

APROXIMACIÓN AL CONSUMO ALIMENTARIO EN EL ÁREA RURAL GALLEGA: EL INTERIOR LUCENSE, (SS. XVII-XIX)*

✍ Hortensio Sobrado Correa
Universidade de Santiago

“... Los hombres abatidos por la miseria, sólo piensan para el momento, su espíritu arrastrado siempre por las necesidades que le rodean, nada aventura, sólo se ocupa en el alimento del día ...”¹. (P. A. Sánchez)

En el Antiguo Régimen, asegurar alimento para todos los miembros de la familia, constituía una de las principales preocupaciones cotidianas para el campesino gallego.

Conscientes de la importancia que el sustento tenía en el “acontecer diario” del campesino, nos hemos propuesto analizar este interesante aspecto de la Historia social, a través de una breve aproximación al consumo alimentario del área rural gallega de Antiguo Régimen.

El alto grado de autoabastecimiento de la economía campesina dificulta enormemente cualquier tipo de análisis sobre la alimentación en el medio rural. La escasez de fuentes y la parquedad de las informaciones que éstas proporcionan han ido relegando el estudio del consumo rural en favor del urbano².

A través de este breve trabajo pretendemos contribuir al análisis del consumo rural, -uno de los principales problemas pendientes en la Historia de la alimentación-, tomando como marco espacial una de las zonas menos conocidas de la geografía gallega: el interior lucense.

* Este trabajo forma parte del proyecto de Investigación “A xénese dos grandes desequilibrios internos en Galicia. Estudio comarcal da evolución e das densidades de poboación e dos cambios agrarios, ca.1480-ca. 1850”, subvencionado pola Dirección Xeral de Ordenación Universitaria e Polítca da Educación da Xunta de Galicia (XUGA, 21 00 3a 90).

¹ La Economía gallega en los escritos de P.A. Sánchez. Vigo, 1973 p.p.264.

² La mayoría de los trabajos sobre alimentación se han ocupado del análisis del consumo urbano, así como del estudio de las raciones Militares y de las flotas, del consumo de los privilegiados, consumo hospitalario y de diversas instituciones. A modo de resumen sobre las tendencias de la Historia de la alimentación se han publicado varios artículos, Cfr. entre otros: PALACIO ATARD, V. “Notas acerca de la Historia de la alimentación” in *Los Españoles de la Ilustración*. Madrid, 1964, p.p.287-307.; BENNASSAR, B.; GOY, J.: “Contribution a l’Histoire de la consommation alimentaire du XI-Ve au XIXe siècle” in *Annales*, (1975)(p.p.402-430), p.p.415.; FLANDRIN, J.L.: “Historia de la alimentación: por una ampliación de las perspectivas” in *Manuscripts*, 6 (1987), p.p.7-29.; EIRAS ROEL, A.: “La Historia de la alimentación en la España Moderna: resultados y problemas” in *Obra doiro de Historia Moderna*, 2 (1993), p.p.35-64.

Dicho trabajo no busca tanto cuantificar el consumo alimentario por familia o persona, como poner de relieve qué consumían los habitantes de esta pequeña zona del Reino de Galicia y cómo lo hacían.

Para la confección de este estudio nos hemos servido básicamente de una fuente documental: Los Inventarios post-mortem pertenecientes a la sección de Protocolos del Archivo Histórico Provincial de Lugo (A.H.P.L.). Se trata de recuentos de bienes de familias que habitaban el corazón de la provincia, centrándolo la muestra, sobre todo en la antigua Jurisdicción de Castroverde.

El Inventario constituye una de las fuentes notariales más ricas en cuanto a información, sin embargo su utilización plantea una serie de problemas tales como los grados de representatividad y fiabilidad, la falta de homogeneidad, o las omisiones sistemáticas de información³; por ello, hemos tomado con cierta cautela los datos que nos proporcionan, dándoles un carácter orientativo, de instantánea de la vida cotidiana.

1. La composición de la dieta

1.1. El Pan

No cabe duda de que el peso fundamental en la alimentación humana hasta el S.XIX recaía sobre los cereales⁴.

En una economía cerealera como la gallega, ello suponía la supeditación de la población al ritmo variable del rendimiento de las cosechas. Debido a ello la alimentación del campesino se caracterizaba por su irregularidad a lo largo del año.

³ Sobre los problemas que plantean los Inventarios Post-mortem Cfr. entre otros: BAULANT, M.: "Niveaux de vie paysans autour de Meaux en 1700 et 1750" in *Annales*, (1975), (p.p.505-517), p.p.505-508.; EIRAS ROEL, A.; VILLARES PAZ, R.: " Información serial de Inventarios Post-mortem: Area Compostelana, 1675-1700" in *Las Fuentes y los Métodos...* p.p.94; SOBRADO CORREA, H.: La Tierra de Castroverde en el Antiguo Régimen: Un estudio de Historia Rural. Santiago, 1992 (Tesina Inédita) p.p.20-23.

⁴ En la Edad Media el pan constituía el componente más importante de la dieta alimentaria del campesino de la mayoría de las zonas de la Península Ibérica. Cfr. entre otros los trabajos de : MARTINEZ SOPENA, P.; CARBAJO SERRANO, M.J.: "L'Alimentation des paysans castillans du XIe au XIIIe siècle d'après les "fueros" " in *Manger et Boire au Moyen Age, Actes du Colloque de Nice (Octobre 1982)* Tomo I (p.p.335-348) p.p.337; ARIZAGA BOULUMBURU, B.: "La alimentación en el País Vasco en la Baja Edad Media: el caso de Guipúzcoa" in *Manger et Boire...* Tomo II (p.p.196-208) p.p.198.

A lo largo de la Edad Moderna los cereales siguen constituyendo la base de la alimentación humana, y no será prácticamente hasta el S.XX cuando el pan vaya perdiendo importancia en la dieta alimentaria en favor de otros productos.

Tabla 1
Medias mensuales de las existencias de cereal por explotación y
porcentaje de cada cereal, según los Inventarios, 1640-1789 (en fanegas y %)

	Nº											
	Muestras	Centeno	%	Trigo	%	Avena	%	Mijo	%	Maíz	%	Total
Ene.	24	6,0	60,6	2,0	20,0	1,3	10,1	0,6	6,0	-	-	9,9
Feb.	38	12,3	73,1	2,8	12,2	1,0	6,0	0,3	1,8	-	-	16,4
Mar.	40	8,0	64,5	0,7	5,6	0,5	4,0	3,0	24,1	0,2	1,6	12,4
Abr.	26	9,9	68,7	4,0	27,7	0,5	3,4	-	-	-	-	14,4
May.	29	12,9	72,7	1,0	6,0	0,5	3,0	2,1	12,1	-	-	16,5
Jun.	21	18,1	83,3	1,0	4,6	-	-	2,5	9,2	-	-	21,6
Jul.	21	16,9	90,9	0,7	3,9	-	-	-	-	-	-	17,6
Ago.	32	28,9	77,3	4,3	11,0	3,0	8,2	-	-	-	-	36,2
Sep.	26	12,9	61,5	3,1	15,8	2,0	10,2	1,5	5,1	-	-	19,5
Oct.	37	9,6	58,9	3,7	19,6	1,0	6,5	-	-	1,0	6,5	15,3
Nov.	78	9,5	71,4	2,0	15,8	3,5	19,6	-	-	0,6	4,7	12,6
Dic.	87	9,2	60,8	1,6	6,7	2,2	13,5	0,8	5,4	1,0	6,7	14,8

El análisis de la Tabla 1 resulta, sin duda, revelador sobre el ritmo anual del consumo de los diferentes cereales⁵. En el caso del centeno podemos observar su recogida relativamente temprana (Junio-Julio), así como la disminución de las reservas a medida que nos alejamos de los meses de cosecha. El trigo experimenta una recogida más tardía, con su llegada masiva en Septiembre, y un paulatino descenso en los meses de soldadura (Marzo-Junio). El resto de los cereales - mijo, maíz y avena -, carecen de importancia a lo largo del año agrícola.

El centeno constituye el grano panificable con mayor presencia entre las existencias cerealeras del campesino de la zona, seguido a bastante distancia por el trigo, el mijo y la avena, ésta última destinada esencialmente al alimento del ganado⁶. El maíz se introdujo en la zona con bastante retraso⁷, y su expansión fue débil, por lo que apenas tuvo un lugar destacado en la dieta del habitante del interior lucense.

⁵ Para una visión más detallada, véanse en Apéndice Tablas de Distribución mensual de las reservas de cereal agrupadas en períodos de 30 años. Tablas 2-5.

⁶ La avena era un cereal destinado básicamente a la alimentación animal, aunque es un cereal con altos contenidos vitamínicos. Actualmente se utiliza para elaborar harinas para la alimentación infantil.

⁷ En la Tierra de Castroverde a mediados del S.XVIII sólo se detecta el cultivo de maíz en la parroquia de Sta. María Magdalena de Pena, alternando con el trigo en las tierras de labradío de primera calidad, mientras que los inventarios no muestran existencias de este cereal hasta la década de los sesenta. En la zona de Castro de Rey hacia 1753 se detecta el cultivo de maíz en varias parroquias como S. Pedro de Bazar, S. Pedro de Sta Leocadia, S. Pedro de Triabá, S. Juan de Castro de Rey, Santiago de Duarria o S. Juan de Riberas de Lea, sin embargo su expansión no ensombreció el dominio del centeno. Olga Pedrouzo no detecta inventarios con existencias de maíz en el antiguo Arciprestazgo de Narla antes de 1810. SOBRADO CORREA, H.: op. cit. p.p.153-154. PEDROUZO VIZCAINO, O.: El Arciprestazgo de Narla. Un estudio de Historia Rural. Santiago, 1980 (ms.inédito) p.p.130.

