

SABROSA ABSTINENCIA. ABASTO Y CONSUMO DE PESCADO EN EL MONASTERIO DE SOBRADO (SS. XVII-XVIII)¹

José Manuel Vázquez Lijó
Universidad de A Coruña

RESUMEN: En las cuentas de los cistercienses se constata la variada y abundante provisión alimenticia de estos eclesiásticos, alejada de la frugalidad dispuesta en la Regla de San Benito y reveladora de su elevado estatus social. En cuanto al pescado, principal sustituto cárnico, la estacionalidad de sus compras reafirma que se consumió sobre todo en vigilijs; secundariamente fue plato de fiestas y artículo de regalo. La localización de estas comunidades eclesiásticas influyó en el reparto entre frescos y transformados, en el volumen de las provisiones de mar y de río y en el ranking de especies consumidas. En todos los casos, el peso del bacalao curado fue importante. La singularidad del monasterio de Sobrado por lo que atañe al suministro de este género vino dada por su importante renta en lampreas y por el fundamental papel de proveedores jugado por sus prioratos de la costa de Galicia. Los cálculos *per cápita* sitúan a los cistercienses a la cabeza de los principales consumidores de pescado, como consecuencia del regular cumplimiento de la prohibición de comer carne un amplísimo número de días.

Palabras clave: alimentación, cistercienses, pescado, Cuaresma, bacalao, Galicia.

ABSTRACT: The cistercian accounts show that these churchmen enjoyed a varied and abundant supply of food, which differs greatly from the frugality stated in the Rule of Saint Benedict and which pointed out their high social status. The fact that fish, which was the main substitute for meat, was bought in certain seasons proves that it was eaten mainly at Lent. Secondly it was a dish served at festivals and a gift item. The location of these church

1 Trabajo recibido el 02/12/2008 y aceptado para su publicación el 26/02/2009.

Agradezco al profesor Pegerto Saavedra, conocedor como pocos y lúcido intérprete de las cuentas de los cistercienses, sus provechosas orientaciones y haber puesto a mi disposición parte de la documentación utilizada para esta investigación.

communities influenced the distribution between fresh and dried fish, the volume of supplies of sea and river fish and the classification of the species which were eaten. In all cases, the importance of dried cod was remarkable. The uniqueness of Sobrado monastery, regarding the supply of this fish, came from the taxes on lampreys and the fundamental role played by its priories as suppliers of the coast of Galicia. The calculations per capita place the cistercians at the top of the largest consumers of fish, as a result of their compliance with the ban on eating meat for a large number of days.

Keywords: diet, cistercians, fish, Lent, cod, Galicia

1. Introducción

Este trabajo sigue la senda temática y metodológica de otro reciente sobre la alimentación de los monasterios de San Clodio y Oia a finales del Antiguo Régimen². Las conclusiones del balance de estudios que en él hacíamos, deudor de uno anterior de Eiras Roel³, pueden resumirse en: pluralidad de enfoques, a menudo colaterales, y suma escasez de líneas de investigación centradas en la/s dietas/s de los españoles de los siglos XVI a XVIII. En consecuencia, se cuenta con aportes individuales esporádicos más que con resultados de una coordinación de grupos científicos, lo que dificulta análisis comparativos. Respecto a la ingesta del clero regular, el déficit historiográfico español es notable⁴, y se deduce que también el europeo en general⁵, máxime por lo

2 VÁZQUEZ LIJÓ, J. M., y SANDOVAL VEREA, F.: “Alimento de vigiliias. El pescado en la dieta de los cistercienses gallegos a finales del Antiguo Régimen”, *Galicia Monástica: estudios en memoria da Profesora María José Portela Silva*, Santiago de Compostela, Universidad, Servicio de Publicacións e Intercambio Científico, 2009, pp. 330-359.

3 EIRAS ROEL, A., “La Historia de la alimentación en la España moderna: resultados y problemas”, *Obradoiro de Historia Moderna*, 2, 1993, pp. 35-64.

4 Al margen de un puñado de párrafos al tratar de los capítulos del gasto o de la vida cotidiana de las comunidades religiosas, la lista de artículos centrados en la alimentación es bastante reducida: DIEGO GARCÍA, E. de: “Imbricación social del clero regular riojano en el primer tercio del siglo XIX: la alimentación”, *Segundo Coloquio sobre Historia de la Rioja*, vol. II, 1986, pp. 261-271; BURGO LÓPEZ, C.: “El consumo alimenticio del clero regular femenino en el Antiguo Régimen: el ejemplo del Monasterio de San Payo de Antealtares”, *Studia Historica. Historia Moderna*, 5, 1987, 221-237. GRAS Y CASANOVAS, M^a. M.: “Cuerpo y alma en el carmelo descalzo femenino. Una aproximación a la alimentación conventual en la Cataluña moderna”, *Studia Historica. Historia Moderna*, 14, 1996, pp. 207-222; PÉREZ SAMPER, M^a. A.: “Mujeres en ayunas. El sistema alimentario de los conventos femeninos en la España Moderna”, *Contrastes. Revista de Historia*, 11, 1998-2000, pp. 33-80; de la misma autora “Actitudes ante la alimentación en la España moderna: del placer a la mortificación”, *Baética*, 23, 2001, pp. 543-582; y “Alimentación y mentalidad religiosa: la Orden Jerónima en la España Moderna”, en Rodríguez Cancho, M., (coord.): *Historia y perspectivas de investigación. Estudios en memoria del profesor Ángel Rodríguez Sánchez*, Mérida, Editora Regional de Extremadura, 2002, pp. 371-378; GÓMEZ DÍAZ, D.: “Buen alimento, mejor pensamiento. El consumo en un convento almeriense a fines del siglo XVII”, *Manuscripts. Revista d'història moderna*, 20, 2002, pp. 133-155.

5 Las búsquedas en las bases de datos de FRANCIS y de la Royal Historical Society Bibliography deparan muy pocas referencias bibliográficas, en su mayoría aportaciones a partir de hallazgos arqueo-

que concierne al estudio del peso específico del pescado⁶, que lo tiene en cuanto principal sustituto cárnico para unos consumidores que por su instituto debían dar ejemplo de abstinencia y por sus rentas pudieron cumplir con la dieta de un amplísimo calendario de vigiliass que en el periodo estudiado sumaban un tercio del año⁷.

El monasterio de Sobrado es la institución cuyo consumo y abasto de pescado se analiza aquí con mayor detalle. Situado a unos 50 kilómetros de Santiago de Compostela en dirección noroeste, disputó con el de Oseira la primacía entre los cistercienses de Galicia por volumen de ingresos, determinante del número de miembros de estas comunidades eclesiásticas⁸. Como principal término de comparación se ha elegido a la comunidad leonesa de Sandoval, bastante más pequeña en rentas y monjes, por ser de las pocas bernardas de las que se conservan asientos de gasto alimenticio para los

zoológicos. Varios ejemplos en *Production alimentaire et lieux de consommation dans les établissements religieux au Moyen-Age et à l'époque Moderne* : Actes du colloque de Lille (octubre 2003). Amiens, Centre d'archéologie et d'histoire médiévale des établissements religieux, 2006. DE-GROSSI-MAZZORIN, J., MINNITI-C.: "Diet and religious practices: The example of two monastic orders in Rome between the XVIth and XVIIIth centuries", *Anthropozoologica*, 30 (1999), pp. 33-50. Para Portugal las investigaciones son igualmente escasas y se han basado en documentación contable y/o en normativas de instituciones monásticas. MOTA, S. M.: "O regime alimentar dos monges bernardos no final do século XVIII", en *Actas. Congreso Internacional sobre San Bernardo e o Cister en Galicia e Portugal (17-20 outubro, 1991)*. Ourense: Xunta de Galicia, 1992. vol. I, pp. 677-698; y del mismo autor *Cistercienses, camponeses e economia rural no Minho na época do Antigo Regime: o mosteiro de Santa Maria de Bouro e o seu dominio*, Lisboa, Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 2006, pp. 68-77. SOUSA MAIA, F. P.: "À mesa com os monges de Bustelo: algunas regras de conduta", *Humanística e Teologia*, 14 (1993), pp. 355-370; de la misma autora, "O regime alimentar no mosteiro de Bustelo entre os séculos XVII e XIX", *Poligrafia*, 2 (1993), pp. 173-196.

6 Cubillo de la Puente es una referencia por su notable recopilación de noticias bibliográficas y explotación de fuentes fiscales municipales. CUBILLO DE LA PUENTE, R.: *El pescado en la alimentación de Castilla y León durante los siglos XVIII y XIX*, León, Universidad de León, 1998; También somos deudores de la reciente línea de investigación desarrollada por Santiago Piquero y Ernesto López, del departamento de Historia Económica de la Universidad del País Vasco. Otras aportaciones en MEIJIDE PARDO, A., "Remesas gallegas de pescado fresco a la corte borbónica (1740-1790)" *Cuadernos de Estudios Gallegos*, XXVI, 1971, pp. 187-212; BIELZA DÍAZ-CANEJA, M^a. J.: "El pescado en la dieta de los cartujos de El Paular en el siglo XVI", *Archaeofauna: International Journal of archaeozoology*, 51, 1996, pp. 65-77; CORONAS TEJADA, L.: "El abastecimiento de pescado en el Jaén del siglo XVII", *Crónica Nova*, 17, 1989, pp. 33-46; BERNARDOS SANZ, J. U.: "El abastecimiento y consumo de pescado en Madrid durante el Antiguo Régimen", comunicación presentada al *VII Congreso da Asociación de Historia Económica*, Zaragoza, 2001; ARANDA PÉREZ, J.: "Consumo y posturas de pescado en un mercado de la Meseta castellana: Toledo entre 1659 y 1721", en GARCÍA HURTADO, M. R., GONZÁLEZ LOPO, D. L., y MARTÍNEZ RODRÍGUEZ, E. (eds): *El mar en los siglos modernos*. Tomo II, Santiago de Compostela, Xunta de Galicia, 2009, pp. 497-510. Para la Inglaterra medieval, *Medieval fish, fisheries and fishponds in England*, 2 vols., Oxford, B.A.R., 1988.

7 MEIJIDE PARDO, A., *El comercio del bacalao en la Galicia del siglo XVIII*, A Coruña, Diputación de La Coruña, 1980, pp. 17-20; MONTANARI, M., *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*, Barcelona, Crítica, 1993, pp. 82-85.

8 SAAVEDRA FERNÁNDEZ, P., "Economías cistercienses del Antiguo Régimen: el Imperial Monasterio de Oseira", en GARCÍA HURTADO, M. R., (ed.), *Modernitas. Estudios en homenaje al profesor Baudilio Barreiro Mallón*, A Coruña, Universidade de Coruña, 2008, pp. 161-164.

mismos años⁹. Por cuanto la mayoría de los comestibles consumidos por estos monjes se compraron¹⁰, los llamados libros de caja, de estructura cuatrimestral fijada en los reglamentos del Císter, son fuentes muy útiles para el estudio de la dieta¹¹. La estructura homogénea de los registros contables de los bernardos, basados en los balances de cargo y data, facilita comparaciones entre instituciones. No obstante de unas a otras se advierten ligeras diferencias en la calidad informativa que a su vez dependió del rigor contable de los cillereros. Para el caso de Sobrado sólo se conserva el libro de caja que abarca los años 1693-1750. El contenido del mismo, por lo que a la alimentación se refiere, se ve completado por las noticias de otras cuentas (de bodega, de sus prioratos, de gasto y recibo de especies en portería, de estados trienales...) que además ofrecen algunas claves interpretativas. En la caja las más de las veces se anota el coste alimenticio producto a producto, pero hay también partidas genéricas (dulces, especias,...). Para la mayoría de los géneros esta fuente informa del peso o cuando menos de la cantidad (unidades), aunque de otros comprados regularmente como los carneros o los huevos sólo se da cuenta del precio. En el caso de Sobrado, la cuantificación de pequeñas provisiones alimenticias adquiridas en el mercado por los gestores de sus prioratos y periódicamente enviadas a las despensas de la casa matriz es harto difícil, pues a menudo su coste se computa junto con el de otros artículos y sin la más mínima noticia de cantidades. Cuando éstas se consignan es posible calcular con escaso margen de error el coste por separado a partir de datos de cuatrimestres anteriores o posteriores. Dicha documentación también suele ser parca en lo tocante al gasto en fiestas y en cenas especiales del calendario eclesiástico¹².

9 Los libros de caja de monasterios cistercienses gallegos que forman parte de los fondos del Archivo del Reino de Galicia (ARG) y del Archivo Histórico Provincial de Ourense (AHPOu) son escasos y todos posteriores a 1750. Para el conjunto de España tampoco son numerosos los registros de caja anteriores al siglo XVIII, como se deduce del catálogo de la sección Clero del Archivo Histórico Nacional (AHN). De los bernardos de La Ovilla (Guadalajara) se conservan cuentas desde 1725 hasta 1833 (signatura L. 4.168), pero de menor calidad que las de Sandoval por lo que se refiere al registro de pescados.

