

Fuentes lexicográficas para la historia de la alimentación y del fraude alimentario en la España del siglo XIX

Bertha M. Gutiérrez Rodilla (*)

(*) orcid.org/0000-0001-7997-9095. Universidad de Salamanca (España). bertha@usal.es

Dynamis

[0211-9536] 2018; 38(1): 87-110

<http://dx.doi.org/10.4321/S0211-95362018000100005>

Fecha de recepción: 9 de marzo de 2017

Fecha de aceptación: 5 de diciembre de 2017

SUMARIO: 1.—Introducción: el fraude alimentario y la historia de la alimentación 2.—Lexicografía médica enciclopédica e higiene pública, dos grandes hitos del siglo XIX. 3.—Los alimentos y sus alteraciones en la lexicografía médica enciclopédica. 4.—Los diccionarios de falsificaciones. 4.1—El compendio de Jean Baptiste Alphonse Chevallier. 4.2.—El repertorio de Jean Léon Soubeiran. 4.3.—Una contribución original española: el diccionario de Francisco Javier Ágreda. 4.4.—Una aportación extrapeninsular: la enciclopedia de Juan Francisco de Michelena. 5.—El fraude alimentario en el *Diccionario de Higiene pública y salubridad* de Tardieu. 6.—A modo de conclusión y de cara al futuro.

RESUMEN: La «nueva» historia de la alimentación, que desde las últimas décadas del siglo XX avanza con paso firme hasta la actualidad, ha ido incorporando enfoques, métodos de trabajo y fuentes, a la vez que diversificando sus centros de interés. En ese camino, lo que se relaciona con el fraude alimentario en el pasado —particularmente en la centuria decimonónica, en que adquirió gran magnitud— solo en épocas relativamente recientes ha logrado captar la atención de algunos investigadores, sin alcanzar todavía excesiva resonancia en el caso concreto de España. Entre las fuentes que se manejan para acercarse al problema señalado no suelen encontrarse los diccionarios generales de medicina ni tampoco los de falsificaciones de sustancias publicados en español durante el siglo XIX, a pesar de albergar gran cantidad de información al respecto. Con este trabajo pretendemos dar a conocer este tipo de obras, el contexto en que surgieron y algunas muestras de su contenido. La presentación de estos textos y los ejemplos de que nos serviremos tratarán de poner de manifiesto su utilidad en la reconstrucción de la historia del fraude alimentario, pero también la de otros aspectos de la historia de la alimentación.

PALABRAS CLAVE: historia de la alimentación, fraude alimentario, higiene pública, diccionarios de medicina, siglo XIX.

KEYWORDS: food history, food fraud, public health, medical dictionaries, 19th century.

1. Introducción: el fraude alimentario y la historia de la alimentación (*)

Desde finales del siglo XX —y más todavía en las dos últimas décadas— asistimos a una renovación y un florecimiento de los estudios que se ocupan de los diversos aspectos relativos a la alimentación en el pasado, su evolución histórica, antropológica y sociológica, los sistemas de producción y consumo de alimentos, la nutrición o la dietética, hasta el punto de haberse constituido una disciplina, ecléctica e integradora, la Historia de la alimentación, que admite presupuestos conceptuales y de método procedentes de varios ámbitos: desde la historia económica a la de la salud y la enfermedad, pasando por la historia social, cultural, política, medioambiental o de la ciencia y de la técnica¹.

Tales estudios presentan variedad de enfoques: crisis de hambre y sus consecuencias concretas sobre la población, enfermedades y procesos carenciales, beneficios y perjuicios derivados de cada dieta, etc. A pesar de ello, hasta hace pocos años no han sido frecuentes, sobre todo en España, las investigaciones sobre el fraude alimentario que, al igual que el efectuado sobre los medicamentos y otras sustancias, alcanzó durante el siglo XIX una intensidad, muy por encima de los de épocas previas². La historia del

(*) La investigación necesaria para llevar a cabo este trabajo se ha financiado con una ayuda del Programa de Financiación de Grupos de Investigación de la Universidad de Salamanca, 2017-2018 y de la Red de Excelencia FFI2015-68705-REDT LENGUA Y CIENCIA. Por otro lado, deseo expresar mi agradecimiento a los evaluadores anónimos de este trabajo que, con sus comentarios, han contribuido desinteresadamente a su mejora.

1. Bernabeu Mestre, Josep; Esplugues Pellicer, Josep Xavier y Trescastro López, Eva María. Evolución histórica de las estrategias alimentarias y sus condicionantes. Alicante: Universidad de Alicante; 2014, p. 7. Para un resumen de la evolución de la Historia de la alimentación pueden verse, por ejemplo, Pérez Samper, M.^a de los Ángeles. La historia de la historia de la alimentación. *Chronica Nova*. 2009; 35: 105-162; Uría, Jorge. Una nueva historia de la alimentación. *Historia Contemporánea*. 2014; 48: 33-69; y la que, quizá, sea la revisión más reciente: Guillem Llobat, Ximo. Historia de la alimentación: contribuciones y oportunidades de los estudios sobre seguridad y calidad. *Ayer*. 2016; 101 (1): 269-282.
2. Con algunas excepciones como el trabajo de Bahamonde Magro, Ángel; Toro Mérida, Julián. El fraude alimentario en el Madrid del siglo XIX. *Estudios de historia social*. 1980; 15: 285-296, sobre este problema a finales del XIX y principios del XX; el de Sanz Lafuente, Gloria. Perspectivas de historia de la seguridad alimentaria. Entre la ley y la práctica social de la inspección 1855-1923. *Revista Española de Estudios Agrosociales y Pesqueros*. 2006; 212: 81-118, sobre Zaragoza en el periodo del cambio de siglo; y, sobre todo, los de Guillem Llobat, Ximo, quien, desde hace una década, explora temas relacionados con este asunto en trabajos como *De la cuina a la fàbrica: l'aliment industrial i el frau. El cas valencià en el context internacional (1850-1936)*. Alicante: Universidad de Alicante; 2010; o *The Search for*

fraude alimentario o la de la seguridad alimentaria en general, que es amplia, compleja y heterogénea por intervenir en ella múltiples factores y afectar a distintos campos profesionales y científicos. Todavía no está bien fijada, pues abarca conceptos insuficientemente delimitados que se refieren a la seguridad sanitaria, pero así mismo a la capacidad nutritiva intrínseca de lo que se ingiere como sustento³.

Se ha apuntado que el auge de la adulteración de los alimentos en el periodo decimonónico tuvo mucho que ver con el desarrollo de la industria, el proceso de urbanización experimentado en diversos lugares europeos y la consiguiente inversión producida en los valores referidos a la población rural y la población urbana⁴. Por esas razones es hasta cierto punto lógico que adquiriera por entonces niveles de gran relevancia, más aún si se tienen en cuenta los extraordinarios avances experimentados en disciplinas como la química. Esos niveles de adulteración propiciaron la publicación de varios textos donde médicos, farmacéuticos o químicos, entre otros, se hacían eco de la «gravísima» situación y de la indefensión de los ciudadanos. Las primeras denuncias públicas sobre el aumento del fraude alimentario se registran desde comienzos del siglo XIX en obras como el *Treatise on adulterations of food and culinary poisons* de Frederick Accum (1820), cuyo gran interés no le valió sin embargo el conseguir ningún tipo de respuesta por parte de las autoridades⁵. Para que esta se produjera, en forma de leyes y de ordenanzas, habría que esperar a los trabajos del médico

International Food Safety Regulation. From the Commission Internationale pour la répression des falsifications to the Société universelle de la Croix Blanche (1879-1909). *Social History of Medicine*. 2014; 27 (3): 419-439, por ejemplo.

