cabeza, etc."¹. Dentro de la misma entrada, la adulteración de la moneda era tratada con mucho más detenimiento. Medio siglo más tarde, las cosas habían cambiado sustancialmente: la prestigiosa novena edición de la mencionada obra incluye un artículo firmado por H. Letheby, un médico y científico de la época de reconocida trayectoria en el ámbito de la salud pública y el análisis de los alimentos, en el que se pormenorizan para una veintena de productos, en su gran mayoría alimenticios, las adulteraciones más habituales, las amenazas para la salud que representaban y las disposiciones tomadas para evitarlas y castigarlas². Suponía el reconocimiento, con mucho retraso, de lo que venía siendo desde tiempo atrás motivo de preocupación y alarma social. Porque, al igual que los medios oficiales, la *Encyclopaedia* tardó en adecuar su discurso a la realidad, pues ya en la década de 1820 la adulteración era un grave problema denunciado públicamente. Este artículo pretende acercar al lector, mediante el empleo de fuentes impresas de la época y de parte de la amplia literatura posterior, algunas de las cuestiones relacionadas con el tema: cuáles eran las prácticas más comunes en la adulteración de alimentos a comienzos del siglo XIX y cómo afectaban a los productos de consumo habitual, cómo se reflejó en la prensa y literatura coetáneas la preocupación por la adulteración y cómo, a pesar de las denuncias contra la misma, el problema seguía sin resolverse al

* Nuestro agradecimiento a Alicia Laspra, que nos ha permitido acceder a una valiosa información, y a Jaume Torras, por su atenta lectura del texto.

¹ *Encyclopaedia Britannica, Sixth Edition* (1823), vol. I, p. 198, artículo "Adulteration". Esta escasa atención puede deberse a que la sexta edición, al igual que la quinta, mantenía sin apenas variaciones el texto de la cuarta edición, completada en 1810. Pero la renovada *Seventh Edition* (1842), aunque se hizo eco de la adulteración de alimentos dentro de un artículo extenso sobre "Medical jurisprudence", le dedicó menos de media página y señaló el carácter accidental de buena parte de las adulteraciones (Vol. XIV, p. 508).

² *Encyclopaedia Britannica, Ninth Edition* (1875-79), vol. I (1875), pp. 167-177.

comenzar la década de 1820, a falta de medidas eficaces tomadas desde las instancias de poder.

La adulteración no nace en el tránsito del siglo XVIII al XIX y tampoco es una peculiaridad británica. Sin necesidad de remontarse a tiempos más remotos basta, para confirmar ambas cosas, recordar que ya Rousseau la menciona de pasada en una de sus obras más emblemáticas: "Es común la adulteración de mercancías para mejorar su apariencia. Tales adulteraciones engañan al ojo y al paladar pero son perniciosas para la salud y empeoran el producto a pesar de darle un aspecto hermoso. Las mercancías adulteradas con más frecuencia son las bebidas alcohólicas, especialmente los vinos, donde el fraude resulta más difícil de detectar y el negocio es mayor para el defraudador"³. Según el pensador ginebrino, el vino que despachaban los bodegueros de París contenía plomo disuelto, procedente de los recipientes en los que se almacenaba y se servía, independientemente de que asimismo lo adulterasen con óxido de plomo para evitar su avinagramiento. También las bebidas alcohólicas eran, al menos desde la primera mitad del siglo XVIII, uno de los objetos preferentes de adulteración en Gran Bretaña, pues ya en los primeros anuncios de bebidas alcohólicas, aparecidos en la prensa a comienzos de siglo, se ofrecen vinos "limpios y naturales". Para dificultar el fraude se prohíbe (1727) la importación de vino en recipientes de menos de 25 galones, una disposición que estuvo vigente en la mayor parte de su contenido durante más de cien años⁴. La ficción literaria se hace eco de este estado de cosas: en una de las cartas incluidas en *The expedition of Humphrey Clinker*, una novela picaresca escrita por Tobias George Smollett en forma epistolar, un caballero galés de visita en Londres se queja de "la poción intoxicante vendida como vino, una vil, imbebible y perniciosa mezcla, que incluye sidra, aguardiente de cereal y zumo de endrina"⁵. El *Treatise on wine-making* (1770) comenta, dentro del epígrafe "secretos de los vinateros", el uso de plomo derretido para evitar que el vino se vuelva ácido⁶. En 1779 aparece el libro de William Augustus Smyth *The Publican's Guide; or, key to the distill house*, consagrado en buena

³ *Emilio*, 1762, libro III (Jean-Jacques Rousseau, *Oeuvres complètes*, París, A. Houssiaux, 1852-53, vol. 2, p. 505).

⁴ Paul Duguid, "Developing the brand: the case of alcohol, 1800-1880", *Enterprise & Society*, vol. 4, n. 3 (2003), p. 411.

⁵ Londres, 1771. En la edición consultada (Nueva York, Harper & Brothers, 1831) la cita corresponde a la p. 157.

⁶ John Mitchell (*Treatise on the falsifications of food*, 1848) reproduce en la p. 124 los párrafos correspondientes del *Treatise on wine-making* escrito por Graham.

medida a explicar a los consumidores cómo detectar las adulteraciones y fraudes en vinos y licores. En la reseña que *The Monthly Review* le dedicó el mismo año en su número de octubre, la revista consideraba que la obra no detallaba satisfactoriamente alguno de los métodos usuales de adulteración de estos productos, pero entendía que existían buenas razones para no hacerlo, pues explicarlos supondría facilitar la expansión de unas prácticas de las que desde hacía tiempo venían siendo víctimas los consumidores⁷. Tales prácticas eran lo suficientemente habituales como para que en 1792 un anunciante de vinos y licores se molestase en insertar un anuncio indicando que sus productos estaban libres de la adulteración comúnmente practicada en Gran Bretaña⁸. Una forma particular de adulteración de una de estas bebidas alcohólicas, la adición de opio a la cerveza, fue objeto de debate en la Cámara de los Comunes en mayo de 1802, cuando un diputado afín al gobierno *tory* denunció que esta práctica se estaba extendiendo entre los industriales cerveceros y propuso, para atajarla, un aumento de los impuestos sobre la importación de opio, medida que vino a sumarse a otra ya aprobada un año antes, la multa de 500 libras a los cerveceros descubiertos en posesión de opio⁹. Pero ya por entonces menudeaban las denuncias por adulteración de licores, vinos y cervezas, así como de alimentos de amplio consumo.

Es el caso del pan. En 1741 la revista mensual londinense *Gentleman's Magazine* publica en su número de diciembre una nota del farmacéutico y cirujano John Aitree, quien atribuye la mortalidad epidémica que por entonces asolaba las Islas Británicas a la deficiente alimentación de la población y responsabiliza a molineros y panaderos de rebajar la calidad del pan con judías, guisantes y cebada¹⁰. A mediados de siglo se comienza a usar alumbre—sulfato de aluminio y potasio— para blanquear el pan, una práctica que resulta usual pocos años más tarde. Tras la carestía de 1757 aparecen varias obras que advierten del deterioro de la calidad del pan y de la adición fraudulenta de sustancias, y que a su vez son objeto de réplicas por parte de los panaderos¹¹. No parece que las protestas de honradez de estos últimos tuviesen mucho fundamento, pues en 1765 un panadero de Middlessex era multado por

⁷ *The Monthly Review*, vol. LXI (1779), pp. 313-314.

⁸ *The Observer*, 29 de enero de 1792, p. 1.

⁹ *The Parliamentary Register*, vol. IV (1802-1803). Sesiones de 11 de junio (pp. 132-133) y 15 de junio de 1802 (pp. 174-176).

¹⁰ *Gentleman's Magazine*, vol. 11 (diciembre 1741), p. 655.

¹¹ Sidney Webb y Beatrice Webb, "The Assize of Bread", *The Economic Journal*, vol. 14, n. 54 (junio 1904), p. 203.

hallársele alumbre en su establecimiento¹² y en 1811 un manual de cocina se sentía en la necesidad de dedicar un apartado a la "adulteración del pan y la harina", donde enumeraba lo que consideraba eran prácticas reales en el tratamiento de estos productos: adulteración con harina de judías, yeso, hidróxido de calcio, carbonato de plomo, alumbre e incluso ceniza de huesos. La mezcla con harina de judías, más barata que la harina de trigo e inocua para la salud pero de textura áspera y color oscuro, se enmascaraba recurriendo a sustancias blanqueadoras no tan inofensivas, como el yeso, el albayalde o cerusa (un carbonato de plomo) o el alumbre, que también proporcionaba al conjunto la consistencia necesaria para trabajar la masa¹³. El té presenta parecidas evidencias de adulteración desde mediados del siglo XVIII, cuando se estaba convirtiendo en una bebida habitual incluso entre trabajadores agrícolas hasta entonces adictos a la cerveza—una popularidad que también obtenía por las mismas fechas el té en los Países Bajos¹⁴— y su importación era objeto de un duro tratamiento fiscal, favorecedor del contrabando y otras prácticas fraudulentas. Un comité de la Cámara de los Comunes descubrió en 1783 que una cantidad de té equivalente a los dos tercios de las importaciones anuales controladas en las aduanas estaba compuesta por hojas de endrina, regaliz, fresno y otras plantas convenientemente teñidas¹⁵. Tampoco la leche, por citar un último alimento de consumo extendido aunque no generalizado, escapaba a la adulteración. Las prácticas más corrientes entre los tenderos que la vendían en Londres, según denunciaba una obra aparecida en 1794, eran la mezcla con agua y la sustracción de la crema, por lo que la leche que compraban los clientes por la mañana era bien distinta de la recibida del vaquero el día anterior¹⁶.

Todos estos ejemplos y otros más que podrían aportarse prueban que la adulteración no nace en torno a 1800. Pero no es hasta más allá de esta fecha, y una vez superadas las urgencias impuestas en la agenda política y en la preocupación ciudadana por el periodo de las guerras napoleónicas, que habían

¹² *Berrow's Worcester Journal*, 3 enero 1765. Figura en *Richard Heaton's Newspaper Collection* <<http://freepages.genealogy.rootsweb.ancestry.com/~dutilleul/ZOtherPapers/Index.html>>

¹³ John Farley, *The London art of cookery and domestic housekeepers' complete assistant*, Londres, Scatcherd and Letteuman, 1811.

¹⁴ Anne E.C. Mccants, "Poor consumers as global consumers: the diffusion of tea and coffee drinking in the eighteenth century", *Economic History Review*, vol. 61, Sup. 1 (2008), pp. 172-200.

¹⁵ C.H. Denyer, "The consumption of tea and other staple drinks", *The Economic Journal*, vol. 3, n. 9 (marzo 1893), pp. 34-35.