10 Además de copiosas rentas en cereal y vino, Sobrado ingresó anualmente otras mucho menores de carneros, manteca (310 azumbres), capones (700 piezas), corderos, gallinas y tocinos, como principales géneros, en su mayor parte consumidos por el propio monasterio. Por otra parte, en su huerta se cosecharon berzas, repollos y cebollas, cuya simiente se envió desde sus prioratos, particularmente desde el de As Cascas, próximo a Betanzos. ARG, Eclesiásticos, 45.255; Libro de gasto y recibo en especies en la portería de Sobrado. 45.160.

11 *Difiniciones cistercienses de la Sagrada Congregación de S. Bernardo y observancia de Castilla...* Valladolid, Imprenta de Antonio Vázquez, 1637, p. 53; VÁZQUEZ LIJÓ, J. M y SANDOVAL VERA, F.: Op. cit. Los registros de gasto alimenticio ya han sido explotados en superficie para Sandoval en SEBASTIÁN AMARILLA, J. A.: *Agricultura y rentas monásticas en tierras de León. Santa María de Sandoval (1167-1835)*, 2 vols, Madrid, Editorial de la Universidad Complutense, 1992. Más partido se les ha sacado para Carracedo. BALBOA DE PAZ, J. A.: *El monasterio de Carracedo*, Salamanca, Instituto Leonés de Cultura, 2005, pp. 173-193.

12 En el capítulo "colaciones" de Reyes, Viernes Santo y Navidad casi nunca se hace aclaración de los dulces comprados. Y el gasto en "Fiestas" a menudo se expresa globalmente sin especificación de conceptos: comida, fuegos, gaitero, danzantes, etc. ARG, Eclesiásticos, 45.255.

Por lo que concierne al pescado, la contabilidad de Sobrado presenta los mismos problemas (agrupación de diversos conceptos en una única partida de gasto y heterogeneidad en los pesos y medidas) que la de otras casas bernardas. Los quintales (de curados) se han supuesto castellanos (de 46 kilos) pues en las cuentas de Sobrado no se indican que fuesen gallegos (de 50 kilos). Y en cuanto a las provisiones en *milleros* (sardina y ostra) y en unidades (rodaballos y otros frescos marinos) la conversión a kilos se ha realizado a partir del peso medio de dichas especies capturadas hoy en día. Pero este cálculo no se ha podido realizar para los “liaces” de pulpo curado ni para los escabeches envasados en barriles de capacidad muy variable y casi siempre desconocida. La ubicación costera de alguno de sus prioratos, la explotación piscícola de un estanque artificial construido en sus inmediaciones con los mismos fines que las *fishponds* de las abadías británicas¹³, y la autosuficiencia en lampreas, dieron singularidad a Sobrado por lo que toca al abasto de pescado.

2. La abundancia y la calidad alimenticia de los cistercienses

El capítulo básico de los alimentos supuso entre un tercio y la mitad de gastos ordinarios del clero regular. Se compró bastante más de lo necesario para el sustento imprescindible de la comunidad, pues eran muchos los huéspedes de posición y visitantes a los que se les obsequiaba con manjares que, como los desembolsos suntuarios (obras de arte religioso, ropajes litúrgicos, etc), demostraban el poder terrenal de estos siervos de Dios¹⁴. Los bernardos, al igual que los cartujos, al menos los de El Paular, se aprovisionaron regularmente de un extenso catálogo de alimentos, algunos de importación. Consumieron abundante aceite, adquirido en el mercado, y vino, que en el caso de Sobrado, como el cereal de la panera, se ingresó mayoritariamente por rentas agrarias. El gasto en carne, principal base energética de la ingesta ordinaria de

13 Según Bond, los cistercienses británicos comenzarían estas obras de ingeniería hidráulica a mediados del siglo XIII. Casi de inmediato fueron causa de litigios al inundar prados y pastizales de explotación comunal. BOND, C. J., “Monastic fisheries”, *Medieval fish...*, pp. 92-94. En la Baja Edad Media la mayoría de los monasterios de la cuenca del Somme disponían de estos viveros, algunos documentados antes de 1200. CLOQUIER, CH., “Approvisionnement en poissons dulçaquicoles et ichtyophagie dans les établissements monastiques picards du XII au XVIII siècle”, en *Production...*, pp. 170-179. Los monjes de la la Charité-sur-Loire tuvieron su propio estanque al igual que los cartujos de El Paular. FLANDRIN, J.-L.: “Opciones alimentarias y arte culinario (siglos XVI-XVIII)”, en FLANDRIN, J.-L., y MONTANARI, M., (dirs.), *Historia de la alimentación*, Gijón, Trea, 2004, p. 817. BIELZA DÍAZ-CANEJA, M^a. J.: Op. Cit., p. 66.

14 DIEGO GARCÍA, E. de: Op. cit., pp. 264-268; BURGO LÓPEZ, M^a. C.: Op. cit., pp. 221-224; SEBASTIÁN AMARILLA. J. A.: Op. cit., pp. 921-941. Para San Clodio, RIONEGRO FARIÑA, J. I., *La estructura económica del Cister orensano en la fase final del Antiguo Régimen*, Ourense, Caixa Ourense, 1998, p. 146.

los grupos privilegiados¹⁵, fue elevado, sobre todo en carnero, comprándose menores cantidades de ternera y aún menos de cabritos y cerdos, al tiempo que cuatrimestre a cuatrimestre se anotaron pequeñas partidas de pollos, perdices y contados gansos. Estas aves, junto con los dulces (bizcochos, rosquillas, confituras, anises, bocados de calabaza, tartas, perada, etc..) aportaron una nota de distinción a los platos de días de fiestas y a los servidos a huéspedes y visitantes de la Congregación. La cocina cisterciense no parece desentonar de la de los españoles de posibles en el uso de condimentos, excesivo para el paladar de más de un ilustre extranjero. En las cuentas de Sobrado se anotan compras de ajos y de especias, sobre todo azafrán, seguido de pimienta y en bastante menor cantidad canela y clavo, siendo muy excepcional la provisión de jengibre y de mostaza. Fruta de temporada (cerezas, naranjas, limones y peros pardos, son los más citados), frutos secos (avellanas, almendras, piñones, pasas y nueces), un surtido de legumbres (alubias, lentejas y garbanzos, fundamentalmente) y uno más amplio de pescado actuaron de desengrasantes dietéticos. Tampoco faltan huevos, habituales en la última comida del día¹⁶, y lacticinios que ya en el siglo XVII habían logrado la consideración eclesiástica de alimento de vigiliias. Entre los lácteos llama la atención la compra de quesos de Flandes, más apreciados que los “de la tierra” y habitualmente servidos a huéspedes, que al igual que la manteca de aquel origen se importaban en cantidades considerables sobre todo para la España meridional, consecuencia, en opinión de Campomanes, del mal aprovechamiento de las recursos de la ganadería de Andalucía, Extremadura y La Mancha¹⁷.

Las cuentas consultadas muestran un rico cuadro alimenticio que siembra dudas sobre la certeza de la afirmación del Padre Feijoo de que la mesa de un regular era inferior en coste, mucho menos variada en platos y de peor aderezo que la de un seglar de “medianas conveniencias”¹⁸. Los menús cotidianos en el refectorio fueron sencillos en su elaboración si se comparan con el refinamiento y exquisitez de los palacios y aristocráticos, pero diversificados en los ingredientes. Cierto es que en el diario yantar en el refectorio no se consumieron viandas y bebidas reservadas para regalo, para las celebraciones festivas y para invitados¹⁹, pero el amplio abanico de productos comprados regularmente y en grandes cantidades da pie para contradecir

15 EIRAS ROEL, A.: Op. cit., pp. 35-64; PIQUERO ZARAUZ, S.: “Alimentación, nutrición y salud en la Guipúzcoa del Antiguo Régimen. Unas consideraciones”, *Zainak*, 20, 2000, pp. 227-241.

16 El plato de la ordinaria cena de los cistercienses habría de componerse de un par de huevos y verdura, y de postre alguna fruta. *Difiniciones...*, fols. 60r-61r.

17 SAAVEDRA FERNÁNDEZ, P y SOBRADO CORREA, H.: *El siglo de las Luces. Cultura y vida cotidiana*, Madrid, Síntesis, 2004, pp. 328-329.

18 FEIJOO, B. J., *Teatro crítico universal*, tomo séptimo (1736). Discurso 9. *La cuaresma salutífera*. Texto tomado de la edición de Madrid, por Andrés Ortega, 1778, pp. 221-233.

19 En la única ocasión que en las cuentas de Sobrado se registra la compra de resolí (aguardiente oloroso) se aclara que fue para la Visita. ARG, *Eclesiásticos*, 45.255. Cuentas del 2º cuatrimestre de 1740 y del 1º de 1741.

al ilustre benedictino. La preocupación de estas comunidades por la buena mesa, por hacer apetitosos los yantares y las más ligeras colaciones, se reflejó en sus propios recetarios en la mayoría de los cuales, conforme a las prescripciones en materia alimenticia, la presencia de los platos de carne es nula (carmelitas y cartujos) o escasa (mendicantes) pero no faltan extraordinarios para festividades²⁰.

La imagen del monje frugal estaba por entonces muy deteriorada. A este respecto, el prólogo de *El cocinero religioso*, recetario datable a finales del XVII o principios del siguiente siglo, es muy revelador. Según su autor, el fin de este manual era “instruir a los que no tienen práctica en el modo de guisar y condimentar con aseó y primor lo que ha de servir de alimento a los siervos de Cristo que viven en comunidad religiosa; el qual alimento, siendo por lo común pobre en qualidad y cantidad, rasón es que no se les defraude por lo mal condimentado y desabrido”. Y unos párrafos después: “También se apuntan otros guisos delicados y regalados, no porque sirvan de ordinario en los refectorios como siniestramente calumnian los seglares, sino para los enfermos inapetentes y para los huéspedes extraños que por éste o el otro motivo suelen venir a las casas religiosas y no están hechos a nuestras pobres comidas”²¹. La austeridad de la que se habla en este texto no fue tanta ni mucho menos general al clero regular. A partir del análisis de la composición nutricional de las raciones estipuladas para algunos monasterios, la dieta de bernardos y benitos se muestra hipercalórica²², en nítido contraste con la pobre, en cantidad y diversidad, de los campesinos, y en particular de los gallegos, entre los que, al decir del citado Feijoo, hubo quien ni una sola vez en la vida se levantó saciado de la mesa²³. Eran frugales por fuerza los que apenas tenían que llevar a la boca, mientras que muchos de aquellos que debieran ser paradigma de la renuncia a los placeres del paladar comían más que bien, cuando no con deleite.

3. La flaqueza de la observancia de ayunos y viglias

Los estatutos básicos de las órdenes religiosas sancionaron la austeridad en las mesas conforme a un ideal de mortificación²⁴. Pero ya en el seno de las comunidades eclesíásticas medievales se debatió sobre los límites de la frugalidad lo que motivó el milagro de la conversión de la carne en ceniza en la cartuja de Grenoble (año 1025),

20 Por su secular fama bien ganada y mantenida en la repostería y confitería, mención particular merecen las recetas de dulces elaborados por religiosas. PÉREZ SAMPER, M^a. A., *La alimentación en la España del Siglo de Oro*, Huesca, La Val de Onsera, 1998, pp. 58-64.

21 SALSETE, A.: *El cocinero religioso*, ed. facs., Navarra, Gobierno de Navarra, 1990.

22 Calculada para los cistercienses portugueses entre 3.700 y 5.600 y para los benedictinos de Tolouse en 4.800 calorías respectivamente. MOTA, S. M.: *Cistercienses...*, pp. 69, 268.

23 SAAVEDRA FERNÁNDEZ, P., y SOBRADO CORREA, H.: Op. cit., p. 317.

24 RACINET, S.: “Les prescriptions concernant l'alimentation et la boisson dans les règles monastiques médiévales (jusqu'à la règle de saint Benoît) », *Production...*, pp. 3-9.

inequívoco mensaje divino. En época moderna el rigor de los regulares en materia de ayunos y abstinencia de carne se había reducido considerablemente en sintonía con atentados a otros ideales y principios monásticos (clausura, asistencia al coro, sencillez y decoro en el *vestitus*, etc)²⁵. Un cúmulo de contravenciones que conformó el estereotipo del religioso “seglarizado” y disoluto, aplicado preferentemente a frailes de la Merced y que tuvo sus páginas en la literatura del Siglo de Oro²⁶. En el caso de los cartujos, los productos registrados en las cuentas de El Paular son indicativos de una alimentación alejada de la extrema sobriedad de la mesa pintada por Zurbarán en *San Hugo en el refectorio* (ca. 1655), encargo del prior de Las Cuevas²⁷. Se ingirió lo que no se debía y/o se hizo fuera del comedor comunitario²⁸, como lo prueban las frecuentes comidas y cenas en privado sin licencia²⁹, en particular la degustación de chocolate. Mientras teólogos discutían sobre la condición de bebida o alimento y sobre su carácter afrodisíaco³⁰, era consumido habitualmente en las celdas no siempre por prescripción facultativa. Por sólo esta última razón es difícil explicar el registro de chocolateras y jácaras en la mayoría de los inventarios con motivo de expolios de bienes de monjes de Sobrado³¹. En relación con esto, se ordenó extremar el celo a la hora de conceder dispensas dietéticas por enfermedad porque, como se lee en las *Constituições dos Monges Negros* (benedictinos portugueses), manuscrito del siglo XVIII, “as veces o muito desejo de ter saude finge necessidade”³².