Los campesinos de Antiguo Régimen tenían un estómago muy flexible, fruto de las variaciones en el régimen de comidas; en palabras de Pegerto Saavedra: “O estómago do labrego era como un acordeón, estirábase e encollíase con facilidade ...”⁸. El análisis pormenorizado de los inventarios post-mortem muestra como en los meses de Abril y Mayo había campesinos que apenas disponían de cereal en sus casas⁹, hasta que recogían la nueva cosecha. Además, las existencias de grano disponibles por familia variaban enormemente de un año para otro; las oscilaciones climáticas hacían que a un año de relativa prosperidad sucediese otro en el que las heladas o el pedrisco podían arruinar parte de las cosechas¹⁰.

En cuanto a la proporción en que los cereales participaban en la dieta alimentaria del campesino, ésta es difícil de precisar, si bien podría superar tranquilamente el 40-50 %¹¹.

A mediados del S.XVIII la disponibilidad de cereal por persona era de algo más de 500 gramos diarios¹², disponibilidad inferior a la de otras zonas de la geografía gallega como Xallas, o las comarcas santiaguesa, del Salnés y la Ulla¹³, pero una gran

⁸ SAAVEDRA FERNANDEZ, P.: A vida Cotiá en Galicia de 1550-1850. Universidad de Santiago, 1992 p.p.98.

⁹ Ej: *(12-V-1707) Inventario de Francisco Ramos, vº de Santiago de Vilariño: “... *media fanega de centeno*” AHPL, Protocolos, Leg.404-6, fol.76. * (13-IV-1731) Inventario de Gregorio do Balaño, vº de Balaño: no tiene nada de cereal. AHPL, Protocolos, Leg.406-9, fol.9. En algunos casos aparecen inventarios que además de no contar con reservas de cereal, aluden a la dificultad de conseguir semilla para la siembra Ej.:(29-X-1741) Inventario de Jacinto Cruza, vº de Arga de Riva, frã. de Sta. Mª. de Carlin, Jurisdicción de Narla: “ *tendrá sembrado como cosa de tres fanegas de pan avenoso que buscó prestado y la mas parte de dicho lugar está por sembrar por no tener pan para azerlo* “. AHPL, Protocolos Leg.385/6, fol.28.

¹⁰ *(22-XII-1753) Inventario de Francisco López, vº de Montecubeiro: “ *no se pagó renta alguna por subcedido la facultad de averse perdido el fruto con un granizo en dicho año último ...* “ AHPL, Protocolos, Leg.506/5, fol.191 *(26-X-1746) Inventario: “ *añada muy corta*” AHPL, Protocolos, Leg.505/2, fol. 103. *(30-VII-1741) Inventario de Joseph De María Fernández, vº de S.Esteban de Canoira, Jurisdicción de la Torre: “ *trece carros de centeno y por aver este año alcanzadole el granizo no pueden regular las anegas que daran dichos carros a menos de majarlo*”

¹¹ En este sentido prácticamente coincidimos con el porcentaje que Ramón Villares intuye para el área rural de Santiago, de algo más del 50 %; si bien, en el interior lucense los recursos que suplían al pan eran más numerosos, con lo que el cereal tiene menor importancia que en el área Occidental gallega. VILLARES PAZ, R.: “El consumo alimenticio en el área rural compostelana a fines del S.XVII” in *Compostellanum*, XVII N° 1-4 (I-XII-1972)(p.p.63-71) p.p.65.

¹² Cantidad obtenida a partir del siguiente calculo: 35,11 ferrados de cereal por vecino + 20 % de cereal sembrado en cavadas = 42,11 ferrados/vecino x 3,15 (rendimiento medio/ferrado) = 132,6 ferrados = 1724,40 Kg./año. Si a esta cantidad le hacemos los descuentos oportunos de diezmo, renta y reposición de semilla, tendremos 1054,7 Kg./año por familia, es decir 2,8 Kg./día, lo que dividido entre una media de 5,7 miembros por hogar, daría 506,9 gr. por persona y día. (Dicho cálculo tiene un carácter aproximativo, no riguroso en un 100 %, y con ligeras variaciones intercomarcales).

¹³ En la comarca de Xallas la disponibilidad media de pan por persona y día es 610 gr. En la zona de Santiago dicha media rondaría los 600 gr., porción semejante a la de las comarcas de la Ulla y Salnés (alrededor de 650 gr.) Cfr. BARREIRO MALLON, B.: La Jurisdicción de Xallas a lo largo del S.XVIII: Población, Sociedad, Economía. Universidad de Santiago, 1973 p.p.301-305; EIRAS ROEL, A. y VILLARES PAZ, R.: op.Cit. p.p.104; VILLARES PAZ, R.: Opus Cit. p.p.64-65 ; REY CASTELAO, O.: Aproximación a la Historia rural en la comarca de la Ulla (S.XVII-XVIII). Santiago, 1981, p.p.111.; PEREZ GARCIA, J.M.: Un modelo de sociedad rural en la Galicia Costera. Santiago,

diversidad de cultivos (nabos, productos hortícolas...), así como abundantes recursos ganaderos y silvo-pastoriles (castañas, frutos silvestres, caza y pesca...), podían compensar esa menor disponibilidad de grano.

1.2. El “Compango”

Además de cereales, el campesino consume una serie de alimentos complementarios, entre los que destacan el “compango” de carne de cerdo. El carácter “democrático” de este animal y el alto promedio de ganado porcino por explotación prueban la gran importancia de esta fuente de alimento para el campesino de la zona¹⁴.

La matanza se hacía en los meses de Diciembre y Enero¹⁵, momento en el cual las despensas muestran sus niveles más altos de carne de cerdo¹⁶. Tocinos y untos, constitufan, junto con otros menudos, un interesante suplemento de alimentos lípidos que enriquecía una dieta mayoritariamente compuesta por glúcidos e hidratos de carbono¹⁷.

1979. p.p.384. Dichas disponibilidades de consumo de cereal son menores a las detectadas en el país vecino, donde se observan medias próximas al kilo por persona y día. Le Roy Ladurie habla de 920 gr. para el Languedoc y Goubert de 980 gr. para el Beauvais, Cfr. LE ROY LADURIE, E.: *Les paysans du Languedoc*. París, 1966. p.p.176. GOUBERT, P.: *Beauvais et le beauvaisis de 1600 a 1730*. París, 1960, p.p.105.

¹⁴ En la relación del viaje que realiza Jerónimo Münzer por tierras lucenses hacia 1494-95, habla sobre la importancia de la carne de porcino: “... *la carne de cerdo es en ella el alimento principal...*” MÜNZER, J.: *Relación del viaje (1494-95)*, recogido por GARCIA MERCADAL, J.: *Viajes de extranjeros por España y Portugal*. Madrid, 1952 T.I p.p.388.

Nº de cabezas de ganado porcino/vecino y porcentaje de explotaciones con ejemplares de esta cabaña según los Inventarios (1640-1849)

Período	% Porcino	%
1640-1669	5,37	88,5
1670-1699	4,82	80,9
1700-1729	4,85	84,0
1730-1759	6,25	89,8
1560-1789	5,54	88,7
1799-1819	4,64	88,3
1820-1849	3,54	79,2

¹⁵ *(22-II-1711) Inventario de Sebastián Valiño, vº de Santiago de Vilariño: “*cuatro lechones que se mataron por Navidad ...*” AHPL, Protocolos, Leg.405-1, fol.3; *(30-XII-1762) Inventario de Joseph Ares, vº de Santiago de Vilariño: “*la carne de tres lechones así de tocinos como las mas menudencias, de solanas y costillas que todo se alla en la sal*” AHPL, Protocolos, Leg.508-4, fol.4.

¹⁶ Véanse en Apéndice Tablas de distribución mensual de productos cárnicos por explotación. Tablas 6-8.

¹⁷ Los cereales tienen un alto contenido en hidratos de carbono (el centeno posee alrededor de un 64 %, y el trigo entre 60-80 %; el maíz alrededor de un 70-75 %) CHARO ARIAS, A.: “El maíz en la alimentación humana” in *Revista de Economía de Galicia*. Nº 25-30. Vigo, 1962. Sin embargo el contenido en proteínas es muy bajo (entre un 8-15 %), lo que exige el complemento de otros alimentos ricos en éstas.

Tabla 2
Porcentaje de casas con existencias de productos cárnicos
derivados del cerdo, según los inventarios (1640-1850)

Período	Invent.	Tocinos	%	Untos	%	Sebo	%	Jamones	%	Lacones	%
1640-1699	243	36	14,8	21	8,6	4	1,6	-	-	1	0,4
1700-1850	497	174	35,0	157	31,5	6	1,2	3	0,6	-	-

Los jamones no solían separarse del tocino, y apenas aparecen en algunas casas de forma aislada¹⁸. Escasa presencia tienen así mismo, los lacones, que tan sólo aparecen colgados en la despensa de algún cura párroco o hidalgo¹⁹.

Las piezas de porcino sacrificadas solían tener escaso peso²⁰, por lo que tocinos, untos y jamones, eran “*flacos y pequeños*”, con una media de 3 libras por pieza de unto y entre 6 y 15 libras por tocino²¹.

Tabla 3
Evolución del peso medio de untos y tocinos según los inventarios (1670-1850)

Período	Nº untos	libras	libras/unto	Nº tocinos	libras	libras/tocino
1670-1729	58	181,5	3,12	14	87	6,21
1730-1789	60	198,5	3,30	57	610	10,70
1790-1849	22	92,0	4,18	47	758	16,12

La Tabla 3 refleja cierta evolución al alza en el peso medio de untos y tocinos, lo que indica un ligero incremento del tamaño y peso por animal a lo largo del S.XVIII y primera mitad del XIX, fruto sin duda de una mejor alimentación de la cabaña porcina.