¹⁶ John Wedge, *General view of the agriculture of the county of Warwick*, Londres, 1794, p. 13.

dejado en un segundo plano muchas cuestiones no relacionadas con el esfuerzo bélico y la unidad patriótica, cuando se convierte en un grave problema y comienza a ser percibido como tal. El libro de Frederick Accum, *A Treatise on adulterations of food and culinary poisons*, aparecido en 1820, sirve de estridente señal de alarma de una situación deteriorada. Frederick Accum llevaba largo tiempo establecido en Londres, adonde había llegado en 1793 procedente de su Alemania natal, y había tenido ocasión de labrarse una envidiable posición como químico, más interesado en el desarrollo de aplicaciones de su rama de conocimiento —como la implantación del alumbrado a gas— y en la vertiente comercial de la práctica de su profesión que en la investigación, aunque gozaba de buena reputación como analista en los medios profesionales y en las instituciones académicas. En todo caso, su actividad divulgadora de la química, desarrollada en numerosas obras, artículos y conferencias, le acredita como una de las figuras más importantes en su campo de la Gran Bretaña de la época. Hasta entonces no había prestado una atención especial a la adulteración de alimentos y bebidas, pese a haber denunciado en un escrito de 1798 los fraudes de los “comerciantes mercenarios”, pero sí tenía interés económico en la fabricación y venta de laboratorios portátiles para su empleo en hogares y con propósitos educativos, era el más familiarizado de los químicos de su tiempo con el análisis de la composición de los productos de consumo y se había dedicado recientemente a la difusión de la química de los fogones —el análisis de la pureza de los ingredientes que se utilizaban en la elaboración de las comidas y las transformaciones de los productos alimenticios durante el proceso culinario—. Una primera muestra escrita de su nuevo interés por la adulteración apareció en 1819 en un artículo suyo en el *Philosophical Magazine*, donde comentaba haber analizado té verde que le hizo llegar una mujer sorprendida por el color azulado de la infusión que se había preparado, y que Accum descubrió estar causado por la presencia de cobre en las hojas de té¹⁷. Tras la celebridad proporcionada por el *Treatise* saldrían al mercado tres nuevos libros dedicados respectivamente al vino, al pan y a la cerveza¹⁸ y una obra en la que explica los principios químicos por los que los alimentos se convierten en palatables y nutritivos, *Culinary Chemistry* (1821).

¹⁷ R.J. Cole, “Friedrich Accum (1789-1838). A biographical study”, *Annals of Science*, vol. 7, n. 2 (1951), p. 136.

¹⁸ *Treatise on the art of the brewing* (1820), *Treatise on the art of making wine from native fruits* (1820) y *Treatise on the art of making good and wholesome bread* (1821).

El *Treatise on adulterations* es, en palabras de uno de sus biógrafos, “el primer intento serio de afrontar los difíciles problemas de la adulteración de los alimentos”¹⁹. El libro expone los procedimientos de adulteración de bastantes de los productos más comunes (vino, pan, cerveza, té, café, licores, queso, pimienta, mostaza, encurtidos, golosinas...), si bien algunos otros igualmente frecuentes, como la leche, la mantequilla o el chocolate, quedan al margen del análisis. Asimismo examina la calidad del agua y de los recipientes que contienen las bebidas, insistiendo en la toxicidad de los metales —plomo y cobre— empleados para almacenar el agua y otros alimentos. Distingue entre procedimientos fraudulentos, sin llegar a ser dañinos para la salud, como la sustitución de elementos genuinos por otros de menor valor, y otros que sí lo son, a veces sin que haya propósito de lucro detrás —como ocurre con el agua guardada en tanques de plomo—, pero en su mayor parte motivados por “el ansia insaciable de lucro rápido”²⁰. Entre los primeros figura la adición de alumbre a la masa del pan, para conseguir darle al producto final la apariencia blanca y esponjosa propia del pan elaborado con harina de primera calidad, y de patata hervida y deshecha, de precio inferior al de la harina que sustituye. Otro ejemplo de este tipo de prácticas fraudulentas pero no tóxicas es la adulteración del café molido con judías y guisantes tostados, como también lo era la mezcla de café con achicoria, muy frecuente aunque Accum olvide comentarla. Más inquietantes son las muchas sustancias y manipulaciones tóxicas que sufren bebidas y alimentos, en cuya descripción el autor se recrea: adición de plomo al vino para clarificarlo y reducirle la acidez; de sulfato de hierro y *cocculus indicus* —el fruto de un arbusto del sudeste asiático— a la cerveza para que produzca espuma al escanciarse y tenga un efecto estupefaciente y embriagador; de carbonato de cobre o sulfato de hierro para dar al té fraudulento —hojas de otros vegetales— aspecto de auténtico; de cobre para colorear los encurtidos (pepinillos, cebollitas, hojas de hinojo); de plomo rojo para darle apariencia atractiva a los confites, etc. La descripción de este frondoso bosque de abusos de que son víctimas los consumidores de alimentos se acompaña de métodos para analizar los productos y descubrir adulteraciones, unos métodos que en general requieren unos medios que están al alcance de pocos de los lectores de la obra. También incluye casos de envenenamientos e intoxicaciones extraídos de otros libros y de la prensa de la época y, lo más

¹⁹ Charles Albert Browne, “The life and Chemical services of Frederick Accum”, *Journal of Chemical Education* (1925), p. 1028.

²⁰ *Treatise on adulterations*. Prefacio, p. III.

interesante, nombres de comerciantes y fabricantes acusados y condenados por adulteración de comestibles, obtenidos de las notas judiciales publicadas por *The Times* o de fuentes oficiales. Destacan, en este sentido, sendas listas de 28 drogueros y tenderos, condenados entre 1812 y 1819 a multas de hasta 500 libras por suministrar a fabricantes de cerveza ingredientes para su adulteración ilegal²¹, y de 19 taberneros, hallados culpables de adulteración o mezcla de cerveza de distintas calidades²². Hay, pues, poco de original, y quizá la selección de nombres no sea todo lo amplia que debiera, pues excluye explícitamente de responsabilidad a los grandes cerveceros²³, aunque habría sido temerario acusar por su nombre a quienes no habían sido condenados. Quizá más censurable que la falta de originalidad o de atrevimiento sea el tono sensacionalista y alarmista empleado, posiblemente en busca de notoriedad y lectores. El libro impacta por su portada: sobre un fondo verde enmarcado por doce serpientes entrelazadas a modo de siniestra cenefa se despliega una tela de araña, con la araña en el centro devorando una mosca atrapada, representación simbólica del desvalido consumidor. Corona la imagen una calavera bajo la cual figura una leyenda de resonancia bíblica: *There is death in the pot* ("la muerte está en la olla"), tomada del segundo *Libro de los Reyes* del Antiguo Testamento. Con este nombre —*Death in the pot*— sería llamado popularmente el libro y también su autor.

La obra tuvo una amplia difusión: los mil ejemplares de la primera edición, aparecida en Londres en enero de 1820, se agotaron rápidamente, dando paso a una segunda edición (abril de 1820) y a dos nuevas ediciones en los siguientes dos años, al tiempo que se publicaba en Estados Unidos (1820) y en Alemania (1822). A los pocos días de su puesta en venta un periódico de Manchester incluía un extracto del libro²⁴. En los meses inmediatos a su aparición el texto fue reseñado de forma extensa en varias de las más importantes revistas británicas de la época²⁵, lo que era una muestra del interés suscitado por la obra y contribuyó a favorecer su conocimiento. Igualmente, en

²¹ *Treatise*, pp. 163-165.

²² *Treatise*, pp. 176-178.

²³ James Sumner, "Retailing scandal: the disappearance of Friedrich Accum, Amanda Mordavsky Caleb (ed.), *(Re)creating science in nineteenth-century Britain*, Newcastle, Cambridge Scholars Publishing, 2007, pp. 32-48.

²⁴ *The Observer*, 30 de enero de 1820, p. 2.

²⁵ *Edinburgh Review*, vol. 33, n. 65 (enero 1820), pp. 131-144; *The London Literary Gazette and Journal of Belles Lettres*, n. 156 (15 de enero de 1820), pp. 33-38; *The British Review and London Critical Journal*, vol. 15, n. 29 (1820), pp. 170-191; *Blackwood's Edinburgh Magazine*, vol. 6, n. 35 (febrero 1820, pp. 542-554); *The Quarterly Review*, vol. 24, n. 48 (enero 1821), pp. 341-352.

Francia el libro mereció una reseña²⁶, aunque el *Treatise* no llegó a publicarse. El carácter de los comentarios de las mencionadas reseñas varió entre el reconocimiento respetuoso de la aportación realizada y la indignación por lo que en ella se describe (*Edinburgh Review*, *The London Literary Gazette*), una más matizada crítica a su alarmismo y a la moderación de sus denuncias (*The British Review*) y una clara ridiculización de su contenido, como hicieron *Blackwood's Edinburgh Magazine* y *The Quarterly Review*. Estas últimas revistas eran órganos progubernamentales conservadores, creados para contrarrestar la influencia de la liberal —*whig*, en la terminología de la época— *Edinburgh Review*, convertida desde su aparición (1802) en el órgano de su clase de mayor difusión y ascendencia. El *Blackwood's*, que rivaliza desde 1817 en la misma Edimburgo con la *Edinburgh Review*, ironiza sobre la cadena de supuestas adulteraciones: si todo está adulterado, también lo estarán los adulterantes que se emplean en los alimentos, por lo que sus efectos perniciosos forzosamente habrán de ser escasos. En el número siguiente, abunda en la vena humorística con la publicación de una *Carta de una señora mayor* en la que ésta afirma no poder tomar alimento alguno desde el momento en que conoció a Accum y éste le reveló que todo lo que comía estaba envenenado. Como es de suponer, la desgraciada señora acaba muriendo de inanición²⁷. La reseña de *The Quarterly Review* comparte el tratamiento irónico de su congénere conservador —cuando Accum renuncie a comer, nosotros también lo haremos—, resta credibilidad a un autor que aporta mucha imaginación y poco tratamiento científico y concluye que, en todo caso, las adulteraciones son muy escasas y la vigilancia del gobierno es efectiva. Resulta sorprendente, y significativo, que esta misma revista, mucho tiempo después, se refiriese a "la celebrada obra de Accum" y a las "revelaciones contenidas en este notable libro, que sin embargo no consiguieron reformar los abusos que exponía"²⁸.

La campaña de descrédito lanzada desde los medios conservadores se vio favorecida por un hecho al que el mismo Accum contribuyó. Pocos meses después de la aparición de la segunda edición del *Treatise*, fue denunciado por la dirección de la *Royal Institution* —un centro del que Accum había sido tiempo atrás asistente químico y cuya biblioteca frecuentaba con asiduidad en calidad

²⁶ *Journal complémentaire du dictionnaire des sciences médicales*, vol. 13 (1822), pp. 76-83.

²⁷ "Letter from an elderly gentlewoman to Mr. Christopher North", *Blackwood's Edinburgh Magazine*, vol. 6, n. 36 (marzo 1820), pp. 621-624.