La estricta Regla de San Benito prohibía la ingesta de carne salvo a enfermos, flacos y viejos, pero el rigor en la abstinencia se rebajó considerablemente en época moderna. Las *Definiciones* del Císter de Castilla (Valladolid, 1637) permitían el consumo cárnico tres días por semana en el refectorio (domingo, martes y jueves), pero

25 *Historia de la Iglesia en España*. Dirigida por Ricardo García Villoslada. Vol. IV., Madrid, La Editorial Católica, 1979, pp. 63-64. En los Capítulos Generales de los cistercienses portugueses se legisló reiteradamente contra las prolongadas ausencias de bernardos de sus casas, sin licencia y viviendo como laicos. MOTA, S. M.: *Cistercienses...*, pp. 68-77.

26 Recuérdese el promiscuo mercedario, amo de Lázaro de Tormes, “enemigo del coro y de comer en el convento”. *Lazarillo de Tormes*, Edición de Víctor García de la Concha, Madrid, Espasa Calpe, 2003, p. 133.

27 AHN, Clero, L-8640. *Zurbarán. IV Centenario*, Sevilla, Junta de Andalucía, 1998, pp. 216-217

28 Ello se infiere de la reiteración de mandatos referidos a la comida en comunidad y a los ayunos regulares con ocasión de las visitas a los conventos benedictinos. *Opus monasticorum. Patrimonio, arte, historia y orden*, A Coruña, Xunta de Galicia, 2005.

29 COLOMBÁS, G. M., *Las Señoras de San Payo. Historia de las monjas benedictinas de San Pelayo de Antealtares*, Santiago de Compostela, Caja de Ahorros de Galicia, 1980, pp. 234, 333; GRAS I CASANOVAS, M^a. M.: Op. cit, pp. 213-218; PÉREZ SAMPER, M^a. A.: “Actitudes...”, pp. 571-572.

30 CONCINA, D., *Memorie storiche sopra l'uso della Cioccolata in tempo di Digiuno...* Luca, 1749.

31 ARG. Eclesiásticos, sig. 45.108

32 SOUSA MAIA, F. P.: “Á mesa...”, p. 360.

nunca a la cena salvo en casos de grave necesidad³³. Sin embargo según una noticia de 1741, el abad y algunos gestores del monasterio de Carracedo degustaban carnero en el último plato del día. En conclusión, como en las *pitanças* estipuladas en dinero de los bernardos portugueses, la jerarquía interna de dichas comunidades se materializó en la alimentación³⁴. Lógicamente no fueron los monjes los únicos ni los mayores transgresores de los preceptos de ayuno y de abstinencia cárnica, que para los fieles en general se rebajaron considerablemente sobre todo a partir de mediados del siglo XVIII debido a una sucesión de dispensas pontificias que generaron cierta polémica. Esta relajación fue criticada por rigoristas como Mayáns y más tarde por otros que discreparon de la línea papista de Eudaldo Corriols en su *Tratado del ayuno eclesiástico* (1807)³⁵.

Teniendo bien presente el abuso de dispensaciones por indisposición corporal, de las que disfrutaron sobre todo los ricos, Feijoo redactó su discurso *La Cuaresma salutífera* (1736) en el que rompió una lanza por los alimentos de vigiliias basándose en un puñado de autoridades, entre las que no citó a Nicolas Andry, en cuyo *Traité des aliments de caresme* (1713) se defendía, contra el criterio de un galeno no menos célebre -P. Hecquet (*Traité des dispenses*), como él docente en la Facultad de Medicina de la Sorbona-, las ventajas del pescado sobre la carne por razones digestivas, nutritivas, facilidad de preparación y antigüedad en el uso culinario³⁶. Dichas violaciones, constatadas también en la Francia de la época³⁷, no son óbice para afirmar

33 *Difiniciones...*, fols. 60r-61r. Sobre los preceptos eclesiásticos en materia dietética CASTRO PÉREZ, X.: *Ayunos y yantares. Usos y costumbres en la historia de la alimentación*, Madrid, Nivola, 2001, pp. 213-226.

34 BALBOA DE PAZ, J. A.: Op. cit. p. 180. La congregación cisterciense de Nuestra Señora de Alcobaca penó la ingesta de carne en días prohibidos con la pérdida de voz activa y pasiva. MOTA, S. M.: *Cistercienses...*, pp. 69, 75-76. Por resoluciones de 1761, 1765 y 1769 se ordenó que en las mesas de las Capítulos Generales de la orden benedictina, sin contar “principios y postres”, sólo se sirviesen dos platos a la comida y a la cena, uno de carne y otro de pescado “si este se puede cómodamente hallar, y no hallándose se den dos de carne”. Y esto mismo se dispuso para las mesas con ocasión de las visitas de los generales a los monasterios, y de los abades a los prioratos. *Constituciones de la Congregación de Nuestro Padre San Benito...*, Madrid, en la Oficina de la Viuda de Melchor Álvarez, 1706.

35 El regalista valenciano criticó el breve *Nuper Pro Parte* de 1762 que permitía comer huevos, lacticiños e incluso carne algunos días de Cuaresma. CUBILLO DE LA PUENTE, R.: Op. cit. p. 116. PÉREZ SAMPER, M. A.: “Alimentación...”, pp. 371-372. Corriols, que había ejercido de abogado de los Reales Consejos, servía de sacerdote de la Congregación de San Felipe Neri de Barcelona. En la primera parte de su tratado hace historia de la cuestión y en la segunda responde a una serie de interrogantes, de dudas sobre la obligación de ayunar (de oficiales mecánicos, embarazadas, mendigos, etc.), que eran materia de confesión. CORRIOLS, E., *Tratado del ayuno eclesiástico...*, Barcelona, en la oficina de la viuda de Aguasvivas y los consortes Garriga, 1807.

36 FEJOO, J. B.: Op. cit. pp. 221-233; ANDRY, N., *Traité des aliments du caresme*, 2 vols, París, J. B. Voignard, 1713 ; HECQUET, P., *Traité des dispenses du carême*, 2 ed., París, F. Fournier, 1710.

37 ABAD, R., “A dechristianization index? The evolution of meat consumption in during Lent in Paris under the Ancien Regime”, *Revue historique*, 610, 1999, pp. 237-275.

que los preceptos de la Iglesia en materia alimenticia fueron respetados por la mayoría de la población. La carne era un lujo para las precarias economías de muchos, y quien podía pagarla no la consumió por lo común en días prohibidos como evidencia la fuerte reducción de las ventas en las carnicerías municipales³⁸. Si los pobres, penitentes todo el año a la mesa, en Cuaresma se veían “precisados a unas berzas de mala calidad, y mal o nada aderezadas, cuando más a un pescado muy salado o medio podrido”³⁹, la abstinencia cárnica era para los cistercienses un plato de mejor gusto al disponer de un amplio surtido de productos permitidos por la Iglesia, con notable protagonismo del pescado como evidencian sus cuentas.

4. La cuantía del gasto en pescado y su reparto entre frescos y transformados. La estacionalidad del abasto y el nivel del consumo de los cistercienses.

En la Tabla 1 se aprecia que el peso del pescado en el conjunto de los gastos alimenticios de Sobrado en la primera mitad del siglo XVIII fue elevado y variante. El porcentaje del 34,6% es extraordinariamente alto en comparación con el de otras comunidades cistercienses españolas y portuguesas en la segunda mitad de la centuria y sólo se aproxima al 33,9 de los benedictinos de Bustelo en el trienio 1776-1779. Los de Sandoval y San Clodio rondaron el 15% en 1780-1804, y los de Oia fueron algo más bajos, quizás por su privilegiada ubicación costera y por sus privilegios de explotación directa y abasto de pescado. La fuerte oscilación, también constatada en otros casos⁴⁰, en la representatividad del pescado en las despensas de Sobrado, se debió a la evolución de los ingresos de vino y cereal para panificar, que determinó el volumen de compras de uno y otro, y a las fuertes fluctuaciones en el gasto de alimentos, particularmente la carne de carnero, comprados regularmente y en grandes

38 Para Murcia, CREMADES GRIÑÁN, C. M^a., *Alimentación y consumo en la ciudad de Murcia durante el siglo XVIII: 1701-1766*, Murcia, Universidad de Murcia, 1984, p. 99. Para Madrid, BERNARDOS SANZ, J. U.: Op. cit. Varios extranjeros dieron testimonio de las dificultades de encontrar carne en los mercados portugueses durante la Cuaresma. VELOSO, C., *A alimentação em Portugal no século XVIII nos relatos de viajantes estrangeiros*, Coimbra, Livraria Minerva, 1992, pp. 91-92. Las expedientes del Santo Oficio no reflejan la verdadera dimensión de estas prácticas alimenticias prohibidas, generalmente penadas de modo leve. Son pocas las causas inquisitoriales por inobservancia del ayuno o de la dieta de vigilia, motivada más por necesidades biológicas o indisponibilidades alimenticias que por dar gusto al paladar. ESPADAS BURGOS, M., “Aspectos socioreligiosos de la alimentación española”, *Hispania*, vol. 35, n^o 131 (1975), pp. 558-565.

39 FEIJOO, J. B.: Op. cit.

40 En el período comprendido entre 1750 y 1830 en San Clodio y Bouro variaron del 10% al 19% y del 14% al 22% respectivamente. En Bustelo, en prácticamente todos los trienios de ese período los porcentajes fueron iguales o superiores al 25%. VÁZQUEZ LIJÓ, J. M. y SANDOVAL VERA, F.: Op. cit.; MOTA, S. M.: *Cistercienses...*, pp. 199-204; SOUSA MAIA, F. P.: “O regime...”, pp. 184, 195-196.

cantidades⁴¹. En la mayoría de los asientos se aclara, o se puede deducir del precio, si son frescos o procesados para su conservación, de ahí el escaso porcentaje de diversos sin identificar. Como curados computamos a los secos al aire (sobre todo congrio, merluza y mielga) y al bacalao (*truchuela*), el curado con mayor presencia en las mesas de las comunidades eclesiásticas de los siglos XVII y XVIII, completando el monto de este capítulo contadas y pequeñas partidas de merluza salada, pulpo seco, cecial de abadejo y, para el caso de Sandoval, salmón importado. Al margen se han registrado las sardinas saladas, cuantiosa y regular provisión que casi siempre aparece individualizada en las cuentas y que en su inmensa mayoría se destinó al sustento de personal de servicio, criados y trabajadores eventuales de estas comunidades religiosas. En cuanto a los frescos y escabeches, bastantes veces, particularmente los enviados desde el priorato de Toxosouts a Sobrado, se asientan conjuntamente en una única partida de gasto. (TABLA 1, 2)

**Tabla 1. Gasto general en alimentación y particular
en pescado del monasterio de Sobrado. En reales de vellón**

Período	Total	Pescado	%
1700-09	341175,5	118232,7	34,65
1740-49	437544,9	101830,6	23,27

Fuente: ARG, Eclesiásticos, 45.255.

Tabla 2. Gasto en pescados según tipos. En reales de vellón y %

	Período	curados		frescos		escabeches		sardinas		diversos		Total	
		rs	%	rs	%	rs	%	rs	%	rs	%	rs	%
SOBRADO	1700-09	65528	55,4	22314,8	18,8	1144,4	1	28858	24,4	480	0,4	118325,2	100
	1740-49	62684	61,7	24425,1	24	4074,5	4	10401	10,3	0	0	101584,6	100
SANDOVAL	1700-09	6853,2	36,8	8262,9	44,4	2704,5	14,5	785,7	4,3	0	0	18616,3	100
	1740-49	7750	43,3	7611,4	42,5	1657	9,3	690	3,8	188	1,1	17896,4	100

Fuente: ARG, Eclesiásticos, 45.255; AHN, Clero, L. 5.175, L. 5.176

Extrapolando con base en la proporción del coste de las compras de unos y otros anotados por separado han resultado las cantidades de la Tabla 2. Como se ve el reparto entre frescos y transformados no varió sustancialmente entre 1700 y 1750, en sintonía con el mantenimiento de las proporciones de unos y otros constatado para San Clodio y Oia en la segunda mitad del siglo XVIII⁴². Llama la atención el porcentaje de frescos de Sandoval que duplica el de Sobrado en 1700-09 y lo supera

41 Respecto al total en alimentación, el gasto en vino y carneros fue del 0,3 y 13,7 % en la primera década del siglo y del 4,4 y 26,3% en el período 1740-49. ARG, Eclesiásticos, 45.255. Para Sandoval, SEBASTIÁN AMARILLA, J. A.: Op. cit., p. 922.