3. Bruegel, Martin; Stanziani, Alessandro. Pour une histoire de la «sécurité alimentaire». *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 2004; 51-3: 7-16. Existe sobre esto una amplia bibliografía internacional que no podemos detallar por razones de espacio y porque tampoco es el objetivo de este trabajo. Solo destacaremos, a modo de ejemplo, los artículos del número 51-3 de esta revista (*Revue d'histoire moderne et contemporaine*), monográfico titulado «La sécurité alimentaire, entre santé et marché», que son buena muestra de la complejidad y heterogeneidad a la que aludimos. O las contribuciones recopiladas en Burnett, John; Derek, J. Oddy, eds. *The origins and development of food policies in Europe*. London/ New York: Leicester University Press; 1994; en Pilcher, Jeffrey M, ed. *The Oxford handbook of food history*. New York: Oxford University Press; 2012; o en los seis volúmenes que componen la enciclopedia editada por Parasecoli, Fabio; Scholliers, Peter, eds. *A cultural history of food*. 2012. London/New York: Berg Publisher (Bloomsbury Publishing).
4. Guillem Llobat, n. 2, 2010, p. 78-80.
5. Guillem Llobat, n. 2, 2010, p. 74.

y químico británico Arthur Hill Hassall y del farmacéutico francés Jean Baptiste Alphonse Chevallier, del que hablaremos más adelante.

Entre esos textos no fue desdeñable el grupo conformado por los diccionarios de medicina, tanto los generales en los que la higiene, los alimentos y sus adulteraciones fueron irrumpiendo a medida que avanzaba la centuria, como los repertorios lexicográficos específicamente dedicados a esas materias. Siendo la información que reúnen estas obras de tanto interés como la presente en libros y revistas, los diccionarios no han alcanzado el mismo uso que ellas como fuentes habitualmente manejadas en la reconstrucción histórica, quizá porque no se conozcan adecuadamente o no se intuya la gran cantidad de datos que contienen. Esa es la razón de que presentemos aquí estos materiales lexicográficos, particularmente los diccionarios de falsificaciones de sustancias que vieron la luz en lengua española durante el siglo XIX y exponamos algunos ejemplos de su posible utilidad en lo concerniente a los alimentos y las adulteraciones y falsificaciones que pueden sufrir.

2. Lexicografía médica enciclopédica e higiene pública, dos grandes hitos del siglo XIX

Quizá sorprenda que afirmemos que la información que aportan los diccionarios enciclopédicos del siglo XIX es tan relevante, al menos, como la de otras fuentes y que eso los convierte en instrumentos de ayuda valiosa en las tareas del historiador. No extrañará tanto si recordamos cuándo y cómo surgieron estos repertorios y cuál fue su razón de ser. Si la lexicografía especializada ha existido de una forma u otra prácticamente siempre, el decimonónico fue su gran siglo. Floreció más que en ningún otro dominio en el de la medicina. Y lo hizo en Francia y, en menor medida, en Alemania, lugares desde donde intentó expandirse hacia Gran Bretaña, Italia o España. En el caso concreto de esta última, la dependencia que su ciencia mantenía con la de Francia determinó que desde allí fueran muchos los diccionarios que trataron de introducirse por medio de la traducción, lo que no impidió que también se elaboraran obras netamente originales⁶.

6. Para más información sobre los diccionarios médicos españoles del XIX, véase Gutiérrez Rodilla, Bertha M. La constitución de la lexicografía médica moderna en España. La Coruña: Toxo Soutos; 1999.

Hubo vocabularios destinados a fijar los significados de los términos, con una finalidad por tanto de tipo lingüístico. Pero los compendios más frecuentes dentro del ámbito médico fueron los enciclopédicos. En ellos se intentaba recopilar el saber médico —generalmente innovador o de reciente introducción— bajo una serie de entradas, escritas específicamente con ese fin o tomadas directamente de publicaciones recientes. Dicho de otro modo, eran manuales médicos actualizados, ordenados alfabéticamente, dirigidos a ofrecer al profesional una visión de la medicina lo más renovada posible. El germen de estos diccionarios, como el de las revistas médicas, se localizaba en la «explosión documental» propia de la ciencia contemporánea y su característico crecimiento exponencial, que determina la irrupción imparable de nuevas publicaciones, abocadas a la obsolescencia en un periodo cada vez más corto. De ahí que los editores de los diccionarios quisieran facilitar a sus lectores la puesta al día en los últimos hallazgos o las nuevas teorías, sin que tuvieran que leer todas las obras donde esas novedades se iban publicando.

Entre los diccionarios enciclopédicos, los había generales, a los que nos referiremos enseguida, pero también los volcados en alguna de las parcelas que en el XIX empezaban a constituirse como auténticas especialidades médicas. Tras los de terapéutica, que fueron los de mayor popularidad en España, el grupo más abultado fue el de los diccionarios de falsificaciones de sustancias dirigidos a profesionales diversos, que debían enfrentarse en sus tareas cotidianas a múltiples aspectos conectados con la «policía sanitaria», como los fraudes cometidos contra los alimentos y medicamentos. Encajaban de este modo en una disciplina en plena efervescencia, la Higiene pública, todavía no bien dibujada ni totalmente independiente de su hermana, la Medicina legal, igualmente en fase de consolidación por entonces⁷.

7. Carrillo Martos, Juan Luis. Los orígenes de la medicina legal como especialidad en España. Cuadernos de Medicina Forense. 1996; 6 (13): 13-17, p. 14-15. Por su parte, Martínez Pérez se hace eco de las controversias y dificultades que acompañaron a la penetración y consolidación de la Medicina legal en España (siglos XVIII-XIX) y su relación con la higiene pública, entre otras cosas por la falta de consenso entre los interesados sobre todos los aspectos que concernían a la medicina legal: mientras que unos la entendían como una simple manera de adquirir los saberes necesarios para elaborar informes periciales correctos que ayudaran a los jueces a tomar decisiones, otros la dotaban de una capacidad nueva, próxima a la higiene pública o a la policía médica. Es decir, una parte de la medicina que conoce todos los saberes que esta posee con el fin de aplicarlos a la elaboración de las normas que permitieran a los gobiernos conseguir la «felicidad» pública. Martínez Pérez, José. La medicina legal en la enseñanza médico-quirúrgica en la España de la Ilustración. Madrid: Universidad Complutense

Esa higiene pública había empezado a conseguir rango de disciplina académica y aceptación social y jurídica desde finales del siglo XVIII en varios lugares de Europa. En España le llegó el «efectivo reconocimiento de su importancia» al incorporarse su docencia a los planes de estudio de los Colegios de Cirugía⁸. Además de la docencia, con el transcurrir de la centuria decimonónica el proceso de centralización de la política sanitaria fue avanzando terreno: se pasó de las diferentes instituciones sanitarias que la tenían a su cargo en el Antiguo Régimen a la creación en 1847 de la Dirección General de Beneficencia y Sanidad y el Real Consejo de Sanidad⁹. De igual manera, la preocupación por la higiene encontró eco considerable en la producción bibliográfica. En el caso de España, nuevamente la influencia francesa y las tareas traductoras tuvieron mucho que ver con el desarrollo de la literatura higiénica: el *Arte de conservar la salud* (1800) de Jean Baptiste Pressavin o los *Elementos de Hygiene* (1801-1806) de Etienne Tourtelle, vertidos al castellano por Bartolomé Gallardo y Luis María Mexia respectivamente, serían algunos de los títulos más significativos al comienzo del ochocientos. La producción de textos, originales y traducidos, siguió incrementándose a lo largo del siglo para acoger los diversos problemas concernientes a la higiene, materializándose en manuales universitarios, obras divulgativas, memorias y discursos o artículos en periódicos y revistas especializadas. La lexicografía médica no fue ajena a este esplendor de la higiene, pues, por un lado, esta dejó su huella en los diccionarios generales de medicina y, por otro, fomentó la composición de materiales lexicográficos específicos.

3. Los alimentos y sus alteraciones en la lexicografía médica enciclopédica

Como acabamos de decir, el desarrollo experimentado por la higiene se acompañó a la perfección con su presencia en el ámbito lexicográfico. Una presencia que se rastrea sin dificultad en los diccionarios generales de medicina, que allegan diversas entradas dedicadas a conceptos y

de Madrid; 1988, p. 173 y ss. Conde Naranjo se refiere así mismo a la dificultad para separar con claridad hasta finales del siglo decimonónico estas disciplinas. Conde Naranjo, Esteban. La medicina de estado: Historia. Instituciones. Documentos. 2006; 33: 81-98.

