

EL HAMBRE EN EL MUNDO

EL HAMBRE EN EL MUNDO

PASADO Y PRESENTE

Josep M. Salrach

Traducción de Juan Vicente García Marsilla

UNIVERSITAT DE VALÈNCIA

Esta publicación no puede ser reproducida, ni total ni parcialmente, ni registrada en, o transmitida por, un sistema de recuperación de información, en ninguna forma ni por ningún medio, ya sea fotomecánico, fotoquímico, electrónico, por fotocopia o por cualquier otro, sin el permiso previo de la editorial.

Título original: *La Fam al món: passat i present*

© Eumo Editorial, 2009

© Josep M. Salrach, 2012

© De esta edición: Publicacions de la Universitat de València, 2012

© De la traducción: Juan Vicente García Marsilla, 2012

Publicacions de la Universitat de València

<http://puv.uv.es>

publicacions@uv.es

Diseño de la maqueta: Inmaculada Mesa

Ilustración de la cubierta: © MNAC - Museu Nacional d'Art de Catalunya.
Barcelona

Fotógrafos: Calveras / Mérida / Sagristà

Diseño de la cubierta: Celso Hernández de la Figuera

ISBN: 978-84-370-9031-3

ÍNDICE

Abreviaturas

Introducción

1. Alimentación y hambre

Conceptos esenciales

Historiografía y método

Ración alimentaria

Enfermedades de carencia

2. Antigüedad del flagelo

Conceptos esenciales

Primeros datos

La tradición grecorromana

«Consumidos como espectros»

Hambre y libertad

¿Qué conclusiones?

3. Tiempos de invasiones y de conquistas (siglos VI-X)

Testimonios de época germánica

¿Cuántas hubo?

Las desgracias naturales y los hombres

«Fames et pestilentiae»

¿El fin de la tradición romana?

Reacciones de los carolingios

¿Quién habla de ello?

Debilidades de la agricultura

El grano de la escasez

Luchar contra el hambre

También en el Mediterráneo musulmán

En al-Andalus
En Egipto

4. «Esplendorosa» Edad Media (siglos XI-XIII)

Un registro más amplio

«El tiempo estaba tan trastornado...»

El horror de Raoul Glaber

¿Quién lucha contra el hambre?

El Egipto musulmán por comparación

5. Tiempo de «crisis» (siglos XIV-XV)

Las Europas del hambre

Análisis histórico

Las causas

Los efectos

Las reacciones: las ciudades

Las reacciones: los Estados

La política de la monarquía francesa

Las hambres de 1315-1317 y 1437-1439 en la Europa central y del norte

1315-1317

1437-1439

Las hambres de 1346-1347 y 1373-1376 en la Europa meridional

1346-1347

1373-1376

Hambres en la tierra islámica

El Egipto mameluco

El sultanato de Delhi

Crisis cortas y *trend* secular

6. Continuidad y cambios durante la Edad Moderna (siglos XVI-XVIII)

Persistencia de las hambres

Límite ecológico y condiciones climáticas

- Del clima al hambre
- La muerte y la miseria
- Cultura alimentaria
- Revolución agrícola y demográfica
- Hambre y revolución en Francia
- Lucha contra el hambre en la España moderna
 - Vínculos, «botigues», pósitos
 - La España castellana
 - El levante peninsular
- Los ilustrados y las clases populares

7. Industrialización y hambre en Europa (siglo XIX)

- Del frío al calentamiento global
- Revolución industrial e imperialismo
- Hambres tradicionales
 - Crisis y política en España
 - El hambre europea de 1816-1817
 - El hambre irlandesa de 1845-1848
 - El hambre rusa de 1891-1892

8. Últimas hambres europeas (siglo XX)

- Capitalismo, fascismo, socialismo
- Nuevas y últimas hambres
 - El hambre rusa de 1921-1922
 - El hambre de 1932-1933 en la URSS
 - Las hambres de la Segunda Guerra Mundial
- Los años de la guerra fría
- ¿Y cómo se acabó...?

9. El hambre y los orígenes del Tercer Mundo

- Imperios agrarios y sistema mundial
- Viejo y Nuevo Mundo
- Hambres y epidemias en la América colonial
- El desgarró
- Ecología y política del hambre

El hambre de 1876-1878
El hambre de 1889-1891
El hambre de 1896-1902

10. Política y economía: el hambre del Tercer Mundo (siglo xx)

Las raíces del subdesarrollo
Revolución y descolonización
Las hambres del siglo xx
 Hambres de la primera mitad del siglo
 Hambres de la guerra fría
 Hambres posteriores a la guerra fría
Naturaleza y genealogía: el punto de vista de Sylvie Brunel
Bengala (1943), Etiopía (1973), Bangladesh (1974): el análisis de Amartya Sen
El hambre del Gran Salto Adelante (China 1958-1961)

11. En el mundo globalizado de hoy

Emergencias alimentarias y ayudas
¿Cuánta gente pasa hambre en el mundo?
 Tendencias regionales
 Países del hambre: número de desnutridos
 Países del hambre: porcentaje de desnutridos
 Kcal/persona/día
 Pobreza y mortalidad infantil
¿Por qué el hambre, todavía?
 ¿El crecimiento demográfico?
 Los males de la agricultura
 Políticas nacionales y comercio internacional
 La deuda externa y el ajuste
 ¿Y la crisis mundial?