42 VÁZQUEZ LIJÓ, J. M. y SANDOVAL VERA, F.: Op. cit., p. 345.

ampliamente a mediados de la centuria, en aparente contradicción con la lógica de la situación geográfica. Esto se explica parcialmente por el volumen de las provisiones de fluviales del primer monasterio, cuatro veces superiores en términos relativos a las del segundo, y es indicativo de un consolidado comercio de frescos de la costa cantábrica hacia el interior leonés. Los bernardos de Sandoval adquirieron mucha mielga y congrio en fresco, algo más caros que secos, que por el alto riesgo de pérdida del producto hubieron de consumirse de inmediato, o bien escabecharse como se hizo frecuentemente con el besugo, y alguna vez con el congrio, en las cocinas de Sandoval. Parece lógico relacionar las garantías de provisión de frescos y curados de Sobrado, gracias a sus sucursales costeras de Toxosoutos y San Martiño do Porto, con el ínfimo peso de los escabeches en el total de gastos en pescado⁴³. Las cantidades se expresan en millares o bien en barriles o pipotes, de muy diverso tamaño a juzgar por las muy contadas noticias sobre la capacidad de los recipientes⁴⁴. Por tal motivo resulta muy arriesgado homogeneizar en una medida de peso el conjunto de estas partidas.

Por lo que respecta a la estacionalidad del consumo de pescado, su relevancia en el gasto de los epígrafes Cuaresma y Adviento especificados en la mayoría de las contabilidades cistercienses de época moderna⁴⁵ indica que se está ante el alimento de vigilia por antonomasia. Una consideración que también sale a relucir en las condiciones de los arriendos de pesqueras y en las licencias para redar otorgadas por los monjes⁴⁶, en la subida de los precios por la mayor demanda de este artículo en los mercados públicos en tiempos de abstinencia de carne⁴⁷, en los recetarios de época -tanto en los propios de las comunidades religiosas como en los destinados al público

43 Compra para el adviento de 1667 de 124 libras de congrio fresco “de que se hizo escabeche”. AHN, Clero, L. 5.174. También en Sobrado parte de los frescos se conservaron en adobo. En el libro de bodega hay anotaciones de gasto regular de vino blanco en la cocina para “escabeches, zorza y más guisados”. ARG, Eclesiásticos, Libro de bodega de Sobrado, C-346. En las cuentas de San Martiño do Porto se consignan algunas partidas de compras de barriles vacíos para escabechar en Sobrado. Y desde aquí se envió pimienta a dicho priorato para el mismo fin. ARG, Eclesiásticos, 45.161.

44 Los seis barriles que desde allí se remitieron a la casa matriz en febrero de 1649 contenían tres millares de ostra. Sumando a la vianda la salsa, estimamos un peso medio inferior a los diez kilogramos por recipiente. También hay alusión a compras por este priorato de barriles de mújoles con capacidad para 45 piezas. ARG, Eclesiásticos, 45.161. Sandoval adquirió en 1662 barriles de 3 arrobas y 15 libras sin la tara a 36 reales la arroba. AHN, Clero, L. 5.174.

45 En el apartado Cuaresma de las cuentas de Sandoval de 1746 el gasto en pescado fue de 1052 rs, mientras que el de “frutas” (pasas, aceitunas, higos y nueces) de 70 rs. Tres años después el muy desequilibrado reparto del gasto en productos de vigiliat era similar: 1160 rs. en pescado y 70 en frutos secos. AHN, Clero, L. 5.176.

46 VÁZQUEZ LIJÓ, J. M. y SANDOVAL VERA, F., ; Op. cit., p. 341. Para Sandoval, AHN, Clero, L. 5.174 -5.176. Para La Ovila, AHN, Clero, L. 4.168.

47 CREMADES GRIÑÁN, M^a. C.: Op. cit., p. 211. SÁÑEZ REGUART, A., *Diccionario histórico de las artes de la pesca nacional*, vol I., Madrid, Imprenta de la Viuda de Ibarra, 1791, pp. 44-45.

en general⁴⁸, en el amplio tratamiento que recibe este género en textos sobre dieta cuaresmal (como los citados de Hecquet, Andry y Feijoo), y en las dispensaciones papales por motivo de su escasez⁴⁹.

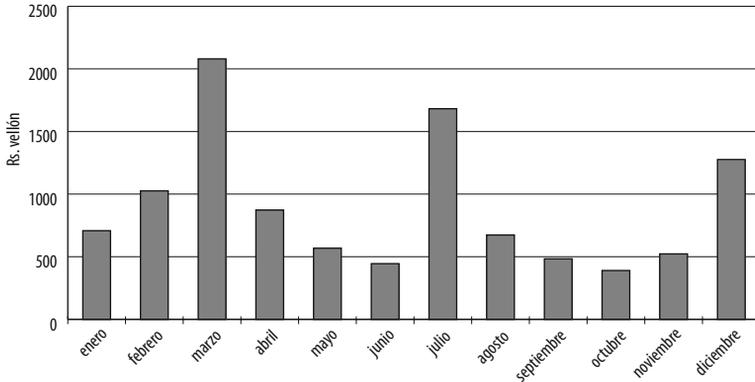
La altísima concentración, un 86% (466.618 de 542.472 reales) del gasto en pescado en el primer cuatrimestre distorsiona parcialmente los verdaderos tiempos de consumo de este artículo en Sobrado, debido a que en ese balance (del 15 de diciembre al 15 de abril) se contabiliza la totalidad del coste anual de los envíos desde los prioratos. No hay duda alguna de que por la acumulación de días de abstinencia cárnica (la última semana del Adviento y toda la Cuaresma) en ese cuatrimestre se consumió bastante más pescado, sobre todo secos nacionales, que en los otros dos⁵⁰, pero no en la proporción deducible del gasto. El caso del bacalao (*truchuela* o *bacallao* como se menciona en las cuentas) fue particular, ya que por su alta caducidad (seis meses) entró en las despensas cistercienses en grandes partidas adquiridas cuando su oferta estaba garantizada y no a medida que se iba consumiendo. Como la arribada de la mayoría de los mercantes con este género tenía lugar a finales de año, fue entonces cuando los bernardos de Sobrado se abastecieron. De hecho en el tercer cuatrimestre se registran $\frac{3}{4}$ partes del total del bacalao comprado (621 de 834,5 quintales). Tal vez en torno a la mitad de las provisiones de curados nacionales del primer cuatrimestre se gastó en las mesas de los viernes y demás vigiliias del año, mientras que es muy posible que buena parte del bacalao comprado meses atrás se consumiese en Cuaresma. Las cuentas mensuales de San Martiño do Porto para mediados del siglo XVII reflejan con más exactitud la estacionalidad del consumo. El Gráfico I muestra la fuerte demanda entre diciembre y abril, con la excepción del despunte de julio debido a grandes cantidades de merluza cecial enviada a Sobrado por valor de 1.276 rs, el 75,8 % del total del gasto en pescado en dicho mes.

48 PÉREZ SAMPER, M^a. A.: *La alimentación...*, pp. 59-64; HYMAN, P. y M., "Imprimir la cocina: los libros de cocina en Francia entre los siglos XV y XIX", en FLANDRIN, J.-L., y MONTANARI, M., (dirs.), *Historia...*, pp. 800-801.

49 En respuesta a una consulta del obispo de Málaga en 1682, la Santa Sede tácitamente autorizó que los habitantes de esta ciudad andaluza pudiesen comer los intestinos y las extremidades de animales en días de abstinencia, en caso de faltar el pescado, como era práctica en otras provincias españolas donde la costumbre acabó por adquirir fuerza de ley en materia de abstinencia. En 1741 por el breve *In suprema* Benedicto XIV permitió comer carne a aquéllos que les era nocivo el pescado y en consecuencia les estaba recetado. CORRIOLS, E.: Op. cit., pp. 14 y ss.

50 En torno a dos tercios en Oia y San Clodio. VÁZQUEZ LIJÓ, J. M. y SANDOVAL VERA, F., : Op. cit., pp. 346-350. Para los casos de los jesuitas de Saint-Macaire y del hospital de Pau, TURGEON, L., "Consommation de morue et sensibilité alimentaire en France au XVIIIe siècle », *Historical Papers*, vol. 19, n° 1 (1984), p. 27.

Gráfico I. Coste por meses del pescado enviado desde el priorato de San Martiño do Porto a Sobrado entre 1648-1653.

Fuente: ARG, *Eclesiásticos*, 45.161

Se confirma pues que el pescado fue ante todo un alimento de vigiliias. Su papel fue secundario pero fijo en los menús especiales de las principales celebraciones cistercienses (los días de San Bernardo, Nuestra Señora y el de la onomástica del abad) y en las mesas de las festividades principales del calendario religioso, en las que reinaron los dulces y la carne, en abundancia y de calidad, con preferencia por las aves y la caza⁵¹. Aunque abundan las noticias sobre regalos de especies apreciadas como lampreas, rodaballos, lenguados y ostras, los dos productos citados fueron los más obsequiados. Gracias a una nota del libro de salida de caudales de Sobrado fechada en 1733 se sabe que con motivo de la fiesta de San Benito anualmente el cillerero regalaba dos perniles y una pieza buena de cinco o seis libras de ternera, además de media docena de pollos a cada uno de los oidores y al fiscal de la Real Audiencia de Galicia que entendía en muchos pleitos de este monasterio. A los relatores de la misma, y a los abogados y procuradores de los cistercienses en dicho tribunal se les obsequiaba con la misma cantidad de ternera que a los anteriores y con cuatro pollos. Por entonces ya no se estilaba convidarlos a comer y se les enviaban esas carnes la antevíspera de tal festividad, y la tarde de ese día se ofrecía dulces y refresco de horchata y limonada al prior de la colegiata de A Coruña y a aquéllos en sus casas⁵².

51 Sobrado gastó 99 reales en 66 perdices para la fiesta del Abad de 1704, y dos años más tarde con el mismo fin se compraron cuatro capones por 163 reales. ARG, *Eclesiásticos*, 45.255. Para las recreaciones de Reyes y del martes de Carnaval de 1707 Sandoval adquirió diez pares de perdices y ocho conejos. AHN, Clero, L. 5.175. Como bien se ha dicho, la carne fue el alimento por excelencia de la fiesta. PÉREZ SAMPER, M^a. A.: "La alimentación catalana en el paso de la Edad Media a la Edad Moderna", *Pedralbes*, 17, 1997, pp. 94-96.

52 ARG, *Eclesiásticos*, 45.111, fols. 125v-126r.

A partir del peso de las provisiones de pescado registradas en el libro de caja hemos calculado el consumo *per cápita* de los religiosos de Sobrado. La cantidad resultante oculta diferencias en calidades por razones de jerarquía⁵³ (desde el abad hasta el novicio) y es aproximativa por varias razones. Los estados espirituales de este monasterio no siempre distinguen a los “estantes” de los que sirven en prioratos o están en otros destinos. También hay que tener presente que una parte del pescado comprado se regaló y otra mayor fue plato de visitantes de la Orden y de huéspedes e invitados a fiestas (monjes de otras casas, mitrados, nobles, etc.). Pero este gasto se contrarresta al no contar para el cálculo con el producto que llega al monasterio por vía de rentas (sobre todo lampreas) ni con la provisión del estanque, ni con los escabeches, de muy arriesgada conversión a kilos. Además, si bien la voluminosa provisión de sardina salada se destinó especialmente al sustento de criados y contratados eventuales del monasterio, es muy probable que los monjes también consumiesen alguna cantidad de esta proteína barata. La media anual de 44,9 kg/religioso calculada para Sobrado en 1747⁵⁴ es similar, aunque algo inferior, a la de los bernardos de Oia y San Clodio y los franciscanos de Ourense en 1787, supera la de los españoles en 2006 (36,7 kgs/p.c) y multiplican por dos y por tres la de las elites del Real Seminario de Vergara y la de los parisinos a finales del siglo XVIII respectivamente⁵⁵.

Pese a las apuntadas transgresiones, este clero monacal generalmente cumplió con el amplio calendario de días de pescado. Por su condición de grandes demandantes de este artículo gozaron de preferencia en el abasto⁵⁶ y de exenciones en las tasas especiales que gravaban las importaciones de pescado y en el pago de alcabalas, cientos y millones⁵⁷. Los franciscanos, “por la pobreza de su instituto”, no tributa-

53 Véase la nota 34 de este trabajo. BURGO LÓPEZ: *Op. cit.*, PÉREZ SAMPER: “La alimentación...”, pp. 90-94; BALBOA DE PAZ, J. A.: *Op. cit.*, p. 193.