8. Sánchez Granjel, Luis. La medicina española del siglo XVIII. Salamanca: Ed. Universidad de Salamanca; 1979, p. 121.

9. Sánchez Granjel, Luis. La medicina española contemporánea. Salamanca: Ed. Universidad de Salamanca; 1986, p. 116-117.

planteamientos propios de este campo, entre ellos, los que nos interesan. Así, el primero de los compendios médicos españoles del siglo XIX —de composición original y no resultado de la traducción—, el *Diccionario de medicina y cirugía* de Antonio de Ballano¹⁰, posee voces con la marca (*hig.*) como *alimentos, café, caldo, chocolate, féculas, lechuga, limón, miel, vinos*, entre otras muchas, además de las dos páginas largas de la propia voz *higiene*. Sin embargo, aun ocupándose de los alimentos, sus propiedades y usos, no se atiende a la falsificación de los mismos, por lo que cabe pensar que no era algo que llamara tanto la atención en estos primeros años del siglo, lo que encajaría bien con lo señalado más atrás a propósito de la estrecha ligazón del fraude con el desarrollo de la industria y el de la química. Para toparnos con estos asuntos hemos de avanzar hasta el tomo conocido como *Suplemento al Diccionario de Ballano* —que es en realidad un nuevo diccionario—, compuesto casi totalmente por Manuel Hurtado de Mendoza y publicado entre 1820 y 1823¹¹. Allí, en la entrada *química médica* se alude a la utilidad que esta presenta para que el médico pueda detectar las falsificaciones de bebidas y comestibles «inventadas por la codicia». Por su parte, en *falsificacion* únicamente se refiere a la que se practica sobre los medicamentos y remite a quien quiera saber más sobre «este importante objeto de salubridad pública» a la entrada *sofisticacion*, por ser esta «la voz que mas generalmente se admite, y substituye en el día á la de *falsificacion*». En esa entrada, además de definirla, hablar de sus causas y modos de frenarla, aboga porque en los estudios de medicina se le otorgue más atención al «arte de conocer los medios de descubrir la sofisticacion ó adulteracion» para poder actuar mejor contra ella. No obstante, más revelador que lo anterior, en lo que al fraude alimentario atañe, es el hecho de que al final del último tomo, en el suplemento general, incluya en la entrada *vino* una actualización relativa al fraude sobre el mismo, que inicia del siguiente modo:

«Aunque no deja el Diccionario de Ballano de presentar un artículo bastante extenso sobre este licor fermentado, considerado con respecto á la higiene, patología, y materia médica, nos ha parecido del caso completar este

10. Ballano, Antonio de. *Diccionario de Medicina y Cirugía*, o Biblioteca manual médico-quirúrgica, 7 vols. Madrid: Imp. Real; 1805-1807.

11. Hurtado de Mendoza, Manuel; Martínez Caballero, Celedonio. *Diccionario de Medicina y Cirugía o Suplemento al Diccionario de Antonio de Ballano*, 3 tomos en 4 vols. Madrid: Viuda de Barco López /Brugada; 1820-1823.

importantísimo artículo añadiendo algunas consideraciones acerca de su uso y de los diferentes modos como se le adultera, por ser una bebida de un uso tan universal en la especie humana, y sobre la cual no se tienen, en general, las ideas mas exactas».

Y se explaya en la subentrada *Vinos adulterados, sofisticados ó falsificados*, que caracteriza con la marca (*toxicol.*), a lo largo de cinco extensas páginas en las que cita, entre otros, a Fodéré y a Orfila. No en vano, en el volumen 58 del *Dictionnaire des sciences médicales*¹², publicado en 1822 —diccionario del que Hurtado se servía, entre otros materiales, para confeccionar el suyo—, se recogía un extenso artículo sobre el vino, firmado por F. E. Fodéré, con 10 páginas centradas en la adulteración del mismo. Ese diccionario francés también se publicaría en castellano¹³, muy poco después del de Hurtado, y contendría artículos como *alimento* o *dieta*, por ejemplo. Si bien bajo el lema *falsificacion* solo se habla de la medicamentosa, el problema de la adulteración y falsificación alimentaria se trata en diversas entradas, como *aceite*, *café*, *chocolate*, *harina*, *leche* o *vino*, este último con una subentrada especial, *vino (medicina legal)*, con nueve páginas consagradas al fraude practicado sobre él. Por su parte, en el *Diccionario de medicina y cirugía prácticas* (1838-1844)¹⁴, se hace referencia en numerosas ocasiones a la higiene, muchas de ellas con gran admiración¹⁵. En él se reúnen artículos como *aceite*, *alimento*, *bebida*, *canela*, *chocolate*, *café...*, con diversas alusiones a las falsificaciones como las del aguardiente, el aceite, la manteca, el queso o el vino, a las que a veces acompaña el relato de casos reales, como por ejemplo, el que en la entrada *cobre* se refiere a la adulteración del pan con sal de cobre, tomado prestado de Chevallier. Lo mismo sucedería en otros varios diccionarios publicados en la segunda mitad del siglo, en

12. *Dictionnaire des Sciences Médicales par une Société de Médecins et de Chirurgiens*, 60 vols. Paris: Panckoucke; 1812-1822.

13. *Diccionario de Ciencias Médicas*, por una sociedad de los más célebres profesores de Europa, traducido al castellano por varios facultativos de esta Corte, 39 vols. Madrid: Impr. Calle de la Greda/Mateo Repullés; 1821-1827.

14. *Diccionario de Medicina y de Cirugía prácticas...* Trad. al español por D. Felipe Losada Somoza, 7 vols. Madrid: Imp. de I. Boix/Impr. del Colegio de sordo-mudos; 1838-1844.

15. «Pero la medicina no tiene únicamente por objeto curar las enfermedades, sino que se propone otro mas útil todavía, que es el de precaverlas, y consigue este objeto por medio de la higiene. ¿Qué es lo que no ha hecho ya, bajo este aspecto, en beneficio de la antigua Europa? ¿Si esta parte del mundo no ve en la actualidad diezmar su población todos los cuartos de siglo por terribles epidemias, no es en parte á la higiene, á esa medicina pública, á quien lo debe?». *Diccionario...*, n. 14, vol. V, p. 538.

los que se hallan igualmente varias entradas para diversos alimentos¹⁶, así como para la *falsificación* —que ya en esta época remite sistemáticamente a *sofisticación*—, aunque en general lo que se recoge en ella es información sobre la medicamentosa y no sobre la alimentaria¹⁷. A pesar de esto, no faltan las referencias al fraude alimentario por entre la múltiple información que coleccionan todos estos compendios hasta que culmina el siglo, como el análisis detenido sobre la manipulación del *aguardiente*, el *vinagre* o el *vino* del repertorio de A. Eulenburg¹⁸ —procedente no de Francia sino del ámbito germano—, colmado así mismo de voces relativas a los alimentos o ligadas a ellos: *alimentación*, *dieta*, *escorbuto* o *química médica*, por citar solo alguna.

4. Los diccionarios de falsificaciones

Como la práctica de desvirtuar los alimentos y los medicamentos se acentuaba cada vez más, desde mediados del siglo, proliferaron en España las obras dedicadas al tema que nos interesa, entre las que se encontraban los diccionarios específicos de falsificaciones de sustancias, los únicos que nombraremos aquí, por estar este trabajo centrado en la lexicografía especializada¹⁹.