Conclusiones

Las causas

Las consecuencias
Las reacciones
¿Y ahora, qué hay que hacer?
Remedios coyunturales
¿Es la agricultura la solución?
¿O es la industria?
Otro mundo es posible

Apéndice

1. Los orígenes de la agricultura y de la ganadería
2. La cuestión de los rendimientos
3. Bibliografía sobre las hambres europeas del siglo XIII
4. Bibliografía sobre las hambres de los siglos XIV-XV en la Península Ibérica
5. Bibliografía sobre las hambres de los siglos XIV-XV en Occitania
6. Bibliografía sobre las hambres de los siglos XIV-XV en Italia
7. Bibliografía sobre las hambres de los siglos XIV-XV en la Europa continental y del norte
8. Bibliografía sobre las hambres europeas de la Edad Moderna

ABREVIATURAS

| | |
|------|--|
| AA | Auctores Antiquissimi |
| BRG | Bibliotheca Rerum Germanicarum |
| CSEL | Corpus Scriptorum Ecclesiasticorum Latinorum |
| FRG | Fontes Rerum Germanicarum |
| GPR | Gesta Pontificum Romanorum |
| L | Leges |
| LNG | Leges Nationum Germanicarum |
| MGH | Monumenta Germaniae Historica |
| PL | Patrologiae Latinae Cursus Completus |
| RIS | Rerum Italicarum Scriptores |
| SRG | Scriptores Rerum Germanicarum |
| SRM | Scriptores Rerum Merovingicarum |
| SS | Scriptores |

INTRODUCCIÓN

¿Por qué escribir una historia del hambre? Todo el mundo se da cuenta que el hambre es un problema, quizá el más grave de la Humanidad. Lo es hoy si confiamos en las estadísticas que año tras año publica la FAO (*Food and Agriculture Organization* = Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación) sobre la situación alimentaria del mundo, y leemos las noticias alarmantes de más rigurosa actualidad sobre la producción y la demanda de alimentos.¹ Y lo ha sido siempre en un lugar u otro del planeta, como lo muestran los estudios históricos, documentales y arqueológicos, sobre la materia. Sirvan dos ejemplos extremos: no hace muchos años, los arqueólogos que excavan la Gran Dolina, en el yacimiento prehistórico de Atapuerca (Burgos), donde hay restos de los primeros homínidos europeos, encontraron huesos humanos mezclados con huesos de animales en un depósito de desechos que eran restos de comida. Lo significativo era que unos y otros habían sido cortados y descarnados de la misma manera por los grupos humanos que habitaban el lugar, y que, según parece, se habían alimentado de su carne.² Se dirá que eso lo hacían hombres de hace 700.000 años porque eran seres primitivos que estaban en plena evolución y todavía no muy lejos de los primates de los que procedían. Pues bien, desde Atapuerca, damos un salto adelante de cientos de miles de años y, sin ánimo de hacer demagogia política, nos situamos en la primavera de 1921 en la Rusia soviética. La cuarta parte del campesinado se estaba muriendo de hambre, y los campesinos del Volga comían de todo para sobrevivir, algunos hasta los cuerpos de sus parientes difuntos. Es un hecho incontrovertible: han quedado declaraciones judiciales de los implicados y de

funcionarios, y fotografías.³ En su momento hablaremos de ello. Entre medias, es decir, entre Atapuerca y el Volga (de hecho, hasta nuestros días), hay una larguísima historia de hambre y desesperación, hecha de episodios tan crueles como los descritos, que se debe conocer.

Pero, insistimos, ¿Por qué se ha de conocer? Hay muchas razones, que quizá podríamos resumir en cuatro: un ejercicio de humildad, una exigencia de solidaridad, un reconocimiento de aprecio hacia la propia especie y un intento de conocer para mejorar.

La historia del hambre, en primer lugar, es una invitación a los que comemos tres veces al día a mirar atrás y ver que, no hace mucho (no hace muchas generaciones), muchos de nuestros antepasados y antecesores en esta parte del mundo vivían en una situación que hoy llamaríamos de subdesarrollo y miseria, comiendo lo que podían cuando podían, malviviendo y a veces muriendo de hambre, o más bien, de las consecuencias indirectas de la desnutrición. Nuestros antecesores intentaban entonces huir de aquella miseria emigrando hacia donde podían si les aceptaban, como pasa hoy con los africanos que intentan llegar en patera a la ciudadela europea. En este terreno, la historia del hambre como experiencia de los propios antepasados nos debería hacer más humildes y comprensivos con la desgracia de los otros. También más solidarios.

En efecto, la historia del hambre es, en segundo lugar, una exigencia de solidaridad hacia los que a lo largo del tiempo han padecido esta desgracia y, claro, contra los que la padecen aún ahora. A los muertos no se les puede devolver la vida, pero sí rescatarles del olvido. Es cuestión de dignidad o, si se quiere, una reacción contra la indignidad que supone seleccionar y recordar para futuras generaciones sólo a los triunfadores, que lo son precisamente porque hay perdedores.

Y llegados a este nivel en que razón y sentimiento se entremezclan, proponemos, en tercer lugar, considerar que

la historia del hambre es una forma de reconocimiento y aprecio hacia la propia especie. ¿Qué queremos decir? Lo expresaremos con un ejemplo. En una escritura de venta del siglo x u xi, redactada en pergamino (en los archivos catalanes hay millares), descubrimos a una madre viuda y a sus hijos pequeños que venden las pocas tierras que les quedan por una saco de trigo. Dicen hacerlo por desesperación porque, a causa de las malas cosechas pasan mucha hambre, y ya hace meses que se alimentan con la sola hierba de los campos, que disputan a las bestias. ¿Qué pensamos de estas imágenes? O quizá deberíamos decir: ¿Qué sentimos o experimentamos al recrearlas con la imaginación? La respuesta unánime será: un sentimiento de compasión. Y ya es bastante, pero no queríamos decir esto cuando hablábamos de historiar el hambre como un acto de reconocimiento y aprecio hacia la propia especie. Queríamos decir que, ante estos dramas del hambre humana, hay dos actitudes diferentes, y quizá no opuestas: la compasión y la admiración.