¹⁸ *(25-XI-1777) Inventario de Pedro Rodríguez, vº de S.Miguel de Cubelas: “*un jamón, un ferrado de unto...*” AHPL, Protocolos, Leg.602-4, fol.107 * (3-XI-1784) Inventario de Faustino Fole, vº de Sta. Mª. Magdalena de Goy: “*un jamón de cuatro libras, dos libras de unto ...*” AHPL, Protocolos, Leg. 603-4, fol.119.

¹⁹ *(6-III-1661) Inventario de D.Pedro de Ormes, cura párroco S.Miguel de Páramo: “*seis lacones, tres tocinos, libra y cuarto de sebo, un cuarto y medio de vaca cecina...*” AHPL, Protocolos, Leg.206-5, fol.5.

²⁰ Muchos Inventarios hacen referencia al escaso tamaño de tocinos y untos. Sirvan de ejemplo: * (12-II-1707) Inventario de María López, vº de S.Julián de Pereirama: “*dos tocinos flacos y pequeños...*” AHPL, Protocolos, Leg.404-3, fol.47. * (15-V-1760) Inventario de María Fernández, vº de S.Pedro de Vilalle: “*cinco tocinos y medio de treinta libras de peso ...*” AHPL, Protocolos, Leg.508-2, fol.99. * (30-VII-1741) Inventario de Joseph de María Fernández, vº de S.Esteban de Camoira (Nar-la): “*cinco tocinos cada uno de peso de a diez libras y cinco untos de a tres libras cada uno ...*” AHPL, Protocolos, Leg.381-5, fol.58.

²¹ Semejantes medias observa Mª.A. Rozados para la zona de Santiago: Dicha investigadora obtiene una media de 4,25 libras para los untos y alrededor de 12-16 libras para los tocinos. ROZADOS FERNANDEZ, Mª.A.: Campo y Ciudad: Niveles materiales y mentalidades en el S.XVII a través de los inventarios post-mortem. Santiago, 1986, p.p.63-64.

La progresiva estabulación del ganado llevada a cabo a lo largo del S.XVIII, junto con la introducción de la patata²², parecen haber mejorado la ceba de cerdos, lo que explicaría este ligero incremento en el peso de los derivados cárnicos²³; ello naturalmente, redundando en una mayor disponibilidad de carne por familia y por tanto cierta mejora alimentaria.

El cerdo era un animal altamente rentable para el campesino gallego y una inestimable fuente de alimento, puesto que de él se aprovechaba prácticamente todo; incluso la sangre, para hacer “filloas” o el sebo y la grasa, empleados para adobar potajes y freír alimentos²⁴. Puesto que la media de piezas de porcino sacrificadas anualmente era de 3-4²⁵, y su peso no superaría los 70 Kg., es permisible pensar que la disponibilidad media de carne de esta especie rondaba los 135 gr. diarios por persona.

1.3. Otras Carnes

Para acompañar con el centeno, además del cerdo, algunas familias contaban con carne de vaca, si bien el consumo de ésta, resulta mucho menos popular²⁶. Debido al alto precio de las reses de vacuno, son pocas las casas que pueden permitirse

²² En el S.XVII en el interior lucense predomina una ganadería extensiva, con gran importancia del pasto en el monte y abundancia del ganado ovino-caprino, sin embargo en el S.XVIII se experimenta un incremento de la estabulación, con lo que especies como el vacuno y el porcino viven una fase de expansión. Cfr. SOBRADO CORREA, H.: Opus cit. p.p. 221-229.

²³ Esta tendencia es similar a la observada en la zona orensana de Viana do Bolo; Quiroga Barro observa un incremento en el peso de untos y tocinos en la primera mitad del S.XIX, incremento que explica por la extensión del castaño y la introducción de la patata, lo que mejora la alimentación del ganado porcino. Cfr. QUIROGA BARRO, G.: “Evolución dunha estrutura agraria na Galicia interior: A Terra de Viana do Bolo, 1600-1820” in *Boletín Avriense*. Anexo 15 (1988).

²⁴ El aceite apenas tiene utilización alguna en esta zona de Galicia de Antiguo Régimen, en claro contraste con otras áreas de la península o del país vecino, como la zona de Auvernia. Cfr. POITRINEAU, A.: “L'alimentation populaire en Auvergne au XVIII siècle” in *Annales*, 1962, p.p.323-331.; FLANDRIN, J.L.: “Le goût et la nécessité: sur l'usage des graisses dans les cuisines en l'Europe Occidentale (XIV-XVIII siècle)” in *Annales*, 1983 p.p.369-401. Los Inventarios del interior lucense reflejan existencias de untos y grasa de cerdo, pero nunca de aceite. Sirvan de ejemplo:

* (26-XII-1724) Inventario de Domingo Lamela, vecino de Frontoy: “*cuatro lechones que se cebaron este presente año y de su producto dieron sus menudos y entre ellos asta dos libras de unto más o menos por ser este presente año estéril y de poca grasa como más largamente consta en este paraje...*” AHPL, Protocolos, Leg. 406-2, fol.30. * (12-III-1781) Inventario de Antonio Arias Cordero, vecino de S.Salvador de Cellán de Calbos: “*cuatro libras de grasa de cerdo ...*” AHPL, Protocolos, Leg.603, fol.32.

²⁵ * (22-II-1711) Inventario de Sebastián Valiño, vº de Santiago de Vilariño: “*cuatro lechones que se mataron este presente año...*” AHPL, Protocolos, Leg.405-1, fol.3 * (21-I-1728) Inventario de Domingo de Carballeda, vº de Sta. Mª. de Gimarei, Jurisdicción de Narla: “*se cebaron cinco lechones con los nabos que quedaban sembrados...*” AHPL, Protocolos, Leg.349-15, fol.40.

²⁶ El consumo de carne constituía un elemento de distinción social, caracterizando la dieta de los privilegiados. Cfr. entre otros CHARBONNIER, Cl.: “La consommation des seigneurs auvergnats du XVème au XVIIIème siècle” in *Annales E.S.C.* 30, 1975 (p.p.465-477) p.p.474.; LARQUIE, C.: “Alimentation et consommation en Nouvelle Castille: les tables de la Maison de Gandia en 1676” in *Actas II Jornadas Metodología Histórica Aplicada (I)*, Santiago, 1984, p.p.230-231.; HERNANDEZ BERMEJO, Mª.A.: “La alimentación de los privilegiados: La familia Carvajal a finales del S.XVIII” in *Norba*, 5 (1984) (p.p.179-189) p.p.186.

sacrificar un animal de esta especie, aunque algunas optan por destinar al consumo familiar vacas viejas ya inservibles para el trabajo agrícola²⁷.

Algunos ilustrados como el P. Feijóo hacen referencia a la escasa presencia de este tipo de carne en la alimentación del campesino gallego:

“... el uso de la carne es rarísimo. El labrador gallego ceba reses de carne privilegiada, y nuevo tántalo, está condenado a abstenerse de este regalo. Sólo una vez al año, el día de la fiesta del patrón de la aldea, o en cualquier otra solemnidad de esta importancia, figura en su plato alguna substanciosa tajada...”²⁸.

Por lo que respecta al interior lucense, resulta difícil cuantificar el consumo de carne vacuna por parte de la población rural, sin embargo los inventarios de algunas casas campesinas (en torno al 5-10 %), muestran piezas de cecina de vaca²⁹, aunque más frecuente resulta encontrarlas en las despensas de casas hidalgas o en las del cle-ro rural³⁰.

Hasta el momento hemos visto como las carnes saladas de cerdo y en menor medida las de vaca curadas al humo, constituyen uno de los pocos productos cárnicos de que dispone el campesino para acompañar con el pan, y hacer frente a los rigores del invierno. Sin embargo, en ocasiones especiales, la dieta se altera un poco, consumiendo carnes como las de carnero o pollo.

El ganado lanar, de menor coste que el de vacuno³¹, está muy extendido entre el campesino del interior lucense, y tanto el número de cabezas de ganado ovino-caprino por vecino (media de 12-24), como el porcentaje de casas con ejemplares de esta cabaña (más del 80 %) muestran la importancia de este tipo de ganado. No obstante, la carne de carnero o cabrío, no forma parte importante de la dieta diaria del campesino, puesto que el hecho de que este ganado se reserve a la producción de lana y leche para la elaboración de derivados lácteos, hace que apenas se sacrifiquen animales de esta

²⁷ *(26-XII-1757) Inventario de Pedro Torneiro, vº de Fontao, feligresía de S.Jorge de Rebordeos: “*dos vacas de media linea que una es vieja y se a de matar en la presente sazón para zizar y consumir entre los que declaran y más familia de casa...*” AHPL, Protocolos, Leg. 507-4, fol.163. *(22-XII-1759) Inventario de Domingo Abraira, vº de Sarceda (S.Ciprián de Montecubeiro): “*dos vacas que se mataron y consumieron por ser viejas entre los que declaran y más familia...*” AHPL, Protocolos, Leg.508-1, fol.160.

²⁸ P.FEIJOO: *Theatro Crítico*.

²⁹ Porcentaje de casas con existencias de cecina de vaca según los inventarios (1640-1850)

Período	Total Invent.	Con Cecina	%
1640-1699	243	14	5,7
1700-1850	497	45	9,0

* Sirva de ejemplo:(10-VII-1748) Inventario de Domingo Ferreiro, vecino de Sta. Mª. del Monte: “*un cuarto de vaca cecina y una espalda...*” AHPL, Protocolos, Leg. 505-4, fol.92.

