

EL MAÍZ EN EL SISTEMA AGRARIO Y EN LA ALIMENTACIÓN EN GALICIA, SIGLOS XVII-XIX¹

PEGERTO SAAVEDRA

Universidad de Santiago de Compostela

RESUMEN. El sistema agropecuario vigente en muchas comarcas de Galicia al filo de 1600 notó transformaciones decisivas con la difusión del maíz desde la década de 1630. La planta americana no se convirtió en un cultivo más al lado de los ya existentes, sino que, con ritmos distintos según los territorios, desplazó al mijo y en ocasiones a los cereales de invierno y afectó a las diferentes piezas del complejo tecnológico que caracterizaba la economía rural, desde los usos del monte comunal hasta la estructura y niveles de la cabaña ganadera, y desde el calendario agrario a la división sexual de los diversos trabajos. Impulsado por los campesinos, el maíz transformó el paisaje agrario y el sistema alimenticio de las aldeas en las que se generalizó, a pesar de su escaso aprecio social. En efecto, las contabilidades y otras fuentes monásticas ponen de manifiesto que solo consumían el cereal americano aquellas familias que no tenían suficiente centeno, lo que creó identidades sociales derivadas del tipo de pan que se cocía en los hogares, pues otra cuestión a destacar es que el maíz, a imitación de lo que se practicaba con el mijo, se utilizó fundamentalmente en forma de pan, lo que contribuyó a evitar la difusión de la pelagra en comarcas en las que llegó a convertirse casi en el único cereal que se cultivaba y comía.

Palabras clave: sistema agropecuario, rentas monásticas, maíz, alimentación, Galicia, siglos XVII-XIX.

ABSTRACT. With the introduction of maize in the seventeenth century, decisive changes occurred in the agricultural and livestock system of many Galician counties from the 1630s on. Not just one more crop alongside others, this American plant displaced millet and sometimes other

Recibido: 10-10-2018 • Aceptado: 13-11-2018 • pegerto.saavedra@usc.es

¹ Trabajo realizado en el marco del proyecto HAR2014-52667-R, financiado por el Ministerio de Ciencia y Economía del gobierno de España.

winter cereals at different rates, depending on the location. It affected various aspects of the technological complex that characterized the rural economy, including the use of communal lands, herd structures and levels, the agricultural calendar and the gender division of labour. Driven by peasant initiative, maize transformed the agricultural landscape and the diet in areas where it became a common crop, despite its low social value. In fact, monastic sources and accounts reveal that maize was only consumed by families that lacked sufficient rye. This created social identities derived from the type of bread baked at home. Another interesting point to note is that maize, like the millet it had supplanted, was mainly used for bread. In counties where it became virtually the only cereal that was cultivated and eaten, it protected the population against the spread of pellagra.

Keywords: agricultural and livestock system, monastic rents, maize, diet, Galicia, seventeenth to nineteenth centuries.

1. Introducción

El tema de la difusión de los cultivos americanos en Galicia, y en especial del maíz, ha sido frecuentado por la historiografía modernista desde el estudio fundamental de José Manuel Pérez García aparecido en 1981, y en el que utiliza como fuente básica los inventarios *post mortem*. A partir de entonces, en las monografías tipo comarcal o de ámbito territorial más amplio, o en trabajos menos ambiciosos, los investigadores no han dejado de ocuparse de la cuestión. De resultados de las diversas aportaciones, varias de las cuales supusieron la utilización de nuevas fuentes —en especial de algunas contabilidades monásticas—, el conocimiento de la expansión del maíz, con su diversa cronología territorial y diferente impacto territorial, mejoró notablemente, y también el referido al sistema agropecuario anterior a la gramínea americana, menos arcaico de lo que en principio se pensaba, y que acabó notando cambios globales, pues ahora sabemos que el papel del nuevo cereal no quedó limitado al de ser un cultivo más, capaz de desplazar al mijo y en ocasiones de arrinconar al centeno y trigo, sino que modificó las diversas piezas de todo el complejo tecnológico agropecuario, ya se trate de los usos del monte o de los niveles y estructura de la cabaña ganadera (Pérez García, 1981 y 1992; Eiras Roel, 1998; Saavedra, 1999).

No todo está dicho, ni mucho menos, porque habría que analizar la actitud de los productores, conocer a la postre las discusiones de tipo familiar y comunitario que precedieron y acompañaron la siembra de la nueva planta en lugar de otras que llevaban siglos en los campos. Y asimismo las causas que por las que el mijo desaparece con rapidez de unas comarcas y en cambio resiste con cierto éxito en otras. Y a estas cuestiones cabe añadir aún algunas más: los cambios que en el utillaje, en las tareas agrarias y en las clases de personas que las realizaban significó la difusión del

maíz; las construcciones necesarias para el almacenamiento y molienda de cara a la preparación para el consumo humano; las modificaciones que pudo notar el aprecio social de los diversos cereales, no siempre reflejados en su destino final. Infelizmente no podremos abordar todos estos problemas en el presente texto, orientado fundamentalmente al estudio del papel que el maíz alcanzó en el sistema agrario y en la alimentación, considerada desde una perspectiva también cualitativa, según han reclamado diversos especialistas, lo que requiere atender a la valoración social de los diferentes granos, o sea, reparar en factores de tipo cultural (Flandrin y Montari, 1997; Ferrières, 2002; Vouette, 2007).

Sobre otros problemas poco más podemos hacer que formular algunas hipótesis: el maíz fue cultivado solo a partir de la iniciativa campesina, sin que los rentistas hayan influido de modo significativo en un sentido o en otro, lo que diferencia el caso gallego del italiano, en donde estudiosos con fina sensibilidad frente a los problemas sociales han analizado situaciones muy variadas en el espacio y en el tiempo, con casos en los que los propietarios se oponen a su difusión o bien la incentivan, y lo mismo ocurre con los campesinos aparceros (Poni, 1963; Levi, 1979; Cazzola, 1992; Finzi, 1992 y 1998). En las comarcas en las que la planta americana acabó representando más de tres cuartas partes de la cosecha de cereales modificó profundamente el calendario agrario, al trasladar los trabajos de la recolección a otoño, de modo que facilitó mucho los desplazamientos estacionales al interior peninsular relacionados con la siega, favorecidos también porque la mayoría de los trabajos que requería el maíz, realizados con aperos manuales, los llevaban a cabo las mujeres. Por fin, el maíz, consumido básicamente en forma de pan, y por tanto con una preparación distinta a la de los lugares de origen (o a la empleada en Italia, con la *polenta*), exigió la fabricación de hórreos para la conservación del grano y de molinos y la construcción de pequeñas presas y pozos para riego en la Galicia meridional (el mijo se regaba, pero poco). Hubo también que buscarle un nombre a la planta, al grano y a demás partes, lo que no es irrelevante: después de llamarle, de modo indistinto a toda la planta y a su fruto *millo grosso*, *millo mainço* y de otras formas, acabó conocida en gallego simplemente como *millo* (aunque hay variantes comarcales), adoptando por tanto el nombre del antiguo mijo, que pasó a ser *millo miúdo*, lo que significa que para los campesinos el maíz era una especie de mijo. Lo deja claro el padre Sarmiento cuando explica el significado de *Millo meúdo*: «Millo del puro latín millium: Meúdo para distinguirlo del millo gordo, que es el maíz americano, que por tal no puede tener voz latina» (Santamarina, 2018). Para designar el tallo, las hojas, las espigas, etc., surgió o se adaptó un riquísimo vocabulario, como muy bien ha estudiado Rosario Álvarez (2002).