La historia del hambre muestra que los hombres padecen, pero no se resignan, sino que luchan enconadamente por sobrevivir. Y si nosotros estamos aquí para explicarlo, es porque detrás de nosotros hay una historia de lucha de cientos, de miles de años y de millones y millones de personas que han hecho lo inimaginable por defender su propia existencia, que es la de la especie. Quizá otra especie hubiera desaparecido, pero la humana ha hecho lo necesario para subsistir: heroicidades y monstruosidades, diríamos desde nuestro mirador privilegiado y confortable del siglo xxi en el Primer Mundo. Al margen de si nos gusta o no lo que han hecho nuestros antepasados, que de todo ha habido (¿quiénes somos nosotros para juzgarlos?), su lucha merece ser conocida y valorada.⁴ Es (así lo entendemos) un deber de gratitud.

En esta lista de justificantes de una historia del hambre hemos dejado para el último lugar el que, en realidad, es el

primero: la necesidad de aprender del pasado para mejorar el futuro. Para ayudar a combatir el hambre en el mundo no hace falta saber historia, se dirá, y es verdad. Se trata sólo de poner el análisis histórico al servicio de una causa que se lo merece, la lucha contra el hambre, con la convicción de que puede ayudar. ¿Cómo? La historia del hambre puede ayudar a adquirir conciencia de las dimensiones del problema ayer y hoy; valorar los avances y los retrocesos; mostrar lo que se ha hecho y lo que no; y medir éxitos y fracasos, las esperanzas y las frustraciones, y también las responsabilidades. El objetivo es, en pocas palabras, mostrar el estado actual del problema, percibir la gravedad, y explicarnos como se ha llegado a la situación actual. Imaginar, a partir de aquí, como querríamos que fuera el mundo y qué se puede hacer para conseguirlo, es algo que corresponde a la conciencia y al pensamiento de cada uno. Nosotros aportaremos nuestro pequeño grano de arena en el apartado de conclusiones de este libro.

Empleando por un momento la primera persona, diré que la idea de este libro debía comenzar a gestarse a mediados de los ochenta del pasado siglo cuando, gracias a una beca de la Fundació Bofill, pasé un curso en París, donde leí e investigué bajo la guía de Guy Bois, y frecuenté el seminario de Pierre Toubert. Entre las lecturas más estimulantes, estuvo un artículo de Pierre Bonnassie sobre las hambres altomedievales y la tesis de Maurice Berthe sobre las hambres navarras de la Baja Edad Media. Más adelante, la amistad y las conversaciones con Maurice Berthe y los materiales que generosamente me pasó me reafirmaron en la idea de trabajar sobre la historia del hambre medieval. Pero no fue hasta que la Universitat Pompeu Fabra me ofreció, hace unos años, la posibilidad de traducir la investigación en cursos, y de descubrir el interés de los estudiantes por tratar el tema en la larga duración, cuando definitivamente olvidé los límites académicos del medievalismo y me decidí a escribir el libro.

Mucha gente me ha ayudado a lo largo de estos años con sus consejos, indicándome bibliografía, dándome datos y noticias y, en algún caso, ofreciéndome los resultados de su propia investigación o de sus reflexiones. A todos, muchas gracias. A riesgo de cometer la injusticia de algún olvido, nombraré a Joaquim Albareda, Armand Alberola, Robert Bartlett, Pere Benito, Maurice Berthe, Guy Bois, Pierre Bonassie (*in memoriam*), Josep Bras, Josep Maria Fradera, Juan Carlos Garavaglia, Lourdes García, Fernando Guirao, Toni Luna, Félix Martín, Guadalupe Martín, José María Mínguez, Massimo Montanari, Manel Ollé, Sisinio Pérez Garzón, Joan Rebagliato, José Remesal, Jesús Rodés, Philippe Sénac, Carme Tomàs, Pierre Toubert, Enric Ucelay y, muy especialmente, Michel y Monique (*in memoriam*) Vovelle. Un recuerdo especial, también, para los estudiantes de mis cursos de historia del hambre, de la Universitat Pompeu Fabra, por el estímulo que me han proporcionado. De algunos cito, por la calidad, los trabajos en notas a pie de página a lo largo de este libro.

1 La redacción de algunos capítulos y la revisión final de este libro se han desarrollado en el marco del proyecto de investigación HUM2007-646/12 Hist.

Francesc Reguant. «Precio y escasez de los alimentos». *El Periódico*, 23 de abril de 2008, p. 9, y noticia de prensa titulada «Dramática crisis alimentaria en el mundo», en la p. 51.

2 Yolanda Fernández-Jalvo [*et al.*]. «Human cannibalism in the Early Pleistocene of Europe (Gran Dolina, Sierra de Atapuerca, Burgos, Spain)». *Journal of Human Evolution*, núm. 37 (1999), p. 591-622.

3 Orlando Figes. *La revolución rusa 1894-1921. La tragedia de un pueblo*. Barcelona: Edhasa, 2000, pp. 844-846.

4 De hecho, la obra del biólogo y pensador Ramon Turró. *Orígenes del conocimiento: el hambre*. Buenos Aires: EMCA, 1945 (la primera edición es de 1912; existe una edición catalana de 1980), es un estudio fisiológico dedicado a demostrar que el hambre y la lucha contra el hambre han sido la condición imprescindible del conocimiento, como un elemento constitutivo del «subsuelo de la mente».

1. ALIMENTACIÓN Y HAMBRE

CONCEPTOS ESENCIALES

Hambre, carestía, malnutrición, subnutrición, subalimentación, desnutrición: ¿Qué quieren decir estas palabras? Y expresiones como crisis de subsistencia y crisis agraria de Antiguo Régimen o de «tipo antiguo», ¿Qué significan?

Habitualmente empleamos la palabra *hambre* atribuyéndole dos significados bastante diferentes:

A veces usamos la palabra hambre simplemente para enfatizar la sensación de apetito y el deseo de comer. Podríamos decir que hacemos un uso inadecuado, porque decimos que tenemos hambre cuando, en realidad, tenemos apetito: ganas de comer.