²⁸ *The Quarterly Review*, vol. 96, n. 192 (marzo 1855), pp. 460-493, 460.

de socio— por haber mutilado varios de sus libros. El juicio fue fijado para abril de 1821 pero Accum en lugar de presentarse a él marchó apresuradamente a Alemania, ejerciendo en adelante como profesor de química en varias instituciones berlinesas. Parece que la acusación tenía base pero no es menos cierto que el acusado se había creado muchos enemigos. Lo eran quienes habían sido expuestos a la picota pública en su obra o, más en general, los vendedores y fabricantes de aquellos sectores a los que achacaba prácticas fraudulentas y el *establishment* político que con su permisividad había consentido tal estado de cosas. Posiblemente tampoco entre la gente de su profesión la popularidad de Accum despertaba simpatías, pues no dejaba de ser un advenedizo que había triunfado con el empleo de ciertas dosis de espíritu comercial y sensacionalismo, unas prácticas ajenas a la respetabilidad y pureza científica que químicos como Humphry Davy querían para su disciplina²⁹. El mismo Accum confesaba en la segunda edición de la obra haber recibido amenazas anónimas. La huida a Alemania, renunciando así a su defensa y asumiendo implícitamente la culpabilidad de los hechos que se le imputaban, ayudó a desprestigiar su figura, especialmente en Gran Bretaña, donde durante años quedó envuelta en el menosprecio de los ambientes respetables. En 1829 el autor de la recensión de una obra dedicada a describir la historia de la iluminación a gas decía de Accum, quien en su momento tuvo un papel destacado en la introducción del moderno alumbrado en Londres, que era habitualmente conocido como Quackum, un término construido aprovechando la semejanza de su apellido con la palabra “quack”, charlatán³⁰. Pero la mofa que de él pudo hacerse tampoco supuso el silenciamiento completo de un personaje de cierta relevancia en el campo del análisis químico y la química aplicada a la industria. Su texto sobre la adulteración de los alimentos seguía vendiéndose —en 1825 se anunciaba la última edición³¹— y encontraba defensores. Uno de ellos era el crítico literario de un periódico de Manchester, que reaccionaba airadamente contra la inclusión caricaturesca de un Mr. Alum en un espectáculo satírico que se representaba en su ciudad, pues ofendía “la muy útil obra analítica del señor Accum, en la actualidad *Regius Professor* en la Universidad de Berlín”³². En los años inmediatamente posteriores al revuelo causado por el libro y el enjuiciamiento de su autor, sendas revistas de

²⁹ James Sumner, *op. cit.*

³⁰ *The Westminster Review*, vol. 11, n. 22 (julio-octubre 1829), pp. 290-303, 296.

³¹ *The Observer*, 5 de setiembre de 1825, p. 2.

³² *The Observer*, 20 de marzo de 1825, p. 2.

medicina —la especializada *The Medico-chirurgical Review* y la divulgativa *The Medical Adviser*— mencionaban a Accum. La primera decía, a propósito de la adulteración de los alimentos, que el libro del químico alemán “aunque muy exagerado, sin duda contiene muchas verdades”³³. La segunda glosaba un trabajo que confirmaba una de las denuncias de Accum, la adulteración del queso de Gloucester con un colorante tóxico, el plomo rojo (minio o tetróxido de plomo)³⁴. En el difundido *Dictionary of Chemistry* de Andrew Ure el nombre de Accum figura en cinco artículos en la primera edición (1821) y en cuatro en la tercera (1827), entre ellos los correspondientes a la cerveza (*beer*) y al pan (*bread*)³⁵. En ambos casos se citan textualmente párrafos extensos de su obra sobre la adulteración de estos alimentos, sin ningún acompañamiento de comentario, lo que hace suponer que Ure los daba por buenos. Una última y anecdótica mención de Accum, en este caso ligada a su actividad comercial, aparece en las páginas de *The Times* en 1832: la firma Potter and Wright se anuncia como sucesora de Mr. Accum en la venta de instrumental y realización de análisis en el número 11 de Old Comptom Street, el mismo local del Soho donde desde 1800 aquél había establecido su negocio de suministro de material de laboratorio³⁶. Fuera de Gran Bretaña Accum gozó de reconocimiento. Su semblanza se recoge en tono elogioso en una colección de biografías de contemporáneos publicada en Francia en 1827³⁷. Tanto en Francia como en Alemania y en Estados Unidos, lugares estos dos últimos en los que ya se había editado el *Treatise on adulterations*, la publicación del *Dictionary of Chemistry* contribuyó a mantener vivo el nombre de Accum, algo a lo que también ayudó, en el país americano, la labor de algunos de sus discípulos londinenses retornados a su Estados Unidos natal.

Para entender tanto la aparición de la obra de Accum como la resonancia inmediata que obtuvo y el interés en desprestigiarla, hay que tener en cuenta que en los años previos habían ido surgiendo o reforzándose una serie de tendencias favorecedoras del desarrollo de la adulteración: una más generalizada separación entre el productor y el consumidor, en relación con la creciente urbanización del país; cambios en la organización del comercio de los

³³ Vol. 4, n. 15 (diciembre 1823), p. 599.

³⁴ Vol. 1, n. 26 (29 de mayo de 1824), pp. 409-411.

³⁵ Andrew Ure, *A Dictionary of Chemistry*, Londres, 1827, 3ª ed., pp. 202-204 (*Beer*) y 230-233 (*Bread*).

³⁶ *The Times*, 18 de diciembre de 1832, p. 7.

³⁷ Antoine-Vincent Arnault, *Biographie nouvelle des contemporains (1787-1820)*, Paris, 1827, tomo 1, p. 15.

alimentos, que suponen la dependencia de los minoristas respecto a distribuidores y productores o fabricantes; avances importantes en el terreno de la desregulación de las normas sobre la elaboración y venta de comestibles y bebidas; aumento de la presión fiscal del Estado, que se cebó en los alimentos de importación e hizo subir sus precios, aportando estímulos al contrabando y a otras prácticas fraudulentas; multiplicación de sustancias químicas susceptibles de usarse como aditivos o sustitutivos, no acompañada de un crecimiento paralelo de los instrumentos de análisis de la composición de los alimentos. En su mayoría, estos factores se mantuvieron o cobraron más relevancia en las décadas siguientes y, junto a la insuficiencia de los controles preventivos y punitivos y a la persistencia del *truck system* o pago en especie a los trabajadores —que dejaba a merced de la mejor o peor voluntad de sus patronos la calidad de los artículos suministrados en concepto de salario—, dieron la oportunidad de lucrarse de forma fraudulenta a quienes participaban de una u otra forma en el negocio de la elaboración, distribución y venta de estos productos. Vamos a documentar primero la presencia de la adulteración en los años posteriores a las guerras napoleónicas y su persistencia en las décadas que siguieron a la publicación del libro de Accum para, a continuación, concluir el artículo considerando con algún detalle los mencionados factores y su posible contribución al desarrollo del problema.

La impresión general que produce la lectura de la literatura de la época —publicaciones periódicas, libros y en cierta medida también los debates parlamentarios—, es que la denuncia de Accum reflejaba, al margen de su dosis de sensacionalismo, la realidad con la que tenían que enfrentarse los consumidores británicos. Y que el silenciamiento de Accum no se correspondió en absoluto con la mitigación o desaparición de la situación denunciada. El análisis del contenido de *The Times*, el más leído y prestigioso diario de la época y el que ofrece una serie de mayor entidad y continuidad desde su creación con el nombre de *The Daily Universal Register* (1785), permite apuntalar con cifras esta impresión: la palabra *adulteration*, referida a alimentos, bebidas, tabaco, medicinas, revistas o libros dedicados parcial o completamente a este tema, figura en 292 ocasiones en las páginas de los más de 20.000 números publicados hasta el término del año 1849³⁸. Antes de 1817,

³⁸ El análisis se ha realizado empleando la base de datos con el fondo histórico de la revista <http://archive.timesonline.co.uk/tol/archive/>, accesible mediante suscripción. Se han depurado los resultados inicialmente obtenidos (458 casos) eliminando repeticiones, habituales en anuncios,

en forma de goteo esporádico: 28 ocasiones repartidas entre 32 años, con una larga ausencia entre 1808 y 1814, en plena guerra con la Francia napoleónica. La eclosión se produce en los tres años anteriores a la publicación del libro de Accum: entre 1817 y 1819 se menciona 29 veces. El contraste es demasiado grande para poder atribuirse a las mayores dimensiones del periódico, que se mantuvo fiel a las cuatro páginas iniciales, aunque en 1810 añadió una nueva columna a sus cuatro originarias. Desde 1820, el término *adulteration*, con las connotaciones mencionadas, aparece regularmente, con tendencia a incrementar dicha presencia década a década: 1820-29, 66 veces; 1830-39, 68 veces; 1840-49, 101 veces. La indagación, sirviéndonos del mismo método, del contenido de *The Observer* y *The Manchester Guardian*³⁹, en su momento los dos periódicos más importantes de Manchester, la gran ciudad industrial del norte de Inglaterra, complementa los resultados obtenidos y permite alguna precisión mayor: hay un primer y tímido repunte de las noticias sobre adulteración con el pan como protagonista, coincidiendo aproximadamente con la carestía de los años 1800 y 1801 —en la que las malas cosechas se aunaron con las dificultades a la importación producidas por la guerra con Francia y sus aliados—, una fuerte punta en 1825, en parte reflejo de un caso de adulteración de harina de proporciones masivas, y otro notable y más sostenido pico vinculado a la crisis económica de 1842-43. Pero estos episodios se insertan en las tendencias generales anteriormente descritas: tras un periodo de relativa calma durante las guerras napoleónicas, en los años previos a 1820 las noticias sobre adulteración de alimentos surgen con fuerza en la prensa y adquieren una presencia que no disminuirá en las dos siguientes décadas y se reforzará en la década de 1840.

Los principales productos responsables de la proliferación de casos de adulteración en los años previos a 1820 son la harina y el pan elaborado con ella, la cerveza y el té, todos los cuales formaban parte de la dieta habitual del conjunto de la población, incluidos los sectores populares, quienes constituían su más importante mercado y para quienes resultaban artículos básicos y de difícil sustitución. A ellos dedicaremos las siguientes páginas, aunque esta focalización no ha de hacernos olvidar que la adulteración afectó a muchos

referencias a otros significados, productos no comestibles o noticias situadas fuera del Reino Unido.

³⁹ El fondo consultado ha sido el archivo histórico digitalizado de *The Guardian*, que contiene los periódicos *The Observer* (1792-1829) y *The Manchester Guardian* (1821 en adelante). Desde <http://www.guardian.co.uk/> se accede, mediante suscripción, a la base de datos. Los resultados brutos —193 noticias en *The Observer*, 1792-1829, y 280 en *The Manchester Guardian*, 1821-1849— han quedado reducidos a 121 y 176 noticias, respectivamente, tras las oportunas depuraciones.

otros alimentos, bebidas o artículos de consumo, desde el tabaco y las medicinas y sus componentes⁴⁰ hasta la leche, el café, el cacao, la mostaza, la pimienta, el vino o el brandy.

La harina, y el pan que con ella se preparaba, eran productos indispensables en cualquier dieta y componían el grueso de la alimentación de la mayoría de la población británica. Los viejos datos aportados por Salaman⁴¹, de los que también hizo uso Oddy⁴², permiten, dentro de un amplio margen de error, comprobar el predominio del consumo del trigo, muy superior al de la patata en Inglaterra y Gales, aunque a lo largo de la primera mitad del siglo XIX el consumo de esta última tendió a crecer a expensas del primero. Los presupuestos familiares igualmente muestran una presencia predominante del pan en la dieta, sobre todo entre la población trabajadora, que solamente podía acceder en sus capas superiores a suministros continuados de proteínas en forma de carne o leche⁴³. Por ejemplo, los trabajadores agrícolas de Kent destinaban a la compra de pan o harina, durante la última década de siglo XVIII y las cuatro primeras del siglo XIX, entre la mitad y las tres cuartas partes del dinero dedicado a la alimentación⁴⁴. Los cereales, y específicamente el pan de trigo, parecen pues ocupar un lugar relevante en las mesas británicas. Pero también hay que tener en cuenta que no todos los cereales se consumían en forma de pan: a comienzos del siglo XIX, las sopas o gachas (*porridge*) y las tortas (*bannock*) eran todavía en el norte y oeste de Gran Bretaña una alternativa tradicional ampliamente extendida. Tampoco el trigo era el único cereal panificable: se ha sugerido que hacia 1800 el centeno, la cebada y la avena suponían el 40% del consumo de cereales en el conjunto de Gran Bretaña y una proporción superior en Escocia, con tendencia a aumentar en los años de carestía, que abundaron durante el periodo de las guerras napoleónicas⁴⁵. Era una situación que, en las siguientes décadas, se decantaría a favor del trigo

⁴⁰ Ernst W. Stieb, *Drug adulteration. Detection and control in nineteenth-century Britain*, Madison, University of Wisconsin Press, 1966.