Las fuentes que nos sirven de apoyo están constituidas por las contabilidades monásticas, las únicas que ofrecen datos abundantes y continuos de entradas y salidas

de ingresos en especie, especialmente útiles cuando registran rentas proporcionales a la cosecha, sean foros al cuarto y al quinto o diezmos (Mapa 1). Los foros por cuotas de frutos, minoritarios en la edad moderna, informan de los cambios en el sistema agrario en ámbitos comarcales, aunque nada dicen de la dinámica de cada explotación particular, a diferencia de lo que sucede con las cuentas de los propietarios italianos que cedían la tierra en aparcería, en donde se conservan los datos de las rentas y cosecha de cada colono, dado que el propietario aportaba la mitad de la siguiente y a menudo el ganado y otros gastos, y por tanto interviene de modo decisivo, por medio de los *fattori*, en la dirección de la producción, como revelan los minuciosísimos contratos de *mezzadria*, con decenas de cláusulas sobre tipos de cultivos, abonado, clases de labores, ganado, árboles, etc., y en los que, por consiguiente, nada queda al fruto de la casualidad o a voluntad del cultivador (Finzi, 1998, entre otros).

En cambio en los foros proporcionales, los otorgantes, en este caso los monasterios, no intervienen para nada en todo lo referido a la producción ni a los gastos de cultivo, y se limitan a fijar la cuota que ha de pagar el labrador de la cosecha de vino y de los cereales conocidos en ese momento, sin imponer unos frente a otros, y sin prohibir posibles innovaciones. El cuidado de los rentistas se centraba en controlar el monto de las cosechas para evitar fraudes, fáciles de cometer en un sistema de policultivo, con cereales que se recogían en distintas sazones y que se sembraban en los dueños del directo dominio dejasen en manos de los colonos todo lo tocante a la gestión de la pequeña explotación es una de las principales razones para afirmar que el cultivo del maíz fue iniciativa de los campesinos, argumento al que se añade que el cereal americano siempre gozó de menos aprecio social que el centeno, aunque esto no impedía que los rentistas —que no lo consumían— estuviesen interesados en su difusión, que a la postre les beneficiaba por diversos conceptos.

La renta fija era en principio más segura y se cobraba «sin zozobra», pues con independencia de las fluctuaciones de las cosechas el campesino debía pagar la cantidad estipulada en la escritura. Solía estipularse en los cereales que se cultivaban en el momento de la escritura: en centeno en la Galicia interior; en pan «mediado», esto es, en centeno y mijo, en las comarcas en donde esta planta era corriente, o en pan «terciado», con el trigo al lado de los anteriores. En su momento, los historiadores que se ocuparon del estudio de la relaciones agrarias debatieron, incluso con calor, sobre si el foro había condicionado o no el sistema de cultivos, es decir, si los campesinos se habían visto obligados a sembrar aquellos cereales en los que, por generaciones, estaban fijadas las rentas, aunque estimasen que otros eran para ellos más convenientes (García-Lombardero, 1973; Pérez García, 1979). Se trata de una cuestión compleja, y si bien está claro que el sistema agrario de la Galicia moderna se renovó profundamente en unos sitios desde la difusión del maíz y en otros desde la entrada de la patata,

tampoco cabe descartar en el caso del trigo, poco difundido y muy estimado las elites sociales, que su cultivo se mantuviese en parte por la presión de los rentistas, para evitar o al menos reducir las compras.

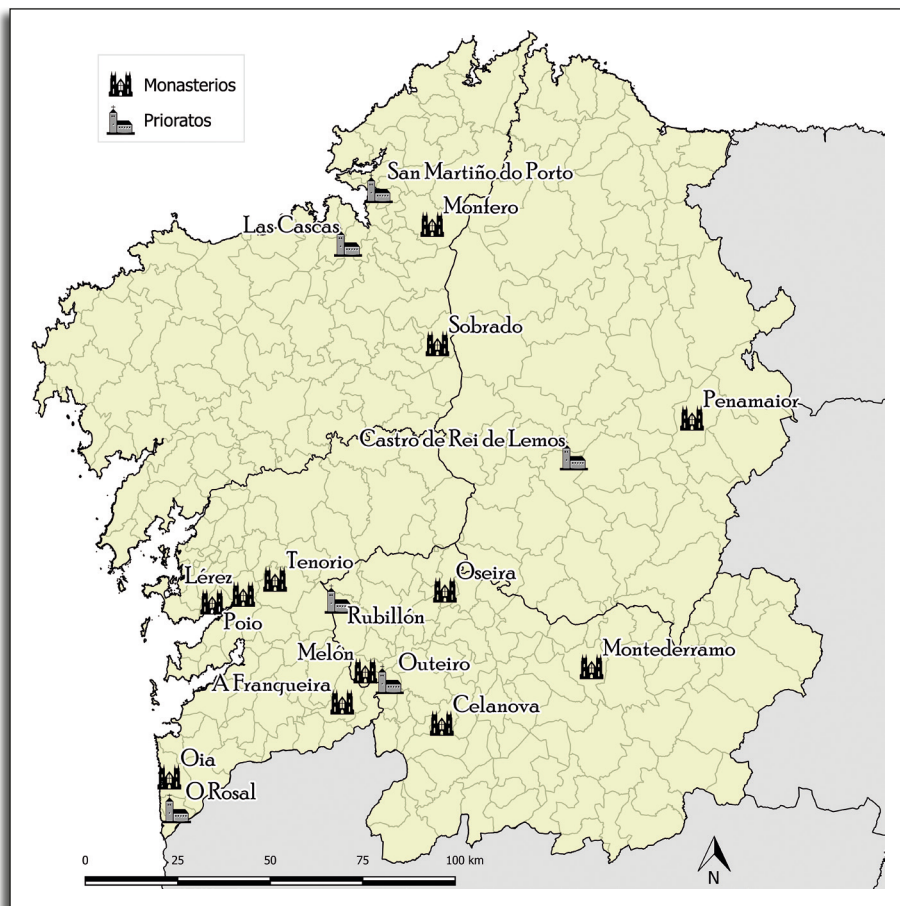
2. La difusión del maíz y la composición de las rentas de los monasterios