³⁰ *(1-IV-1744) Inventario de D.Francisco Pardo, vº de Sta. Mª. de Uriz: “*veinticuatro tocinos, una vaca y media cecina, ocho untos de veinticuatro libras de peso...*” AHPL, Protocolos, Leg. 504-8, fol.31. *(26-IV-1774) Inventario de D.Diego Cabarcos: “*ocho tocinos, tres quartos de vaca cecina, veinte libras de unto...*” AHPL, Protocolos, Leg.509-1, fol.59.

³¹ Mientras que el precio de una cría de vaca oscila entre los 15-28 rs.vn., la de oveja y cabra sólo cuesta alrededor de 2-3,5 rs.vn. Respuesta Nº 18 al Interrogatorio del Catastro de Ensenada de las parroquias de Arcos, Barredo y Bolaño. AHPL, Hacienda 416/895, 415/893, 556/1056.

especie, más que en ocasiones especiales como las ofrendas y pitanzas de los funerales, banquetes de boda o fiestas del patrón³².

Este tipo de carne suele ser consumida con mayor asiduidad por las clases pudientes; hidalgos y curas párrocos adornan sus mesas con algún que otro carnero procedente de las rentas y ofrendas satisfechas por los campesinos³³.

Tabla 4
 Evolución del Nº de aves/vecino y porcentaje de
 propietarios de aves de corral según los inventarios (1640-1850)

Período	Invent.	Nº aves	aves vecino	Propietarios	aves Propietarios	% Propietarios
1640-1669	70	87	1,24	22	3,9	31,4
1670-1699	173	109	0,63	24	4,5	13,8
1700-1729	199	203	1,02	48	4,2	24,1
1730-1759	117	187	1,59	46	3,8	41,8
1760-1789	106	259	2,44	72	3,5	67,9
1790-1819	51	4	0,07	3	1,3	5,8
1820-1849	24	47	1,95	11	4,2	45,8
	740	896	1,21	226	3,9	30,5

Por lo que respecta a las aves, la Tabla 4, elaborada a partir de la información que nos proporcionan los inventarios post-mortem, muestra el carácter relativamente popular de este tipo de animal en los corrales de la zona. Sin embargo la mayoría de las aves son destinadas para “*engordar o cebar capones*”³⁴, con el fin de satisfacer las rentas a los dueños del dominio³⁵, y las que quedan en casa suelen ser reservadas para consumir en días señalados³⁶.

³² *(1767) Testamento de Alonso de Castedo, vº de Francelos: “*ofrenda de seis panecillos, un carnero y una cañada de vino...*” AHPL, Protocolos, Leg.594-4. *(26-XII-1757) Inventario de Pedro Ferrero, vº de Fontao (S.Jorge de Rebordeas): “*un buey, una vaca, tres carneros, doce fanegas de centeno y dos de trigo, un carnero de ofrenda al cura, gastos de entierro...*” AHPL, Protocolos, Leg.507-4, fol.163.

³³ La carne de ovino-caprino tiene cierto carácter elitista. La Hidalguía y Nobleza consume habitualmente este tipo de carne en detrimento de otras más populares como la de cerdo. Cfr.LARQUIE, C.: opus Cit. p.p.225-242.

³⁴ *Inventario de Pedro Rodríguez, vº de S.Miguel de Cubelas: “*tiene seis gallinas para engordar o cebar para capones y además tres gallinas y un gallo...*” AHPL, Protocolos, Leg.602-4, fol.107.

³⁵ A mediados del S.XVIII en las parroquias de Arcos, Barredo y Bolaño de la Jurisdicción de Castroverde, se constatan 3 gallinas y 152 capones como pago de rentas. AHPL, Sección Hacienda, Leg.416-895, 415/893, 556/1056. Además, en 464 contratos agrarios analizados se pagan 182 capones y 18 gallinas en concepto de rentas. Cfr. SOBADO CORREA, H.: Opus Cit. Tabla 27 del Apéndice.

³⁶ *Inventario de Inés González, vº de Sto. Tomás de Tordeia: “*cuatro gallinas y un gallo gastadas en los funerales...*” AHPL, Protocolos, Leg. 404-2, fol.92.

Aunque el ave más común en las casas campesinas es la gallina, también aparece algún pato y ganso³⁷.

Las piezas de caza y pesca, también constituían un importante complemento a la alimentación familiar. La caza menor tenía gran importancia en el interior de la antigua Provincia de Lugo; a mediados del S.XIX Madoz, nos informa sobre la abundancia de perdices, liebres, codornices, becadas y otras aves³⁸; a ello hay que añadir las alusiones de sus habitantes recogidas en documentos manejados, que reflejan una predilección por las piezas pequeñas: “*andava a las perdices...*”, “*con el motivo de andar a las liebres...*”³⁹.

La caza mayor era menos común entre los campesinos, puesto que animales como los corzos, ciervos y jabalíes, resultaban difíciles de cazar sin armas de fuego, utensilios de los que disponía un bajo porcentaje de la población⁴⁰.

Caza y pesca aparecen reguladas por las justicias locales; en la reglamentación introducida en el año 1794 por el Juez D. Joseph Saavedra y Basanta para los vecinos de la Jurisdicción de Castroverde, se incluye un apartado dedicado a regular dichas actividades:

“...Que ninguna persona cace, ni pesque en los meses prohibidos, ni en tiempo de nieves y que los del estado llano sólo puedan usar de estos entretenimientos en los días que no sean de trabajo, y lo mismo se entienda con los hijosdalgos que no tengan cuatrocientos Ducados de renta anual, según las reales disposiciones, pena de procederse contra unos y otros...”⁴¹.

Aunque en el Antiguo Régimen la caza constituía una actividad lucrativa, propia de los grupos privilegiados, el campesino debió desarrollar su ingenio para llevar a la mesa familiar alguna que otra pieza⁴².

Además de la caza, la zona contaba con una pesca fluvial rica; Itinerarios y Diccionarios Geográficos de la primera mitad del S.XIX así lo reflejan:

En 1810 José de Villarroel dice de que: “*El Miño abastece de magníficos sábalos, salmones, lampreas y otros sabrosos pescados...*”⁴³. Mientras que hacia 1850 según Madoz: “*se pescan buenas truchas, anguilas y otros peces de río...*”⁴⁴.

³⁷ *Inventario de Bartolomé Rabea, vº de St. Tomé de Tordeia: “*tres patas ...*” AHPL, Protocolos, Leg.404-8, fol.33. *(26-IV-1741) Inventario de Agustín Rodríguez, vº de Currás, (S.Martín de Carral): “*cinco gallinas, cinco patas, un ganso y ocho patos ...*” AHPL, Protocolos, Leg.381-5, fol.23.

³⁸ MADDOZ, P.: Diccionario Geográfico-Estadístico de España y sus posesiones de Ultramar. Madrid, 1850.

³⁹ AHRG, Serie Vecinos, Leg.16171/34. Madoz habla, hacia 1845 de la importancia de la caza en la provincia de Lugo: “*La caza menor se encuentra en todas direcciones, y alguna mayor en la parte oriental y límite con la provincia de Oviedo*” Madoz, P.: Op. cit. p.p.743

⁴⁰ El porcentaje de vecinos que poseen armas de fuego a lo largo del Antiguo Régimen es escaso; de un total de 666 Inventarios analizados entre 1640 y 1799 sólo 24 (el 3,6 %) poseen armas de fuego.

⁴¹ AHRG, Serie Vecinos, Leg.23090/14.

⁴² Los campesinos utilizaban varios métodos de caza (trampas, lazos...) Cfr. LORENZO FERNANDEZ, X.: A Terra. Vigo, 1982, p.p. 267.

⁴³ VILLARROEL, José (de): Diccionario Nomenclátor de las ciudades, villas, aldeas y prioratos de todo el Reyno de Galicia. 1810. p.p.XXX. BSE. Foll.XIII (94).

⁴⁴ MADDOZ, P.: Op. Cit. p.p.743.

A mediados del S.XVIII existían canales de pesca en varias parroquias de los municipios de Lugo y Otero de Rey, en los cuales se capturaban sobre todo anguilas⁴⁵. Aunque muchas de éstas tenían como destino el pago de rentas⁴⁶, no es de extrañar, que alguna pieza cobrada al río llegara a las mesas de los campesinos, lo que rompía con la monotonía de una dieta diaria sobrecargada de lípidos, grasas y féculas.

Por lo que respecta al consumo de pescado procedente del mar, Madoz, habla de que la costa lucense “*proporciona en abundancia abadejo, congrio, merluza, robadiza, sardinas, parrochas, bogas, boquerones y otros peces y marisco, pero todo se consume en fresco...*”⁴⁷.

A pesar de la abundancia de pesca en las costas gallegas, el consumo de este tipo de pescado en el interior lucense tenía escasa importancia, debido a las malas comunicaciones entre costa e interior. Las sardinas eran una de las especies más populares en las mesas campesinas⁴⁸, aunque también se constatan otras como el pulpo⁴⁹, consumido sobre todo en las ferias.

Así pues, carnes como las de carnero y pollo, junto con alguna que otra perdiz o liebre cazada en los montes del entorno, y acaso una pieza de pescado, rompían la monotonía de la dieta diaria y aportaban a la mesa campesina ricas proteínas.

La religión católica prohíbe a todos los fieles el consumo de carne y grasas animales en ciertas épocas del año, los llamados días de abstinencia o “días de vigilia”; sin embargo estas normas no siempre son cumplidas por los fieles.