54 Resultado de dividir el peso medio anual del pescado comprado en el quinquenio 1745-49 (17.509,5 kilos) por los 78 religiosos con que contaba el monasterio en 1747. ARG, *Eclesiásticos*, 45.070, 45.255.

55 VÁZQUEZ LIJÓ, J. M. y SANDOVAL VERA, F.: *Op. cit.*; *Alimentación en España 2008: producción, industria, distribución y consumo*, Madrid, MERCASA, 2008, p. 267; PIQUERO ZARAUZ, S. y LÓPEZ LOSA, E.: “El consumo de pescado en España. Siglos XVIII-XX. Una primera aproximación”, comunicación presentada al *XI Congreso de Historia Agraria* (Sesión: *Economía Alimentaria*), Aguilar de Campoo, 2005. El de los franceses en general se situaba en torno a los dos kilos en 1850 prueba de que el pescado era ante todo un producto de consumo urbano y de localidades litorales. DÉSSERT, G., “Viande et poisson dans l’alimentation des Français du milieu du XIXe siècle », *AESC*, XXX (1975), pp. 530-531. Citado por TURGEON, L.: *Op. cit.*, p. 27.

56 En la *Descrição* de la ciudad de Lisboa (1730) se dice respecto al pescado: “é quase todo açambarcado pelos numerosos conventos que têm que fazer as suas proveioes, que julgan ter, está claro, o melhor direito”. VELOSO, C.: *Op. cit.*, p. 92.

57 MEIJIDE PARDO, A.: *El comercio...*, p. 57; CUBILLO DE LA PUENTE, R.: *Op. cit.*, pp. 230-233, 315.

ron por derechos de aduana aplicados a géneros alimenticios procedentes Portugal, ni tampoco los “monjes artilleros” de Oia por los de ese origen introducidos por los puertos de Baiona y A Guarda debido a su activo papel en la defensa costera⁵⁸. Sin embargo no hay constancia de nuevos privilegios o concesiones pesqueras a comunidades eclesiásticas en la segunda mitad del siglo XVIII, e incluso se desatendieron solicitudes argumentadas en la extrema falta y carestía de alimentos padecidos por los propios religiosos⁵⁹.

5. Las principales especies consumidas. El producto del estanque y la renta de lampreas

Entre tres productos nacionales (congrío, merluza y mielga) y uno de importación, el bacalao, se repartió de forma desigual, según monasterios y según períodos, prácticamente la totalidad de las provisiones de curados de los bernardos del norte y noroeste peninsular⁶⁰. El conjunto se completó con mínimas y esporádicas partidas de salmón en Sandoval y de abadejo en Sobrado. Esta última comunidad compró pulpo con cierta frecuencia (al menos en veinte de los años comprendidos entre 1693-1750), pero puesto que las cuentas casi nunca informan del coste de esta provisión y menos aún del número de liazas en que se comercializó, su peso no se puede calcular sin alto riesgo de error y en consecuencia no suma en la Tabla 3.

Tabla 3. Peso por especies de las provisiones de curados de Sobrado y Sandoval

	Periodo	Bacalao		Merluza		Congrio		Mielga		Otras		Total	
		kgs	%	kgs	%	kgs	%	kgs	%	kgs	%	kgs	%
SOBRADO	1700-09	4048	10,61	29662,8	77,75	1656	4,34	2673,7	7,01	110	0,29	38150,5	100
	1740-49	13294	46,31	12420	43,27	0	0,00	2990	10,42	0	0,00	28704	100
SANDOVAL	1700-09	1374,2	52,79	619,3	23,79	540,5	20,76	34,5	1,33	34,5	1,33	2603	100
	1740-49	1943,5	74,61	207	7,95	431,2	16,55	0	0,00	23	0,88	2604,7	100

Fuente: ARG, Eclesiásticos, 45.255; AHN, Clero, L. 5.175, L. 5.176

58 Archivo General de Simancas (AGS), DGR, II Remesa, Leg. 510.

59 En 1800, aduciendo agravios comparativos a los matriculados y pese a que poco antes había hecho excepción con el Conde de Lalaing, la Secretaría de Marina denegó licencias para el uso de bous, polémica arte de arrastre, a los recoletos de San Francisco de Altea, a los franciscanos descalzos de Pego (Valencia) y a los capuchinos de Alicante. Archivo General de la Marina Álvaro de Bazán (AGMAB), Matriculas. Pesca. Asuntos Particulares. 1979

60 VÁZQUEZ LIJÓ, J. M. y SANDOVAL VERA, F.: Op. cit., pp. 353-356.

El barato pulpo⁶¹, entonces de consumo popular, sobre todo en las ferias del interior, fue adquirido por estos bernardos en cantidades anuales superiores incluso a los doscientos kilos⁶² al parecer con el único fin de ser plato de los pobres el Jueves Santo⁶³. La principal nota distintiva de Sobrado fue la altísima representatividad de las compras de merluza, el cecial por antonomasia, muy superior a la calculada para Sandoval en el mismo período y para otras comunidades a finales del siglo XVIII⁶⁴. La *pescada*, nombre que recibió la merluza en esta época, constituyó junto con la sardina y el congrio el puntal de la exportación pesquera gallega desde la Baja Edad Media. El volumen de sus capturas continuó siendo importante en los siglos venideros y según Cornide era la especie más curada en Galicia hacia 1774⁶⁵. Entonces el segundo puesto entre los secos correspondía al congrio, ampliamente introducido en los mercados leoneses y castellanos sobre todo a lomos de las recuas de maragatos⁶⁶ y plato habitual en las mesas conventuales⁶⁷. En las de cistercienses gallegos y leo-

61 En 1650 el priorato de San Martiño do Porto compró la libra de pulpo seco a un precio (4,5 mrvs.) mucho más bajo que la de congrio (1 real) y pescada (27 mrvs) ceciales. Las cuentas de San Clodio apuntan a que a finales del Antiguo Régimen este desequilibrio se había corregido algo respecto al congrio y totalmente respecto a la merluza seca. ARG, Eclesiásticos, 45.161. VÁZQUEZ LIJÓ y SANDOVAL VERA: *Op. cit*

62 CORNIDE Y SAAVEDRA, J.: *Ensayo de una historia de los peces y otras producciones marinas de la costa de Galicia*, Madrid, en la Oficina de Benito Cano, 1788, p. 185. En el resumen de la revista de inspección de la provincia marítima de Pontevedra fechado en 1787 se informa de que el ramo del pulpo “asciende a unos miles de quintales (menos de 350 toneladas, según Cornide, para 1774), y aumentando será un surtido constante de las Provincias interiores de la Península en donde lo apetece la gente común”. AGMAB, Matriculas. 1873. En las cuentas del año 1649 los envíos de pulpo desde el priorato de As Cascas a Sobrado se expresan en libras mientras que los de San Martiño do Porto en “liazes”, lo que ha permitido calcular el peso aproximado de una liaza en 27 libras, algo más de 12 kilogramos. ARG, Eclesiásticos, 45.161, 45.216.

63 El cillerero estaba obligado a alimentar de limosna a los pobres ese día. *Usos cistercienses de la Congregación de S. Bernardo de Castilla...*, Valladolid, Viuda e Hijos de Santander, 1798, pp. 278-279. ARG, Eclesiásticos, 45.255. Dicha práctica caritativa por parte de la familia real generó un fuerte incremento de la demanda de pescado en palacio durante la Semana Santa. AGMAB, 2.188. Doc. 4 de junio de 1798.

64 Los kilos de esta provisión se han calculado a partir del peso (1,25 arrobas) de la docena (de 26 piezas) registrado en el libro de caja de San Clodio. Si tomamos como referencia el precio medio al que los bernardos de Sandoval adquirieron la libra de este cecial, el peso porcentual de esta provisión se reduciría un 6% respecto al expresado en la Tabla 3.

65 FERREIRA PRIEGUE, E., *Galicia en el comercio marítimo medieval*, A Coruña, Fundación Pedro Barrié de la Maza, 1988, p. 142. CANOURA QUINTANA, A., *A pesca na Galicia do século XVII*, A Coruña, Xunta de Galicia, 2008, pp. 43-44. CORNIDE SAAVEDRA, J., *Memoria sobre la pesca de la sardina en las costas de Galicia*, Madrid, Por Joaquín Ibarra, 1774, p. 151.

66 CUBILLO DE LA FUENTE, R: *Op. cit*, pp. 70-74, 434-435; ARANDA PÉREZ, J.: *Op. cit*; BERNARDOS SANZ, J. U.: *Op. cit*.

67 SÁÑEZ REGUART, A., *Colección de producciones de los mares de España*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1993, p. 224. En los citados trabajos de Balboa de Paz, Díaz-Caneja, y en varios de los firmados por Pérez Samper, entre otros, hay referencias puntuales al consumo de esta especie en casas de regulares.

neses también lo fue la mielga cocinada “para variar las comidas cuadregesimales”⁶⁸. Su total desaparición de las cuentas de Sandoval en 1740-49 tal vez se debió en parte a la creciente competencia del bacalao, razón por sí sola no explica el nulo gasto en congrio seco (desde 1722) y la brusca caída de las provisiones de merluza cecial en Sobrado en esa década. La evolución a la baja de ambos productos del país quizás obedeció también a una hipotética mengua de sus capturas en los puertos gallegos con el consiguiente encarecimiento del género. En todo caso, como se constata en los estados trienales de Sobrado el congrio seco volvió a tener presencia regular en sus despensas en la segunda mitad del siglo XVIII aunque probablemente, como la mielga, y más que la pescada cecial perdió terreno frente al bacalao⁶⁹.

Esta provisión de origen extranjero presentaba varias ventajas que explican su presencia entre los víveres de las grandes flotas⁷⁰. A las derivadas de una buena conservación (ganaba mucho peso tras el remojo y mantenía sus propiedades nutritivas durante meses) se sumaba una oferta creciente y bastante regular a precios competitivos⁷¹. Por estas razones y pese ser recargado con aranceles el bacalao era ya un tradicional plato de vigiliass⁷² de la gente española de posibles a finales del Antiguo Régimen, al tiempo que había robado espacio a los curados nacionales en los refectorios, como se ha demostrado para Oia y San Clodio. Prueba inequívoca de la importancia de este género como sustituto cárnico es que la caída de sus importaciones durante la guerra contra Inglaterra fue una de las razones aducidas en el breve de 23 de diciembre de 1778 para dispensar a los españoles por tres años la abstinencia

68 CORNIDE SAAVEDRA, J.: *Ensayo...*, pp. 128-129. CUBILLO DE LA PUENTE, R.: Op. cit., pp. 449-450.

69 El peso medio de las existencias anuales de los principales curados en las despensas de Sobrado entre 1753 y 1803, según los recuentos realizados con ocasión de catorce estados trienales de la economía del monasterio entre ambas fechas es el que sigue: 1067 kilos de bacalao, 855 kilos de merluza, 189,7 kilos de congrio y 90 kilos de mielga. ARG, *Eclesiásticos*, Sig. 45.070.

70 EIRAS ROEL, A.: Op. cit., pp. 37-39; PIQUERO ZARAUZ, S.: Op. cit., pp. 237-238; VÁZQUEZ LIJÓ: *La Matrícula de mar y sus repercusiones en la Galicia del siglo XVIII*, Santiago de Compostela, Servicio de Publicacións e Intercambio Científica da USC, 2005, pp. 922-926.

71 En la década 1700-09 los precios del quintal de bacalao comprado por Sobrado oscilaron entre 67 y 120 reales y los de congrio entre 115 y 145 reales cabe pensar que en función del tamaño y sobre todo de la calidad del género. El coste en destino de la provisión de bacalao era un 20% más alto por una suma de conceptos: tasa impositiva (en torno a un 6% del precio de venta), embalaje, dietas del monje encargado de esta provisión y transporte hasta el monasterio. Las cuentas rara vez informan del precio en origen de las docenas de mielga y de pescada secas, pero de la división del coste en destino por el peso resultan cantidades inferiores a las del bacalao y el congrio. ARG, *Eclesiásticos*, 45.255.

72 Como se evidencia en las curvas de los abastos municipales. CREMADES GRINÁN, M^a. C.: Op. cit, pp. 207-209; CUBILLO DE LA PUENTE, R.: Op. cit., p. 236. BERNARDOS SANZ, J. U.: Op. cit.

en Cuaresma, a excepción de determinados días⁷³. Campomanes que, como antes Uztáriz y luego Canga Argüelles entre otros⁷⁴, criticó esta dependencia extranjera, abogaba en 1781 por aprovechar dicha coyuntura bélica para fomentar la producción salmonera, puesto que una vez firmada la paz “todos volverán al bacalao y salmón salado como los judíos a las cebollas y puerros de Egipto”⁷⁵. Y ciertamente las importaciones de bacalao se recuperaron debido al fracaso de las alternativas españolas (curación de merluza y abadejo al “método de Terranova”, reactivación de atunaras...)⁷⁶. Por la estrecha vinculación entre bacalao y Cuaresma, la acentuada caída de las exportaciones a España, patente en la década de 1820, se ha relacionado con la fuerte disminución de los llamados días de pescado a consecuencia de la sucesión de dispensas pontificias⁷⁷ que, dicho sea de paso, rechazaron los miembros de la colonia inglesa en Lisboa por razones crematísticas aunque argumentasen el fin de las bendiciones del cielo y la ruina de las buenas costumbres que conllevaría la relajación de los preceptos religiosos en materia alimenticia⁷⁸.