⁴¹ Redcliffe N. Salaman, *Historia e influencia social de la patata*, Madrid, Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, 1991 (ed. inglesa, 1949), pp. 637, 731 y 735-739.

⁴² D.J. Oddy, "Food in nineteenth Century England: nutrition in the first urban society", *Proceedings of the Nutrition Society*, vol. 29, 1 (1970), pp. 150-157, 154.

⁴³ John Burnett, *Plenty and want: a social history of food in England from 1815 to the present day*, 3ª ed., Londres, Routledge, 1989, pp. 21-63.

⁴⁴ Christian Petersen, *Bread and the British economy, c.1770-1870*, Aldershot, Scolar Press, 1995, p. 5.

⁴⁵ E.J.T. Collins, "Dietary change and cereal consumption in Britain in the Nineteenth Century", *Agricultural History Review*, vol. 23, 2 (1975), pp. 97-115.

como casi único cereal panificable, principalmente en Inglaterra y Gales, y del pan como manera habitual de consumir el trigo. Poco antes se había producido un desplazamiento en la preferencia de los consumidores desde el pan elaborado con harina integral hacia el pan blanco, hecho con harina refinada, una moda iniciada en Londres que a mediados del siglo XVIII se había difundido a las principales ciudades de provincia y que en 1800 estaba bastante extendida⁴⁶. A diferencia del pan sin refinar, este pan requería harinas de calidad, a no ser que se adulterasen para aparentar la blancura precisa.

El volumen correspondiente a 1814 del *Edinburgh Annual Register*⁴⁷, una publicación de contenido generalista auspiciada por el escritor Walter Scott, recogía la noticia, fechada el 16 de mayo de 1814, de la condena de dos molineros de los alrededores de Truro, una localidad de Cornwall. El delito que se les había probado era la mezcla de harina con un tipo de arcilla pulverizada usada en la fabricación de recipientes de barro cocido, de manera que un tercio del peso total de la mezcla resultante correspondía al ingrediente espúreo. Los magistrados encargados del caso lamentaban que la ley solamente les permitiese imponer una multa de diez libras a cada uno de los acusados. La información proseguía dando cuenta de que se habían hallado cuarenta sacos o costales del mismo compuesto en Plymouth, a bordo de un barco procedente de Truro, lo que nos da idea de la envergadura del asunto. Era un tipo de adulteración poco frecuente, pero la adulteración de la harina y el pan ya era por entonces un hecho habitual. El autor de un tratado de panadería escrito a comienzos de siglo explica con naturalidad haber presenciado, "en una panadería con fama de hacer buen pan", cómo durante la preparación de la masa se incorpora a la harina una mezcla de alumbre, sal y levadura disuelta en agua⁴⁸. Pero lo peor estaba por llegar: entre 1815 y 1819 *The Times* informaba de cinco condenas⁴⁹ a un total de once panaderos por estar en posesión de alumbre o haberlo usado en la elaboración del pan. Las tres últimas de estas condenas, en 1819, se habían dado en el área de Londres y sus suburbios. Las multas impuestas oscilaban entre las dos y las 15 libras —ésta a un reincidente—, unas cantidades de escasos efectos disuasorios, determinadas por una

⁴⁶ C.R. Fay, "The miller and the baker: a note on commercial transition 1770-1837", *Cambridge Historical Journal*, vol. 1, 1 (1923), pp. 85-91.

⁴⁷ Vol. VII, parte II, *Chronicle*, p. 52.

⁴⁸ Abraham Edlin, *A treatise on the art of bread-making*, 1805, pp. 90-91.

⁴⁹ *The Times*, 14 de abril de 1815, p. 1; 25 de julio de 1817, p. 3; 2 de julio de 1819, p. 2; 5 de agosto de 1819, p. 3; 28 de setiembre de 1819, p. 2.

legislación que más bien había tendido a reducir el importe de las sanciones⁵⁰. Posiblemente lo aflorado era tan sólo la punta del iceberg, pues resultaba muy difícil con los medios de que se disponía descubrir la infracción, como se reconocía en un artículo aparecido en una revista de jurisprudencia médica: una vez en el pan, el alumbre no se podía distinguir de las impurezas que contenía la sal común, que formaban precipitados de apariencia idéntica a aquél⁵¹. La abolición, en Londres y su área de influencia, de la legislación reguladora del precio del pan (1815) fue uno de los factores que favoreció la eclosión del fraude, pues desató la competencia entre los panaderos, un sector en dificultades por la proliferación de establecimientos y por la creciente subordinación a los fabricantes de harina. Para mantener una clientela que se había ido acostumbrando a consumir pan blanco y al mismo tiempo operar con unos márgenes que hiciesen sostenible el negocio, aquéllos optaron por rebajar la calidad, adulterando con alumbre y otras sustancias el producto puesto a la venta.

La cerveza era con mucho la más popular de las bebidas alcohólicas y, a diferencia del vino, el brandy, el champán o el ron, se producía en el país, característica que compartía con la ginebra, la sidra y el whisky. Después de un retroceso temporal durante las décadas centrales del siglo XVIII, coincidiendo con el auge de la ginebra entre la población pobre urbana, de cuyos estragos dejó constancia gráfica el pintor William Hogarth, su consumo se recuperó a lo largo de la segunda mitad del siglo. Hacia 1800, la población de Inglaterra y Gales —incluyendo en el cómputo mujeres y menores de edad— ingería cada año, por término medio, la muy respetable cantidad de 33 galones⁵² (unos 150 litros), una cifra que habría de aumentarse aproximadamente un 20% para dar cabida a la cerveza de producción doméstica⁵³ y que al parecer tendió a

⁵⁰ La comparación de las leyes que, en 1815 y 1822, regulaban la práctica de la panadería en Londres muestra variaciones de signo diverso entre una y otra fecha: la posesión de adulterantes y la venta de pan adulterado están menos penados a partir de 1822, aunque se aumentan desde esta fecha las penas por adulteración de harina. Véase George Chetwynd, *The Justice of Peace, and Parish Officer* (by Richard Burn). *The Twenty-Third edition*, Londres, 1820, vol. 3, art. "Bread", pp. 301-306; y, del mismo autor, *A Supplement to the Twenty-Third edition of Dr. Burn's of Justice of the Peace, and Parish Officer*, Londres, 1823, pp. 58-63.

⁵¹ John Ayrton Paris y John Samuel Martin de Grenier Fonblanque, *Medical Jurisprudence*, vol. 1 (1823), pp. 374-380, 377.

⁵² John Burnett, *The History of Food Adulteration in Great Britain in the Nineteenth Century, with Special Reference to Bread, Tea and Beer*, Ph. D. Thesis, University of London, 1958, pp. 293-301.

⁵³ *Ibid.*, p. 317

descender ligeramente en las primeras décadas del siglo XIX⁵⁴, cuando la manufactura doméstica de cerveza ya estaba en franco retroceso, debido a los crecientes costes que su elaboración suponía, sobre todo por el encarecimiento del carbón. Además de este giro decidido hacia la venta en establecimientos públicos de la cerveza, se había producido a lo largo de la segunda mitad del siglo XVIII una clara decantación del gusto del consumidor de extracción popular por la cerveza negra (*beer*), de sabor más fuerte y amargo que la cerveza pálida (*ale*), de forma que a comienzos del siglo XIX la *porter* (una variedad del tipo *beer*, conocida inicialmente como *entire butt beer*) se había convertido de largo en la cerveza que más se despachaba a los clientes de los *pubs*, en especial de Londres. La preferencia por la cerveza negra iba a tener consecuencias en la historia de la adulteración, pero para comprenderlas hay que tener en cuenta el proceso de fabricación de la cerveza. Para obtener la malta, los granos de cebada se dejan germinar y luego se secan y tuestan, a menor (*ale*) o mayor (*porter*) temperatura⁵⁵. A continuación la malta se macera con agua caliente para obtener el mosto, un líquido al que se añade lúpulo, que favorece la conservación de la cerveza y le da amargor y aroma. La mezcla se hierve y con la ayuda de levadura se somete a fermentación, durante la cual la maltosa presente en el mosto se convierte en alcohol. Cuando la malta se encareció durante los años de las guerras con Francia, debido a los impuestos que la gravaban y al aumento del precio de la cebada, los cerveceros comprobaron que la malta pálida producía una mayor cantidad de mosto que la malta oscura, pero con el resultado de dar una cerveza de color más claro y de sabor menos amargo, poco agradable para los paladares de la época. Para remediarlo, buscaron aditivos que le diesen el color y sabor deseados. El azúcar quemado quizá fue uno de los productos menos perjudiciales, aunque abrió la puerta a otros ingredientes menos inofensivos, entre ellos la cuasia —planta arbórea de este nombre, empleada en este caso como amargante—, el *cocculus indicus* —como sustituto del lúpulo— e incluso el opio, por lo que en julio de 1817 se prohibió su uso, pero casi al mismo tiempo se aprobó un nuevo procedimiento que permitía colorear la malta pálida con el uso de un pequeño

⁵⁴ J.R. McCulloch, *A Dictionary, practical, theoretical, and historical of commerce and commercial navigation* (edición americana, Philadelphia, 1852, 2 vols.), vol. 1, art. "Ale and Beer", pp. 9-19. Datos per cápita en T.R. Gourvish y R.G. Wilson, *The British brewing industry, 1830-1980*, Cambridge, CUP 1994, p. 30.

⁵⁵ Para una descripción detallada del proceso, Thomas Thomson y William Stewart, *Brewing and distillation. With practical instructions for brewing porter and ale*, Edimburgo, 1849, cap. 3: "Of Malting".

porcentaje (5%) de malta casi negra, preparada con cebada de baja calidad. Asimismo, se tendió a rebajar el grado de alcohol de dicha cerveza, posiblemente mezclándola en las tabernas de forma fraudulenta con otra cerveza (*table beer*) de inferior graduación y precio⁵⁶. Y una mezcla aun más sencilla y ventajosa era su dilución con agua, circunstancia que hacía necesario el uso de aditivos como los indicados para escamotear el fraude. Los taberneros recurrieron a estas prácticas casi como una cuestión de supervivencia, pues su supeditación a las condiciones dictadas por los grandes cerveceros que dominaban el mercado de la fabricación y distribución, sobre todo en Londres, les restaba capacidad de maniobra para mantener los márgenes de beneficio, en especial cuando los fabricantes incrementaron los precios del barril de cerveza, forzados a su vez por el aumento de impuestos⁵⁷.