Hacemos un uso a nuestro entender justificado de la palabra hambre para designar situaciones de desequilibrio alimentario más o menos crónicas, ocasionadas por la carencia de alimentos necesarios en cantidad y calidad, en poblaciones enteras. Pensamos en comunidades pobres que tienen muchas dificultades para obtener el alimento diario, comen menos de lo que hace falta y su alimento, si se quiere llamar así, no tiene las condiciones que debería tener. De hecho, es como una hambre silenciosa y difusa porque los afectados pueden no sentir apetito (pueden llenarse la barriga sin ingerir alimentos auténticamente nutritivos) y vivir de manera permanente en este estadio. Pero para ellos la situación equivale a una muerte lenta, porque el déficit alimentario les acorta la vida. A la situación alimentaria de esta gente, la violencia silenciosa que les aflige, le llamamos correctamente hambre o hambre crónica, pero a veces puede resultar útil para el análisis de

situaciones concretas emplear las palabras malnutrición, desnutrición, subnutrición o, como prefieren los expertos de la FAO, subalimentación, y reservar la palabra hambre para la tercera acepción, que es la siguiente:¹

Todo el mundo está de acuerdo en aplicar la palabra hambre a coyunturas gravísimas y colectivas, pero forzosamente temporales, de carencia total de alimentos, unas situaciones en las cuales, si no se les pone remedio, se produce la muerte más o menos rápida de los hambrientos. Por eso, lo más específico de las hambres es la mortandad. Por el hecho de ser situaciones límites, estas hambres son temporales. Ahora bien, que la palabra hambre sea adecuada para designar estas coyunturas no quiere decir que sea de uso exclusivo. De hecho, se podría designar a estas hambres con la denominación de hambres catastróficas, y a los estadios prolongados de desnutrición, como hambres crónicas o silenciosas.

Precisamente en la carencia total o no de alimento se halla la diferencia entre el hambre (hambre catastrófica), por una parte, y la desnutrición (hambre crónica) y la carestía o escasez, por otra, siendo estas dos situaciones estadios de carencia más o menos grave, pero nunca absoluta. En cuanto a la duración de la desgracia, hambre y carestía son situaciones más o menos largas, pero nunca crónicas, de falta de alimentos. Cuando la falta no absoluta de alimentos es más o menos permanente, decimos que la sociedad o el grupo afectado padecen desnutrición. Para entendernos: la carestía es normal e históricamente el efecto de una mala añada que, unida a menudo a la especulación y acaparación, provoca una subida temporal de precios y, también de manera temporal, provoca escasez parcial de alimentos, mala alimentación, endeudamiento y, a menudo, la muerte de los más pobres o más afectados por la coyuntura. Esta situación de escasez o carestía normalmente se supera con la llegada de una nueva cosecha, si es buena, naturalmente, o con la llegada de

ayudas alimentarias del exterior, aunque, como decimos, entre medias siempre habrá habido un número indeterminado de muertos a causa de las privaciones. Por el contrario, si la carestía se alarga porque no llegan las ayudas o porque la nueva cosecha no es buena, y persisten las maniobras especulativas, y así se encadenan las malas añadas, entonces pasa que, o bien las reservas de alimentos se agotan, y la carestía se transforma en hambre y mortandad, o bien, si la carencia no es absoluta, una parte de la sociedad se instala en la desnutrición permanente.

Al final resulta, sin embargo, que la frontera entre estas situaciones no es fácil de establecer y, a veces, no es posible, porque depende de una apreciación que no siempre es evidente. ¿A partir de qué momento podemos decir que una persona, una familia o una colectividad no tienen ningún alimento para comer? Y es más ¿qué se ha de considerar alimento? ¿Sólo los productos agrícolas o ganaderos habituales o también los llamados alimentos alternativos que normalmente no entran en la dieta (hierbas del campo, carne de animales considerados inmundos o en mal estado, etc.)? Con la documentación de que disponemos, los historiadores muchas veces no podemos distinguir entre hambre, carestía y desnutrición y, por eso, empleamos indistintamente y de forma mezclada (¿poco rigurosa?) estas palabras. Esta claro, no obstante, que hay una evidencia ineludible: cuando la mortandad se extiende (cuando el índice de mortalidad asciende muy por encima de lo habitual) entre una población que inicialmente padecía desnutrición (hambre crónica) o carestía, es porque la situación inicial no se ha podido solucionar y ha comenzado el hambre (catastrófica).

Y, ¿qué es la crisis de subsistencia? Es un concepto forjado por historiadores y economistas para referirse al conjunto de problemas económicos, sociales, políticos, psicológicos, sanitarios, etc., generados o bien por un fallo del sistema productivo agrícola y ganadero2 efecto muchas

veces, pero no siempre, de accidentes naturales, o bien por estrategias monopolísticas que afectan a la distribución, y más frecuentemente por ambas causas. Mientras con la palabra hambre solemos fijar la vista en el hecho, es decir, en la desgracia, entendiendo por tal los efectos del drama sobre las poblaciones, con el concepto crisis de subsistencia ponemos el acento en el fenómeno, es decir, en el conjunto de factores que inciden en él y que explican sus causas y sus efectos. Haciéndolo así tendemos, a veces, a establecer una gradación entre hambre como crisis muy grave y crisis de subsistencias como una crisis de gravedad imprecisa, quizá no tan grave.