Cuando se compara la evolución de los ingresos monásticos y del sistema de cultivos, conocida a partir de la trayectoria de las rentas proporcionales y de los datos de los inventarios *post mortem*, resulta fácil documentar situaciones muy variadas, que tienen que ver con la propia dinámica del complejo agrario, muy diversa según las comarcas; con las características de las pensiones forales —y la presencia o no de diezmos—, que, como quedó advertido, pueden ser proporcionales a la cosecha o, más habitualmente, fijas, y en este último caso, con la política de renovación de los foros seguida por los religiosos, que unas veces actualizaron las rentas y otras dejaron pasar el tiempo aunque las cesiones hubiesen «vacado». De todos modos desde la década de 1760, una vez desbaratado el intento de los monasterios de convertir los foros en arriendos, los contratos quedaron en *de facto* perpetuados y sus pensiones fijas estabilizadas (Villares, 1982; Villares y Díaz-Castroverde, 1997).

La casuística al respecto de lo comentado es muy amplia. En la Galicia interior, la trayectoria y composición de las rentas, casi únicamente de centeno, parece en muchos casos el resultado de la vigencia de un sistema agrario que apenas cambia en materia de cereales, aunque sí se renovará desde la segunda mitad del XVIII mediante el cultivo de patatas, que no se incorporan a las pensiones forales y si lo hacen a los diezmos no suelen pagarse en especie. Disponemos sobre esto de bastantes datos (Mapa 1). Así, en la panera de Oseira, en la de Montederramo y en su priorato de Castro de Rei de Lemos, las rentas forales, estipuladas en cantidades fijas, y, más significativo, los propios diezmos llegan al final del Antiguo Régimen sin que se altere su composición. Y en las granerías Sobrado y de Penamaior, los ingresos, que no incluyen diezmos, permanecen estables en su estructura y volumen década tras década.

Los diezmos acreditan que el centeno se mantuvo como el único cereal cultivado en diversas comarcas de Galicia y que desde mediados del XVII no parece haber una expansión de la producción, aunque las series no reflejan la introducción de las patatas a fines del siglo XVIII. En cambio la renta foral por sí sola no prueba la inexistencia de cambios en los cereales, en particular en los valles fluviales y comarcas situadas por debajo de los 450 metros de altura. Así, en el entorno del monasterio de Sobrado el catastro de Ensenada documenta el cultivo del maíz y del mijo, sin que aparezcan entre las pensiones forales, y en diversos prioratos de Oseira la fuerte presencia del cereal americano quedó reflejada en los diezmos y no en los foros, como acontece en

Mapa 1. Localización de los monasterios y prioratos



Longos y en Santa Cruz do Arrabaldo, o en las renta globales de esta opulenta comunidad, que ascendían a unas 7.500 fanegas de cereal (y aparte iba el vino), cobradas en la casa abacial y en sus 23 prioratos, muchos radicados en los valles el Miño, Sil y sus afluentes, y entre las que el centeno representó siempre más del 90 por cien del total (Mapa 1)².

En lo referido a los cambios en el sistema de cultivos y en la composición de las rentas forales resulta de gran interés ver lo que sucedió en las comarcas en las que

² Para las rentas globales de Oseira, *Biblioteca del Monasterio de Poio*, libro de estado de Oseira. Amplia información sobre rentas de prioratos en Rionegro, 1998, pp. 242-300.

Tabla 1. Rentas de la panera de diversos monasterios, 1640-1834 (medias anuales en fanegas de centeno)

a) Oseira

Años	Foros	Índice	Diezmios	Índice	Total	Índice
1720-1729	758,0	100	535,5	100	1.293,5	100
1780-1799	580,2	74	510,7	95	1.091,0	84
1824-1834	553,0	73	368,2	69	921,2	71

b) Montederramo y priorato de Castro de Rei de Lemos

Montederramo

Años	Foros	Índice	Diezmios	Índice	Total	Índice
1640-1659	*		*		*	
1720-1739	1.537,0	100	209,5	100	1.746,5	100
1824-1834	1.504,5	98	191,2	92	1.695,7	97

Castro de Rei

Años	Foros	Índice	Diezmios	Índice	Total	Índice
1640-1659	467,2	100	274,0	100	741,2	100
1720-1739	521,0	112	272,7	100	793,7	107
1824-1834	523,0	112	313,0	114	836,0	113

c) Sobrado y Penamaior

Años	Sobrado	Índice	Penamaior	Índice
1623-1637	3.596,2	100	*	
1668-1688	3.601,0	100	1.034,5	100
1824-1834	3.457,5	96	1.116,0	108

Fuente: AHPO, *Clero*, libs. 620 (Oseira), 458, 473 y 650 (Montederramo y Castro de Rei); ARG, *Monasterios*, libs. 19 y 21 (Sobrado) y AHN, *Clero*, lib. 6.161 (Penamaior). Las entradas de trigo, excluidas las de compras o las recibidas de prioratos, son irrelevantes. * Sin datos.

el mijo tenía una presencia decisiva, en especial en las tierras miñotas tanto gallegas como portuguesas, según acreditan las contabilidades de Oia y A Franqueira³. El maíz entró fácilmente en este sistema agrario nada arcaico, en el que rotaban los cereales de invierno y de primavera, aunque el ritmo concreto de los cultivos no siempre esté claro: ¿cereal de invierno/mijo, sin descanso?; cereal de invierno/mijo/descanso, de acuerdo con la clásica rotación trienal?, ¿o cereal de invierno/nabos/mijo?, rotación esta que, gracias unos inventarios *post mortem* particularmente ricos en información, pudimos demostrar que regía en el litoral y valles de la Galicia cantábrica al filo de 1600, lo que significa que antes del maíz las labranzas producían aquí tres cosechas en dos años, gracias a la generalización de los nabos, bastante más precoz que en Inglaterra (Saavedra, 1985, pp. 167-180).