-
16. Véase, por ejemplo, el Diccionario de los Diccionarios de Medicina..., vertido al español por... D. Federico Borrell, 9 vols. Madrid: Imprenta Española; 1858-1866, con artículos como *ajo*, *aceites*, *alimento*, *bebidas*, *cacao*, *café*, *dátiles*, *espárrago*, *leche*, *miel*, *ostra*, *pepino* o *vino*, entre otros. Pero, sobre todo, el Diccionario de Medicina y Cirugía, ó Repertorio general de Ciencias médicas..., trad. al castellano por D. Manuel Álvarez Chamorro, D. José María Velasco y D. Juan Sierra y Gato, 8 vols., Madrid: D. S. Compagni; 1851-1855, que duplica las entradas del anterior dedicadas a alimentos y bebidas.
 17. Puede comprobarse en Nysten, Pierre-Hubert. Diccionario de medicina, cirugía, farmacia, medicina legal, física, química, botánica, mineralogía, zoología y veterinaria... Trad. libremente al castellano... por D. José Castell..., 2 vols. Barcelona: J. Roger; 1848 y todas las versiones que hubo de él, también la de Littré y su respectiva traducción al castellano.
 18. Eulenburg, Albert, dir. Diccionario enciclopédico de Medicina y Cirugía prácticas [...] Trad. directamente y arreglado para uso de los Médicos españoles por el Dr. D. Isidoro de Miguel y Viguri..., 13 vols. Madrid: Agustín Jubera/Sáenz Jubera Hermanos; 1885-1891.
 19. Como decimos, fueron muchos los textos surgidos en la segunda mitad del siglo XIX dedicados a la falsificación de los alimentos, bebidas, medicamentos y otras sustancias, tanto de composición original española como fruto de la traducción, que unas veces se dirigían a profesionales especializados y otras, al gran público. Sirvan como ejemplo las obras de Bertran Rubio, Eduardo. Apuntes sobre alteraciones y sofisticaciones de algunas sustancias alimenticias y principales medios de reconocerlas. Barcelona: J. Ginesta; 1865; Ávila y Pezuela,

4.1. El compendio de Jean Baptiste Alphonse Chevallier

Cronológicamente, el primero de ellos fue la versión española realizada por el farmacéutico Ramón Ruíz Gómez del libro del farmacéutico-químico Jean Baptiste Alphonse Chevallier²⁰: *Diccionario de las alteraciones y falsificaciones de las sustancias...*, que vio la luz en Madrid entre 1854 y 1855²¹, muy poco después de que lo hiciera el original (1850-1852)²². Esto parece avalar la pertinencia de su traducción y la necesidad que había en la península de este tipo de libros, lo que se ve apoyado por el hecho de que en 1862 se reimprimiera.

Alphonse Chevallier, uno de los fundadores de la *Société de Médecine Légale* en Francia, reclamado como perito en diversos procesos judiciales y reputado como la figura más notable de la Salud pública durante el siglo XIX en ese país, recopiló en este diccionario varias de las publicaciones que había ido dando a la luz sobre la falsificación y la adulteración, con la finalidad de acabar con el fraude contra cualquier clase de sustancia. A este respecto no hay que olvidar —ya lo dijimos— que Chevallier fue el primero en denunciar en Francia los altos niveles de fraude alimentario y conseguir una respuesta por parte de las autoridades correspondientes.

Ramiro. La alimentación al alcance de todos. Estudios del aparato digestivo, los alimentos y sus adulteraciones más comunes. Burgos: Calixto Ávila; 1880; Soler Sánchez, José. Análisis y ensayos de los alimentos, de las bebidas y de los condimentos. Alicante: [s.n.]; 1886; o Chicote, César. Alimentos y bebidas: investigación de sus alteraciones y falsificaciones. Madrid: Ricardo Fé; 1894 (que contó, al menos, con una segunda edición reformada de 1897). No incluimos ninguna de ellas en este estudio —aun siendo indudable su interés— porque en él nos limitamos a los diccionarios enciclopédicos ordenados de modo alfabético.

20. Sobre este autor pueden verse, sobre todo, los artículos de Berman, Alex. J. B. A. Chevallier, pharmacist-chemist: A major figure in nineteenth-century french public health. *Bulletin of the History of Medicine*, 1978; 52: 200-213 y de Wisniak, Jaime. Jean Baptiste Alphonse Chevallier. *Science applied to public health and social welfare. Revista CENIC. Ciencias Biológicas*, 2013; 44. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=181227534010>, donde se resumen su trayectoria y su obra.
21. Chevallier, Jean Baptiste Alphonse. *Diccionario de las alteraciones y falsificaciones de las sustancias alimenticias, medicamentosas y comerciales, con indicación de los medios de reconocerlas*, trad. por D. Ramón Ruíz Gómez, 2 vols. Madrid: M. Alvarez; 1854-1855.
22. Chevallier, Jean Baptiste Alphonse. *Dictionnaire des altérations et falsifications des substances alimentaires, médicamenteuses et commerciales avec l'indication des moyens de les reconnaître*, 2 vols. Paris: Bézét Jeune; 1850-1852. Cuando estaba ya casi a punto de salir la versión española de este diccionario, lo hizo la segunda edición francesa. Esto obligó al traductor español a añadir un "Suplemento" con las adiciones a los términos de la primera edición, así como los que habían entrado nuevos en la segunda.

Su compendio iba dirigido —según reza en el prólogo— a farmacéuticos, químicos, médicos, inspectores de mercados, veterinarios, comerciantes, magistrados, jueces o fiscales. En los dos volúmenes que lo integran se ordenan alfabéticamente lemas referidos a las sustancias, alimentos y medicamentos susceptibles de ser adulterados o «rectificados», empezando por los diferentes tipos de aceites (*aceite concreto de cacao*, *aceite concreto de nuez moscada*, *aceite de almendras dulces...*) y terminando con el *zum de yerbas*. Se trata de un diccionario enciclopédico, de casi 800 páginas, en el que conviven entradas relativamente breves —por ejemplo, las del *aceite de belladona* o de *cicuta* de seis líneas cada una— con otras que alcanzan varias páginas —la de la *leche*, 16; la del *vino*, 23; o la del *vinagre*, 25—. En buena parte de las ocasiones se ofrece en ellas el nombre vulgar, químico y comercial de los alimentos, medicamentos o sustancias de que se trate; su posible sinonimia; el origen y composición; sus caracteres físicos y químicos y los cambios espontáneos que pueden sufrir; las alteraciones artificiales y sus consecuencias, seguidas de los tipos de fraudes y los modos de detectarlos. No hay una bibliografía específica y sistemática en cada voz, pero sí se citan numerosos autores, generalmente contemporáneos de Chevallier. Todo esto es lo que suele insertarse en las entradas de mayor extensión. En las que son más breves, la información aportada se reduce, aunque sigue siendo de interés, como vemos en el siguiente ejemplo:

Simientes frías. Se da este nombre á las semillas de *calabaza*, de *pepino*, de *sandía* y de *melon* mondadas. Estas simientes se emplean como refrescantes y se hacen con ellas principalmente horchatas, pero no deben emplearse sino cuando estan bien frescas y no tienen sabor acre ó rancio, lo cual no sucede cuando hace algun tiempo que estan mondadas: muchas veces tambien las atacan los insectos.

Los drogueros y herbolarios que venden estas simientes las remiten á sus consumidores á pesar de estas alteraciones tratando de disimularlas en lo posible. Con este objeto mezclan las simientes nuevas con las antiguas para atenuar la acritud ó rancidez de estas últimas, las pasan por una criba para separar los insectos y las blanquean por diversos medios poco á propósito para mejorarlas.

Cualesquiera que sean, por otra parte los procedimientos que se pueden emplear para ocultar las alteraciones que acabamos de señalar, se deben desechar estas simientes como impropias cuando no estan perfectamente frescas, tienen sabor rancio ó se encuentran en ellas caries ó agujeritos, cuya presencia descubre la invasion de los insectos.

La obra se completa con múltiples y *jugosos* casos reales conocidos por Chevallier de falsificaciones, denuncias y condenas que va aportando en notas a pie de página en las entradas correspondientes, diez láminas donde se representan los aparatos necesarios para practicar los análisis y alrededor de 30 páginas con explicaciones sobre los mismos.