Mención particular merecen las sardinas saladas, compradas regularmente en grandes cantidades⁷⁹. Anecdótico antojo de cierta reina preñada⁸⁰, por su abundancia y bajo precio fue el pescado por excelencia en las mesas populares⁸¹, razón por la cual

73 VÁZQUEZ LIJÓ, J. M. y SANDOVAL VERA, F.: Op. cit.; CORRIOLS, E.: Op. cit., pp. 4-13; CUBILLO DE LA PUENTE, R.: Op. cit., pp. 116-117.

74 MEIJIDE PARDO, A.: *El comercio...*, pp. 17-22; BASURTO LARRAÑAGA, R., *Comercio y burguesía mercantil de Bilbao en la segunda mitad del siglo XVIII*, Bilbao, Universidad del País Vasco, 1983, pp. 200-211. MARTÍNEZ SHAW, C., “La pesca en los economistas españoles del siglo XVIII”, en *VII Congreso Internacional de Historia de América*, vol. 3, Zaragoza, Gobierno de Aragón, 1998, pp. 1675-1690.

75 RODRÍGUEZ CAMPOMANES, P., *Epistolario: (1778-1802)*. Edición, introducción y notas de Jerónimo Herrera Navarro, Madrid, Fundación Universitaria Española, 2004, vol. 1, p. 96. En el texto se alude a las importaciones de salmón de Irlanda, muy inferiores en volumen a las de bacalao, y con escasa y muy esporádica asienta en las cuentas de los cistercienses estudiados.

76 MEIJIDE PARDO, A., “Hombres de negocios de la Galicia dieciochesca: Jerónimo Hijosa”, *Revista. Instituto José Cornide de Estudios Coruñesas*, 3, 1967, pp. 134-138; VÁZQUEZ LIJÓ, J. M., “La reactivación de las almadrabas españolas en la segunda mitad del siglo XVIII. Contexto, beneficiarios y balance”, en DUBERT, I. y SOBRADO CORREA, H. (eds.): *El mar en los tiempos modernos*. Tomo I. Santiago de Compostela, Xunta de Galicia, 2009, pp. 597-611.

77 PIQUERO ZARAUZ, S. y LÓPEZ LOSA, E.: Op. cit.

78 VELOSO, C.: Op. cit., pp. 88-89.

79 La media anual de esta provisión pasó de 100 a 37 millares de 1700-09 a 1740-49. Como causa de este descenso apuntamos a modo de hipótesis la combinación de dos factores: crisis biológica de la especie y disminución del número de criados y temporeros al servicio del monasterio.

80 SIMON PALMER, M^a. C.: *La cocina de palacio, 1561-1931*, Madrid, Castalia, p. 25.

81 SAAVEDRA FERNÁNDEZ, P. y SOBRADO CORREA, H.: Op. cit. 337. La sardina era plato diario de los trabajadores del arsenal ferrolano. SANTALLA LÓPEZ, M., *Las Reales Fábricas de Ferrol. Gremios y barcos en el siglo XVIII*. Ferrol, Edición Embora, 2003, p. 64. Para Portugal VELOSO, C.: Op. cit., p. 81. Para Francia, TURGEON, L.: Op. cit., p. 33.

mereció desgravaciones fiscales⁸². Los cistercienses y los benedictinos las compraron especialmente para sustento de criados y jornaleros⁸³, marcándose una distinción social igualmente nítida en los casos del pan, la carne y los dulces⁸⁴. En cuanto a los escabeches, muy probablemente fueron las ostras el producto marino que en mayor cantidad se conservó de este modo. Esto es seguro para el caso de Sobrado, comunidad que también consumió mújeles, rodaballos y lenguados escabechados. Bien manjar para huéspedes, bien recompensa por servicios prestados, bien regalo a benefactores⁸⁵, son muy abundantes las referencias a la comercialización de dicho molusco en adobo y a su presencia en las mesas del clero regular. En las casas leonesas de Carracedo y Sandoval se escabechó sobre todo besugo, y en menor cantidad congrio, al tiempo que muy de vez en cuando se compraron pequeñas partidas de sardina en esta salsa⁸⁶.

Tabla 4. Gasto en frescos de mar y de río. Sobrado y Sandoval, 1700-09. En reales de vellón

	De mar		De río		Total	
	rs	%	rs	%	rs	%
Sobrado	20806,8	93,2	1508	6,8	22314,8	100
Sandoval	5967,3	72,2	2295,7	27,8	8263	100

Fuente: ARG, Eclesiásticos, 45.255; AHN, Clero, L. 5.175

82 Conforme a las instrucciones de 1715 sobre los derechos de especies sujetas a millones a la entrada y salida por los puertos secos entre Castilla y Portugal, se pagarían 4 maravedíes por libra de cecial, salmón, sábalo, atún y mielga; por la de truchuela y de abadejo se pagaría la mitad, quedando exonerados de esta contribución los arenques y las sardinias saladas, y también las frescas, por “ser mantenimiento de pobres”. Por la misma causa también la alacha y el mújol fueron exentos entonces y continuaban siéndolo en 1758. AGS, DGR, II Remesa, Leg. 510.

83 Sobre las provisiones de sardina en Bustelo, SOUSA MAIA, F. M.: “O regime...”, p. 184. Los cillereros de San Clodio anotaron con regularidad compras de este género para “la familia y labores”, VÁZQUEZ LIJÓ, J. M. y SANDOVAL VEREA, F.: Op. cit., pp. 348-349. La sardina era el pescado que comían los jornaleros empleados en la malla del cereal cosechado por el priorato de As Cascas. ARG, Eclesiásticos, C-408. Libro 237.

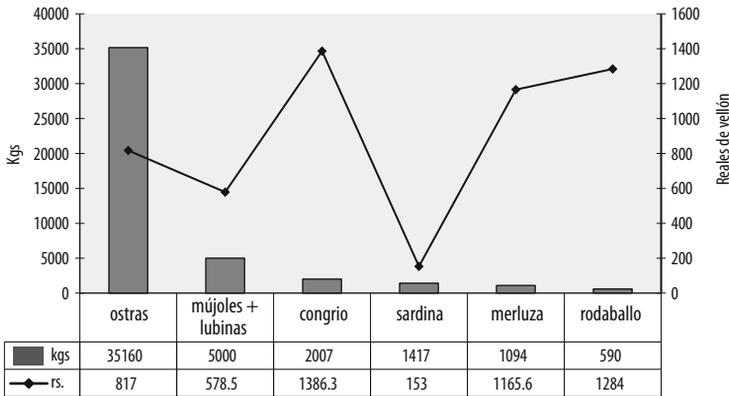
84 El trigo se panificó para monjes, huéspedes y visitas, mientras que el centeno fue el plato básico de los criados y la limosna ordinaria de los pobres. Una fuente de época cifra el consumo *per cápita* semanal de bernardos y criados de Carracedo en 5 y 19 kilos respectivamente. Con carneros viejos y con vaca se alimentó al servicio doméstico. BALBOA DE PAZ, J. A.: Op. cit, p. 176, 193. SEBASTIÁN AMARILLA, J. A.: Op. cit, p. 920. Para las recreaciones de Navidad y Reyes, Sandoval compró turrón y confitura para la comunidad, mientras que a la mesa de los criados se puso alajú (pasta de frutos secos y miel). La libra de turrón costó 3 reales, el triple que la de alajú. AHN, Clero, L. 5.175.

85 Los portugueses encargados de negociar en 1667 la libertad del Abad de Oia, prisionero en el convento de Viana do Castelo, fueron obsequiados con 22 barriles de ostras. Ese mismo año se regalaron 4 pipotes de este molusco al gobernador militar de la plaza de A Guarda, y en 1781 una docena de barriles al comisario del General del Císter. AHN, Clero, L. 10.229 y 10.230. En 1718 Sobrado envió a Madrid cuatro docenas de barriles, procedentes de Toxosoutos, “de regalo para la persona que dio las arañas de Nuestra Señora”. ARG, Eclesiásticos, 45.255.

86 Véase la nota 43. Entre 1768 y 1806 el monasterio berciano de Carracedo compró 474 barriles de ostra, y la media anual de la provisión de besugo escabechado rondó los 170 kilos. BALBOA DE PAZ, J. A.: Op. cit., pp. 175 y 186.

Toca referirse a los frescos. Por la conjunción de tres factores (proximidad a la costa de algunos de sus prioratos, explotación piscícola del estanque e independencia del mercado por lo que al abasto de lampreas se refiere) el peso de los fluviales entre los adquiridos por Sobrado fue extraordinariamente bajo (Tabla 4). Las especies de mar gozaron desde siempre de superior aprecio culinario que las fluviales⁸⁷. Las consumidas en fresco por estos cistercienses fueron básicamente las mismas que compraron curadas y escabechadas, con la principal salvedad del bacalao. Las cuentas de Sobrado son mucho menos precisas que las de Sandoval a la hora de la identificación del producto; de hecho la partida de “pescado fresco” (conjunto de diversos a menudo sin aclaración de contenido) supone el 86,2 % (94.969,2 de 110.195,6 rs) del gasto total en frescos en el período 1693-1750⁸⁸. Pero todo apunta a que bajo esa denominación genérica se ocultan compras de congrio, merluza, rodaballo, ostra, mújol, lubina y, en menor cantidad, de mielga y caballa, completando el conjunto pequeñas y esporádicas partidas de *ollomoles* (de la familia de los besugos), lenguados, budiones y de otros “menudos” como salmonetes, *escachos* (rubios), agujas, pagros, besuguetes, jureles y un corto etcétera. Son éstas las especies representadas en las cuentas de San Martiño do Porto para el sexenio 1648-1653, priorato desde donde se envió más de la mitad de los frescos comprados por Sobrado en 1693-1750.

Gráfico II. Coste y peso de las principales provisiones de frescos enviadas por el priorato de San Martiño do Porto a Sobrado, 1648-1653



Fuente: ARG, Eclesiásticos, 45.161

87 ANDRY, N.: Op. cit., pp. 263-264; TURGEON, L.: Op. cit., p. 30.

88 Para la primera década del siglo XVIII los respectivos porcentajes de Sobrado y Sandoval son del 89% (18.512,1 de 20.806,8 rs.) y del 12,6 % (763,3 de 6078,8).

Las compras de merluzas, mújoles y lubinas se expresan en unidades y las de ostras y sardinas en *milleiros* o *millares* (miles) y su conversión a kilos se ha hecho a partir del peso medio de especies retenidas (destinadas al mercado) en la actualidad con los artes del tipo de las más utilizadas en los siglos XVII y XVIII. Dada la directa incidencia del volumen de capturas, muy inferior el de aquellos tiempos al de las últimas décadas, en la talla media de los ejemplares, las cantidades compradas de dichas especies tal vez fuesen superiores a las del Gráfico II. Habida cuenta la enorme proporción de partidas de gasto sin distinción de género, es arriesgado establecer para el período 1693-1750 un ranking de especies por peso con base en la extrapolación de los datos de San Martiño do Porto.

Mújoles y lubinas (róbalos y robalizas) las más de las veces se computan conjuntamente en los asientos de gasto tal vez por sus similitudes fisonómicas. La estimación culinaria de unos y otras, hoy muy desigual, entonces no lo debió ser tanto y en todo caso no lo fue su cotización de mercado (la mayoría de las partidas de ambas especies se compraron al precio de 3 mrvs/libra). Las partidas específicas de mújoles y lubinas, materia prima de empanadas, son escasísimas en las cuentas del período 1693-1750, no así las de congrio y merluza (un mínimo de 4.119 y 1.374 kilos respectivamente, sumando los asientos con expresión de peso). Ambas fueron las especies marinas adquiridas frescas en mayores cantidades por los cistercienses de Oia y San Clodio⁸⁹. Una nota que singulariza a Sobrado es la relativa importancia de las provisiones de rodaballo⁹⁰, especie de alta cotización y presente en los menús palaciegos⁹¹. En el período 1693-1750 se registraron compras por un mínimo de 923 kilos, repartidos en ejemplares de gran tamaño, hoy muy escasos en estado salvaje⁹².