³ El obispo de origen pontevedrés Mauriño de Pazos, presidente del Consejo de Castilla, calificaba en 1579 a los campesinos del sur del Miño de «gente pobrísima, que solo de myjo se mantienen», Archivo General de Simancas (en adelante AGS), *Estado*, leg. 400.

Lo que ocurre una vez que entra el cereal americano es que el mijo ora deja de cultivarse pronto ora va reculando poco a poco, e incluso puede ganar algunas tierras del interior inapropiadas para la nueva gramínea. Así, en las rentas del monasterio de Oia el mijo desaparece o queda en situación residual con mucha rapidez. En la panera de la abadía se ve suplantado abruptamente por el maíz ya en la década de 1640, un cambio favorecido porque los religiosos concertaban con los colonos, por unos cuantos años, las cantidades que debían pagar en concepto de «raciones» o rentas proporcionales. Por eso el monje encargado de la granería advierte en abril de 1644, al finalizar un arriendo de 18 años, que en ese tiempo «se introduxo sembrar millo, y en este tiempo se cogieron de diezmo y raciones [cuartos y quintos] doscientos ochenta bucios»⁴. Si el mijo representaba un tercio de las rentas, el maíz pronto supondrá cerca de tres cuartas partes, lo que significa que después de desplazar al antiguo cereal de primavera ocupó también tierras que se venían sembrando de centeno y trigo, esto es, que alteró profundamente los ritmos agrarios y desde luego la alimentación.

Tabla 2. «Raciones» y diezmos percibidos por el monasterio de Oia antes y después de la entrada del maíz, 1617-1699 (medias anuales en fanegas)

Años	Trigo	%	Centeno	%	Mijo	%	Maíz	%	Cebada	%	Total
1617-1619	74,2	11,5	311,2	48,3	205,6	31,9			53,5	8,3	645,7
1642-1649	64,3	8,5	258,1	39,9			348,3	45,8	89,7	11,8	760,5
1695-1699	8,7	1,1	172,6	21,5			594,0	73,8	29,1	3,6	804,4

Fuente: AHN, *Clero*, lib. 10.231.

En varios prioratos en cambio se mantuvieron algunas rentas fijas en mijo, a pesar de que en el siglo XVIII apenas se cultivase. Un buen ejemplo lo constituye la granja del Rosal, que proporcionaba a la casa matriz sustanciosos ingresos:

Tabla 3. Composición de las rentas del priorato del Rosal, 1629-1623 (medias anuales en fanegas)

a) Rentas totales

Años	Trigo	%	Centeno	%	Mijo	%	Maíz	%	Cebada	%	Total
1619-1623	78,0	12,9	193,5	31,9	317,2	52,4			17	2,8	605,7
c. 1830	112,5	11,6	87,0	9,0	94,5	9,8	675	69,6			969,0

b) Proporcionales

Años	Trigo	%	Centeno	%	Mijo	%	Maíz	%	Cebada	%	Total
1619-23	19,7	19,7	52,5	22,1	148,2	62,3			17,5	7,3	238,0
c. 1830*	0,5	2,6	0,7	3,9			18,0	93,5			19,2

Fuente: AHN, *Clero*, lbs. 10.228 y 10.229. * Sólo diezmos.

⁴ Archivo Histórico Nacional (en adelante AHN), *Clero*, lib. 10.231, cuentas de abril de 1644. El mayordomo advierte que los colonos «ocultaron mucha cantidad». El *bucio* equivale a 1,5 fanegas. Sobre este monasterio, vid. También Seijas Montero (2010).

Más que los valores absolutos, afectados por cambios administrativos o por la conversión de rentas proporcionales en fijas, lo que se deduce de las cifras es la extraordinaria importancia del mijo en el bajo Miño, el cereal principal antes del maíz, y el dominio absoluto que la nueva planta llega a tener entre los cultivos panificables, pues a principios del XIX, o ya bastante antes, representa más del 90 por cien de la producción, aunque su peso en las rentas fijas sea menor, y entre éstas siga figurando el mijo, desaparecido de los diezmos y por lo mismo también de los campos⁵.

Resulta claro, por tanto, que en comarcas con intensas transformaciones agrarias creció la distancia entre el sistema de cultivos y la composición de las rentas forales de tipo fijo, que conforme pasaba el tiempo reflejaban una muy antigua estructura cerealera. Mucho mejor que el caso del priorato de Rosal lo acreditan los ingresos de los monasterios de Poio, Lárez y Tenorio, situados en el litoral pontevedrés, y que cobraban en vísperas de la exclaustación, en especial los dos primeros, cuantiosos ingresos en mijo (Mapa 1). Veamos el caso del Poio, del que se conservan contabilidades más completas:

Tabla 4. Ingresos de cereales del monasterio de Poio, 1772-1824 (medias anuales en fanegas)

a) 1772-1773

Años	Renta foral	%	Diezmo	%	Otros	%	Total	%
Trigo	252,7	12,3	10,2	1,4	9,5	5,6	272,5	9,3
Centeno	922,2	44,7	89,5	12,0	160,0*	94,4	1.166,7	39,7
Mijo	879,5	42,7	0,7	0,1			880,2	30,0
Maíz	6,7	0,3	610,0	86,5			616,7	21,0
Total	2.061,2	100	705,5	100	169,5	100	2.936,2	100

b) 1777-1784 y 1819-1824

Años	Trigo	%	Centeno	%	Mijo	%	Maíz	%	Total
1777-1784	259,5	9,1	1.151,0	40,3	874,2	30,6	568,5	19,9	2.853,2
1819-1824	300,0	11,1	1.146,7	42,6	867,5	32,2	378,2	14,1	2.692,2

Fuente: AHN, *Clero*, lib.10.333 y Fernández Cortizo (2005). * Primicia.

La desagregación de las entradas o procedencia de los ingresos de acuerdo con su naturaleza jurídica permite observar que el maíz representa el 86,5 por cien de la producción, pero está casi ausente de las rentas forales, al revés de lo que acontece con el mijo, en vías de desaparición a esas alturas, lo que no impide que siga aportando en 1772-73 el 43 por cien de las pensiones forales, casi tanto como el centeno, que

⁵ Las rentas totales incluyen renta foral, primicias y otras pequeñas pensiones; la renta foral propiamente tal asciende en 1830 a 99 fanegas de trigo, 83 de centeno, 94,5 de mijo y 593,25 de maíz, a las que se añadían las de unos rentables molinos. Como en otros casos, no se consideran las rentas de vino.

ocupa también en el sistema agrario un lugar residual. Igual acontece en el cenobio de Lárez, y menor medida en el de Tenorio debido al peso de los diezmos en sus ingresos totales (cuadro 1 del apéndice).