Por supuesto, la adulteración de la cerveza no había comenzado entonces. Las obras que dedican algún espacio al tema suelen citar el caso del químico y farmacéutico Humphrey Jackson, establecido cerca de la torre de Londres, quien desde 1772 intentó enriquecerse promoviendo entre los cerveceros un método de producir la bebida mediante sustancias que reemplazasen la malta y el lúpulo, aprovechando el reciente aumento de precio de ambos productos. La temprana aparición de legislación contra la adulteración de la cerveza es una muestra de la presencia de esta práctica. En 1688 se había prohibido el uso de melaza, azúcar o miel en la fabricación de la cerveza, bajo multa de 100 libras, una cantidad muy considerable para la época. En 1710 se prohibió el uso de amargantes en sustitución del lúpulo, con sanción de 20 libras a los cerveceros hallados culpables, si bien la misma ley permitía a los taberneros seguir añadiendo sustancias aromatizantes a la cerveza recibida de sus suministradores, lo que no dejaba de ser una vía abierta a la adulteración. Se intentó cerrar en 1713, prohibiendo, bajo pena de 20 libras, el uso de azúcar, miel, pimienta de Guinea, *cocculus indicus* y otros muchos "ingredientes dañinos"⁵⁸. Pero fueron las ya mencionadas dificultades de los taberneros, derivadas de su supeditación a los cerveceros, y las nuevas condiciones creadas durante las guerras con Francia, en forma de encarecimiento de la malta y el lúpulo, fuertemente gravados con impuestos, las que ayudaron a que la

⁵⁶ Accum, *A treatise on adulterations*, pp. 166-174.

⁵⁷ Peter Mathias, *The brewing industry in England 1700-1830*, Cambridge, CUP, 1959, pp. 113-114.

⁵⁸ Ian Spencer Hornsey, *A History of Beer and Brewing*, Cambridge, Royal Society of Chemistry, 2003, p. 417.

adulteración de cerveza tomase mayores dimensiones. Para proteger los ingresos de la Hacienda pública, en 1802 se renovaron las prohibiciones y se aumentó la cuantía de la multa a 200 libras. La ya mencionada ley de 1816 castigaba con 200 libras la posesión y uso de cualquier producto que no fuese malta oscura como colorante del mosto o cerveza e imponía a los drogueros que los vendiesen a cerveceros y taberneros 500 libras de multa⁵⁹. Las leyes informan de la existencia de infracciones y del propósito de atajarlas, pero no son una garantía de éxito. No lo fueron, al parecer, entonces, a juzgar por la abundancia de casos objeto de condena judicial en los siguientes años: 34 solamente entre los cerveceros londinenses entre 1813 y 1819, según el autor de un conocido manual de cerveza de la época, un antiguo profesional del oficio poco dispuesto a criticar a los fabricantes y a dudar de la calidad de la cerveza a la venta⁶⁰. La suma sería mayor, en torno a cien sanciones únicamente en la capital, si en ella se incluyesen los taberneros, los cerveceros que mezclaban el producto con cerveza de menor graduación y los drogueros que suministraban artículos adulterantes⁶¹. No todos los casos fueron recogidos por Accum en su célebre tratado⁶². Uno de los omitidos es la condena en 1813 a uno de los grandes fabricantes de cerveza de Londres, Meux, Reid and Co., a quien se impuso una multa relativamente menor -100 libras- por usar carbonato potásico en la elaboración de la cerveza para evitar el avinagramiento o formación de ácido acético⁶³. Las fuentes oficiales consideraban que, con esta excepción, las mayores fábricas cerveceras de Londres eran ajenas a la adulteración, a diferencia de las cerveceras menores o de los taberneros⁶⁴. Otro caso aparatoso, que tampoco figura en la lista de Accum, es el de un cervecero de Canterbury, de nombre John Abbott. Su examen arroja alguna luz, y más sombras, sobre la capacidad de la ley para atajar unas prácticas muy consolidadas y castigar eficazmente a los poderosos. El tal Abbott fue acusado por el *Board of Excise*, el organismo que vigilaba el cumplimiento del impuesto sobre consumos, de estar en posesión y uso de una notable cantidad de

⁵⁹ Chetwynd, *The Justice of Peace, and Parish Officer*, vol. 3, art. "Excise", pp. 68-71.

⁶⁰ John Tuck, *The private brewer's guide to the art of brewing ale and porter*, Londres, 1822 (2ª ed.), p. XI.

⁶¹ Burnett, *The History of Food Adulteration in Great Britain in the Nineteenth Century*, pp. 395-396.

⁶² Accum, *op. cit.*, pp. 163-165 y 176-178.

⁶³ Tuck, *op. cit.*, pp. 105-106.

⁶⁴ *Report on public breweries* (3 de junio de 1818), emitido por un Comité creado en la Cámara de los Comunes; reproducido en *The Observer*, 21 de junio de 1818, p. 1.

sustancias adulterantes —dos libras de un preparado en polvo y 14 libras de sulfato de hierro— y fue condenado por ello en 1814 al pago de una multa de “varios miles de libras”, que el implicado recurrió aduciendo ser víctima de un complot tramado por uno de sus empleados⁶⁵. El recurso fue apoyado por Lushington, uno de los secretarios del Tesoro y al mismo tiempo parlamentario por Canterbury, y motivó, el 27 de enero de 1815, una firme respuesta de la dirección del *Excise*, en la que se reiteraban los cargos contra Abbott⁶⁶. Los apoyos de éste eran importantes, pues el deán de Canterbury también salió en su defensa, en carta al Tesoro, que finalmente impuso al *Excise* (25 febrero 1815) abandonar la causa contra Abbott, a cambio de que éste pagase una multa de 500 libras, inferior a la inicialmente estipulada⁶⁷.

El té había ido ganando popularidad entre la población británica a lo largo de la segunda mitad del siglo XVIII y estaba firmemente asentado en las décadas iniciales del siglo XIX entre todos los sectores sociales, aunque todavía su consumo distaba de alcanzar las altas cotas logradas un siglo más tarde, cuando se convirtió en la bebida nacional, a expensas de la cerveza. La diatriba contra el té del tradicionalista Cobbett —“destruye la salud, debilita la constitución, engendra el afeminamiento y la holgazanería, provoca el libertinaje entre la juventud y conduce a la miseria en cualquier edad”⁶⁸— expresa con exagerada antelación el temor por la suerte de otra bebida, la cerveza, asociada a las virtudes que habían engrandecido al pueblo británico. Las palabras de Cobbett hay que situarlas en el contexto de las dudas que desde mediados del siglo XVIII venían expresándose sobre los efectos que para la salud tenía el consumo del té, pero se emitían cuando la polémica estaba en vías de superarse. Descontadas las críticas sobre sus cualidades como bebida saludable, el té tenía a su favor, siempre que no estuviese adulterado con productos tóxicos, proporcionar la necesaria ingesta de líquido en condiciones de seguridad, cosa que no ocurría con el agua sin hervir, aportar, asociado al azúcar con el que se edulcoraba, un plus de energía, y ofrecer una alternativa al elevado consumo de bebidas alcohólicas. Por este último motivo fue escogido como estandarte en la lucha contra el alcohol por los movimientos favorables a la moderación o la abstinencia (*teetotalism*) surgidos a partir de la década de 1830, lo que favoreció la difusión del té, esta vez sí, a expensas de la cerveza y

⁶⁵ *The Times*, 2 de abril de 1816, p. 3.

⁶⁶ Reproducida en *The Monthly Magazine*, 1 de julio de 1816, p. 573.

⁶⁷ *The Times*, *ibid.*

⁶⁸ William Cobbett, *Cottage economy*, Londres, 1822, p. 18.

otras bebidas de mayor graduación, sobre todo cuando a partir de 1853 se redujo la alta fiscalidad que sobre él recaía. Hasta 1834 la única vía legal de entrada del té a las Islas Británicas pasó por los barcos de la *East India Company*, que transportaban las hojas de té desecadas originarias de los campos de cultivo en China y procedían a subastarlas cuatro veces al año entre los mayoristas en los almacenes generales de la Compañía en Londres, donde el producto pagaba el correspondiente impuesto de importación. Impuestos elevados y monopolio en el suministro de té no fueron las mejores condiciones para la expansión de esta infusión, pues encarecieron notablemente su precio. Tampoco las estadísticas oficiales sobre la importación y consumo de té⁶⁹ son los mejores indicadores de su incidencia, al excluir el importante contrabando que la fuerte fiscalidad incentivaba. Por eso hay que recurrir a estimaciones sobre el consumo global, que pese a su imprecisión permiten hacerse una idea aproximada del monto y evolución del consumo. El cotejo de estas estimaciones con los pocos momentos en los que la fiscalidad se mantuvo a niveles bajos —los años transcurridos entre 1784 y 1796— aseguran credibilidad a unos datos que muestran el fuerte incremento en la ingesta de té durante la segunda mitad del siglo XVIII, en la que pasó de una libra anual por persona a más de dos libras⁷⁰, su estancamiento en Inglaterra y Gales (y ligero retroceso en el conjunto del Reino Unido) en las cuatro primeras décadas del nuevo siglo, cuando el encarecimiento del producto por la nueva política de elevados impuestos coincidió con la probable reducción del poder adquisitivo de la población trabajadora, y el fuerte tirón posterior del consumo per cápita, que casi llegó a triplicar a final de siglo el nivel logrado cien años antes⁷¹.

Pero no todo fue feliz en esta historia del triunfo del té en las mesas de los hogares, en los establecimientos públicos (donde las mujeres eran aceptadas desde la década de 1720 sin merma de su respetabilidad) y en el trabajo. Con mayor o menor presión fiscal, el té fue un producto caro durante mucho tiempo. Un cálculo publicado en 1824 mostraba que, sin tener en cuenta los impuestos, los precios de las variedades más populares del té subastado por la Compañía (*bohea* y *congou*, las calidades más bajas del té negro) triplicaban en 1823 los precios que se pagaban por las mismas variedades en los mercados de Nueva

⁶⁹ McCulloch, *op. cit.*, vol. 2, art. “Tea”, pp. 623-624.

⁷⁰ Maxine Berg, “Consumption in eighteenth- and early nineteenth century Britain”, *The Cambridge Economic History of Britain. Vol I, Industrialisation, 1700-1860*, Roderick Floud y Paul Johnson, eds., Cambridge, CUP, 2004, cap. 13, pp. 357-387, 367.

⁷¹ John Burnett, *Liquid pleasures: a social history of drinks in modern Britain*, Londres, Routledge, 1999, p. 57.

York y Hamburgo. El autor atribuía este sobreprecio a las prácticas especulativas de la Compañía, que se amparaba en su monopolio para ofertar una cantidad insuficiente de té⁷², que además mantenía depositado en sus almacenes durante casi año y medio, con merma de su calidad⁷³, aunque esta última imputación no es válida para el periodo anterior a 1815⁷⁴. A estos precios artificialmente elevados se sumaba la fiscalidad. Después de unos años de bonanza impositiva —entre 1784 y 1796, época en la que el fisco encarecía entre el 12% y el 20% el precio del producto—, que pudieron contribuir a la expansión del consumo del té al tiempo que a reducir notablemente su contrabando, las guerras con la Francia napoleónica condujeron a un progresivo incremento de los impuestos, que doblaron prácticamente el precio final de las diversas variedades de té, situación que se mantuvo casi inalterada durante varias décadas. En un mercado acostumbrado al consumo del té pero con un poder adquisitivo bajo, y quizá incluso en descenso entre sectores mayoritarios de las clases trabajadoras, era previsible que, además de un frenazo del consumo, se produjese un deterioro de la calidad del producto. La misma libra del té más barato de una firma con garantías que en 1785 podía comprarse por dos chelines, en 1813 costaba casi cinco⁷⁵. Para muchos, la única opción de seguir tomando té era recurrir a sucedáneos, productos que se vendían como té en alguno de los muchos miles de establecimientos autorizados —cerca de 50.000 en 1787 en Inglaterra y Gales⁷⁶ y más de cien mil en 1832, las tres cuartas partes de ellos en Inglaterra y Gales⁷⁷— pero que estaban adulterados de la forma más variopinta, a veces con peligro para la salud de los consumidores.