¿Y qué es la crisis agraria de Antiguo Régimen o de «tipo antiguo»? Es una expresión más o menos equivalente a la anterior, creada por los historiadores a partir del análisis de las crisis de subsistencia anteriores a la industrialización y al capitalismo. De estos análisis han derivado modelos interpretativos que se han empleado incluso para analizar las crisis de subsistencias de la época contemporánea. Anticipándonos al estudio histórico del hambre que queremos hacer, diremos que las crisis de tipo antiguo eran coyunturas de malas cosechas, sobre todo de cereales, que se producían y reproducían con muchas frecuencia, efecto combinado de accidentes climáticos, desgaste del suelo agrícola, bajo nivel técnico y, en general, desajustes del sistema social.³

HISTORIOGRAFÍA Y MÉTODO

Se ha escrito mucho más sobre el hambre del siglo xx que sobre la de épocas históricas, y es lógico: las urgencias del presente pesan en detrimento del pasado, y eso se nota en la perspectiva científica y analítica del fenómeno. Se piensa que el conocimiento de las hambres pasadas poco puede ayudar a resolver las presentes y las futuras. En cuanto a

los historiadores, el hambre está presente en sus trabajos, pero menos de lo que se podría esperar, y a menudo en posición subordinada a otros temas que están relacionados con ella, como la historia del clima, el nivel y la calidad de vida, la alimentación, la población y la enfermedad. Y a la inversa, la historia del hambre se hace cogiendo información de estas historias sectoriales y, por lo tanto, estudiando el clima, la producción, la distribución, los niveles de vida y los sistemas alimentarios, es decir, la naturaleza, la economía, la sociedad y la cultura. Otros estudios nos indican también que el imaginario forma parte de la historia del hambre: Christopher Dyer y Massimo Montanari, por ejemplo, explican que las clases populares inglesas de la Baja Edad Media pasaban tanta hambre que soñaban una «tierra de Cucaña» en la que hasta las casas eran comestibles.⁴

La historia del hambre, sobre todo contemplada desde el ángulo de las consecuencias, es así mismo una historia de la enfermedad y de la muerte y, por tanto, está ligada a la historia de la población, en el sentido demográfico del término.⁵ Sobre esto, es decir, sobre la vinculación entre hambre, epidemias y mortalidad, hay monografías excelentes, que utilizaremos en este libro. Y de la relación entre la marcha de las cosechas y las cifras de población, en particular la relación causal entre crisis frumentarias, subida de precios e incremento de la tasa de mortalidad también hay estudios muy importantes, que nos serán de consulta obligada. De todas maneras, el paradigma de las crisis agrarias y de mortalidad, muy apreciado por los historiadores hace unos años, hoy no atrae tanta atención. No se niega la importancia, pero se desconfía del automatismo y se insiste en las complejas relaciones entre los factores.

Algunos incluso dudan de que el hambre en la historia sea una consecuencia directa de la escasez de alimentos y sólo de ella, y basan su opinión en lo que hoy llamaríamos

choque cultural o de civilizaciones. Según este punto de vista, a través de un largo proceso histórico cada pueblo ha elaborado las bases de su sistema alimentario, del equilibrio de su dieta, que está en relación con la tradición cultural y el entorno natural. La ruptura de estos sistemas socioculturales en Asia, África y América, a causa de la colonización europea, supuso que los pueblos indígenas pasaran a ser más vulnerables a las malas cosechas y al hambre. Este planteamiento, que se inspira en la obra de Karl Polanyi, invita a dudar de las simples causas «naturales» del hambre en la historia y, sin olvidarlas (o quizá, más bien, partiendo de ellas), sitúa la problemática en el terreno social y político.

Para entendernos: no es que la historia del clima, de la cual Emmanuel Le Roy Ladurie, Pierre Alexandre y Brian Fagan⁶ son buenos estudiosos, en la medida en que ayuda a explicar el éxito o el fracaso de las cosechas, no sea importante para la historia del hambre. Resulta simplemente que el factor social puede ser tan o más determinante que la naturaleza. Tanto o más también que el paradigma malthusiano, según el cual el hambre es generalmente consecuencia de la ruptura de los equilibrios entre población y producción.⁷ ¡Insistimos! No discutimos el impacto de los factores naturales en el desencadenamiento de las crisis de subsistencia, sobre lo cual hay muchos y buenos estudios históricos,⁸ pero hoy se subraya que las sociedades que disponían y disponen de buenos programas de ayuda y bienestar públicos, de reservas de alimentos para años de carestía y de una organización social avanzada pueden superar mejor que otras estos accidentes y evitar que se conviertan en dramas colectivos.

Es evidente: la historia del hambre se hace teniendo en cuenta múltiples factores y reclamando la ayuda de muchas investigaciones temáticamente cercanas. Está claro, no obstante, que no podemos quedarnos satisfechos con la simple acumulación. Hay que elegir el material y ordenarlo

de acuerdo con nuestro propósito de analizar y comprender la existencia del hambre en la historia y explicarnos su persistencia actualmente. Para conseguirlo, estableceremos secuencias temporales y, en su interior, examinaremos los aspectos esenciales de las hambres detectadas. Se obtendrán, así, unas conclusiones parciales, las cuales, a su vez, podrán permitir hacer comparaciones entre épocas y llegar a conclusiones generales. Los aspectos que nos parecen más importantes de examinar son los tiempos y los lugares de las hambres, es decir, la cronología y la geografía, las causas, las consecuencias y las reacciones.

Como se puede comprender, el método de análisis propuesto parte del hambre como un hecho y se remonta al estudio de las hambres como fenómeno, que se explica y valora en la complejidad. Así se elimina, nos parece, cualquier riesgo de hacer de la historia del hambre una especie de disciplina histórica independiente. El método comporta un análisis al mismo tiempo desde el interior y el exterior de la sociedad que, por sus exigencias (el hecho, las causas, las consecuencias, las reacciones), obliga a considerar la totalidad social y sus condicionantes, entre ellos las coyunturas climáticas.