El mijo continúa, por tanto, formando parte de las pensiones forales de carácter fijo en el litoral que va del Tambre al Miño, una zona de agricultura muy intensificada, aunque a juzgar por los diezmos ese cereal dejara de cultivarse a fines del siglo XVIII. También se mantiene entre las rentas de monasterios radicados en el Miño medio, como A Franqueira y Melón, aunque aquí siguió sembrándose, sin duda en cantidades decrecientes, hasta avanzado el siglo XIX (Mapa 1). Los ingresos de la panera de Melón procedían de foros de carácter fijo, pero se actualizaron a finales de la década de 1670, circunstancia que aprovecharon los monjes para incorporar el maíz, que se difundiera décadas antes, lo que permitió a los religiosos incrementar notablemente los ingresos de la casa abacial en unos pocos años («no se cogía [por la panera] de este fruto hasta ahora, que se quitaron los conciertos antiguos...»), se lee en las cuentas de abril de 1687⁶. Eso sí, una vez realizados los oportunos reajustes, desde fines del XVII a la exclaustración las rentas permanecieron inmutables, ajenas a los cambios que pudieran producirse en el sistema agrario durante casi siglo y medio, de ahí que el mijo continúe representando entre la cuarta o quinta parte de las entradas en el primer tercio del XIX, casi a la par que el maíz (cuadro 2 del apéndice). Y las contabilidades de algunos prioratos de este cenobio permiten ver que lo que ocurre con la estructura de las rentas de la panera central parece la norma: en el de Rubillón, situado al lado de la gran dorsal galaica, el maíz representa a principios del XIX el 80 por cien de los diezmos, pero sólo el 17 por cien de los foros, entre los que aun figura el mijo y sobre todo el centeno, mientras en la granja vitícola de Outeiro, radicada en el Ribeiro, el mijo no aparece entre los diezmos en la década de 1740, mientras sigue formando parte de las rentas forales y las primicias, y si bien los monjes introdujeron el maíz en las pensiones de los foros, no le otorgaron el peso real que alcanzaba entonces en la producción (cuadros 3 y 4 del apéndice).

El maíz se difundió, por tanto, con evidente facilidad allí en donde el mijo ocupaba una hoja en el sistema de rotaciones, al mismo nivel de los cereales de invierno. Otra cosa es que tardase más o menos en desplazarlo por completo, pues en ocasiones continuó cultivándose en las peores tierras, como puede comprobarse en 1750, cuando en la misma feligresía se siembran, dependiendo de la calidad de las labranzas, el maíz y el mijo. Tal acontece en los dominios del pequeño cenobio de A Franqueira, no alejado de Melón, receptor de rentas fijas y proporcionales, y en cuya panera el mijo era el cereal más importante antes de la entrada del maíz, que se menciona por

⁶ Archivo Histórico Provincial de Ourense (en adelante AHPO), *Clero*, lib. 387.

primera vez en las cuentas del trienio 1636-1638, y en apariencia la vieja planta resiste con cierto éxito la competencia de la nueva, pues en vísperas de la exclaustación representaba casi una cuarta parte de los ingresos de la panera (cuadro 5 del apéndice)

Pero el maíz llegó igualmente a dominar el sistema agrario de comarcas en las que el mijo estaba poco difundido, circunstancia que pudo en ocasiones hacer más lenta su expansión, sin que bastase para impedir que en muchas parroquias acabase adueñándose de los campos y de las mesas. Tal acontece en las mariñas de Betanzos y Pontedeume, en donde las excelentes contabilidades de los prioratos de San Martiño do Porto y las Cascas, sufragáneos de Sobrado y con abundantes los foros proporcionales (Mapa 1), permiten ver como el cereal americano avanza a lo largo de casi dos siglos, lo que significa que los campesinos necesitaron muchos tanteos y tiempo llevar a término unos cambios que suponían en algunas parroquias pasar de un sistema agrario basado en los cereales de invierno a otro asentado en el maíz.

Tabla 5. Rentas fijas (a), y proporcionales a la cosecha (b), en el priorato de las Cascas, 1630-1834

Años	Trigo			Centeno			Mijo			Maíz			Total	Índ.
	a)	b)	%*	a)	b)	%*	a)	b)	%*	a)	b)	%*		
1630-1639	38,5	9,7	18,3	316,8	33,7	63,6	0,4	9,6	18,1				480,7 (53,0)**	100
1670-1679	49,7	23,6	21,5	355,1	45,9	41,4	1,6	18,4	16,6		22,7	20,5	512,1 (110,6)	107
1750-1759	31,5	17,8	9,1	394,0	108,2	55,1	1,0	5,75	2,9	20,2	64,5	32,9	643,1 (196,3)	134
1825-1834	31,3	43,4	21,5	405,5	73,8	36,5	1,0			16,3	84,8	42,0	656,1 (202,0)	136

Fuente: ARG, *Monasterios*, libs. 237 y 238 de Sobrado. * Porcentaje sobre las rentas proporcionales. ** Total rentas proporcionales.

Se trata de un priorato con rentas cuantiosas, en su mayor parte de carácter fijo (habría que añadir aún las de vino, de mala calidad). Pero son las proporcionales las que informan de los cambios en un sistema de cultivos dominado el centeno y el trigo en la primera mitad del XVII, cuando el mijo representaba menos del 20 por cien de la producción. El maíz aparece en pequeñas cantidades en la década de 1640 e inicia un avance que le llevará a convertirse en el cultivo principal en vísperas de la exclaustación, pero sin desplazar en este caso a los cereales de invierno, que siguen ocupando una hoja de las labranzas en 1830, en tanto el centeno continúa aportando una parte sustancial de las rentas sabidas, muy por encima del papel que desempeña en el sistema de cultivos.

El caso de San Martiño do Porto es distinto, pues la casi totalidad de las rentas procedían de foros al cuarto y quinto de la cosecha, por lo que su trayectoria y composición reproducen la estructura cambiante del sistema de cultivos.