Este diccionario fue, sin ninguna duda, el más preeminente de los de este tipo. Basten para ponderarlo, no solo las numerosas ediciones que consiguió —por ejemplo, solo en siete años vieron la luz las tres primeras—, sino la huella que dejó en otros textos que lo tomaron como modelo —lo veremos en alguno de los diccionarios siguientes— o como fuente bibliográfica —como ocurre, por ejemplo, en la voz *falsification* que, con 17 páginas, se incluyó en el célebre *Dictionnaire des sciences médicales* de Déchambre y Lereboullet—²³.

4.2. *El repertorio de Jean Léon Soubeiran*

Casi un cuarto de siglo después vería la luz en nuestro país otro repertorio, bastante similar al anterior y también fruto de la traducción: el *Nuevo diccionario de falsificaciones...* del profesor de la Escuela Superior de Farmacia de Montpellier, Jean Léon Soubeiran, publicado en Madrid en 1876²⁴, tan solo dos años más tarde que la edición original francesa²⁵. A decir del traductor, Juan Ramón Gómez Pamo, profesor de farmacia con una gran producción escrita, fue el gran vacío que desde hacía tiempo se notaba en España «en el estudio de las falsificaciones» lo que le movió a realizar esa tarea. Por su parte, lo que estimuló a Soubeiran a escribirlo fue el alto nivel alcanzado por el fraude en los países europeos y su grado de generalización.

23. Déchambre, Amédée; Lereboullet, Léon, dirs. *Dictionnaire encyclopédique des sciences médicales*, 100 vols. París: Masson; 1864-1889.

24. Soubeiran, Jean Léon. *Nuevo diccionario de falsificaciones y alteraciones de los alimentos, de los medicamentos y de algunos productos empleados en las artes, en la industria y en la economía doméstica*. Traducido, aumentado y anotado por Juan Ramón Gómez Pamo. Madrid: Moya y Plaza; 1876.

25. Soubeiran, Jean Léon. *Nouveau dictionnaire des falsifications et des altérations des aliments, des médicaments et de quelques produits employés dans les arts, l'industrie et l'économie domestique*. Paris, J.-B. Baillière et fils; 1874.

El compendio versa sobre las alteraciones de las sustancias alimenticias, medicamentosas y algunas practicadas sobre otras sustancias y objetos como el carbón, las telas, el papel, los perfumes, etc. Con el fin de mejorar el manejo del texto lo dispuso en orden alfabético y, para que se pudieran consultar las obras que iba citando en él, en muchas ocasiones añadió al final de las entradas las referencias bibliográficas. El traductor advierte que en la versión española no ha corregido nada de la información del original, pero sí la ha completado con adiciones y notas, unas veces fruto de su propia experiencia y otras, tomadas de publicaciones modernas. Mantiene, por otro lado, los 217 grabados del texto francés. Las adiciones aludidas son más notorias en el apéndice que contiene la obra, relativo a la legislación concerniente a los temas tratados en varios países —Francia, Inglaterra, Bélgica, Holanda, Alemania, Suiza, Italia—, pues Gómez Pamo creyó conveniente añadir la de España, ausente en el original, una «falta que con pena hemos notado en la excelente obra de Soubeiran»²⁶.

El diccionario, dividido en dos volúmenes que suman 657 páginas, se inicia con un prólogo del autor y una introducción sobre los diversos medios de reconocer las falsificaciones. A continuación se van sucediendo las diferentes entradas, desde *abeto* (*yemas de*) hasta *zumo de limones*. Como hemos señalado, en muchas de ellas se proporciona bibliografía concreta, en su inmensa mayoría procedente de textos y autores de la época de Soubeiran, aunque también se advierten referencias —añadidas por el traductor— a la propia obra de Gómez Pamo, como ocurre en las entradas *canchalagua*, *chocolate*, *harinas*, *miel*, *quina* o *yesca*, entre otras. De nuevo, alternan las entradas de unas pocas líneas con las que merecen varias páginas, entre las que sobresalen las 9 del *café*, las 15 de la *leche* o las 18 de las *harinas*, muy alejadas, no obstante, de las 29 del *vino*, la más abultada de todas. Y en ellas se brinda un tipo de información similar a la del compendio de Chevallier, lo que no significa que este diccionario sea copia de aquel, sino que esa información se actualiza y mejora con lo nuevo que se va publicando. Pondremos un ejemplo que lo ilustre:

Almejas. Las almejas, *Mitulus edulis*, L. (Moluscos acéfalos) se emplean como alimento en muchos países; pero se han observado algunas veces accidentes por efecto de su ingestión, que se han atribuido á diferentes causas. Unos, como Burrows, atribuyen su acción tóxica á una enfermedad del hígado

26. Gómez Pamo, Juan Ramón. «Advertencia». In: Soubeiran, n. 24, p. VI.

de las almejas; otros, como Beunie, creen que su acción depende de que se alimentan con la freza de algunos peces; otros suponen que las almejas deben sus propiedades venenosas á su estancia sobre las rocas submarinas metálicas ó á base de barita; otros en fin, han llegado hasta creer que esta acción era producida por un pequeño crustáceo, bien inocente por cierto, que se ha encontrado algunas veces en las conchas de las almejas, el *Cancer Pinnotheres*, L.

Las almejas pueden contener en algunas ocasiones cierta cantidad de *cobre*, lo que se ha atribuido á que estos moluscos hayan estado mucho tiempo sobre el fondo de cobre que suelen tener las embarcaciones (BOUCHARDAT).

BOUCHARDAT. *Note sur l'empoisonnement par les moules* (*Ann. d'hyg. et de méd. lég.*, 1837, t. XVII, p. 358).—HECKEL. *Sur la moule commune; étude zoologique et toxicologique*, tesis de Farm. de Montpellier, 1867. —OZENNE (CH. -M. -L.). *Essai sur les mollusques considérés comme aliments, médicaments et poissons*, tesis de medicina de Paris, 1858.

4.3. Una contribución original española: el diccionario de Francisco Javier Ágreda

Tan solo un año más tarde aparecía otro diccionario con las mismas intenciones: servir a médicos, inspectores de mercados, comerciantes, jueces y hasta a las familias para proteger su salud. Esta vez se trataba de un repertorio sobre sustancias alimenticias y de factura original y no resultado de la traducción. Nos referimos al *Diccionario de las sustancias alimenticias...* que compuso el español Francisco Javier Ágreda, subinspector médico de Sanidad militar, publicado en Barcelona en 1877²⁷. En el prólogo del mismo el autor se hace eco —igual que sus predecesores— de la situación insostenible, tanto por los niveles que la adulteración y la falsificación habían alcanzado como por la levedad con que se trataban estos delitos en los códigos penales de las diferentes naciones europeas:

«Las falsificaciones erigidas ya en sistema, se van propagando por todas partes de una manera imponente: salvo honrosas excepciones, existe sobre este punto la mas deplorable emulacion, tanto en las fabricaciones en grande escala y las pequeñas manufacturas, como entre el llamado alto comercio y los

27. Ágreda, Francisco Javier. *Falsificaciones de los alimentos y bebidas, ó, Diccionario de las sustancias alimenticias, con sus alteraciones y sofisticaciones...* Barcelona: Espasa Hermanos y Salvat; 1877.

expendedores al por menor. El axioma mercantil de *comprar barato y vender caro* es ya insuficiente; no satisface; hay que completarlo con el de *realizar cuantiosas ganancias sin reparar en los medios*.

No son ya únicamente artefactos los que se falsean (...) sino también los artículos alimenticios, desde la indispensable sal de cocina hasta la aromática canela; y desde el clásico aguardiente hasta el espumoso champaña: pues á la sombra de la impunidad y con anuncios pomposos, figura en el mercado toda clase de géneros averiados, y confecciones fraudulentas, á las que nadie trata de poner cortapisa. Los Códigos penales, aun los de las naciones que se dice estar á la cabeza de la civilizacion, son ilusorios en este punto: á lo sumo se extreman á la pérdida del artículo en venta, y á la imposicion de una insignificante multa á los que ejercen esas industrias abominables»²⁸.