RACIÓN ALIMENTARIA

Antes de entrar directamente a estudiar el hambre de los tiempos históricos y del nuestro, hemos de examinarla, aunque sea de forma superficial y breve desde el punto de vista de la biología y de las ciencias médicas y de la salud.⁹ El punto de partida ha de ser la ración alimentaria que el hombre necesita para sobrevivir: una cantidad de energía alimentaria (calorías) y proteínas (nutrientes) que varía según el sexo, el volumen del cuerpo, la edad y otras circunstancias, como la temperatura y la actividad. Con la energía y las proteínas que se ingieren se hace el

metabolismo, es decir, el conjunto necesario de cambios de sustancia y transformaciones de energía que tienen lugar en nuestro cuerpo. Las proteínas (alimentos organógenos) hacen masa orgánica, es decir, cambian la sustancia originaria para formar la sustancia propia y específica de nuestro organismo. En este sentido, hacen posible el crecimiento y compensan (función reparadora: anabólica) el desgaste que experimenta el cuerpo (regeneración de los tejidos, desgaste celular). Además, cumplen la función de controlar el metabolismo y la energía muscular. Los alimentos energéticos (hidratos de carbono y grasas), llamados termógenos, se transforman en calor (energía), cuando el hombre está en reposo, y en calor y trabajo, cuando hay actividad muscular. La cantidad de calor liberado por los alimentos durante estos procesos metabólicos o de transformación se calcula en calorías. Así, para simplificar, lo esencial en la alimentación son las proteínas que ingerimos y las calorías que los alimentos ingeridos nos permiten generar o liberar.

La cantidad mínima de energía (de calorías) necesaria para mantener las funciones corporales básicas, el metabolismo basal (tasa metabólica básica: TMB), se calcula en ayunas y reposo absoluto, y en un ambiente de equilibrio térmico (unos 18-20°), es decir, sin tener que luchar contra el frío ni contra el calor. En estas condiciones, un hombre adulto, de entre 68 y 80 kg. de peso, necesita entre 1.600 y 1.800 kcal/día aproximadamente, mientras que una mujer necesita entre 1.400 y 1.600 aproximadamente.¹⁰ En condiciones normales, la temperatura interna del cuerpo es de 37°, pero, cuando el cuerpo ha de luchar contra el frío en países de bajas temperaturas o contra el calor en países de altas, para mantener la regulación térmica (los 37°), necesita una ración de alimento o cantidad de energía superior a la habitual.¹¹ También, naturalmente, el trabajo muscular requiere más energía. Esta energía variable, sumada a la

energía básica (la del metabolismo basal), da la energía total, la que el cuerpo activo necesita, y que también depende de muchas variables, entre ellas el tipo y el grado de actividad.

Los compuestos nutritivos (sustancias que se encuentran en los alimentos) que el cuerpo puede transformar en calorías, es decir, en energía térmica y mecánica son:

1. Glúcidos (también llamados hidratos de carbono o azúcares), de los cuales cada gramo ingerido produce 4 calorías.

2. Proteínas (también llamadas albúminas), de las cuales cada gramo ingerido produce 4 calorías.

3. Grasas (también llamados lípidos), de las cuales cada gramo ingerido produce 9 calorías.

De estos compuestos nutritivos, los que más fácil e inmediatamente se transforman en energía (calorías) son los glúcidos. Proporcionan al cuerpo cerca de los dos tercios de la energía que necesita y consume. Así, por ejemplo, la dieta de un adulto, que en condiciones normales de vida y trabajo (trabajo moderado y clima templado) necesita consumir una ración diaria de 2.400 calorías, normalmente tendría que estar formada por unos 350 g. de glúcidos ($350 \text{ g.} \times 4 \text{ cal./g.} = 1.400 \text{ calorías}$). El resto lo tendrían que aportar las proteínas y las grasas. Un poco más las primeras que las segundas: unos 100 g. de proteínas ($100 \times 4 = 400$) y unos 70 g. de grasas ($70 \times 9 = 630$).

Los glúcidos (hidratos de carbono o azúcares) son básicos en la alimentación, en el sentido de que no se puede concebir sin ellos, ya que aportan la mayor parte del elemento calórico necesario (la energía necesaria). La ración mínima diaria es de 200 g. y la normal de entre 300 y 400 g. (por eso antes decíamos 350). La falta de glúcidos en la dieta provoca acidosis, una alteración parecida a la diabetes que inhabilita al organismo para absorberlos. El cuerpo humano ingiere glúcidos consumiendo cereales (en

forma de harina, pan, pasta, galletas), azúcar, miel, confituras, patatas, castañas y frutos secos.

Las proteínas (albúminas) también ayudan a mantener el equilibrio calórico, pero es más importante el hecho de que pasan a formar parte de las células donde se forman los anticuerpos necesarios para luchar contra las infecciones. Desde un punto de vista químico, las proteínas que ingerimos están formadas por compuestos nitrogenados, llamados aminoácidos, que son esenciales para formar nuestras propias proteínas o albúminas, indispensables para el crecimiento del cuerpo y la reparación del desgaste orgánico. Lo que ocurre, sin embargo, es que el cuerpo no puede por sí mismo hacer la síntesis de los aminoácidos que, no obstante, necesita. Eso quiere decir que los aminoácidos tienen que ser aportados directamente por la ración alimentaria en cantidad suficiente. La experiencia parece demostrar que la ración mínima diaria ha de ser el equivalente a un gramo de proteínas por cada kg. de peso corporal, si bien se considera que lo normal en personas adultas es ingerir 100 g. diarios de proteínas. Además, para garantizar que los aminoácidos de estas proteínas estén presentes en la proporción necesaria, tienen que ser proteínas animales (60%) y vegetales (40%). Por tanto, ¿de qué alimentos se trata? Se trata de productos de origen animal como carne, leche, queso, pescado y huevos, y de productos de origen vegetal como legumbres (alubias, garbanzos, lentejas), cereales (trigo, arroz) y frutos oleaginosos (nueces, cacahuetes, olivas).