Hacia 1672, A.Jouvin, viajero francés que pasa por tierras gallegas observa lo siguiente:

“En España se reúne mucho dinero para hacer la guerra a los Turcos, con billetes que son un permiso para comer carne los sábados y en la Cuaresma, que nuestro Padre Santo envía allí todos los años, y sin ese permiso no se puede comer allí los sábados menudillos de cordero o de vaca, que llaman “cosa de sábado”, así como tampoco tocino. Pero en Galicia, donde el pan es muy pobre, comen el viernes la sopa con tocino y grasa...”⁵⁰.

⁴⁵ El catastro de Ensenada constata en 1753, la existencia de canales de pesca en las parroquias de Santiago de Meilán, Sta. M^a. Magdalena de Adai, Santiago de Piugos, Sta. Eulalia de Cuiña, S.Pedro Fiz de Robra, S.Juan de Otero de Rey, Sta. M^a de Cela y Santiago de Gaiosio entre otras. AHPL, Hacienda, Legs. 4489, 1796, 141, 3355, 5213, 1526, 4844, 2835.

⁴⁶ (1753)Ej: *Juan de Castro de Casanova, v^o de Santiago de Meilán paga a D.Joseph Moscoso y Romay, v^o de La Coruña “**cinco docenas de anguilas**”. * Juan de Castro, v^o de Santiago de Meilán paga al Cabildo de Lugo: “**ocho anguilas**, dos capones, un tercio de cabrito, medio carnero y diecisiete maravedíes” AHPL, Hacienda, Leg.4493.

⁴⁷ MADOZ, P.: Op. cit. p.p.743

⁴⁸ “las sardinas, el maná de España y sobre todo de Galicia, que es la buena carne de un gallego que come la sardina, como el Piamontés sube a la colina y el francés despluma a la gallina...” A.JOUVIN (1672): El Viaje de España y Portugal. in GARCIA MERCADAL, J.: op. cit. T.II, p.p.784.

⁴⁹ *(14-XII-1762) Inventario de Antonio Ramos, v^o de Sta. Eulalia de Bolaño: “seis libras de pulpo...” AHPL, Protocolos, Leg.508-4, fol.163.

⁵⁰ GARCIA MERCADAL, J.: Viajes de extranjeros por España y Portugal. Madrid, 1952, T.II, p.p.752.

Las observaciones de este viajero abundan sobre una doble cuestión. Por una parte hace referencia a la compra de bulas por las clases privilegiadas, lo que les permite consumir carne en época de vigilia⁵¹, y por otro lado menciona el incumplimiento de los ayunos por parte de las clases populares gallegas, quiénes acuciadas por la necesidad o ante la imposibilidad de contar con otros alimentos alternativos a la carne (pescado, por ejemplo), recurren al consumo de derivados del cerdo, transgrediendo las normas de la Iglesia.

En la diócesis de Lugo, algunas sinodales incidían en la necesidad de cumplir los ayunos:

“Declaramos, que en los días de vigiliás y ayuno, Quaresma y quatro témporas no se pueda comer pringue de lardo, unto ni manteca de lechón ...”⁵².

Pero estas normas son incumplidas con cierta frecuencia, como muestran las sinodales del obispado:

“Hemos sabido que en varias parroquias de un mismo partido y arciprestazgo se practican opiniones contrarias en puntos muy importantes, como el permitir trabajos en los días de fiesta entera, usar de manteca de lechón en los días de ayuno, tanto de Quaresma, como de temporas y vigiliás, alegando algunas costumbres que realmente no hay, y están reprobadas por las sinodiales de este obispado...”⁵².

1.4. Los alimentos líquidos

En la Galicia de Antiguo Régimen muchos de los alimentos se ingieren de forma líquida. Caldos, papas y sopas, forman parte importante de la dieta alimentaria y en ocasiones constituyen el plato único de algunas comidas.

El caldo, elaborado normalmente con berzas, habas, nabizas y algún que otro condimento, puede ser el equivalente a la sopa en el caso francés, verdadero plato fuerte de las comidas principales para Ernest Labrousse⁵³.

Según A. Vicenti, en la Ulla la comida de mediodía de un labrador solía reducirse a “*caldo de berzas, patatas y habichuelas, condimentado con una escasa porción de tocino rancio por los ricos, con la desabrida grasa del unto por los pobres*”⁵⁴.

Para Formoso Lamas, profundo conocedor de la vida del paisano, “*el obrero gallego se sostiene con un calducho de grelos, un cuarteron de pan inverosímil (...) y con un puñado de castañas*”⁵⁵. Sin embargo, se pregunta ¿Qué caldo será aquél que no contiene más grasa que la décimaquinta parte de media libra de unto?⁵⁶.

⁵¹ Esto ha sido observado por otros autores: “La Prohibición eclesiástica de comer carne en vigilia es acatada rigurosamente por los menos favorecidos, pero suavizada para los ricos, quienes mediante la compra de bulas recibían de la propia Iglesia la autorización para comer carne incluso en Cuaresma” HERNANDEZ BERMEJO, M^a.A.: opus Cit. p.p.186.

⁵² Sinodial de D.Felipe Pelaez Caunedo, Obispo de Lugo (15-V-1799) BGS, Foll. 266-3 p.p.6.

⁵³ ERNEST LABROUSSE: Fluctuaciones económicas e Historia social. Madrid, 1973 p.p.296-297.

⁵⁴ Cfr. Aldeas, aldeanos y labriegos en la Galicia tradicional. Prudencio Rovira, Nicolás Tenorio y Alfredo Vicenti. Edición e introducción de J.Durán. Madrid, 1984, p.p.192.

⁵⁵ FORMOSO LAMAS: La vida de la aldea en Galicia. en GRR, Junio 1888.

⁵⁶ SAURIN DE LA IGLESIA, M^a.R.: Apuntes y documentos para una Historia de Galicia en el S.XIX. La Coruña, 1977.

Estas descripciones del consumo del caldo relativamente tardías (segunda mitad del S.XIX), pueden considerarse extensibles al S.XVII y XVIII, y con pequeñas variantes comarcales, dicho alimento constituía el plato fuerte de la jornada.

En las huertas del interior lucense, además de berzas y nabizas, también aparecen algunas leguminosas. Varios inventarios post-mortem muestran existencias de habas y lentejas en casas campesinas⁵⁷; estas leguminosas se emplean en la elaboración de guisos y potajes, condimentados con pequeñas porciones de carne de cerdo (tocino, unto), platos caloríficos, de alto poder nutritivo, adecuados para hacer frente a los duros inviernos del interior.

Con la introducción de la patata en la segunda mitad del S.XVIII⁵⁸, los campesinos de la Galicia interior cuentan con un nuevo ingrediente para sus caldos y potajes, así como un interesante complemento alimenticio y sustituto del pan⁵⁹.

Una vez superado el inicial rechazo a este tubérculo y perfeccionada la forma de prepararlo, la patata llega a constituir uno de los productos con mayor presencia en las mesas del campesino lucense.

Otros alimentos líquidos bastante comunes eran las papas de harina, la leche con migas y a veces las sopas. En el caso del área Atlántica las “papas de millo” eran desayuno común de los campesinos⁶⁰. Sin embargo dada la escasa extensión del maíz

⁵⁷ *(21-X-1657) Inventario de Simón de Queizán, vº de Castedo: “*media fanega de lentejas...*” AHPL, Protocolos, Leg.206-1, fol.27 *(11-IV-1776) Inventario de Pedro da Veiga, vº de Sta. Eulalia de Boiaño: “*un ferrado de favas...*” AHPL, Protocolos, Leg.602-3, fol.34. * (4-II-1763) Inventario de Joseph Gómez, vº de Sta. Mª.Magdalena de Pena: “*un ferrado de habas y media fanega de lentejas ...*” AHPL, Protocolos, Leg.508-5, fol.22.

⁵⁸ La patata aparece tardíamente; en la comarca de Narla este tubérculo se detecta a fines de los años 50 del S.XVIII, aunque los inventarios no lo incluyan hasta principios del S.XIX; en la Tierra de Castroverde aparecen en torno a 1770, mientras que en el concejo de Burón en 1788 la producción de patatas ya constituía el 50 % de la de centeno. PEDROUZO VIZCAINO, O.: Opus Cit. p.p.130-133.; SOBRADO CORREA, H.: Opus Cit. p.p. 154-157.; SAAVEDRA FERNANDEZ, P. opus Cit. p.p.45-47. Para una visión rápida del fenómeno en Galicia Cfr. MEIJIDE PARDO; A.: Testimonios Históricos sobre la antigüedad del cultivo de la patata en Galicia. La Coruña, 1984. Al igual que en Galicia, en Europa Centro-Septentrional la grave carestía de 1770-72, da un impulso favorable a la difusión de la patata. Cfr. entre otros: ABEL; W.: Congiuntura agraria. p.p. 308-309.; MASEFIELD; G.b.: “*prodotti agricoli e bestiame*” in RICH, E.E.; WILSON, C. (eds.): L'espansione economica dell'Europa nel cinque e seicento. Storia Economica di Cambridge. Turin, 1975. vol.IV, p.p. 344-347.

⁵⁹ La patata, tubérculo que en un principio tuvo una escasa aceptación entre el campesino gallego, a partir de finales del S.XVIII pasó a ser uno de los alimentos más presentes en las mesas de las casas del interior lucense. Miñano hacia 1826 hace alusión a la importancia que va adquiriendo en la alimentación: “*...al principio se dio a los ganados, pero muy en breve sirvió para alimento de la familia del labrador y hoy la vemos hacer papel en las mesas de las personas acomodadas y aun de los ricos...*” MIÑANO,S.: Opus Cit. Tomo IV, p.p.255.La introducción de este tubérculo, supuso una disminución sensible del consumo de cereales en varios puntos de Europa, debido a su gran rendimiento por superficie sembrada. Cfr. MORINEAU, M.: “*La pomme de terre au XVIII siècle*” in *Annales*, N°6 T.II, 1970, p.p.1767-1785. SLICHER VAN BATH, B.H.: Storia agraria dell'Europa Occidentale. 500-1850. Torino, 1972., p.p.128.