Mención aparte merecen las ostras, prácticamente el único marisco en las mesas de los cistercienses españoles en época moderna⁹³. Desde la Edad Media alimentaron a las elites como se evidencia, para el caso de las comunidades de regulares, en la do-

89 VÁZQUEZ LIJÓ, J. M. y SANDOVAL VERA, F.: Op. cit., p. 351.

90 Para Cornide el “faisan de mer” no era de fácil digestión; por el contrario Andry lo señaló como “des plus nourrisans & des plus sains”. CORNIDE SAAVEDRA, J.: *Ensayo...*, pp. 33-34; ANDRY, N.: Op. cit., p. 309.

91 Su precio duplicó al del congrio. Entre 1648 y 1653 por lo regular el priorato de San Martiño do Porto pagó la libra de congrio a diez o menos maravedís y la de rodaballo a más de veinte maravedís. ARG, *Eclesiásticos*, 45.161. SIMÓN PALMER, M^a. C.: Op. cit., p. 173; MEIJIDE PARDO, A., “Remesas...”, pp. 188-195.

92 98 de los rodaballos enviados a Sobrado desde San Martiño do Porto en el sexenio 1648-1653 pesaron 1048.5 libras. El peso medio por pieza fue de 4,9 kilogramos. ARG, *Eclesiásticos*, 45.161

93 Para Oia y San Clodio, VÁZQUEZ LIJO, J. M. y SANDOVAL VERA, F.: Op. cit., p. 356. El consumo de centollas y langostas fue muy ocasional y en las cuentas de ninguna de estas tres comunidades gallegas hay mención a almejas, mejillones ni berberechos, exportados a Portugal en el siglo XVII. CANOURA QUINTANA, A.: Op. cit., pp. 45-46.

cumentación de época y en los registros arqueológicos⁹⁴. Estos apuntan a la preferencia por ejemplares jóvenes de talla pequeña, como los pintados por A. van Adriaesen en uno de los contados bodegones con presencia de este producto⁹⁵. La supremacía por cantidad entre los frescos adquiridos por San Martiño do Porto debe matizarse pues la vianda (carne+líquido) sólo supone un 10% del peso total del molusco mientras que vísceras y esqueleto suman en términos relativos un desperdicio mucho menor en los pescados. Pero incluso restando la pesada concha, la representación de las ostras en la dieta de estos bernardos sigue siendo alta. La acusada estacionalidad de sus compras, determinada por la propia sazón del molusco (diciembre-abril)⁹⁶, lleva a pensar que una parte se escabechó en el propio monasterio para regalar o para consumo de la comunidad durante el final de la primavera, a lo largo del verano y a comienzos del otoño⁹⁷. Dado que el litoral gallego fue el principal surtidor de frescos para estas comunidades y ofrecía buenas y variadas alternativas al besugo, esta apreciada especie, cosechada en abundancia en la costa asturiana y cántabra y despachada regularmente y en grandes cantidades al interior castellano⁹⁸, apenas entró en las despensas de Sobrado. Por el contrario abundó en las mesas de los leoneses de Sandoval que lo cocinaron fresco o lo escabecharon⁹⁹.

En cuanto a los fluviales, la explotación piscícola del llamado “lago” ahorró a los monjes de Sobrado un considerable gasto. El estanque, de perímetro pétreo, abasteció de agua al edificio monástico y a los molinos harineros a través de una red hidráulica

94 A la luz de las excavaciones en la abadía de Kirkstall, se ha conjeturado que su consumo tal vez disminuyó en el tránsito de la Baja Edad Media a la Moderna debido a la relajación de la abstinencia traducida en una creciente ingesta de carne. BOND, C. J.: Op. cit., p. 79.

95 SIMON PALMER, M^a. C.: Op. cit., p. 46. Mayores son las ostras pintadas por Francisco Barrera (1647). Los alimentos del mar fueron poco representados por los cultivadores de este género pictórico. CHERRY, P., *Arte y naturaleza: el bodegón español en el siglo de Oro*, Madrid, Doce Calles, 1999, Lámina LXXXVI. El tamaño determinó el precio. La mayoría de los millares de ostra comprada por el priorato de San Martiño do Porto en 1648-1653 se pagaron a precios que oscilaron entre 2,5 y 3 reales. Pero la única partida de “grande” así identificada en las cuentas de dicho sexenio se pagó a 5 reales el millar. Parece que la cotización de la langosta fue mayor: dos unidades costaron un real en 1648. ARG, *Eclesiásticos*, 45.161

96 MEIJIDE PARDO, A.: “Notas históricas sobre ostricultura en la Ría de Arosa”, *Cuadernos de Estudios Gallegos*, t. XXIV (1969), pp. 463-488.

97 El 57,2 (201,1 de 351,6 millares) de las ostras se compraron en el cuatrimestre noviembre-febrero, siendo diciembre, con diferencia, el mes en que más (114,5 millares). ARG, *Eclesiásticos*, 45.161

98 ANES, G., *Economía y sociedad en la Asturias del Antiguo Régimen*, Barcelona, Ariel, 1988, pp. 128-129. El besugo fue el pescado con presencia más regular en el mercado de Toledo entre 1659 y 1721. ARANDA PÉREZ, J.: Op. cit., p. 503.

99 Compra por Sandoval en el último cuatrimestre de 1705 de 180 libras de besugo, 100 para “comer” (entre 1,5 rs y 60 mrvs/libra) y 80 (a 1 real/libra, tal vez de inferior calidad) para escabechar. AHN, Clero, L. 5.175. Esta especie, adquirida sobre todo en Laredo, también fue provisión regular de los cartujos de El Paular. AHN, Clero, L. 7.186.

(gavia y canales)¹⁰⁰. A juzgar por las notas del Padre Flórez (1765) a la crónica del viaje que Ambrosio de Morales había realizado dos siglos antes, producía “excelentes” anguilas, calidad que mantuvieron pues en el *Diccionario* de Miñano se las considera “las más famosas de Galicia, al paso que las truchas son muy malas”¹⁰¹. Estas últimas tiempo atrás no debían serlo tanto ya que el *redero*, con embarcación y auxiliado de mozos, las capturó para abasto del monasterio y sus huéspedes¹⁰². La provisión del estanque tal vez resultó suficiente en anguilas de ahí que apenas se adquiriesen¹⁰³; por el contrario Sobrado compró truchas regularmente¹⁰⁴. El coste de la provisión truchera sólo supone el 1 % (5.704,5 de 542.472,8 reales) del total en pescado durante el período 1693-1750, advirtiéndose una acusada estacionalidad. Representaron el 4,2 %, 59% y 25% del gasto en frescos en el primer, segundo y tercer cuatrimestre respectivamente. O sea, este género se adquirió sobre todo en los meses estivales cuando menguó la entrada de los principales frescos de mar consumidos en el refectorio. También la trucha fue el producto fluvial más representado en las cuentas de Sandoval, pero no el único a diferencia de Sobrado. Las cantidades, en kilos, calculadas para 1700-09 son 664 de truchas, 120 de barbos, 35 de anguilas e igual peso de salmón, muy caro (6,7 rs/kg) y asentado en sólo cuatro ocasiones en dicho período¹⁰⁵. Estas dos últimas especies fueron plato habitual de la Visita del General, y algunas veces se ofrecieron a huéspedes distinguidos, mientras que fue costumbre servir en abundancia truchas y barbos, más baratos¹⁰⁶, en las mesas de la festividad de San Bernardo¹⁰⁷.

100 Referencias a gastos por trabajos de mantenimiento de la misma y de reparación del estanque (años 1731-32, 1777-78, 1784-85) para evitar la fuga de peces en ARG. Libro de obras menores. Sig. 45.109.

101 *Coronica general de España...* Tomo X, Madrid, en la Oficina de Benito Cano, 1792, p. 152. Miñano, S. de, *Diccionario geográfico-estadístico de España y Portugal*, Tomo XI, Madrid, Imprenta de Pierrat-Peralta, 1829, p. 303.

102 Al *redero* se le pagaba jornal por pescar y por componer el aparejo y se le suministraba probablemente alimento y bebida. En las cuentas de bodega para 1745-46 se justificó un incremento del consumo de vino tinto por el *redero* porque “se detuvo más tiempo que el acostumbrado con la ocasión de la visita” del Padre General. Ese año también se hospedaron en Sobrado el Príncipe Pío, tres obispos y el arzobispo y cabildo compostelanos en dos ocasiones. ARG, Eclesiásticos, Libro de obras menores de Sobrado. 45.109; Libro de caja, 45. 255 (primeros cuatrimestres de 1739 y 1740). Libro de bodega de Sobrado (1696-1835), C-346. Libro de caja de San Martiño do Porto, C-353 (cuentas de 1657 y 1747).

103 En el libro de caja sólo hay dos referencias de envíos de anguilas desde San Martiño do Porto, sin noticia de cantidad ni de coste. ARG, Eclesiásticos, 45.255.

104 El promedio anual del gasto en esta especie rondó los cien reales en el período 1693-1750, pero se disparó hasta los 212 en 1744 “por no haberse redado el estanque”, que tal vez aportase en torno a la mitad de las provisiones trucheras de Sobrado. *Ibid.*

105 El gasto de Sandoval en truchas en esa década ascendió a 1.638,3 rs, el 71,4% del total de las compras de frescos de río. AHN, Clero, L. 5.175. El contraste con Carracedo es acusado: en 23 de los 37 años del período 1768-1806 se registran compras de salmón fresco, aunque en cantidades diez veces inferiores (30 kgs) al conjunto de anguilas+truchas (300 kgs). BALBOA DE PAZ, J. A.: Op. cit., p. 184.

106 Para el período 1700-09 el precio medio de anguilas, truchas y barbos fue de 2,7, 2,4 y 1 rs/kg. respectivamente. AHN, Clero, L. 5.175.

107 Para ese día en 1704 y 1706 a 1709 (únicos años de la década en que los gastos que generó dicha celebración se anotan en capítulo particular) los bernardos de Sandoval adquirieron 107,8 kgs

Por lo que, toca a las cotizadas lampreas, de carne muy apetecida aunque indigesta¹⁰⁸, habitualmente se comercializaron secas, pero los bernardos de Sobrado, sin necesidad de acudir al mercado, pudieron degustarlas frescas, en guisos o empanadas, en cantidad probablemente sin parangón entre las comunidades eclesiásticas gracias a los foros, a los arriendos y a la explotación directa de los *caneiros* (canales) que poseían en un amplio tramo del Tambre¹⁰⁹, de cuyos nombres y ubicación dan cuenta varios pleitos por razón de su propiedad y explotación que enfrentaron a los cistercienses con particulares y con la justicia de Noia¹¹⁰. Los monjes, esgrimiendo un privilegio de Alfonso VIII, lograron que los togados de la Real Audiencia, a los que, dicho sea de paso, obsequiaron con lampreas, viandas y delicatessen, confirmasen los derechos exclusivos de pesca de reos y demás especies en el curso fluvial entre Lueiro y Merou. Sin embargo, en la segunda mitad del siglo XVIII fracasaron en su intento de vetar a los matriculados de mar que, con el respaldo de nueva administración competente, la Secretaría de Marina, vieron reconocidos sus derechos de pesca donde las aguas del Tambre confluían con las saladas¹¹¹. Hacia 1751 Toxosoutos decía poseer una embarcación y más de medio centenar de canales y *rederos* o pesqueras, algunos de los cuales explotaba contratando a vecinos de las márgenes del río¹¹².

de truchas, lo que equivale al 42,9 % de la cantidad total adquirida en esos cinco años. El barbo fue posiblemente la segunda especie más consumida el día de San Bernardo tras la trucha con 62,5 kilos en el referido período. AHN, Clero, L. 5.175.

108 CORNIDE SAAVEDRA, J.: *Ensayo...*, pp. 121-122. SÁÑEZ REGUART, A.: *Colección...*, pp. 265-266. Las élites toledanas consumieron lampreas del Miño. ARANDA PÉREZ, J.: Op. cit., p. 506.

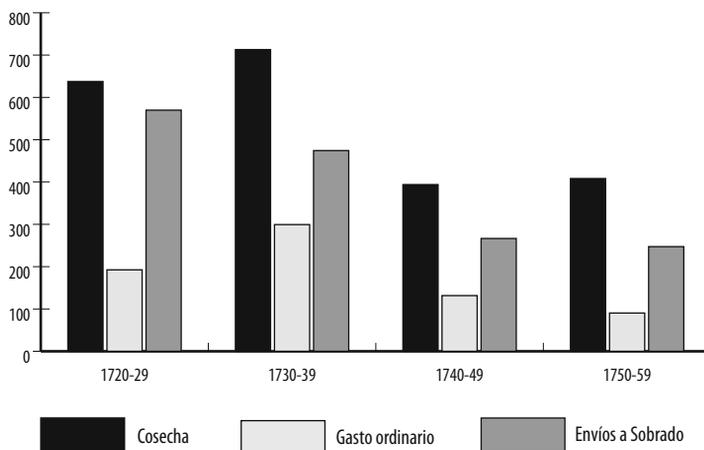
109 En 1582 una veintena, 17 de los cuales fueron dados en foro por setecientas lampreas cada año. También el arzobispo compostelano tenía canales en dicho río, pero su rendimiento era menor, ya que solían arrendarse en 250 piezas al año. Archivo Histórico Diocesano de Santiago. Fondo General. Leg. 44. *Bienes y rentas de la Mitra de Santiago y pensiones que paga. Año 1775*. Sin foliar.