La vinculación orgánica entre la producción y las rentas, derivada de la naturaleza proporcional de las pensiones forales, explica tanto la fuerte expansión de los ingresos, que se multiplican por 2,5 en el curso de dos siglos, como los cambios radicales en su

Tabla 6. Rentas de San Martiño do Porto, 1640-1835 (medias anuales en fanegas)

Años	Trigo	%	Centeno	%	Mijo	%	Maíz	%	Total	Índice
1640-1649	26,2	25,3	53,2	51,3	10,2	9,8	14,1	13,6	103,7	100
1670-1679	11,4	10,6	37,0	34,5	5,5	5,1	53,4	49,8	107,3	103
1750-1759	8,4	3,8	27,8	12,5	1,1	0,5	185,1	85,2	222,4	214
1824-1835	16,7	6,6	5,8	2,3			229,5	91,1	252,0	243

Fuente: ARG, *Monasterios*, libs. 123 y 132 de Sobrado.

composición. De todo ello es responsable el maíz, introducido en la década de 1640 en unas labranzas en las que el mijo se cultivaba poco, lo que no fue impedimento para que el primero alcanzase a representar a mediados del siglo XVIII el 85 por cien de la producción cerealera, y en vísperas de la excomunión más del 90 por cien. De modo que de un sistema agrario dominado por completo en la primera mitad del siglo XVII por el centeno y el trigo se pasa a otro en el apenas se cultiva otro pan que el maíz, con los cambios radicales subsiguientes que cabe coleccionar tanto en lo tocante al paisaje como para a la alimentación campesina.

A la vista de la composición de las rentas de diversos monasterios y prioratos de la Galicia sudoriental en la etapa final del Antiguo Régimen, hay que destacar, en definitiva, la distancia cada vez más grande que se aprecia entre un sistema de cultivos muy dinámico y una estructura de los ingresos a menudo estable y rígida, hasta el punto de que cereales que dejaran de sembrarse continuaban a principios del XIX formando, en teoría, una parte sustancial de las entradas de los paneros, como ocurre de modo elocuente con el mijo y en cierta medida con el centeno. Esta aparente paradoja tiene su explicación en el hecho de que los campesinos que debían rentas de cereales que ya no lo cultivaban, o apenas, podían comprarlos en las comarcas en que sí se sembraban, pagar en otra especie o más habitualmente satisfacer en dinero las pensiones estipuladas en mijo y centeno en las cartas forales. En estos casos, los padres paneros y los priores acostumbraban a registrar en los libros de cuentas esas rentas como si en efecto las cobraban en su propia especie para anotar a continuación su empleo o salida en concepto de ventas. Varios estudiosos (Eiras Roel y Rafael Usero, 1977, pp. 244-247; Pérez García, 1979, p. 349-352), llamaron la atención hace tiempo sobre esta práctica, aunque su difusión resulta difícil de medir, salvo cuando las fuentes contables —como algunas de Sobrado y de casas hidalgas que pudimos manejar— contienen información en la que se diferencia el cereal vendido y el cobrado a dinero y que permite concluir que las cobranzas igualaban o superaban a las ventas directas entre 1700 y 1835 (Saavedra, 2008, pp. 266-274).

En realidad ya en el siglo XVIII, Sarmiento y Pedro Antonio Sánchez ofrecieron explicaciones sobre las razones de esa práctica. El segundo señalaba que los campesinos gallegos, «lejos de tener granos que vender, tienen por lo general que

comprarlos una buena parte del año. De aquí nace el que los más se quedan con las rentas dominicales, que pagan después a los valores [precios fijados por las justicias locales]. De aquí el que en aquellos meses en que les falta el pan, se van en tropas a Castilla, no menos por alimentarse que por ganar la paga de la renta del propietario» (Sánchez, 1973, p. 259). Los propios monjes se ocuparon en ocasiones de la cobranza de rentas estipuladas de antiguo en cereales casi desaparecidos, problema que se resolvía admitiendo la paga en otra especie o en dinero⁷. En todo caso, de atender a la literalidad de muchos libros de cuentas habría que concluir que en Galicia existía un mercado fluido, en el que monasterios e hidalgos de pazo vendían grandes cantidades de cereales, aunque la población propiamente urbana no pasase de 60.000 habitantes a fines del XVIII. La realidad es que había, en efecto, un mercado que generaba amplia demanda, pero estaba formado básicamente por campesinos deficitarios que compraban a precios de soldadura parte de su propia cosecha. Se trata por lo mismo de un mercado opaco, difuso y fragmentado, del que la historiografía se ocupó poco, salvo de lo tocante a los precios.

3. El pan galiciano y el *pantrigo*

Advertíamos al comienzo que los estudios sobre el maíz han atendido más a su difusión en el sistema agrario que a su papel en la alimentación, aunque los dos aspectos están íntimamente relacionados, y también a que en los trabajos sobre el consumo predominó más la orientación cuantitativa que la cualitativa o cultural, defendida por Flandrin, Montanari, Ferrières o Vouette, entre otros. Está claro que el cereal americano afectó al funcionamiento de todo el complejo agropecuario, al calendario agrícola, a los trabajos familiares, al utillaje, a los sistemas de almacenamiento y molienda, y también alteró profundamente la posición que los cereales antiguos tenían en la economía familiar y en el mercado.

Comencemos recordando algo conocido ya en la época moderna, pero que no siempre se toma en consideración: entre los problemas que presentaban los nuevos cultivos traídos de América no era el menor el hecho de que su preparación para el consumo fuese en Europa muy distinta a la utilizada en su lugar de origen. Ocurre con el maíz y también con la patata, los dos productos principales que diversificaron y mejoraron la alimentación de los habitantes del viejo continente durante el Antiguo Régimen. El maíz admitía muchas formas de condimentación, y de hecho se consumió en Italia y Francia en forma de *polenta*, sopas y potajes (*bouillies* y *soupes*), de tortas

⁷ AHPO, *Clero*, lib. 234, contiene advertencias de los monjes de Celanova de 1828 sobre el modo de cobrar las rentas de mijo antiguas.

o de pan, y los recetarios de fases tardías, como el de Antoine Augustin Parmentier, un apologista del maíz a instancias de la municipalidad de Burdeos (1784), contienen todo un muestrario de las posibilidades que ofrecía de cara al enriquecimiento de la cocina, aunque se trate más bien de la cocina de los labradores y jornaleros (Vouette, 2007, pp. 433-444).