⁶⁰ Ramón Villares habla del consumo de este tipo de papas para el área rural compostelana. Cfr. VILLARES PAZ, R.: “*El consumo alimenticio en el área rural compostelana a fines del S.XVII*” in *Compostellanum*, XVII N°1-4, 1972, p.p.69.

en la Galicia interior, en esta zona primaba la harina de centeno -algunas veces de trigo-, mezclada con agua o leche, alimento fácil de elaborar y de buena asimilación por parte de niños y ancianos.

De la importancia de este tipo de alimentos líquidos en la dieta del campesino da fe el refranero gallego, al hablar del endeudamiento del labrador:

“venderónme os bois , vendéronme as vacas,
o pote do caldo e a cunca das papas”

El hecho de que se identifiquen ambos útiles de cocina con algo tan esencial para la explotación agrícola como el ganado bovino, da una idea de la importancia del caldo y las papas en la alimentación del campesino gallego.

Por lo que respecta a las sopas, éstas tienen en Galicia menor tradición que en el país vecino⁶¹, sin embargo parece ser que a veces se preparaban sopas a base de tocinno. Además, es posible que en alguna ocasión, sobre todo cuando había algún miembro de la familia enfermo, se hiciese una sopa de carne o gallina. El refranero popular ensalza las cualidades medicinales de este tipo de brebajes: “caldo de galiña é pó enfermo a millor meiciña”⁶².

1.5. Plantas y frutos

Además de las plantas que hemos visto empleadas para la elaboración de caldos, papas y potajes, el campesino comía de vez en cuando alguna verdura como los “grellos” en la temporada de invierno, lechugas en verano y herbellos en distintas épocas del año⁶³. Por otra parte, podía recurrir a plantas silvestres como los “berros”, presentes en los abundantes riachuelos y remansos de la zona; éstos se comían en ensalada, solos o mezclados con otras hierbas campestres como la pamplina de agua, hierba de canónigos o lechugilla dulce⁶⁴.

⁶¹ La sopa constituye uno de los platos más importantes en la dieta cotidiana del campesino francés. sobre el particular véanse entre otros los trabajos de ERNETS LABROUSSE: Op. Cit. p.p.297; GUILLOLON-METZ; F.: “Persistence de consommation de quelques plats anciens en Basse-Normandie. Premiers resultats d'une enquete nutritionnelle” in *Alimentation e Regions*. Actas du colloque “cuisines, régimes alimentaires, espaces régionaux” (Nancy ,Septiembre,1987) Presses Universitaires de Nancy, 1989. (p.p.91-102), p.p.96-98.; PICHERAL, H.: “Analyse spatiale des habitudes alimentaires en Loreze: huile, soupe et cochonnaille” in *alimentation e Regions ...op. cit.* (p.p.51-70), p.p.61.

⁶² MOREIRAS SANTISO, X.: Os mil e un refras galegos do home. Lugo, 1977, p.p.63.

⁶³ El nabo es una planta muy completa para el campesino, puesto que con su parte interna alimenta al ganado, y sus partes externas (nabiza y grelo) constituyen un importante complemento alimenticio para la familia. Otras plantas como los herbellos aparecen en algunas casas campesinas, ej. *(26-XII-1740) Inventario de Francisco Eiras, vº de Frontoy (Castroverde): “cuatro cuartillos de herbellos y tres cuartillos de habas ...” AHPL, Protocolos, Leg.504-3, fol.115.

⁶⁴ El berro, conocido también como berrio o mastuerzo de agua, pertenece a la familia de las Crucíferas, su sabor recuerda al de la mostaza, solo que más suave y dulce; crece en suelos encharcados y posee cualidades de tipo médico: limpia el vientre, mata las lombrices intestinales, provoca la orina y combate el reuma, la bronquitis y toda clase de enfermedades catarrales.

Por otra parte, moras, arándanos, grosellas, fresas silvestres y otras bayas recogidas en los montes próximos, aportan a la mesa un interesante complemento a la dieta estival, consumidas frescas o como ingrediente para preparar succulentas mermeladas⁶⁵.

Las cebollas, plantas de gran contenido vitamínico, también estaban presentes en la alimentación del campesino del interior; en algunos inventarios de bienes del S.XVIII pertenecientes al centro de la provincia de Lugo se detectan ristras de este tipo de bulbos⁶⁶, a buen seguro consumidos crudos como simples acompañantes del pan o como condimento de otros platos.

En Otoño, la fruta adquiere cierta importancia en la dieta alimentaria. El Catastro de Ensenada informa sobre la existencia de cerezos, perales, manzanos y castaños en el interior lucense, árboles que proporcionan una importante provisión de fruta, de lo cual dan cuenta algunos inventarios⁶⁷.

De todos estos frutos destacan sin duda las castañas. Éstas, constituían un importante alimento para el campesino a la vez que disminuían el gasto de pan a lo largo de gran parte del año. Miñano hacia 1826 elogia las cualidades de este fruto:

“El castaño que por la suma utilidad que ofrece, puede llamarse sin reparo, el árbol del pan de esta parte del mundo, crece y da abundantes frutos en toda Galicia. La castaña sirve de alimento a los naturales y disminuye mucho el gasto del pan. El gusto delicado del tocino de las provincias de Lugo y Orense dicen que se debe a las castañas que comen los cerdos...”⁶⁸.

En Galicia crecían bastantes hierbas silvestres para la alimentación humana, además de las ya citadas destacan entre otras : la “herba acedeira”, “herba alleira o herba do allo”, “herba das culleres”, todas ellas consideradas aperitivas, diuréticas y adecuadas para consumir en ensalada. Cfr. voz Herba in G.E.G. Tomo XVII, p.p.65-82.

⁶⁵ Las moras o amoras, fruto de diversas especies del género *rubus* (silvas), crecen en abundancia en setos, ribazos y bordes de caminos. Su composición en un 7 % de azúcares, diversos ácidos (cítrico, láctico etc..) y vitamina C, las hace atractivas para la alimentación humana, bien frescas o en mermelada. Están indicadas para combatir enfermedades de la boca y presentan propiedades astringentes. Los arandos o uvas de monte y las grosellas, constituyen otros frutos silvestres presentes en los montes gallegos y de gran interés para la alimentación del campesino gallego; ambas poseen aplicaciones medicinales como remedio a infecciones, inflamaciones gastro-intestinales, afecciones cutáneas y para calmar la fiebre. Cfr. SALINERO CORRAL, M^a.C.: El grosellero. Pontevedra, 1989.

⁶⁶ Ej: *(7-IX-1759) Inventario de Felipe López, v^o de Sta. Eulalia de Bolaño. “*dos ristras de cebollas...*” AHPL, Protocolos Leg.508-1, fol.109.

⁶⁷ *(10-X-1579) Inventario de Elena Cedrón, v^a de Caraña: “*una porción de manzanas...*” AHPL, Protocolos, Leg.508-1, fol.125.

⁶⁸ MIÑANO, S. op. cit. T.IV, p.p.259.

Tabla 5
Distribución mensual de las existencias de castañas
por explotación según los inventarios (1640-1850) (en fanegas)

	Castañas verdes	Castañas secas
Ene.	3,5	0,6
Feb.	5,3	1,2
Mar.	-	0,8
Abr.	0,7	2,5
May.	-	1,0
Jun.	-	3,5
Jul.	-	1,1
Ago.	-	-
Sep.	-	-
Oct.	5,0	-
Nov.	6,6	0,5
Dic.	5,7	2,8

Algunas casas almacenan anualmente importantes cantidades de castañas⁶⁹, éstas se recogen hacia Octubre, desde este momento hasta el mes de Febrero el campesino cuenta con castañas verdes, el resto son secadas en los cainzos, soliendo tener provisión hasta principios del verano.

Las castañas, de menor valor nutritivo que el pan, se comían cocidas o asadas a modo de postre; en ocasiones acompañadas con leche⁷⁰.

Otros frutos que se conservan comestibles prácticamente todo el año son las nueces y avellanas. Estos frutos secos tienen un alto poder energético: las nueces son ricas en vitamina C y además constituyen un remedio medicinal para algunas dolencias⁷¹.

1.6. Alimentos ricos en Proteínas

Los alimentos ricos en proteínas apenas aparecen reflejados en los Inventarios; leche y huevos no son mencionados nunca, y derivados lácteos como la manteca y el queso, lo hacen de forma muy minoritaria.

⁶⁹ *(13-I-1682) Inventario de Alonso Lamela, vº de S.Miguel de Cubelas: “*se cogieran un año con otro veinte fanegas de castañas...*” AHPL, Protocolos, Leg.231-7, fol.38.

⁷⁰ Las castañas desempeñan un papel fundamental en la alimentación de los campesinos así como en la ceba del ganado de cerda en diversidad de zonas de Europa. Cfr. entre otros: BERCE, Y.M.: *La vie quotidienne dans l'Aquitaine du XVIII siècle*. Hachette, Biarritz, 1978.

⁷¹ Dolencias tales como forunculosis, encoramiento de heridas, anginas y garganta o como astringente. Cfr. FONT QUER, P.: *Plantas medicinales. El Dioscórides Renovado*. Barcelona, 1976.

En el Antiguo Régimen este tipo de productos eran considerados más un elemento curativo que un alimento⁷², por lo que aparecen prácticamente reservados al consumo de las personas enfermas⁷³.