110 Constancia de estos litigios para 1573, 1585 y 1657 en ARG. Real Audiencia, 566/11. 29/37, 883/73. Referencias documentales y bibliográficas a los controvertidos privilegios pesqueros de otras comunidades eclesiásticas en VÁZQUEZ LIJÓ, J. M. y SANDOVAL VERA, F.: Op. cit., p. 341. Estas regalías, normalmente asociadas en Francia a otras de caza, y materializadas en rentas en especie y en la obligación de los vasallos de pescar cierto número de días para su señor, con derecho a elegir las mejores piezas son tratadas en JAMINON, R.: “Les ressources alimentaires des établissements religieux du Ponthieu et du Vimeu au Moyen Âge à travers l’étude des droits de pêche et de chasse”, *Production...*, pp. 162-168.

111 Sobre el irredentismo de las desembocaduras VÁZQUEZ LIJÓ, J. M., *La matrícula de mar...*, pp. 750-759.

112 AGS, Secretaría de Marina, 259. Doc. A Coruña, 21-VII-1751. También Sandoval explotó directamente algunas *tablas* como constatan los pagos a pescadores para “redar las aguas de Villaverde”. AHN, Clero, L. 5.174 (cuentas de 1647 y 1648).

Gráfico III.
Medias anuales de las lampreas cosechadas en el Tambre y de las consumidas en Sobrado y en su priorato de Toxosoutos



Fuente: ARG, Eclesiásticos, C-490.

La evolución de la renta de las lampreas, la más importante pero no la única en pescado percibida por Toxosoutos¹¹³, puede rastrearse gracias al recibo y gasto de “Verbos” de este priorato. A principios del siglo XVIII rondaba las dos mil piezas al año, y a mediados de esa centuria era de 1.865 debido a la dejación por los llevadores de algunos canales en 1723. Más de dos tercios se percibían en dinero, y los ingresos en especie (frescas o curadas) se destinaban a dos partidas fundamentales: el llamado gasto ordinario que engloba el consumo interno del priorato y los regalos¹¹⁴, y los envíos a Sobrado, partida que triplicó y hasta cuadruplicó a la anterior entre 1720 y 1760 (Gráfico III). La evolución de las remesas a la casa matriz siguió el compás del volumen de las capturas en los canales cuya explotación se había reservado Toxosoutos y practicaban sus criados. De hecho, el pico más alto del abasto de lampreas para Sobrado, 4.400 piezas en 1718, fue posible gracias a una cosecha de 4.450, excepcional a todas luces pues en el período 1714-1759 en ninguna otra ocasión las capturas superaron los dos mil ejemplares. Por esta gran abundancia entonces el número de las regaladas ascendió a 320 “presentadas en Coruña, Santiago, etc”.

113 También tenía derecho a dos millares de sardina y a cuatro quintales de congrio curado al año. ARG, Eclesiásticos, C-490.

114 Entre los beneficiarios de estos presentes identificados en las cuentas figuran mitrados y religiosos de otras comunidades. Por ejemplo, en 1744 se regalaron lampreas a los franciscanos del Xobre y de Muros que habían prestado servicios en el entierro de dos bernardos. ARG, Eclesiásticos, C-490.

6. Los mercados del pescado. Los prioratos de San Xusto de Toxosoutos y San Martiño do Porto como proveedores

Por las especies apuntadas en las cuentas y por la propia localización de Sobrado, sin lugar a dudas la práctica totalidad del pescado consumido en este monasterio, con la excepción del bacalao, fue capturado en el litoral de Galicia, principal región pesquera española del período aquí estudiado¹¹⁵. La documentación es muy parca en noticias sobre los puertos o mercados donde se adquirió el pescado, pero sí señala año tras año lo que se recibe de sus prioratos. Dos de estos, próximos a la costa, San Xusto de Toxosoutos y San Martiño do Porto¹¹⁶, en los actuales municipios coruñeses de Lousame y Cabanas, jugaron un papel fundamental en esta provisión alimenticia. En función del coste de la misma se ha elaborado el Gráfico IV, en el que destaca la altísima representatividad de Toxosoutos, priorato desde donde se despacharon grandes cantidades de pescado cuyo coste supuso el 60% del total de este género en el período 1693-1750. Las partidas de gasto sin noticia sobre el lugar de adquisición del género suman el 12,9% del total, incluyéndose la provisión de truchas, pero no es arriesgado suponer que éstas se compraron “en portería”, es decir, en el monasterio. Probablemente la mayoría del bacalao se adquirió en A Coruña, principal puerto de Galicia en volumen de descargas de este género extranjero¹¹⁷ que en mucha menor cantidad procedió de las plazas de Marín, Ribadeo y Vigo.

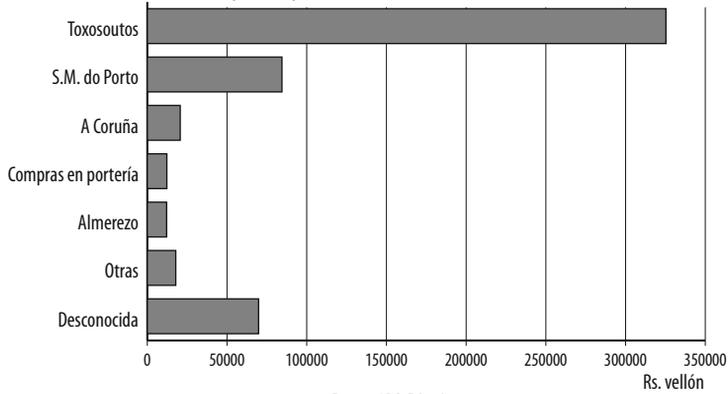
Si se analiza la composición interna de las remesas se observa una indudable especialización en los envíos desde los prioratos que se hace patente en las Tablas 5 y 6. San Martiño de Porto se encargó fundamentalmente de compras de frescos de mar,

115 El volumen de comercialización de los productos marinos gallegos fue importante desde época medieval, decayó en el “crítico” siglo XVII frente a la competencia holandesa e inglesa, y volvió a recuperarse tras la llegada de los fomentadores catalanes cuya fortuna descansó en la exportación masiva de sardina, salada con un nuevo método, a los mercados del Levante. FERREIRA PRIEGUE, E.: “O desenvolvemento da actividade pesqueira desde a Alta Idade Media ó século XVII”, en FERNÁNDEZ CASANOVA, C. (coord.), *Historia da pesca en Galicia*, Santiago de Compostela, 1998, pp. 51-86. CANOURA QUINTANA: Op. cit. CARMONA BADÍA, J., *Producción textil rural e actividades marítimo pesqueiras na Galiza, 1750-1905*, Santiago de Compostela, Universidad de Santiago, 1983. La matrícula de profesionales de mar y flota constatan esta primacía gallega para finales del Antiguo Régimen: el 35,4 % (2.081 de 5.882) de las unidades de flota menor (en su mayoría dedicadas a la pesca) registradas en 1787 tenían asiento en puertos gallegos. FERNÁNDEZ DÍAZ, R. y MARTÍNEZ SHAW, C., “La pesca en la España del siglo XVIII. Una aproximación cuantitativa”, *Revista de Historia Económica*, 3 (1984), pp. 183-201. VÁZQUEZ LIJÓ, J.M., *La matrícula de mar en la España del siglo XVIII*, Madrid, Ministerio de Defensa, 2007, pp. 419-445.

116 Se han contado como envíos desde San Martiño do Porto las contadas partidas con indicación expresa de procedencia desde la casa-granja de A Graña, anexo de dicho priorato.

117 MEIJIDE PARDO, A.: *El comercio...*; CANOURA QUINTANA, A.: Op. cit., pp. 385-389.

Gráfico IV. Procedencia de las provisiones de pescado adquirido por el monasterio de Sobrado, 1693-1750



Fuente: ARG, Eclesiásticos, 45.255

Tabla 5. Procedencia de las principales provisiones de pescados transformados adquiridos por Sobrado, 1693-1750.

SARDINAS	Toxosoutos	S.M. do Porto	Compras en la portería	A Coruña	Almerozo	Otras	Desconocida	Totales
Millares	3179,5	569	48	20			75	3891,5
%	81,70	14,62	1,23	0,51			1,93	100
CECIAL								
Docenas	5668,5		40		25	24	1059,5	6817
%	83,15		0,59		0,37	0,35	15,54	100
CONGRIO								
Quintales	52,2						23,7	75,9
%	75,3						24,7	100
MIELGA								
Docenas	1674	75	3		439	82	1158	3431
%	48,79	2,19	0,09		12,80	2,39	33,75	100
BACALAO								
Quintales	7,5			118		52	657	834,5
%	0,90			14,14		6,23	78,73	100

Fuente: ARG, Eclesiásticos, 45.255

Tabla 6. Procedencia de las provisiones de frescos de mar adquiridos por Sobrado, 1693-1750.

	S.M. do Porto	Toxosoutos	Compras en portería	Almerozo	As Cascas	Desconocida	TOTALES
Rs. vellón	57348,4	33278,6	6588,2	5536	2103,4	5341	110195,6
%	52	30,2	6	5	1,9	4,9	100

Fuente: ARG, Eclesiásticos, 45.255

mientras que Toxosoutos envió sobre todo sardina salada y secos gallegos¹¹⁸. A esta ventaja geográfica se debe que los bernardos de Sobrado, a diferencia de sus hermanos de San Clodio, y más aún de Carracedo y Sandoval, no se aprovisionasen de pescado en los mercados de la Bañeza y de Medina de Rioseco, importantes centros redistribuidores de escabeches y curados procedentes de Galicia y del Cantábrico¹¹⁹. Y por este mismo motivo todo apunta a que las provisiones de Sobrado casi nunca se gestionaron desde otros monasterios de la misma orden¹²⁰, siendo relevante a este respecto el papel jugado por Oia en las compras de mielga seca y truchuela para Oseira¹²¹.

6. Conclusiones

Las cuentas cistercienses pintan un cuadro alimenticio rico en cantidad y diversidad de géneros que contradice el primitivo ideal de austeridad en la mesa sancionado en la Regla de San Benito. El peso específico del pescado fue alto debido fundamentalmente al regular cumplimiento por parte de este clero del amplio calendario de vigiliias. Si bien dicho artículo se regaló y se sirvió en las fiestas de los bernardos, la estacionalidad de sus compras, junto a otros muchos indicadores, constatan que ante todo fue el principal sustituto cárnico. Las aproximativos cálculos *per cápita* (45 kgs) sitúan a estos monjes a la cabeza de los consumidores, aunque esta media oculta diferencias de calidades por razón de jerarquía. Las cuentas confirman la importancia de la regular provisión de la tríada de secos nacionales (congrío, merluza y mielga), y la creciente competencia del bacalao de importación. Por lo que respecta a la provisión de frescos, la comparación entre Sandoval y Sobrado demuestra que la ubicación geográfica resultó determinante. La singularidad del monasterio gallego vino dada por el fundamental papel jugado por dos de sus prioratos, Toxosoutos y San Martiño do Porto, advirtiéndose una clara especialización en los envíos determinada por la oferta de los puertos próximos a dichas sucursales. La producción de su estanque artificial le permitió ahorrar en truchas y anguilas, mientras que no tuvo que comprar lampreas al explotar sus pesqueras en el Tambre y al recibirlas por renta.

118 Este priorato está muy próximo a la ría de Noia, gran vivero de sardina que se tenía por la mejor de Galicia. Las partidas enviadas por el prior de San Martiño do Porto se adquirieron casi siempre a un precio inferior, por lo quizás la calidad resultó un factor decisivo. CORNIDE SAAVEDRA, A.: *Memoria...*, pp. 50, 151.

119 CUBILLO DE LA PUENTE, R.: Op. cit, pp. 166-194. En estos dos centros feriales los cistercienses de Sandoval también adquirieron otros alimentos (legumbres, frutos secos...). AHN, Clero, L. 5.175. Los principales puntos costeros de aprovisionamiento de pescado de Carracedo y Sandoval fueron A Coruña y Bilbao, respectivamente. En las cuentas de Sandoval se constata que el elevado gasto en portes anulaba el ahorro derivado del menor precio en origen.

120 En 1645 al monasterio de Sandoval llegó para el consumo cuaresmal mielga fresca, cecial curadillo (bacalao) y otros pescados de mar que procedían de Valdediós, y una carga de sardina y otra de mielga y congrío desde Melón. AHN, Clero, L. 5.174.

121 Al menos a principios de la década de 1740. AHPOu, Clero, Oseira.