Las grasas (lípidos) son necesarias para la alimentación del cuerpo humano, Antes hablábamos de una ración de 70 g. de grasas, pero la verdad es que los dietistas no acaban de ponerse de acuerdo sobre la cantidad mínima necesaria. No obstante esto, se sabe que el cuerpo necesita ingerir grasas, en caso contrario, padecería de carencia de vitaminas (avitaminosis) porque la grasa es el vehículo de entrada e incorporación de las vitaminas al organismo. Se

podría decir que la cantidad mínima necesaria para la dieta sería de 40 g. de grasas diarios (25 g. de origen animal y 15 g. de origen vegetal), si bien el ideal, como decíamos antes, parece de 70 g. diarios. Estas grasas, que son de origen animal y vegetal, las obtiene el cuerpo alimentándose, por una parte, de lácteos, manteca, lardo y tocino (grasas de origen animal), y por otra, de aceite de oliva, nuez, cacahuete y frutos oleaginosos (nueces, avellanas, almendras).

Destaquemos, de paso, la importancia histórica y actual de los cereales (trigo, arroz, maíz, avena, cebada, centeno) para la alimentación humana, en cuanto que aportan al cuerpo humano buena parte de los glúcidos y las proteínas que necesita para generar energía y defenderse de las enfermedades. No es de extrañar, entonces, que la mayor parte de la humanidad, hasta el siglo xx, dedicara la mayor parte del esfuerzo productivo al cultivo de cereales.

El conjunto de los elementos mencionados, que aportan al cuerpo sobre todo glúcidos, proteínas y grasas, también suministran cuatro alimentos más, que son necesarios para la supervivencia: sales minerales, oligoelementos, vitaminas y agua.

Las sales minerales, necesarias para el equilibrio humoral e histológico (en el sentido de los líquidos del cuerpo y de sus tejidos), y que forman parte de los propios órganos del cuerpo humano, se obtienen ingiriendo cada día unos 25-30 g. de sal, de los cuales, como mínimo, unos 15 g. han de ser cloruro sódico, y el resto potasio (unos 3'2 g.), azufre (1'2), fósforo (1'2), calcio (0'8) y magnesio (0'3). De estas sales, la mitad aproximadamente procede del condimento (la sal común o de cocina es cloruro sódico) y la otra mitad está contenida en los alimentos que consumimos (la leche tiene calcio, el plátano, potasio, etc.). Los oligoelementos, también necesarios pero en mucha menor cantidad (en la dieta diaria se calculan en miligramos), son el zinc, el hierro, el manganeso, el cobre, el flúor y el yodo, que, como las

sales, se encuentran en proporciones diferentes en los alimentos habituales.

La importancia de estas sustancias o elementos resulta evidente si consideramos, por ejemplo, que el calcio es esencial para la constitución de los huesos y los dientes, la coagulación de la sangre y el funcionamiento de los nervios y los músculos; el potasio es fundamental para mantener el ritmo cardíaco; el hierro interviene en la síntesis de la hemoglobina (formación de la sangre); el flúor defiende los dientes contra la caries; el yodo ayuda a formar la hormona de la tiroides, imprescindible para el crecimiento, etc.

Las vitaminas, que también son indispensables para la vida, se necesitan en cantidades muy reducidas en la ración de cada día, y se encuentran también normalmente formando parte de los alimentos que consumimos. Su misión es hacer posible las reacciones químicas de los procesos metabólicos (degradación y reconstrucción) que tienen lugar en las células de nuestro organismo. Una alimentación desequilibrada, con déficit de vitaminas, provoca en el organismo los trastornos llamados avitaminosis.

Finalmente, el cuerpo necesita agua. En climas templados, la dosis diaria ha de ser de 3 litros, la mitad aportada por los mismos alimentos (sobre todo legumbres y frutas) y la otra mitad incorporada directamente con la bebida. Como es bien sabido, estas exigencias están lejos de ser satisfechas en muchas partes del planeta donde millones de personas tienen enormes dificultades para abastecerse del agua necesaria, lo que les obliga no solamente a consumirla en cantidad inferior a la necesaria sino a obtenerla muy lejos de sus lugares de residencia y a menudo en condiciones sanitarias muy precarias. Este hecho es gravísimo porque el agua necesaria se convierte fácilmente en agente portador de enfermedades digestivas y, a veces, de auténticas epidemias.

Al margen de los elementos calóricos y nutritivos, que son los esenciales, en la alimentación ha de haber una masa de sustancias llamadas fibra (la celulosa de frutas y legumbres, por ejemplo) que no se asimilan, pero que son necesarias para «llenar» y ayudar a hacer la digestión.

En resumen, la ración alimentaria ha de ser equilibrada y ha de tener, como mínimo, las proteínas que forman la materia básica del cuerpo, los elementos que permiten generar la energía necesaria (calorías) y, además, la cantidad indispensable de grasas, sales, vitaminas y celulosa. La ración de los niños, como están en período de crecimiento, ha de ser proporcionalmente mayor que la de los adultos, y la de los ancianos tendrá que ser menor. También la ración de las mujeres, dado su desarrollo muscular, ha de ser menor que la de los hombres, aunque la mujer que trabaja en el campo o está embarazada o dando de mamar tiene más necesidades. Seguramente su dieta debería oscilar entonces entre las 2.700 y las 3.500 kcal/día. En cuanto a los hombres, las necesidades calóricas de la dieta varían según la profesión. Así, con ciertas reservas, podríamos establecer una gradación ascendente según las actividades: profesiones sedentarias (unas 2.400 kcal/día), trabajo en la industria (unas 3.200 kcal/día), trabajo físico fuerte como el del agricultor (unas 3.800 kcal/día) y trabajo físico muy fuerte como el del minero, el descargador del muelle, el leñador o el cavador (unas 4.500-5.000 kcal/día). Las cifras anteriores proceden de Cépède y Gounelle, y son de 1967.¹² Las estimaciones de la FAO son algo diferentes y han experimentado modificaciones con los años: en 1950 consideraba que un hombre de 25 años y 65 kg. de peso, dedicado a una actividad moderada y residente en una zona templada, necesitaba 3.200 kcal/día, y una mujer, 2.300; en 1971 bajó la estimación a 3.000 y 2.200 respectivamente, y en 1985 la ajustó a 2.978 y 2.028.¹³

Estas dietas, normales en climas templados, han de ser alteradas, sobre todo por lo que respecta a las grasas, en el

sentido de ser incrementadas en climas fríos y disminuidas en climas cálidos. El alcohol aporta calorías, pero, por mucho que se consuma, no puede cubrir las necesidades calóricas del cuerpo.