Una vez aclaradas las razones que le llevan a elaborar su libro, Ágreda explica que, como no le parece posible hacer una clasificación sistemática de las materias de que a tratar, se ha inclinado por disponerlas alfabéticamente, lo «que por otra parte tiene la ventaja de facilitar la lectura ó consulta del artículo que se desea»²⁹.

De esta manera, tras el prólogo y la introducción, agrupa alfabéticamente, a lo largo de 600 páginas, diferentes sustancias alimenticias —relativas a la comida y a la bebida—empezando por el *abadejo* y terminando por el *zorzal*, de las que suministra informaciones diversas, no siempre presentes en todas las entradas: nombre latino y sinonimia, origen, utilidades, falsificaciones, maneras de detectar el fraude, etc. Como ocurría en otros repertorios, la longitud de dichas entradas oscila entre las pocas líneas y las varias páginas. Así, por ejemplo, mientras que al *orégano* y al *membrillo* les dedica 5 y 9 líneas respectivamente, a la *leche* le concede 21 páginas, al *vinagre* 22, al *aceite de olivas* 23, a las *carnes* 26 y al *pan* y al *té* 28 a cada uno. De nuevo, la que reclama más atención es la de los *vinos* y todas las formas posibles de adulterarlos, que se extiende a lo largo de 61 páginas. Cabe subrayar que estos alimentos, que en general son los básicos, eran también los que Chevallier y Soubeiran analizaban con mayor amplitud, al igual que harán otros autores que veremos³⁰.

28. Ágreda, n. 27, «Prólogo», p. V-VI.

29. Ágreda, n. 27, «Prólogo», p. X.

30. Esto no significa en modo alguno que el repertorio de Ágreda fuera una copia del de Chevallier, como a veces se ha sugerido. De hecho, hemos comparado varias entradas al azar dedicadas a los mismos alimentos en uno y otro compendio y hemos comprobado que no hay coincidencias. Habría que confrontar todas las entradas para poder concluir de forma

En esas entradas más largas es en las que suele dar cuenta de todo lo vinculado con la falsificación y el fraude, mientras que las de pocas líneas en realidad lo que encierran es el nombre latino, las cualidades, consumo más habitual en alimentación y los posibles efectos sobre el cuerpo, como vemos en el siguiente ejemplo:

Altramuces (*Lupinus albus*). Las semillas del altramucero ó altramuz, planta leguminosa procedente de Levante, y cultivada en nuestras costas del Mediterráneo, son amargas, pero pierden ese sabor despues de cocidas, ó maceradas en agua siete ú ocho dias; usándolas como alimento en Egipto, y en varios puntos de Italia, á pesar de ser poco agradables, flatulentas, y pesadas de digerir. En el litoral de Valencia y de Andalucía constituye sin embargo una golosina entre los niños, que alterna con las chufas y los garbanzos tostados, que suele causar indigestiones.

La obra se acompaña de un «Glosario de algunas palabras técnicas y otras de poco uso», con 30 lemas, que busca aclarar el significado de aquellos vocablos del texto que a criterio del autor podían ser más oscuros, y de un índice general alfabético para favorecer las búsquedas.

4.4. Una aportación extrapeninsular: la enciclopedia de Juan Francisco de Michelena

No solo en España circularon las obras de que hablamos. También en los territorios de ultramar el tema despertaba interés, incluso antes que en la península, pues al parecer hasta allí había llegado «corregido y aumentado» el fraude en alimentos y medicamentos. Un buen ejemplo sería el libro *Adulteracion de alimentos, bebidas y medicamentos...* que el farmacéutico e inspector de medicinas de aduanas Juan Francisco de Michelena publicó en Matanzas (Cuba) en 1854, el mismo año de la traducción castellana del de Chevallier³¹. Un repertorio destinado, según el autor, a las madres de familia, los médicos, los farmacéuticos, los comerciantes y «toda persona

fehaciente hasta dónde llega la deuda de Ágreda con Chevallier. En otro orden de cosas, la leche y la mantequilla, la carne y el vino son justamente los productos elegidos por Stanziani para realizar su particular y estimulante análisis sobre la calidad alimentaria en el siglo XIX (Stanziani, Alessandro. *Histoire de la qualité alimentaire, XIX^e-XX^e siècle*. Paris: Seuil; 2005).

31. Michelena, Juan Francisco de. *Adulteracion de alimentos, bebidas y medicamentos ó método fácil para descubrir los fraudes de los especuladores*. Matanzas: Imprenta de Roquero; 1854.

curiosa que quiera saber hasta dónde llega la bochornosa industria de la sofisticación»³² y las consecuencias del desconocimiento sobre las más elementales reglas de higiene, sobre todo, entre los miembros de los grupos sociales más desfavorecidos:

«¡Cuántas innumerables desgracias habrán sucedido en la Isla de Cuba de la ingestión en el estómago de carnes alteradas, pero que habiendo recaído en personas de poca ilustración, y en las clases menos acomodadas, han quedado cubiertas con un denso velo! ¡Cuántas familias pobres, sin otro patrimonio que la miseria, habrán padecido de diarreas, obstrucciones, vómitos, calenturas biliosas, gástricas y de otras clases por haber ingerido en su estómago tasajo ardidado, abadejo ó bacalao corrompido, jamón alterado, aguas estancadas, cenagosas, impuras, etc. Y sin embargo, sus enfermedades y sus muertes han pasado desapercibidas!

No nos cansaremos de repetirlo: la alteración de los alimentos y su sofisticación causan mil enfermedades, degenerando algunas en epidémicas»³³.

Para confeccionarlo Michelena comenzó a recopilar materiales en 1843, tomados de su propia experiencia, así como de noticias publicadas en periódicos europeos y americanos y algunas obras francesas y españolas, de todo lo que da cuenta en el «Prohemio». Dividió el texto en dos grandes partes, a las que sigue el índice alfabético del contenido: la primera, sobre los alimentos, sus principales virtudes y las formas de adulterarlos —pan, leche, agua, carnes, huevos, pescados, crustáceos, queso, café, té, chocolate, vino, cerveza, etc.—. En la segunda, sobre las sustancias medicamentosas, se suceden alfabéticamente aceites, aguas, alcoholes, bálsamos, emplastos, gomas, jarabes, pastillas o zumos, sus adulteraciones y falsificaciones y el modo de averiguar su existencia.

Si en la obra se plasman las propias experiencias de Michelena, en ella se localiza sin esfuerzo la influencia de otros autores, particularmente franceses. Esto hace frecuente la referencia a alimentos de consumo más que improbable en Cuba. Pero no es menos cierto que se incorporan igualmente citas a trabajos publicados en la isla —sobre todo en el *Repertorio Médico Habanero*— y se habla de alimentos, prácticas y normativas específicas cubanas, que añaden un punto de novedad a los compendios vistos hasta aquí, muy centrados en las modas y costumbres de Europa. Así, por poner solo un

32. Michelena, n. 31, «Prohemio», p. 6.

33. Michelena, n. 31, «Prohemio», p.27-28.

par de ejemplos, en la entrada «Leche» nos ilustra sobre las sustancias que empleaban los lecheros para sofisticarla, tales como el *agua*, el *almidón*, el *sagú*, el *buniato* y alguna que otra *fécula* y la manera de desenmascararlas. Por su parte, la entrada *pescado* nos informa de la prohibición, dictada en La Habana en 1848, de vender los pescados llamados *siguatos*, de entre los que los más dañinos son «la *picuda*, el *coronado*, la *morena verde*, el *jocú*, el *jurel*, el *perro colorado*, el *cají*, el *cibí*, y las tres especies de *bonasíes* conocidas con los nombres de *cardenal*, *arará* y *gato*».