Al viajero A.Jouvin le resulta curioso que en España la manteca “*se encuentra tan sólo en casa de los boticarios que preparan con ella remedios...*”⁷⁴.

No obstante, algunas casas acomodadas cuentan con pequeñas porciones de manteca o algún queso que enriquecen su dieta con aportes proteínicos⁷⁵.

El mutismo de las fuentes contrasta con la tendencia europea, donde los productos lácteos son considerados alimentos populares⁷⁶. Es de estrañar esa ausencia de menciones en los inventarios, puesto que fuentes de tipo narrativo como los relatos de viajes, hacen alusión a la abundante existencia de productos lácteos en territorio gallego:

“...las montañas a causa del frío, no pueden producir trigo, aunque no faltan viandas y hay huevos, leche y pollos en abundancia y muy baratos...”⁷⁷.

Dicho silencio puede ser debido a la omisión sistemática de los inventarios⁷⁸, pero también a que este tipo de productos se reservaban para vender en las ferias y en el mercado de la ciudad de Lugo, así como para el pago de rentas⁷⁹.

⁷² “*La leche se considera más un producto farmacéutico que un alimento*” ENRIQUEZ MORALES, M.J.; GELABERT GONZALEZ, J.E.: “Un aspecto del consumo alimenticio en la España de la segunda mitad del S.XIX” in *Hispania*, 138 (1978) p.p.617-635. La dieta diaria por enfermo del Real Hospital de Santiago incluía productos como los huevos y la manteca. ENRIQUEZ MORALES, J.M.: *Sondeos sobre alimentación y consumo hospitalario en el Real Hospital de Santiago*. Tesis de Licenciatura inédita. Universidad de Santiago, p.p.627.

⁷³ *(3-VIII-1725) Inventario de Josepha Fernández, vº de Villabad: “cuatro piezas de manteca de una libra cada una comprada a trece cuartos y medio la libra para el consumo y gasto de los que padecía en sus días dicha su muger” AHPL, Protocolos, Leg.406-3, fol.54.

⁷⁴ A.JOUVIN: *El viaje de España y Portugal* (1672), recogido por GARCIA MERCADAL, J.: op. Cit. Tomo II, p.p.748.

⁷⁵ Ej: *(26-XII-1740) Inventario de Francisco Eiras, vº de Frontoy: “seis quesos de aro y una olla llena de manteca que serán cuatro cuartillos” AHPL, Protocolos, Leg. 504-3, fol.115. * (8-X-1761) Inventario de D.Antonio Seixas, cura de Sta. Mª. del Monte: “tres quesos y doce libras de manteca de vaca...” AHPL, Protocolos, Leg.508-3, fol.89.

⁷⁶ Leche, queso y huevos forman parte importante de la dieta alimentaria de varias zonas de Europa Cfr. entre otros: BRAUDEL, F.: *Civilisation matérielle et capitalisme, XV-XVIII e siècle*, París, 1979. SLICHER VAN BATH, B.H.: op. cit. p.p.399; POITRINEAU, A.: “L'alimentation populaire en Auvergne au XVIIIe siècle” in *Annales*, 1962 p.p.327-331.

⁷⁷ A.JAUVIN (1672): *El viaje de España y Portugal*. in GARCIA MARCADAL, J.: op. cit.T.II, p.p.784.

⁷⁸ Semejantes omisiones advierte Baulant, quien apenas encuentra quesos, manteca, leche, huevos, pollos y miel. BAULANT, M.: op. cit. p.p.507.

⁷⁹ Ej: Antonio Pérez, vecino de Santiago de Meilán paga en concepto de renta a D.Carlos del Riego, vecino de Cangas de Tineo: “quince ferrados de centeno, seis ferrados de trigo, medio carnero, medio cabrito, dos capones, un pollo y una docena de huevos” AHPL, Hacienda, Leg. 4493.

1.7. Otros Productos

Tabla 6
Evolución del N° de colmenas por vecino/explotación y porcentaje de explotaciones con colmenas.(1640-1849)

Período	N° Colmenas	Colm./Vno.	Colm./Explot.	% Propiet.
1640-1669	73	1,0	8,1	12,8
1670-1699	166	0,9	6,6	14,4
1700-1729	282	1,4	7,8	18,1
1730-1759	151	1,2	5,8	22,3
1760-1789	666	6,2	25,6	24,6
1790-1819	62	1,2	4,1	29,5
1820-1849	78	3,2	12,0	25,0

Otro producto relativamente abundante en la zona era la miel. La Apicultura estaba bastante extendida en la Provincia de Lugo; la Tabla 6 refleja una evolución positiva del N° de colmenas por vecino y explotación, así como un incremento del porcentaje de explotaciones con colmenas. El uso de la miel era mayoritariamente para consumo propio de la familia como edulcorante alimenticio, aunque también podían destinar parte a la venta. Este tipo de alimento, de gran poder energético, era considerado un producto con cualidades medicinales y formaba parte de la dieta diaria de algunos hospitales como el Real de Santiago⁸⁰.

2. Bebidas

Hasta el momento nos hemos referido a la comida que solían consumir los campesinos del interior lucense, pero ¿y la bebida? Parece ser que la bebida más corriente era el agua. El consumo de vino era minoritario a juzgar por el escaso porcentaje de inventarios que lo mencionan⁸¹. Para la economía campesina el vino resultaba caro, por lo que sólo aparece en casas con cierto nivel adquisitivo.

Aunque existe cierto tráfico de vino en la zona, procedente de las zonas productoras del Ribero, éste está destinado mayoritariamente a abastecer las tabernas.

Otras bebidas como las coloniales apenas se mencionan, aunque se intuye su consumo por algunos sectores de la sociedad como la hidalguía y el clero, puesto que en algunos inventarios aparecen “chocolateras” y “tazas para el café”⁸².

⁸⁰ ENRIQUEZ MORALES, M.J.: Sondeos sobre alimentación ...op. cit. p.p.627.

⁸¹ De 666 inventarios analizados en la Jurisdicción de Castroverde, sólo 5 (el 0,75 %), tenían existencias de vino, de ellos 2 pertenecían a curas párrocos, 1 a un hidalgo y los 2 restantes a campesinos.

⁸² *(19-XII-1747) Inventario de D. Joseph Pillado, v° de Sta. Eulalia de Bolaño: “dos vasos de plata de el café...” AHPL, Protocolos, Leg.505-3, fol.112.

Propietarios de Chocolateras según los inventarios (1730-1789)

	N° Propietarios	N° Propiet.	% Propiet.	Hidalgos	% Hidalgos	Total Invent.
1730-1759	4	3	3,1	3	100,0	128
1760-1789	5	4	15,6	3	75,0	32

3. Las Formas de Mesa

Los útiles de mesa de los campesinos se caracterizan por su extremada sencillez, reduciéndose a unas cuantas cuncas y escudillas de madera⁸³. La mayoría de los alimentos se ingerían con los dedos, puesto que los cubiertos eran utensilios prácticamente inexistentes en las casas campesinas.

Estas formas de mesa resultaban un tanto toscas para los viajeros que pasaban por estas tierras:

“ Se ven allí a gentes que comen como nuestros primeros padres, no solamente por la calidad de los manjares, que son muy groseros y preparados sin arte, como la naturaleza los da (...), sino por las maneras toscas y asquerosas como los comen; como el tomar todo sin cuchara ni tenedor, sino con las manos... comer con una avidez glotona, lanzar eructos y regüeldos asquerosos y permitirse toda clase de incongruencias...”⁸⁴.

Conclusiones

El campesino del interior lucense, al igual que la mayoría de los gallegos, tenía una dieta poco equilibrada, sobrecargada de lípidos, rica en grasas y féculas, pero pobre y deficitaria en aportes vitamínicos. Además se trataba de una dieta muy desigual a lo largo del año: con un gran descenso del consumo de cereales en los meses de soladadura y bajo consumo de carne durante el verano.

Sin embargo, a pesar de la fama de pobreza con que contaban nuestros campesinos dentro del conjunto de regiones de la península; comparativamente, su alimentación no era tan mala como podría pensarse. La variedad de recursos que suministraba el suelo gallego, junto con el hecho de que la mayoría de los labradores tenían alguna tierra, pueden explicar una vida con menos estrecheces que otras regiones del Sur. Un recaudador de rentas de principios del S.XVIII observaba lo siguiente a su paso por territorio gallego:

“Observé en las serranías y montañas sus cortedades, mas no vi las miserias que en las Andalucías, Mancha y Extremadura, porque en ellas todos comen, y los vi también vestidos, aunque con medianía, porque cada uno tiene algo de tierras”⁸⁵.

Galicia era una despensa, de la que salían todo tipo de productos con destino al resto de la península, ya a mediados del S.XVI el Licenciado Molina se hace eco de esta realidad:

⁸³ En la Tierra de Castroverde a lo largo del S.XVIII la media de escudillas y platos por vecino era de 11,8 piezas, mientras que el promedio por propietario de 23,6 piezas. SOBRADO CORREA, H.: op. cit. p.p.293.

⁸⁴ Anónimo (1755): Viaje por España. in GARCIA MERCADAL, J.: op. cit. T.III, p.p.417.

⁸⁵ FMOYA TORRES: Manifiesto Universal de los males que envejecidos España padece (...). Sin lugar ni fecha (1730 ?). Tomado por DOMINGUEZ ORTIZ, A.: Sociedad y Estado en el S.XVIII español. Barcelona, 1988, p.p.94.

“Se saca de todo género de provisiones; llévanse a la continua pan a Castilla, cada vez que allí hay necesidad; y muchos vinos por mar. Sácase también gran cantidad de ganados; así mayor como menor; que hay muchas carnicerías en Castilla que cumplen sus obligaciones y pesos con la carne de Galicia. Llévase también muchos puercos en pie, y por mar se sacan tocinos en cantidad (...). Llévase gallinas vivas en cargas, de las que muchas casas de señores se proveen en la corte; hasta llevar acémilas cargadas de huevos, y tantas otras provisiones que sería largo escribir...”⁸⁶.