ENFERMEDADES DE CARENCIA

Una vez sabemos más o menos qué es lo que tiene que comer una persona para vivir en condiciones normales, necesitamos saber qué pasa cuando las personas comen menos de lo que deberían comer, situación que hoy, según la FAO, afecta a cientos de millones de personas de forma permanente (en el último capítulo daremos la cifras). Y, aún más, ¿qué pasa, en situaciones límite, cuando las personas no tienen nada para comer? Hablemos pues de las enfermedades de carencia (las propias de la desnutrición) y del cuadro clínico que presenta la muerte por inanición.¹⁴

La persona que no come suficiente se queja de astenia (cansancio, mengüa de fuerzas) y fragilidad, tiene una sensación permanente de hambre y su peso disminuye constantemente, consecuencia del desequilibrio que se crea entre lo que el cuerpo gasta y lo que ingiere. En el niño y el adolescente, el crecimiento (en altura y peso) se ralentiza y se reduce.¹⁵ Cuando la situación de desnutrición se prolonga desde la infancia, las personas afectadas se mantienen toda la vida flacas y esmirriadas. El dinamismo de los desnutridos también se altera: se mueven menos y más lentamente de lo que es habitual. Los hombres trabajan menos, como si tuvieran pereza (eso piensan los bien alimentados); y los niños en la escuela parecen apáticos, absortos y distraídos (*enaiguats*, se decía en Cataluña en los años 40-50). En general, en las sociedades donde una considerable parte de la población está desnutrida, se observa apatía, depresión, egoísmo y pérdida del sentido social, hasta el punto de que no es raro encontrar

hambrientos tumbados por las calles, a veces agonizando, ante la indiferencia general.¹⁶ Las mujeres desnutridas, por otra parte, menstruan irregularmente, y a veces incluso pierden la menstruación (amenorrea) y, por tanto, no pueden tener hijos.

Cuando la ración alimentaria baja dramáticamente (en los campos de concentración de la Segunda Guerra Mundial), el cuadro que se ha descrito más arriba se agudiza, y se llega a un estado patológico, llamado caquexia, que comporta una alteración profunda del organismo.¹⁷ Entonces se puede decir que ha llegado el hambre inexorable que, si no se interrumpe a tiempo, causa la muerte. Antes de que esto llegue, la sensación de apetito insatisfecho es permanente y el adelgazamiento también. El organismo no consigue un mínimo de equilibrio y aparece el cuadro clínico característico de la desnutrición aguda: adelgazamiento o enflaquecimiento impresionante, reducción enorme del peso (por pérdida de las reservas de grasa y de masa muscular), astenia profunda, impotencia sexual, amenorrea, apetito obsesivo, disminución de la temperatura corporal, caída del cabello, emblanquecimiento y arrugamiento de la piel, secreción muy abundante de orina (poliuria), reducción del número de pulsaciones (a 50-60 por minuto), latido mortecino del corazón, disminución de la tensión arterial, crisis de diarrea y aparición del edema del hambre, es decir, una inflamación de partes intersticiales del cuerpo (pequeños espacios huecos) causada por la acumulación excesiva de líquidos. Normalmente el edema comienza en los tobillos y de aquí se va extendiendo hacia otras partes del cuerpo: las piernas, los muslos, el escroto (envoltura de los testículos) y a veces la parte superior del cuerpo. Esta evolución del edema puede durar semanas o presentarse de repente.

Cuando se presenta este cuadro clínico, si no se actúa rápidamente, se llega inexorablemente a la muerte, un desenlace generalmente precipitado por cualquiera de las

muchas infecciones que asedian a las personas hambrientas. De hecho, cualquier infección, que en circunstancias normales no tienen ninguna importancia, en éstas es causa de muerte. Pero si la persona hambrienta consigue superar las infecciones, pronto llega a una situación irreversible: pierde la sensación de apetito y entra en coma, profundo y total. El ritmo respiratorio se ralentiza todavía más, los miembros superiores se distienden (la cabeza cae hacia atrás y la mandíbula inferior cuelga), la córnea parece apagarse y la presencia de glucosa en la sangre (glucemia) cae. Entonces es cuando llega la muerte.

Excepto en los estadios precedentes al coma final, la crisis es reversible, pero nunca se ha de saciar de golpe el hambre de las personas que han estado sometidas a un proceso agudo de desnutrición. Podría ser fatal. Hay que reeducar la actividad digestiva y por eso se les ha de administrar dosis pequeñas de alimento y aumentarlas gradualmente. Con todo, durante mucho tiempo los restablecidos serán personas psíquica y físicamente frágiles, y el cansancio seguramente les acompañará toda la vida.

De las víctimas del hambre, las más indefensas, frecuentes y que más padecen son los niños. Es lógico, porque los alimentos, que en los adultos tienen por misión regenerar los tejidos desgastados, en los niños son indispensables para el crecimiento. Normalmente, en el mundo desarrollado, los niños al nacer pesan más (3,300 kg. de media) que en los países subdesarrollados (entre 3 y 2,700 kg. normalmente, y hasta 2,500 y 2,100 kg. en algunas regiones muy pobres). Sin embargo, lo peor es que, a medida que pasan los primeros meses de vida, la diferencia de peso entre unos y otros se va haciendo mayor (hasta una media de 2 kg. a los 18 meses). La causa es la alimentación. La mayor parte de las madres de los países subdesarrollados, faltas de recursos, dan de mamar durante mucho tiempo a sus hijos: a veces hasta los 2 o 3 años. Y el caso es que hasta los 3-6 meses la leche de la madre es