5. El fraude alimentario en el *Diccionario de Higiene pública y salubridad* de Tardieu

Aunque no fuera propiamente una obra consagrada a las falsificaciones de las sustancias, debemos referirnos por último a un diccionario en el que tales falsificaciones hallaron excelente acomodo. Se trata del conocido *Dictionnaire d'hygiène publique et de salubrité* (1852-1854) del catedrático de Medicina Legal de París y presidente de la Academia Nacional de Medicina francesa, Ambroise-Auguste Tardieu³⁴. Un repertorio surgido en un momento crucial para la consolidación de la higiene pública y su independencia de la medicina legal, a las que nos referíamos más atrás. De la traducción española, *Diccionario de higiene pública y salubridad* (1882-1885), efectuada desde la segunda edición francesa (1862), se encargó José Sáenz Criado, médico de la Beneficencia Municipal y del Registro Civil³⁵. Dicha traducción se inauguraba con un prólogo de Manuel José de Galdo, catedrático de Higiene, que se hacía eco de la constitución de la Sociedad Española de Higiene, verdadero «logro» en la medicina española. Al prólogo le siguen los diversos —y extensísimos— artículos en los que se pasa revista a todo lo que puede estar relacionado de una u otra manera con la higiene:

34. Tardieu, Ambroise-Auguste. *Dictionnaire d'hygiène publique et de salubrité*, 3 vols. París: Bailly-Baillière; 1852-54.

35. Tardieu, Ambroise-Auguste. *Diccionario de Higiene pública y salubridad*, trad. de D. J. Sáenz y Criado. Precedido de un prólogo del Excmo. Sr. D. Manuel M. José de Galdo, 5 vols. Madrid: Maroto e Hijos; 1882-1885. Por ser un diccionario y por ocuparse en algunos de los lemas que allega de la falsificación de los alimentos y otras sustancias es por lo que incluimos aquí el diccionario de Tardieu. Evidentemente, hubo otras muchas obras, algunas de ellas de gran importancia e interés, que versaron sobre Higiene pública y que trataron este asunto, pero no lo hicieron en forma de diccionario alfabético.

abastecimientos, abonos, aguas, barrios, casas, comida, ejercicio, etc. Y, como no podía ser de otra forma en un compendio sobre Higiene pública, entre ellos están muchos de los conceptos y términos alojados en los diccionarios a los que nos hemos referido. Así, por ejemplo, los lemas *carne (inspección de), cerveza, chocolate, frutas, harina, huevos, leche, pan, thé, vinagre o vino*, además de las propias entradas *mercados y falsificaciones*, donde se hace palpable la intranquilidad del autor por los niveles alcanzados por las alteraciones que sufrían los alimentos, tanto voluntarias como involuntarias, y las consecuencias de las mismas:

«Entre las sustancias que sirven para el alimento del hombre sano ó enfermo, apenas hay una que no sea objeto de alteraciones fraudulentas y accidentales capaces de comprometer de una manera grave la salud pública. El pan, el vino, la leche, la sal, que forman la base de nuestra alimentación, no se libran de estas mezclas perjudiciales; y al considerar que en el número de los elementos de estas falsificaciones se cuentan los venenos más temibles, compréndese el interés que merece el estudio de las alteraciones de las sustancias alimenticias, y de los medios de reconocerlas. Por esta razón no podríamos limitarnos á consignar sobre este punto generalidades más ó menos vagas; así, en cada artículo especial, hemos expuesto los datos más precisos sobre las falsificaciones de los principales objetos de consumo [...]»³⁶.

En todos los ejemplos citados y muchos otros del mismo campo, se extiende Tardieu a lo largo de numerosas páginas —descolla como siempre la entrada sobre el *vino*— con las características de los alimentos, sus usos más comunes, las adulteraciones y falsificaciones que pueden sufrir y los modos de detectarlos. Se apoya, para ello, en diversos autores, pero de modo destacado en su propio conocimiento y experiencia.

En cuanto a la labor de José Sáenz, este no se limitó a traducir, sino que en la mayoría de las ocasiones adaptó el texto de Tardieu al posible público que consultaría el diccionario, para lo que agregó múltiple información, como dictámenes, leyes y ordenanzas sobre la higiene y la salubridad en España, así como 65 grabados ausentes de la edición francesa:

«La sola traducción de este libro no hubiera satisfecho enteramente las necesidades y aspiraciones de nuestros colegas: primero, por carecer de muchos conocimientos posteriores á su publicación; segundo, por prescindir

36. Tardieu, n. 35, vol. IV, s.v. Falsificaciones.

en absoluto de España, falta de que, por lo comun, adolecen las publicaciones extranjeras.

Así, pensé completarla con todo género de datos: unos tomados de las diferentes obras antiguas y modernas de *Higiene*; otros proporcionados por algunos colegas prácticos, y otros obtenidos por mí á costa de grandes esfuerzos [...].³⁷

Esta mejora del repertorio le valió que desde la Dirección General de Beneficencia y Sanidad se recomendara su versión del diccionario a los Gobernadores civiles de provincia «para que en cada sitio sepan qué deben hacer a los diferentes efectos». Así se refleja en un escrito presente en el tomo tercero del diccionario. Con la misma intención, tras valorar un informe emitido por la Academia de Medicina de Madrid, se dispuso —por medio de una Orden de 13-VIII-1886— que se adquirieran 80 ejemplares del diccionario con destino a las bibliotecas públicas³⁸.

6. A modo de conclusión y de cara al futuro

Como hemos visto, fueron varios los repertorios lexicográficos publicados en español durante la segunda mitad del siglo XIX —aunque todavía se imprimiría algún otro en los primeros años del siglo siguiente³⁹—, cuyo objeto de atención eran ciertas facetas pertenecientes a esa nueva disciplina que caminaba con paso firme y decidido hacia su institucionalización definitiva: la Higiene pública. De entre ellos, los hubo compuestos o traducidos por farmacéuticos (farmacéuticos químicos), bastante preocupados por todo lo relativo al fraude de alimentos y medicamentos y, en principio, los más indicados para detectarlo mediante operaciones analíticas. Estos profesionales *poseían* un conocimiento, el de la química, cuyos avances habían propiciado de alguna manera la falsificación. Ese conocimiento, sin embargo, también

37. Sáenz Criado, José: «Advertencia». In: Tardieu, n. 35, vol. I, p. 771.

38. A este respecto, cabe aclarar que lo que suele figurar en los catálogos como una segunda edición española del diccionario (Madrid: Rubiños; 1886), es una obra exactamente igual a la primera con la única diferencia de que se le ha añadido la copia de la Real Orden.

39. Como el de Dufour, Léon. Diccionario de las falsificaciones. Con la indicación de los medios fáciles para reconocerlas. Barcelona: F. Granada y CIA, eds.; 1906, traducción española del Petit Dictionnaire des Falsifications, avec l'indication de Moyens faciles pour les reconnaître. Paris: F. Alcan; 1902.

procuraba los métodos para detectar dicha falsificación, por lo que se desquitaba de cualquier daño que hubiera podido causar:

«Si (...) el arte de la falsificación continúa en aumento, aprovechando los progresos de la química, es necesario que la ciencia (...) cure los males que aquella cause. La ciencia, en efecto, proporciona los medios mas eficaces para descubrir el fraude y poner de manifiesto sus manipulaciones; permite atacar sin piedad al falsificador hasta en sus operaciones mas ocultas y obligarle á renunciar á su tenebrosa obra, cuando haya adquirido la seguridad de que si es hábil para dar la apariencia de buena calidad á las sustancias de mala calidad ó nocivas, son aunmas hábiles que él los medios con que cuenta la ciencia para poner en evidencia su culpable industria.

Como se ve, la ciencia tiene un papel importante que llenar y que está á la altura de su fin; descubrir todo tráfico que comprometa la salud del consumidor por la falsificación de sustancias alimenticias sólidas ó líquidas, y lo que puede ser mas grave todavía, comprometer su vida por la sofisticacion de medicamentos que debían devolverle la salud»⁴⁰.

Otra cosa era si, objetivamente, las pruebas realizadas por ellos se mostraban siempre útiles en la detección del fraude y si estaban por encima de los análisis que pudieran efectuar, por ejemplo, a partir de los caracteres organolépticos, los propios consumidores⁴¹.