En el caso español, la edición de 1818-1819, actualizada por diversos botánicos, de la obra de Alonso de Herrera *Agricultura General* incluye páginas en las que se pondera la importancia del maíz, del que lógicamente nada decía el autor en 1513. La versión de comienzos del XIX contiene una descripción de la planta ajustada a los criterios de Linneo, y señala que es una de las:

«más apreciables y útiles al hombre, y que suministra el alimento de primera necesidad en muchas partes del mundo. Se prepara para comerlo de diversos modos: los indios americanos le comían tostado, hervido, en gachas y en tortas antes del descubrimiento del nuevo mundo [...] Apenas se conoce alimento más útil que el maíz con respecto a nuestro alimento: los americanos lo saben preparar de más de cuarenta maneras distintas, y les proporciona una comida sana y abundante y parte de los manjares delicados de sus mesas». La harina «sirve para hacer pan, tortas, pastas, frutas de sartén, y puches o gachas: se amasa sola o mezclada con harina de trigo o de otras especies de granos [...] Es amarillenta, absorbe mucha agua, crece mucho, no contiene material glutinoso, pero sí mucho almidón, bastante mucilago y sustancias sacarinas; es muy semejante a la de panizo [...] El pan de maíz es algo amarillo, insípido y muy nutritivo; sale las más veces crudo, pesado y apelmazado; no tiene ojos como el trigo, es de difícil digestión; pero muy sano y conveniente para el sustento de la clase trabajadora y de vida laboriosa y activa, como se observa en las provincias del reino y en los países en que se mantienen más principalmente de este pan» (pp. 209-210).

El texto pone de manifiesto la influencia de la nueva química a la hora de valorar las propiedades de los alimentos y también la identidad social que va unida al consumo de determinados productos: el maíz es apropiado para las gentes rudas, que ejercen pesados oficios mecánicos. Tal es la lógica de los agrónomos que se ocupan de propagarlo en la etapa final del Antiguo Régimen.

Si para el mijo se utilizaban en los siglos modernos aún de modo ocasional molinos domésticos, la expansión del maíz fue unida a la construcción de molinos de agua y de hórreos o *cabazos* para su conservación, con ventilación y a salvo de los ratones. Los molinos vecinales y de propiedad individual servían para toda clase de cereales (en Italia los había específicos para el maíz) y carecían de cedazos para cernir, por lo que muy a su pesar los campesinos consumían pan integral, a menos que en su propia casa «peneirasen» la harina. La operación de desgranarlo era puramente manual, lo que facilitaba su realización poco a poco por las propias familias, aunque

pudiesen recibir ayuda vecinal, y de hecho las *esfollas* de maíz constituían, junto con las hiladas de lino, ocasión de reuniones de gentes mozas y no tan mozas de ambos sexos, censuradas con tanta frecuencia como inoperancia por las autoridades eclesiásticas, sabedoras de que en ellas se quebrantaba a la continua, de pensamiento, palabra y obra, la jurisdicción del sexto y nono mandamientos.

Es preciso insistir en que el maíz se consumió de modo predominante como pan (aunque se utilizase también para papas), ya que resulta bien conocido que su uso en forma de *polenta*, antes elaborada con panizo, mijo y sorgo o *melica*, en el centro y norte de Italia y en algunos valles suizos, dio origen a la enfermedad de la *pelagra*, que también afectó a campesinos del sudoeste de Francia y de Asturias, en donde recibió el nombre *mal de la rosa* o *lepra asturiana*, siendo su primer estudioso el médico Gaspar Casal. Sobre esta enfermedad existe amplia bibliografía, y ya desde el comienzo se la relacionó con el consumo de maíz (Finzi, 1984; García Guerra y Álvarez Antuña, 1993), pero lo cierto es que, a pesar de que los labradores de muchas comarcas de Galicia apenas comían en siglo XVIII otro cereal que el maíz, no está acreditada la difusión de la epidemia, tal vez en razón de su empleo como pan y de cierta diversificación de la dieta, a base de alubias, hortalizas, leche y carne de cerdo.

El hecho de que con el mijo se fabricase pan, tanto en las aldeas como en los núcleos urbanos, sirvió de ejemplo a la hora de preparar el maíz, pues hay que recordar que los *menus grains*, sea el *sarrasin* en Bretaña, el sorgo en Italia o el propio mijo y el panizo en muchas partes, se comían con preferencia en forma de sopas o potajes, lo que a la vez condicionó el uso culinario del nuevo cereal. En Galicia con el menudo se podían elaborar puches o papas, pero en general iba al horno, como señala en la tardía fecha de 1884 Marcial Valladares en su *Diccionario gallego-castellano*: «cultívase [el millo miúdo] en nuestros campos hacia la montaña; pero su fruto, o semilla, aunque harinosa es insípida, poco nutritiva, indigesta y flatulenta. Úsase comúnmente en harina, para pan, mezclándolo con la de maíz; en grano para alimentar y cebar aves» (Santamarina, 2018). Diversos autores se refirieron a sus propiedades medicinales (diurético, cataplasma...), caso de Alonso de Herrera, para quien «es de muy dura digestión», «estriñe el vientre» y «engendra humor melancólico, por eso no lo coman los que están tocados de gota coral. A quien le duelen los nervios puesto muy caliente en un saquillo, le será muy provechoso». Así, tanto en Italia como en Galicia el maíz se adapta a los modos de consumo tradicionales, bien diferentes en los dos territorios y a la vez alejados de las prácticas culinarias de los indios americanos: «como suele suceder en la historia de la cultura —y, por tanto, de la cocina— lo *diferente* se transforma, se adapta al sistema de valores que reconoce como *propio*». Claro que en Italia las consecuencias de tal acomodación fueron dramáticas (Capatti y Montanari, 2006, p. 102-102).

Simplificando podemos afirmar que desde el punto de vista de la producción y del consumo existía a fines del XVIII la Galicia del maíz y la del centeno. La realidad es más matizada, porque en determinadas comarcas se cultivaban con cierto equilibrio ambos cereales, que, junto con algo de trigo, llegaban a los pequeños mercados urbanos. De acuerdo con las cifras del censo de 1799 la producción la encabezaba el centeno (1.338.448 fanegas), seguido del maíz a muy poca distancia (1.271.636 fanegas, lo que significa que era un fruto mayor y no un *menu grain*), y muy por detrás el trigo (328.874), figurando a la sazón el mijo en un lugar residual (32.827 fanegas). Pero no hay que dejar de lado otros cultivos, usados para consumo de racionales e irracionales: los nabos (6.526.500 fanegas, pues así se medían); las patatas, entonces en plena difusión (90.067) las alubias (30.655) y las castañas (157.111 fanegas).