La manipulación fraudulenta del té no era nueva. Al comienzo de este artículo ya se han indicado algunas de las prácticas vigentes en el siglo XVIII. Posiblemente los altos precios de un producto inicialmente destinado a un mercado selecto facilitaron, cuando la moda de su consumo se extendió más allá de las élites, la adulteración del mismo para atender la demanda de un público menos adinerado y exigente. A lo largo de aquel siglo se fueron

⁷² "Observations on the trade with China", *Edinburgh Review*, 39, vol. 78 (enero 1824), pp. 458-467. El artículo, sin firma, era casi con toda seguridad obra del economista J.R. McCulloch.

⁷³ McCulloch, *A Dictionary, practical, theoretical, and historical of commerce and commercial navigation*, op. cit., vol. 2, art. "Tea", p. 626.

⁷⁴ Hoh-cheung MUI y Lorna H. MUI, "The Commutation Act and the tea trade in Britain 1784-1793", *Economic History Review*, vol. 16, 2 (1963), pp. 234-253, 253.

⁷⁵ Burnett, *op. cit.*, pp. 56 y 58.

⁷⁶ Hoh-cheung MUI y Lorna H. MUI, *Shops and shopkeeping in eighteenth-century England*, Londres, Routledge, 1989, p. 95.

⁷⁷ McCulloch, *op. cit.*, p. 629.

repitiendo las leyes que castigaban esta práctica: durante los reinados de Jorge I, Jorge II y Jorge III se dictaron disposiciones (1724, 1730, 1776) cuyo contenido permite conocer que la fabricación o mezcla del té con hojas de endrina, regaliz, fresno u hojas de té usado, así como el teñido de las hojas espúreas con sulfato de hierro, eran algunas de las prácticas más frecuentes. Los infractores, fuesen comerciantes al por mayor o vendedores minoristas, estaban penados inicialmente (1724) con 100 libras, castigo que la legislación posterior hizo más preciso: 10 libras por cada libra de peso del té adulterado (1730), 5 libras por cada libra de peso de té adulterado y 5 libras por cada libra de peso de los productos adulterantes (1776). Estas medidas tuvieron pocos efectos disuasorios, pues en 1783 un informe de la Cámara de los Comunes cifraba en cuatro millones de libras la cantidad anual de té producido fraudulentamente, lo que equivalía a las dos terceras partes del té importado por la Compañía⁷⁸. Unos años más tarde *The Times* comentaba que en Londres el té "se mezcla frecuentemente con un surtido de hojas, semillas y otros desperdicios, con efectos perniciosos para la salud"⁷⁹. Pero fue tras las guerras napoleónicas cuando la cuestión alcanzó dimensiones de escándalo, al informar la prensa de la época de una serie de juicios emprendidos por el *Excise* contra comerciantes y vendedores de té, de los que se hizo eco el libro de Accum⁸⁰. Uno de los casos de mayor envergadura fue el que se sustanció el 16 de mayo de 1818 contra Edward Palmer, comerciante con tienda de comestibles en Londres, acusado de vender como té un producto fabricado exclusivamente con hojas de endrina y de un arbusto del género de las acacias, que eran coloreadas para darles la apariencia de té negro o verde. El producto se elaboraba en otro local de la capital, al que varias personas llevaban las hojas recogidas en las zonas rurales cercanas. Palmer fue multado con 840 libras. El tribunal que condenó a Palmer tuvo un día muy ocupado, pues también juzgó una decena de casos de fraude de la misma naturaleza pero de entidad menor. En uno de ellos estaba implicado un vendedor de café que había comprado a Palmer y a otros drogueros productos con los que elaborar un sucedáneo de café⁸¹.

El impacto de estos juicios tuvo que ser grande, pues antes de acabar el año se habían hecho dos ediciones de un folleto en el que, bajo el encabezamiento *Poisonous tea!* se narraba el proceso contra Palmer y demás

⁷⁸ Arthur Reade, *Tea and tea drinking*, Londres, 1884, p. 136.

⁷⁹ *The Times*, 21 de agosto de 1786, p. 2.

⁸⁰ Accum, *op. cit.*, pp. 223-236.

⁸¹ *The Times*, 18 de mayo de 1818, p. 3.

tenderos y comerciantes de té⁸². Y todo ello ocurría cuando la opinión pública estaba alarmada por noticias como la introducción fraudulenta en Leeds de té, café y tabaco adulterados, una operación en la que estaban involucrados comerciantes al por mayor —que buscaban minoristas y tenderos para la distribución y venta de la mercancía—⁸³, y en *The Times* se podía leer, sin demasiados aspavientos, que el 90% de los vendedores de té de Londres recurría en mayor o menor grado a la práctica de fabricar el té con hojas de fresno, dejadas secar y luego calentadas para que adquiriesen un aspecto crujiente⁸⁴. Por eso tenían credibilidad rumores como el de la existencia de muchos comerciantes culpables de adulteración cuyo nombre era ocultado por las autoridades⁸⁵. Los propios comerciantes al por mayor, agrupados en la *London Tea Dealers*, se preocuparon del descrédito del conjunto del negocio del té que esta situación acarrea y crearon un comité para investigar sobre la naturaleza y características de la adulteración y pedir asistencia al *Excise* y a la Compañía⁸⁶. Poco después aparecieron en la prensa de Londres y de provincias declaraciones tranquilizadoras firmadas por el presidente del comité, Richard Twining junior, el heredero de una importante saga empresarial dedicada al comercio del té⁸⁷, indicando que eran pocos los individuos implicados y que se publicarían los nombres de los que fuesen encontrados culpables⁸⁸. Al mismo tiempo el *Excise* declaraba su acuerdo con esta decisión y la Compañía decía estar dispuesta a sellar el té y despacharlo directamente desde sus almacenes a los clientes de los comerciantes⁸⁹. En este ambiente revuelto surgió la *London Genuine Tea Company*, cuyos métodos comerciales agresivos, con inserción frecuente de publicidad dirigida a desprestigiar a sus competidores, contribuyeron a mantener durante algún tiempo las aprensiones de los consumidores por la aparente generalización de la adulteración y desataron la

⁸² *The trial of Edward Palmer, grocer*, J. Fairburn, 1818.

⁸³ *The Times*, 7 de abril de 1818, p. 3, incluía esta noticia, publicada poco antes en el *Leeds Mercury*.

⁸⁴ *The Times*, 2 de marzo de 1818, p. 3.

⁸⁵ Hoh-cheung Mui y Lorna H. Mui, *Shops and shopkeeping*, p. 273.

⁸⁶ *The Times*, 16 de marzo de 1818, p. 2; *The Observer*, 16 de marzo de 1818, p. 2.

⁸⁷ R. Twining and Company, *The Twinings in three centuries: the annals of Great London Tea House, 1710-1910*, Londres, 1910.

⁸⁸ Declaraciones reproducidas en forma de anuncio en *The Observer*, 22 de marzo de 1818, p. 2.

⁸⁹ Hoh-cheung Mui y Lorna H. Mui, *ibid.*

guerra en el sector de los vendedores de té⁹⁰. La nueva compañía de té consiguió abrirse rápidamente un hueco en el mercado, ofreciendo garantías de venta de un producto de calidad y creando una red de distribuidores que hacía llegar el producto a los diversos rincones del país, evitando intermediarios. La presencia en las páginas de anuncios de la prensa de Manchester demuestra el empeño de traspasar las fronteras londinenses⁹¹. En noviembre de 1820, con ocasión de su segundo aniversario, se jactaba de ser la empresa más importante de su género, con una ventas diarias de entre dos mil y tres mil libras de peso⁹². Su éxito obligó a sus competidores, incapaces a su vez de desacreditar al rival y afectados por los muchos casos de adulteración que se habían producido en las filas de la *London Tea Dealers*, a adoptar métodos organizativos similares y a mejorar la calidad de la oferta. En 1826, el comerciante y político abolicionista John Horniman introdujo la venta del té en unidades pesadas, empaquetadas y etiquetadas⁹³. Gestos como éste proporcionaron confianza al consumidor con ciertos recursos, y probablemente alejaron la edad de oro de la adulteración de esta infusión, pero ni mucho menos acabaron con ella: la venta del té en paquetes cerrados y pesados se difundió lentamente, las importaciones de té de baja calidad siguieron siendo superiores a las ventas declaradas del mismo y continuaron fabricándose sucedáneos de té fraudulentos, destinados a los sectores del mercado con menor poder adquisitivo. Entre tanto, la estrella de la *London Genuine Tea Company* se fue apagando: el nombre del comerciante de té y mercader de vinos Frederick Gye, uno de sus creadores gracias al golpe de fortuna que le supuso la obtención de un premio mayor de lotería, figura junto a su socio entre las bancarrotas de 1840⁹⁴, aunque la compañía sobrevivió a la quiebra y sus anuncios de té sin adulterar continuaron apareciendo en la prensa de la época⁹⁵.

Son muy diversos los factores que contribuyeron al desarrollo de la adulteración. Páginas atrás hemos efectuado una enumeración de los mismos, que ahora conviene considerar con algún detalle. La rápida urbanización de

⁹⁰ *The Times*, 31 de octubre de 1818, p. 1, anuncio repetido el 3 y el 4 de noviembre; 9 de noviembre de 1818, p. 2; 14 de noviembre de 1818, p. 2; 20 de noviembre de 1818, p. 2; 29 de junio de 1819, p. 1.

⁹¹ *The Observer*, 15 de febrero de 1819, p. 3.

⁹² *The Times*, 8 de noviembre de 1820, p. 4.

⁹³ Erika Rappaport, "Packaging China. Foreign articles and dangerous tastes in the Mid-Victorian tea party", Frank Trentmann (ed.), *The making of the consumer. Knowledge, power and identity in the modern world*, Londres, Berg, 2004, pp. 125-146, 125.

⁹⁴ *The Legal Observer, or, Journal of Jurisprudence*, vol. XX (mayo-octubre 1840), p. 175.

⁹⁵ *The Manchester Guardian*, 4 de marzo de 1843, p. 2; 23 de agosto de 1843, p. 1.

Gran Bretaña fue uno de ellos. El desplazamiento a las ciudades de una parte creciente de la población de la isla supone que los nuevos habitantes urbanos dejan de cultivar los alimentos que consumen y de estar en contacto con las áreas que los producen. Los datos, bien conocidos, dan cuenta del carácter masivo y veloz del proceso: entre 1751 y 1851, la población inglesa casi se triplica; durante el mismo periodo, las ciudades de más de cinco mil habitantes doblan holgadamente el porcentaje de quienes moran en ellas (pasa del 21% al 45%), con un crecimiento particularmente rápido de los centros industriales y de la megalópolis londinense⁹⁶. Ocurre algo similar en el conjunto de Gran Bretaña. Buena parte de estos cambios ya ha tenido lugar antes de la década de 1820. Además, en el curso de la industrialización una parte importante de las mujeres trabajan fuera de su hogar, con lo que se reducen las posibilidades de una adecuada preparación de los alimentos. Esto supone, por ejemplo, el abandono de la fabricación doméstica del pan, aunque en los Midlands y en el norte de Inglaterra ocurrió más tardíamente que en el sur, porque había carbón disponible⁹⁷, y en ciudades de estas áreas, como Manchester o Leeds, el uso de hornos públicos fue una solución de compromiso que evitó durante algún tiempo recurrir a la panadería. Sucede lo mismo con la cerveza. La elaboración doméstica de la cerveza necesitaba unos requisitos en equipamiento y combustible mayores que la del pan, inimaginables para el grueso de la población urbana y difíciles de mantener en las áreas rurales, donde su declive fue más temprano y rápido que el de la elaboración familiar del pan y donde a partir aproximadamente de 1815 solamente sobrevivió en forma significativa en Escocia y en el norte de Inglaterra, lugares en los que el carbón era barato, y en las zonas boscosas del suroeste británico⁹⁸. Por tanto, la vida urbana y el trabajo de los diversos miembros de la familia en la industria componen una situación que dificulta el acceso a alimentos frescos, sustituidos en la dieta por productos secos o curados. Pero es también, a efectos de lo que aquí nos interesa, una situación propicia a la manipulación fraudulenta de los alimentos por parte de los intermediarios en la cadena entre productores y consumidores. Para buena parte de la población, son los pequeños comerciantes de comestibles y bebidas quienes constituyen el eslabón inevitable de la cadena, pues es a ellos a quienes

⁹⁶ E.A. Wrigley, "British population during the 'long' eighteenth century, 1680-1840", *The Cambridge Economic History of Britain. Vol I, Industrialisation, 1700-1860*, Roderick Floud y Paul Johnson, eds., Cambridge, CUP, 2004, cap. 3, pp. 57-95.