⁸⁶ Licenciado Molina: Descripción del Reino de Galicia. Mondoñedo, 1550. Recogido por RUIZ ALMANSA, J.: La Población de Galicia, 1500-1945. Madrid, 1948, Tomo I, p.p. (43-54) p.p.49.

APÉNDICE

TABLA 1
EVOLUCION DE LAS EXISTENCIAS DE
CEREALES SEGUN LOS INVENTARIOS (1640-1849)
(en ferrados)

Invent.	Declaran		%	Trigo	%	Mijo	%	Maíz	%	Avena	%	
	grano	Cno.										
1640-69	70	36	2258	96,3	70,0	2,9	-	-	-	-	16,0	0,6
1670-99	173	98	4714	91,1	385,4	7,4	-	-	-	-	20,0	0,3
1700-29	199	77	3891	91,5	189,0	4,4	-	-	-	-	171,4	4,0
1730-59	117	65	2857	89,2	246,8	7,8	35,9	1,1	-	-	57,4	1,8
1760-89	106	66	2919	90,9	210,1	6,5	2,0	0,1	31	0,1	46,0	1,4
1790-19	51	19	384	85,4	43,4	9,6	13,0	2,8	5	1,1	4,0	0,8
1820-49	24	14	788	94,4	44,0	5,2	-	-	2	0,2	-	-

TABLA 2
DISTRIBUCION MENSUAL DE LAS RESERVAS
DE CEREAL SEGUN LOS INVENTARIOS (1640-1699)

*Total Inventarios - 243

*Declaran cereal - 134 (55,1 %)

	Centeno		Trigo		Avena		Mijo	
	A.	B.	A.	B.	A.	B.	A.	B.
Ene	3,5	8,7	0,7	3,0	-	-	0,1	1,2
Feb	8,3	11,7	0,2	1,6	0,1	1,0	-	-
Mar	4,2	8,5	0,2	1,6	-	-	-	-
Abr	1,2	3,2	0,1	3,0	-	-	-	-
May	2,5	5,9	0,6	2,2	-	-	0,3	3,3
Jun	8,4	29,5	0,1	2,0	-	-	0,1	2,5
Jul	1,5	5,0	-	-	-	-	-	-
Ago	25,0	26,6	0,7	2,2	0,3	3,0	-	-
Sep	6,1	16,5	0,2	1,6	-	-	0,1	2,0
Oct	12,4	13,9	0,9	3,6	-	-	-	-
Nov	8,0	13,5	0,4	1,6	-	-	-	-
Dic	4,5	7,0	1,1	2,8	0,1	2,0	-	-
Total	7,1	13,6	0,4	2,3	0,03	2,2	0,05	2,5

TABLA 3
DISTRIBUCION MENSUAL DE LAS RESERVAS
DE CEREAL SEGUN LOS INVENTARIOS (1700-1729)

Total Inventarios - 199; Declaran cereal - 77 (38,6 %)

	Centeno		Trigo		Avena		Mijo	
	A.	B.	A.	B.	A.	B.	A.	B.
Ene	3,1	6,3	0,3	1,0	0,8	2,7	—	—
Feb	2,7	7,9	—	—	0,1	1,0	—	—
Mar	2,5	9,6	0,1	0,5	0,1	0,5	—	—
Abr	2,5	10,1	—	—	—	—	—	—
May	7,7	17,7	—	—	0,1	0,5	—	—
Jun	—	—	—	—	—	—	—	—
Jul	17,8	35,6	0,1	1,0	—	—	—	—
Ago	12,0	24,5	1,7	7,0	—	—	—	—
Sep	7,3	14,6	1,3	8,0	0,6	2,0	—	—
Oct	—	—	—	—	—	—	—	—
Nov	11,8	15,5	0,5	2,8	1,1	5,7	—	—
Dic	3,0	6,5	0,2	1,3	0,1	2,5	—	—
Total	4,8	12,3	0,2	2,4	0,2	2,6	—	—

A: fanegas por vecino . B: fanegas por propietario de cereal.

TABLA 4
DISTRIBUCION MENSUAL DE LAS RESERVAS
DE CEREAL SEGUN LOS INVENTARIOS (1730-1759)

Total Inventarios - 117; Declaran cereal - 65 (55,5 %)

	Centeno		Trigo		Avena		Mijo	
	A.	B.	A.	B.	A.	B.	A.	B.
Ene	0,7	1,5	—	—	0,2	1,0	0,1	0,1
Feb	7,5	20,0	0,1	1,5	—	—	0,1	0,3
Mar	2,6	5,2	0,1	0,1	—	—	0,1	3,0
Abr	5,6	11,2	0,9	13,0	—	—	—	—
May	—	—	0,1	0,2	—	—	0,1	1,0
Jun	1,2	3,0	0,1	0,5	—	—	—	—
Jul	6,8	10,2	0,2	0,5	—	—	—	—
Ago	9,2	46,0	0,8	4,0	—	—	—	—
Sep	7,6	8,9	0,7	1,6	—	—	0,1	1,0
Oct	2,0	4,6	0,2	0,7	—	—	—	—
Nov	5,2	4,6	2,2	3,0	0,1	4,0	—	—
Dic	12,7	19,1	0,6	1,5	0,4	3,1	0,1	1,1
Total	6,0	11,6	0,5	1,9	0,1	2,3	0,1	1,1

TABLA 5
DISTRIBUCION MENSUAL DE LAS
RESERVAS DE CEREAL SEGUN LOS INVENTARIOS (1760-1789)

Total Inventarios - 106; Declaran cereal - 66 (62,2 %)

	Centeno		Trigo		Avena		Mijo		Maíz	
	A.	B.	A.	B.	A.	B.	A.	B.	A.	B.
Ene	3,0	10,7	-	-	0,2	2,0	-	-	-	-
Feb	10,9	9,7	2,0	5,3	-	-	-	-	-	-
Mar	5,0	9,0	0,1	0,7	-	-	-	-	0,1	0,2
Abr	6,6	15,4	0,3	5,0	0,1	0,5	-	-	-	-
May	4,6	15,3	0,2	0,8	-	-	-	-	-	-
Jun	11,6	21,8	0,1	0,7	-	-	-	-	-	-
Jul	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ago	28,0	18,6	2,0	4,0	-	-	-	-	-	-
Sep	15,6	11,7	0,5	1,5	-	-	-	-	-	-
Oct	10,3	10,3	1,1	7,0	0,1	1,0	-	-	0,1	1,0
Nov	3,5	4,6	2,0	0,6	0,1	1,0	-	-	0,1	0,6
Dic	2,9	4,2	0,2	0,8	0,3	1,5	0,1	0,5	0,2	1,0

TABLA 6
DISTRIBUCION MENSUAL DE PRODUCTOS CARNICOS POR EXPLOTACION
SEGUN LOS INVENTARIOS (1640-1699)

Total inventarios : 243; Con existencias de carne : 35 (14,4 %)

	Tocinos (Nº)	untos (Libr.)	sebo (Libr.)	Vaca cecina	lacones (Nº)
Ene.	8,0	14,0	-	1/2	-
Feb.	3,3	2,3	2,0	1/2	-
Mar.	2,8	3,5	1,2	5/4	-
Abr.	4,5	3,3	-	1/4	6
May.	4,1	8,8	4,0	2/4	-
Jun.	7,3	5,0	-	4/4	-
Jul.	3,5	3,0	-	-	-
Ago.	2,5	1,0	5,0	-	-
Sep.	-	-	-	-	-
Oct.	4,5	-	-	-	-
Nov.	3,0	-	-	1/4	-
Dic.	4,0	3,0	-	1/2	-

TABLA 7
DISTRIBUCION MENSUAL DE PRODUCTOS CARNICOS POR EXPLOTACION
SEGUN LOS INVENTARIOS (1700-1759)

Total Inventarios : 316; Con existencias de carne: 103 (32,5 %)

	Tocinos(N°)	untos(Libr.)	Sebo(Libr.)	Vaca cecina	Jamones(N°)
Ene	3,7	3,3	4	1/4	1
Feb	6,0	6,6	-	4/4	-
Mar	5,1	5,9	-	2/4	-
Abr	5,7	7,4	-	3/4	-
May	2,7	3,5	-	2/4	-
Jun	2,6	4,2	-	1/2	-
Jul	4,1	5,3	1	-	-
Ago	2,0	5,0	-	-	-
Sep	3,0	4,0	-	-	-
Oct	2,2	2,0	4	2/4	-
Nov	2,9	6,2	-	4/4	-
Dic	6,6	3,8	-	4/4	-

TABLA 8
DISTRIBUCION MENSUAL DE PRODUCTOS CARNICOS POR EXPLOTACION
SEGUN LOS INVENTARIOS (1760-1819)

Total Inventarios : 157; Con existencias de carne: 60 (38,2 %)

	Tocinos(NB)	untos(Libr.)	Sebo(Libr.)	Vaca cecina
Ene	4,8	2,9	-	1/4
Feb	5,2	2,7	2	4/4
Mar	4,3	5,8	-	3/4
Abr	4,7	9,7	-	1/4
May	4,3	8,6	-	-
Jun	4,0	5,0	-	-
Jul	2,3	1,5	-	-
Ago	3,5	4,2	-	4/4
Sep	2,0	2,0	-	1/4
Oct	2,5	5,7	2	1/4
Nov	-	2,5	-	-
Dic	7,0	5,0	-	5/4