Igualmente tropezamos en la elaboración o traducción de estas obras con la presencia de los médicos, muy implicados en la consecución de la institucionalización de la Higiene pública. En ese sentido, los repertorios estudiados nos ofrecen algunos detalles de cómo se iba desarrollando la conquista de las diferentes parcelas que irían conformando los límites de esta disciplina, pues el grupo de actores que intervenían en ello no era homogéneo⁴²: no creemos que sea casual que el único diccionario general de Higiene pública editado en España esté escrito por un médico y traducido por otro, mientras que en los de falsificaciones de sustancias estuvieran detrás los farmacéuticos. Los primeros veían el fraude sobre los alimentos y medicamentos como uno más de los componentes de la gran higiene pública por cuya consolidación como disciplina luchaban. Los farmacéu-

40. Soubeiran, n. 24, p. IX.

41. Sobre la debilidad de la tesis de la *evidente* superioridad del análisis científico, puede consultarse la revisión de Guillem Llobat (n. 1 (2016), p. 277 y ss.).

42. Guillem destaca las diferencias de las iniciativas promovidas por unos y otros en una época más tardía. Guillem Llobat, n. 2 (2014), p. 436.

ticos (químicos), por su parte, al margen de sus buenas intenciones en pro de la sociedad, querían demostrar su idoneidad para tratar sobre estos asuntos y no perder la opción de ser partícipes de la nueva disciplina, muy dirigida desde la medicina y casi absorbida por ella. Tanto, que no solo se conocía también como *medicina pública*, sino que había entrado ya, como algo habitual y con la marca específica *Hig.*, en las enciclopedias generales de medicina —como lo apuntábamos, por ejemplo, para el diccionario de Ballano—, en las que se contemplaba como parte de la medicina y se la admiraba por sus grandes logros —según mostrábamos en el ejemplo del *Diccionario de medicina y cirugía prácticas*—⁴³. A propósito de las marcaciones en los diccionarios, las vacilaciones entre ellas nos hablan de la lucha que en la centuria decimonónica mantenían varias disciplinas por encontrar su espacio y delimitarlo con respecto a las otras, así como las contradicciones que se daban en esa batalla: lo hemos ejemplificado con el caso del fraude sobre el vino, que el *Diccionario de Ciencias Médicas* marcaba como perteneciente a la medicina legal, pero Hurtado de Mendoza se lo asignaba a la Toxicología, aunque categorizara la *falsificación* como «un importante objeto de salubridad pública». También para Tardieu, catedrático de medicina legal, constituía un aspecto básico de la higiene pública⁴⁴.

Por otro lado, estos compendios, que en un alto porcentaje procedían de Francia, pero que, como hemos indicado, también lo hacían de otros lugares —recordemos, por ejemplo, el de Albert Eulenburg, que se tradujo desde el alemán—, proveen información relevante sobre los alimentos y las prácticas alimentarias. Es de destacar la panorámica que dibuja Francisco Javier de Ágreda sobre la alimentación en España en el siglo XIX, que le brinda muchas posibilidades al historiador de la alimentación, como la que Nicolau y Pujol⁴⁵ han sabido explotar para completar su trabajo sobre el consumo de proteínas de origen animal en la Barcelona de entonces. O los pormenores que nos aporta Juan de Michelena acerca de lo que se comía en Cuba, que amplían el horizonte del contenido de otras obras similares ensimismadas en la Europa occidental y sus costumbres.

43. n. 15.

44. Incidentalmente, estos diccionarios proporcionan al filólogo unas pistas impagables sobre los derroteros seguidos por palabras como *sofisticar* o *rectificar*, por ejemplo, tan sorprendentes y dispares en el lenguaje especializado y en la lengua común.

45. Nicolau Nos, Roser; Pujol Andreu, Josep. El consumo de proteínas animales en Barcelona entre las décadas de 1830 y 1930: evolución y factores condicionantes. *Investigaciones de Historia Económica*, 2005; 3: 101-134.

Tampoco son desdeñables los numerosos detalles que atesoran estos libros sobre el vastísimo mundo de la adulteración y falsificación de alimentos, medicamentos y otras sustancias, que había adquirido en esa centuria unas dimensiones desproporcionadas. Detalles que se ven enriquecidos con las observaciones personales y las referencias bibliográficas suministradas por los autores, y que los traductores, como Gómez Pamo o Sáenz Criado, se cuidaron de ampliar no solo con bibliografía, sino con toda la base legal vigente en España, lo que nos permite redondear la visión sobre el panorama de la sofisticación alimentaria y medicamentosa en la época y su (escasa) penalización. Porque, de acuerdo con lo que se expone en estos textos, la respuesta legal al problema del fraude no tuvo excesivas consecuencias en la lucha efectiva contra él: una cosa era lo que estaba legislado y otra muy distinta los resultados prácticos. De la lectura de ellos se desprende que, en muchas ocasiones, los encargados de actuar eran los ayuntamientos y sus tareas de inspección no funcionaban, entre otras cosas, porque los defraudadores sobornaban a los inspectores para que no cumplieran con su obligación en función de sus intereses. Por si eso no bastara, cuando se lograba que prosperara una denuncia, el castigo no era demasiado duro, pues con una simple multa el asunto quedaba resuelto⁴⁶. La proliferación de las falsificaciones era de tal calibre que hasta algunos de los que escribían sobre el tema evitaban ser demasiado prolijos al hablar de las maneras de *rectificar* las sustancias y los modos de detectarlas, por miedo a aportar a los falsificadores conocimientos que les ayudaran a perpetrar el delito⁴⁷.

Excede las pretensiones de este trabajo analizar minuciosamente y comparar las obras presentadas, aunque ya hemos señalado algunas de sus peculiaridades y de las deudas que mantienen entre sí. Hacerlo permitiría establecer el tipo de aproximación de los distintos autores al problema del fraude y valorar hasta qué punto fue determinante en tales aproximaciones la formación y profesión de cada uno, pero, igualmente, su procedencia

46. Sanz Lafuente presenta un resumen bastante ilustrativo, que se compagina bien con lo que nosotros encontramos, sobre la distancia existente entre lo legislado —poco e inconexo— y su aplicación efectiva al día a día, en particular en la ciudad de Zaragoza (Sanz Lafuente, Gloria. Perspectivas de historia de la seguridad alimentaria: entre la ley y la práctica social de la inspección 1855-1923. *Revista Española de Estudios Agrosociales y Pesqueros*, 2006; 212: 81-118).

47. Un miedo más, entre otros muchos, de los originados por las falsificaciones de los alimentos y las bebidas y su consumo. Puede consultarse sobre ellos Ferrières, Madeleine. *Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen-Âge à l'aube du XXe siècle*. París: Éd. du Seuil; 2002.

geográfica. Como permitiría asimismo evaluar el alcance concedido al criterio de autoridad —expresado mediante la cita a los principales y más conocidos expertos en el tema— o, por otra parte, a la legislación vigente. Proporcionaría pistas sobre las concepciones de calidad de cada autor —y, si dichas concepciones, a su vez, guardaban relación con su formación específica— y sobre su grado de permisividad en cuanto a la falsificación de las sustancias. Nos daría más detalles sobre cómo y por qué se llevaron a cabo las traducciones, así como sobre los cambios introducidos en ellas en el proceso de apropiación de los textos. O nos facilitaría el extraer conclusiones sobre las intenciones de unos autores y otros, sustentadas, por ejemplo, en la inclinación de los médicos a referirse con prolijidad a las alteraciones producidas sobre el cuerpo humano tras la ingestión de los alimentos o sustancias falsificadas, frente a la —no menos clara y prolija— inclinación de los farmacéuticos (químicos) a mostrar tablas y tablas de análisis, acompañando a la descripción de los métodos para llevarlos a cabo y los aparatos con que ejecutarlos para detectar el fraude.

Las anteriores son, en definitiva, algunas de las fructíferas líneas de trabajo en que estos diccionarios, que contienen un arsenal de datos de todo tipo, pueden ayudar a complementar la reconstrucción de la historia del fraude y la seguridad alimentaria en el siglo XIX español. ■