⁹⁷ Burnett, *The History of Food Adulteration in Great Britain in the Nineteenth Century*, Ph. D. Thesis, p. 78.

⁹⁸ Burnett, *Plenty and want*, pp. 6-7.

se recurre cuando solamente se puede comprar en pequeñas cantidades productos baratos y a crédito, unas circunstancias que favorecen el abuso de estos tenderos, muchos de ellos a su vez sujetos a las condiciones que les imponen fabricantes, distribuidores o mayoristas.

Porque otro de los elementos que contribuyen al desarrollo de la adulteración son los cambios en la organización del comercio de alimentos. En términos generales, se produce un incremento del poder de las grandes firmas y un aumento de su control sobre la cadena de distribución y venta, esta última crecientemente atomizada entre minúsculos comerciantes, con escaso margen de actuación frente a los empresarios del sector. Los ejemplos antes escogidos – harina y pan, cerveza y té– reflejan bien estos cambios. Antes de acabar el siglo XVIII habían surgido entre los molineros, menos reglamentados que los panaderos y con libertad para fijar el precio de la harina, empresarios con capital suficiente para prestar dinero a los panaderos y aprovisionarles de harina, imponiéndoles sus condiciones. Era un escenario destinado a consolidarse: en 1829, un anónimo panadero describía la situación en estos términos: "las grandes sumas de dinero [precisas] ... impiden que un trabajador consiga establecer su propia panadería sin la asistencia de un agente harinero, quien le avanza lo necesario, con el local como garantía, y acuerda con el panadero el suministro de la harina. En estas circunstancias el panadero no puede escoger libremente molinero o proveedor de harina y se ve en la obligación de tratar con quien le anticipa la mayoría del dinero"⁹⁹. Junto a esta dependencia, aumentó el número de panaderos, que casi llegó a doblarse en Londres durante el periodo de las guerras contra la Francia revolucionaria y napoleónica¹⁰⁰. Sometidos a las presiones de los suministradores y a la competencia de sus colegas de oficio, un número creciente de panaderos tendió a abaratar sus productos para asegurarse una mayor cuota de mercado, sobre todo a partir de 1815, cuando el precio del pan dejó de estar oficialmente regulado en Londres. Dependencia de un único proveedor, feroz competencia y abaratamiento de precios constituían una combinación muy propicia para la merma de la calidad del producto¹⁰¹. Con la cerveza ocurre algo parecido. Hay un temprano desarrollo de grandes empresas, que aplican prácticas monopolistas, en especial en Londres, donde los doce mayores cerveceros elaboraban en 1815 las cuatro quintas partes del producto sujeto a impuestos y

⁹⁹ *The Times*, 24 de setiembre de 1829, p. 3.

¹⁰⁰ Burnett, *Ph. D. Thesis*, p. 24.

¹⁰¹ Petersen, *op. cit.*, pp. 72-73.

donde desde mediados de la década de 1790 existía un *Committee of the Porter Brewers* interesado en controlar el precio de la cerveza.¹⁰² Contra las prácticas de este comité, que agrupaba a once grandes cerveceros de la capital, se presentó en 1818 en el Parlamento una petición respaldada por 14.000 firmas, origen de una investigación parlamentaria que acabó exonerando a los fabricantes mayoristas de cerveza de responsabilidad en el mantenimiento de precios elevados y en el deterioro de la calidad del producto¹⁰³. El principal efecto de este dominio del mercado fue atar a las tabernas a una empresa suministradora determinada y hacerlo en condiciones leoninas, y no solamente en Londres: en Bridport, una población costera del condado de Dorset, 20 de las 21 tabernas existentes estaban en manos de un único cervecero; en una localidad de Hertfordshire tres establecimientos fueron a parar a un cervecero, que les impuso un aumento del precio de venta de la cerveza y el suministro exclusivo de la propia¹⁰⁴. Pero lo más común era que el fabricante vinculase al minorista a través de un préstamo. En 1808, según el testimonio de un destacado cervecero, apenas una cuarta parte de los barriles de cerveza que se consumían en Londres eran vendidos por taberneros independientes. El porcentaje restante correspondía a taberneros ligados a fabricantes, que les habían alquilado el local (otra cuarta parte) u otorgado un préstamo, situación esta última que fue haciéndose más usual con el paso del tiempo¹⁰⁵. Estas circunstancias presionaban a favor del fraude y la adulteración de la cerveza por parte de los apurados taberneros, aunque la proliferación de establecimientos se produjo más tardíamente, a partir de la aprobación del *Beerhouse Act* (1830), que liberalizó la apertura de locales, permitiendo la venta de cerveza a quien pudiese pagar dos guineas (poco más de dos libras) a la Hacienda pública. El caso del té es algo distinto: todo el comercio legal del té entre el foco de producción (China) y el de destino (Londres) se realizaba a través de la *East India Company*, que subastaba el té importado entre el poco numeroso y bien organizado grupo de los grandes comerciantes establecidos en Londres. Éstos a su vez lo mezclaban y vendían a un gran número de minoristas dispersos por todo el país, quienes no disponían de información previa sobre el precio que deberían pagar por él y sobre el contenido exacto del producto,

¹⁰² Mathias, *op. cit.*, pp. 214 y 228-227; Burnett, *Ph. D. Thesis*, p. 21.

¹⁰³ La *Petition against the monopoly of beer* y su discusión figuran en *Hansard's Parliamentary debates*, vol. 37, 10 de marzo de 1818 y 13 de marzo de 1818. El resultado de la investigación parlamentaria, *Report on public breweries*, lo reproduce *The Observer*, 21 de junio de 1818, p. 1.

¹⁰⁴ Tuck, *op. cit.*, pp. 21-22.

¹⁰⁵ Mathias, *op. cit.*, pp. 131-134.

aunque a partir de la publicación (diciembre de 1823) de un catálogo con los precios y las variedades de té puestos a la venta en las periódicas subastas de la *East India Company* el proceso se hizo más transparente. El autor de esta iniciativa comercial distribuyó gratuitamente el libro a los tenderos provinciales y se ofreció como su agente de compra a cambio de una pequeña comisión, con lo que consiguió en poco tiempo acabar con el secretismo, los posibles engaños y los sobrecostes que se derivaban de la dependencia de las grandes firmas del comercio de té establecidas en Londres. Pero casi al mismo tiempo los minoristas se vieron afectados por la presencia de vendedores ambulantes, una práctica que las autoridades fiscales aceptaron a condición de que el té puesto en venta proviniese de vendedores con licencia y la venta se realizase en el interior de un local¹⁰⁶.

La suavización, abandono o supresión de la legislación reguladora del comercio de productos alimenticios se sitúa en el más amplio contexto del paulatino triunfo del pensamiento económico liberal, un proceso evidente pero no siempre rectilíneo durante las primeras décadas del siglo XIX, que junto a medidas desreguladoras en el ámbito del trabajo o en el tratamiento de la pobreza presenciaron la promulgación de la proteccionista ley de cereales (1815). En nuestro ámbito, el más claro ejemplo de aplicación del liberalismo económico se dio en el comercio del pan, aunque para la plena implantación de la abolición de la *Assize of bread* hubo que esperar hasta la década de 1830, como también hubo que esperar hasta entonces para medidas similares en el caso de la cerveza (*Beerhouse Act*, 1830) y del té (finalización del monopolio comercial con China de la *East India Company*, 1833). La regulación de las condiciones de elaboración y venta del pan se remontaba al siglo XIII, cuando con el fin de asegurar el abastecimiento de pan a precio justo en las ciudades se aprobó la *Assize of bread*, al tiempo que se establecía una medida similar de aplicación a la cerveza. La *Assize* de la cerveza cayó en desuso pero las disposiciones sobre el pan fueron completamente actualizadas en 1710, fijándose entonces las calidades, peso y precio del pan, este último vinculado a los precios del trigo o de la harina e incluyendo un margen fijo de beneficio para el panadero. A pesar de ello, a finales del siglo XVIII la *Assize of bread* era poco más que letra muerta, sobre todo en Londres y en las nuevas ciudades industriales, y solamente volvió a tomarse en consideración, pero sin demasiadas exigencias en su cumplimiento, con la carestía de 1794-95¹⁰⁷. Era

¹⁰⁶ Mui, *Shops and shopkeeping*, pp. 279-284.

¹⁰⁷ Webb, *op. cit.*, pp. 195-212.

muy difícil asegurar el buen funcionamiento de un sistema de control que dejaba al margen al sector más influyente en el resultado final, los harineros. Las quejas de panaderos y consumidores, la experiencia de lo que ocurría en Londres, donde la proliferación consentida de vendedores a bajo precio parecía prometer la oferta de pan barato, y en las ciudades industriales donde no existía regulación, y la creencia en las virtudes de la libre competencia, guiaron la investigación parlamentaria sobre el asunto¹⁰⁸. La recomendación de la comisión, abolir la *Assize* en un radio de diez millas desde el centro de Londres, se convirtió en ley (1815). Como hemos visto en estas mismas páginas, la venta a precio libre del pan en condiciones de competencia entre panaderos y supeditación mayoritaria a los fabricantes de harina tuvo el efecto indeseado de propiciar la adulteración. La eliminación de la reglamentación todavía subsistente sobre el peso de las piezas de pan puestas a la venta (1822) completó el trabajo de demolición del entramado regulador del comercio de pan en Londres. Era una pretensión largamente deseada por los panaderos, que se habían visto hostigados por campañas de denuncia de fraude en el peso de los panes y habían efectuado diversas reclamaciones al Parlamento en el primer trimestre de 1818. La ley aprobada en julio 1822, siguiendo las indicaciones de un comité parlamentario sobre el tema¹⁰⁹, dejó sin embargo intactos los fundamentos de la adulteración, como también los dejó la extensión de esta legislación al resto del territorio (1836), cuando ya en muchas partes la *Assize* era letra muerta.

La relación entre aumento de impuestos, especialmente sobre los productos de importación, más fáciles de controlar y por ello mismo más gravados por la Hacienda, y desarrollo del contrabando y la adulteración surge de forma periódica en boca de los parlamentarios de la oposición cuando se discute sobre temas presupuestarios o fiscales¹¹⁰ y encuentra eco en la prensa de la época. Una mayor presión fiscal, viene a decirse, encarece el precio de los artículos de consumo y ofrece oportunidades de negocio ilícito a quienes estén dispuestos a afrontar el riesgo de introducirlos de contrabando en las Islas Británicas, eludiendo el pago de cargas fiscales, y a quienes ofrezcan a los

¹⁰⁸ Peterson, *op. cit.*, pp. 113-114; *Report from the Committee of the House of Commons on Laws relating to the Manufacture, Sale, and Assize of Bread*, Londres, 1815.

¹⁰⁹ *Report of the Select Committee appointed to take into consideration the existing Regulations relative to the Making and the Sale of Bread* (abril de 1821); reproducido en *The Times*, 2 de mayo de 1821, p. 3, y en *The Annual Register ... of the year 1821* (Londres, 1822), pp. 539-542.

¹¹⁰ Por ejemplo, en la intervención de William Lamb, posteriormente vizconde de Melbourne y primer ministro *whig*, *Hansard's Parliamentary Debates*, vol. 40, 18 de junio de 1819.

consumidores productos sucedáneos de los auténticos o mezclados con otras sustancias de inferior precio y calidad. Es también una forma fácil de engrosar las arcas de Estado, que tiene en el aumento de los impuestos sobre aduanas y el consumo (*excises*) un recurso al que echar mano para aumentar los ingresos en épocas de necesidad. Y es una forma injusta de distribuir la carga tributaria, pues al tratarse de productos de uso corriente o indispensable su compra repercute sobre la población de manera no proporcional a su capacidad adquisitiva. Muchos de los comestibles (azúcar, cacao), bebidas (té, cerveza, vinos y licores) y artículos asimilados (tabaco) forman parte de los consumibles de importación. Los fuertes gastos ocasionados por las guerras contra la Francia revolucionaria y napoleónica (1793-1815) se financiaron en parte con un incremento de la deuda pública y con el recurso limitado y temporal a nuevos impuestos de carácter directo (principalmente un impuesto sobre la renta o *income tax*), pero también con un considerable aumento de los impuestos indirectos, entre los que los derechos de consumo (*excises*) y, en menor medida, los aranceles aduaneros ocuparon un puesto relevante. El monto de la fiscalidad indirecta se triplicó largamente entre 1793 (13,6 millones de libras) y 1815 (44,2 millones de libras)¹¹¹. El establecimiento de la paz no supuso el regreso a la política tributaria prebélica, a excepción de la supresión del *income tax* (1816), pues los impuestos indirectos siguieron creciendo moderadamente durante los siguientes años: 1819, 47,5 millones de libras; 1822, 49,4 millones de libras¹¹². La observación de las reformas fiscales presentadas y aprobadas en 1819 ayuda a entender mejor las razones de este aumento y cómo afectó a los productos de consumo¹¹³. El ministro de Hacienda propuso entonces incrementar en tres millones de libras los impuestos indirectos, a fin de que el Tesoro público, carente de los recursos que antes había proporcionado el *income tax*, dispusiese de ingresos suficientes para afrontar la amortización de parte de la deuda pública que venía arrastrándose desde los años de las guerras. Dicho aumento provendría de nuevos aranceles sobre la lana y otros artículos de importación (0,5 millones) y, sobre todo, de mayores impuestos sobre la

¹¹¹ Michael D. Bordo y Eugene N. White, "British and French finance during the Napoleonic Wars", M.D. Bordo y Forrest Capie (eds.), *Monetary regimes in transition*, Cambridge, CUP, 1994, pp. 254-255.

¹¹² Esteban Canales, *La Europa napoleónica, 1792-1815*, Madrid, Cátedra, 2008, p. 512.

¹¹³ La presentación y los debates figuran en *Hansard's Parliamentary Debates*, vol. 40, sesiones de los días 7, 9 y 18 de junio de 1819, y los reproduce la prensa de la época: *The Times*, 9 de junio de 1819, p. 2, 10 de junio de 1819, p. 2, y 19 de junio de 1819, p. 2; *The Observer*, 7 de junio, p. 4, y 14 de junio de 1819, p. 4.

malta (1,4 millones), las bebidas alcohólicas británicas (0,5 millones), el tabaco (0,5 millones) y, en orden decreciente, té, café, cacao y pimienta. Las medidas se abrieron paso fácilmente en un Parlamento afin al gobierno *tory*¹¹⁴. El impuesto sobre la malta encareció en un 50% la tasa que los cerveceros pagaban por la compra de malta, dejándola en un punto intermedio entre la existente en los últimos años de la guerra y la de 1816, cuando se redujo a la mitad. La reducción del impuesto en 1816 no había dado lugar al abaratamiento de la cerveza, algo que podía deberse tanto al control ejercido por los grandes fabricantes como a la mala cosecha de malta y, sobre todo, a que en el precio final de la cerveza los impuestos que recaían directamente sobre este producto pesaban más que las tasas sobre la malta. Tales impuestos permanecieron invariables en diez chelines por barril (en torno a un 20% del precio de venta del barril) desde 1802 hasta su supresión, en 1830¹¹⁵. El aumento del gravamen sobre la malta (1819), que encarecía más de un par de chelines el coste del barril de cerveza¹¹⁶, fue absorbido por los fabricantes, pero el mantenimiento de una fuerte presión fiscal sobre un producto de uso tan extendido, en las condiciones de debilidad de muchos minoristas y consumidores, tuvo el efecto final de favorecer el fraude y la adulteración de la cerveza, a la vez que impedía el retorno de los precios al nivel de preguerra. La sobrecarga tributaria que sufrieron los demás artículos supuso igualmente el mantenimiento de la presión fiscal instaurada durante las guerras: los impuestos que gravaban el té se habían elevado progresivamente hasta el 96% del valor del producto (1806), porcentaje que se incrementó ahora (1819) al 100%, excepto para el té de menor calidad¹¹⁷. Las tasas sobre el café, prácticamente estables desde 1808, dieron un nuevo salto en 1819, cuando pasaron de 7,5 peniques por libra de peso a 12 peniques (un chelín), también por encima del nivel de preguerra. El resultado fue un inmediato descenso de la cantidad de café controlada fiscalmente¹¹⁸. El impuesto sobre el tabaco, en escalada casi ininterrumpida desde 1796, subió otro 20%¹¹⁹.

¹¹⁴ Las votaciones del *Excise Duties Bill* figuran en *Hansard's Parliamentary Debates*, vol. 40, sesión del 19 de junio de 1819.

¹¹⁵ Mathias, *op. cit.*, p. 546.

¹¹⁶ Se necesitaban dos *bushels* de malta para obtener un barril de cerveza (Mathias, *op. cit.*, p. 541) y cada *bushel* fue gravado en 1819 con un 1,18 chelines más.

¹¹⁷ McCulloch, *op. cit.*, vol. 2, p. 624.

¹¹⁸ McCulloch, *op. cit.*, vol. 1, pp. 375-376.

¹¹⁹ McCulloch, *op. cit.*, vol. 2, p. 649.

Por último, la carrera entre la aparición y difusión de nuevas sustancias adulterantes y su descubrimiento y castigo fue muy desigual. A pesar de esfuerzos entusiastas como los de Accum, el análisis de la composición de los alimentos era deficiente, a falta de instrumentos y conocimientos adecuados. Los autores de un trabajo sobre la adulteración de alimentos se quejaban, refiriéndose a la cerveza, "de la poca ayuda que la química proporciona en la detección de los fraudes; sustancias minerales, como el sulfato de hierro, o cualquiera de los ácidos minerales, pueden reconocerse en nuestros laboratorios, pero cuando intentamos identificar principios vegetales, los recursos de análisis fallan por completo"¹²⁰. Antes de 1830 la calidad de las imágenes obtenidas por los microscopios era deficiente, por lo que eran un instrumento poco apto, y poco usado, para el análisis de la pureza de los alimentos¹²¹. El uso del agua, calentada a diferentes temperaturas, seguía siendo el método más apropiado para separar los constituyentes vegetales y la apariencia, sabor y solubilidad de los mismos servía de guía para su identificación¹²². Sin embargo, circulaban desde hacía décadas obras que, con el pretexto de explicar los secretos de la elaboración del pan, el vino o la cerveza, facilitaban el uso de aditivos a panaderos, vinateros o cerveceros. Del libro de Samuel Child, *Every man his own brewer*, dedicado a la cerveza, se hicieron doce ediciones desde su aparición en 1790¹²³. Y nuevas sustancias adulterantes se iban añadiendo a las ya conocidas y usadas. Tampoco ayudaba la insuficiencia de los controles preventivos y punitivos, guiados más por el afán recaudatorio que por el interés por la salud de la población. En buena parte de los debates parlamentarios en los que se habla de adulteración, se hace en el contexto de la discusión de los impuestos, como ocurre en 1819. Entonces se decidió transferir la recaudación de los impuestos sobre el tabaco, el té, la pimienta, el café y el cacao de Aduanas a Consumos (*Excise*). Hasta entonces Aduanas había dispuesto de esta competencia de forma exclusiva o compartida, aunque, según el ministro de Hacienda, no tenía conocimiento del tema de los impuestos ni medios para vigilar su cumplimiento¹²⁴. Pero no parece que el cambio fuese a suponer una notable mejora, pues en la segunda década del

¹²⁰ Paris y Fonblanque, *op. cit.*, p. 378, nota.

¹²¹ S.D. Smith, "Coffee, microscopy, and the *Lancet's* Analytical Sanitary Commission", *Social History of Medicine*, vol. 14, 2 (2001), pp. 171-197, 173.

¹²² W.A. Campbell, "Some early chemical analyses of proprietary medicines", *Isis*, vol. 69, 2 (1978), pp. 226-233.

¹²³ Burnett, *Plenty and want*, p. 92.

¹²⁴ *Hansard's Parliamentary Debates*, vol. 40, sesión de 9 de junio de 1819.

siglo XIX el *Board of Excise* solamente disponía de 50 oficiales para vigilar el conjunto de Londres¹²⁵ y el número de acciones judiciales emprendidas por fraude fiscal disminuyó claramente entre 1817 (461) y 1821 (186)¹²⁶.

Al término del periodo analizado, las condiciones que habían facilitado la expansión de la adulteración seguían presentes. Lo seguirían estando durante bastante tiempo, a falta de una apuesta decidida de los poderes públicos por la mejora del estado sanitario de sus gobernados. La Revolución Industrial, que comenzaba a transformar de forma tan profunda la economía de Gran Bretaña y la vida de su población, presentaba en el ámbito de la calidad y el control de los alimentos una de sus caras menos amables. Un ámbito en el que no hubo ganadores, si se exceptúa a quienes se lucraron con el fraude y la adulteración de los alimentos, pero en el que no todos perdieron por igual. Perdieron más los que menos tenían, sin recursos para evitar las tiendas de comestibles y bebidas más baratas pero más dudosas o para elaborar su propia cerveza o pan. Quienes disponían de medios suficientes para confeccionar en su casa estos productos, recurriendo para ello al servicio doméstico, o para comprar en establecimientos distinguidos o encargar a firmas de reputación alimentos y bebidas de más precio, hasta cierto punto eludieron los riesgos que para la nutrición y la salud suponían las adulteraciones. Pero cuando, sentados en el salón del club o en la tranquilidad de su hogar, degustaban la copa de oporto o espiraban perezosamente volutas de humo, tampoco podían asegurar la autenticidad del artículo que consumían.

¹²⁵ Burnett, *Ph. D. Thesis*, p. 395.

¹²⁶ John Singleton Copley, *Administration of the affairs of Great Britain, Ireland, and their dependencies*, Londres, 1823, pp. 184-185.