El pan de trigo estaba reservado en Galicia a las comunidades religiosas y elites urbanas y a los hidalgos y curas rurales de las mariñas, pues los del interior de Lugo y Ourense gustaban centeno. La palabra «pan», sin adjetivos, designaba el de centeno, mijo o maíz, pero nunca el de trigo: este era *pantrigo*, llamado también significativamente *pan de voda*, un extraordinario, como refiere el padre Sarmiento: «En Pontevedra se cuecen muchos panecillos de trigo, no solo para el gasto de la villa, sino también para el consumo de muchos de las aldeas vecinas. Entre los aldeanos es regalo el pan de trigo o pantrigo» El propio *Diccionario de Autoridades* nos ilustra en este punto: incluye nada menos que 33 acepciones de la palabra «pan» (V, 1737). La primera es la más general: «Harina amassada y cocida al fuego [...] Es el sustento común de los hombres, y se hace de varias semillas; pero la más común es el trigo». Equivale asimismo a trigo, y la expresión «pan por mitad» a trigo y cebada, cuando en Galicia «pan mediado» se refería a centeno y mijo. De hecho, en la acepción sexta el primer Diccionario de la Academia advierte que el término «pan» en Galicia excluye el de trigo («Llaman en Galicia a todas las semillas de que se hace pan, menos el trigo»). En otras palabras, el trigo, pan por excelencia en muchas partes de Europa, es en Galicia de consumo socialmente muy limitado, aunque cabe sospechar que desde principios de la edad moderna, con la reforma monástica y la movilidad de la nobleza ocupada en el servicio real, fue más frecuente su presencia en una alimentación que estaba condicionada por criterios de *ethos* social, conforme se difundía desde la Corte el llamado «proceso de civilización», que tanto afectó a los comportamientos en la mesa. De hecho, en 1515 los monjes cistercienses encargados de someter a la observancia a los monasterios gallegos decían que ningún religioso castellano o leonés quería venir a Galicia, porque se veían en necesidad de comer un pan de centeno tan malo que les ocasionaba la muerte: «e con esto no hay religioso que allá vaya destas partes, e los que van enferman luego con el pan de centeno que comen, e mueren». Después de la reforma, los monjes castellanos y leoneses que «invadieron» los monasterios consumían indefectiblemente trigo, aunque tuviesen que comprarlo fuera del Reino.

Podemos conocer la distribución social y geográfica del trigo, centeno, mijo, maíz o mezclas, pero, aunque parezca sorprendente, ignoramos bastante de todo lo referido a la elaboración del pan en la edad moderna, y en general al modo de preparación de los diversos alimentos, pues los libros de cuentas hablan de cantidades compradas y nunca de los usos culinarios concretos, desconocidos asimismo por falta de recetarios (al menos no encontrados hasta ahora). En las ciudades y villas gallegas había muchas familias que tenían sus propios hornos y en todo caso la elaboración y venta de pan era oficio libre, al igual que el despacho de vino en tabernas. Las ordenanzas urbanas se limitan a controlar el peso de las piezas vendidas y a fijar su precio, de acuerdo con el cereal utilizado; a exigir limpieza y una suficiente cocción y a prohibir en ocasiones las mezclas de grano. Pedro Antonio Sánchez, admirador de Adam Smith, elogiaba a fines del XVIII la libertad que existía para fabricar y vender pan en Compostela:

«Gracias a la poca policía que aquí gozamos en el abasto de pan, nuestra plaza está completamente surtida de este género. Un gran número de mujeres, que crece o disminuye en razón de las necesidades públicas, no solo provee a la ciudad en todos tiempos, sino que suministra pan blanco a las tabernas y a casi todas las gentes de aldea que lo gastan en las cuatro leguas de circunferencia [...] ¡Qué placer es ver en cualquier fiesta de estos alrededores una procesión de ellas, con cestas en la cabeza llenas de mollete, de pan candeal, de roscas, de manos, de panes de dos libras gallegas, de libra, de media libra y cuarterón, de pan bazo para la gente ordinaria, pero más sabroso acaso que el fino!».

Con todo, el canónigo Sánchez censura la tasa del peso y precio de determinadas piezas, pues las panaderas buscaban procuraban entonces venderlas poco cocidas, aunque a la vista pareciesen tostadas (Sánchez, 1973, pp. 153-155).

Las ciudades y villas estaban rodeadas de abundantes molinos y de escasas aceñas con «pedras albeiras» para el trigo, adonde acudían los particulares con el grano, mientras las comunidades religiosas y los hidalgos podían tener sus propias instalaciones. El control de los molineros, con vistas a evitar fraudes, disimulados a veces con mezclas o con añadidos de basura de gallinas y cerdos, constituye una verdadera obsesión para las autoridades urbanas⁸. En el mundo rural, en donde se fueron multiplicando los pequeños molinos de grupos de vecinos y de rentistas, cada familia preparaba su pan, de modo que si la harina se cernía o no, el grado de cocción, la duración del consumo de cada *formada* y las posibles mezclas de diferentes cereales son cuestiones oscuras.

Que la cocción era deficiente, al menos del que se ponía a la venta o se daba de limosna, parece claro, pues el agua incrementaba el peso de las piezas. Al respecto,

⁸ Agradezco a Rubén Castro Redondo que me haya proporcionado diversas ordenanzas de Compostela que tratan de molineros y panaderos, acordadas sobre todo en la segunda mitad del XVI.

la comunidad benedictina de Celanova elaboró en consejo en 1812 y 1814 unas ordenanzas que son muy ilustrativas sobre la calidad del pan y del aprecio de los cereales. Para evitar posibles fraudes, a los que eran inclinados los padres encargados del horno, el consejo les impone que por cada fanega de trigo en grano que reciban hayan de entregar 62,5 libras gallegas (35 kilogramos) de pan cocido y otras 12 libras de sembras o pan bazo (antes 20), y por cada fanega de centeno deberían dar 90 libras (antes 93); se establecía también un control efectivo para garantizar que cada panecillo pesase media libra gallega (280 gramos).

Entre los acuerdos de los monjes de Celanova figura asimismo que «el padre hornero jamás podrá mezclar maíz alguno con el pan de sembras ni pan de centeno, y si la demasiada escasez de este grano obligase alguna vez a esta mezcla, nunca podrá hacerse sin expresa orden del prelado, y en este caso solo podrá mezclarse al centeno la cuarta parte de maíz, y dará entonces el padre hornero por cada fanega de esta mezcla cien libras de pan cocido; pero si alguna vez llegase a mezclarse con el centeno la mitad de maíz (nunca lo permita el padre abad), dará entonces el padre hornero ciento y diez libras por fanega, todo peso gallego». Se insta igualmente al monje encargado de la granería a que procure «comprar el mejor trigo que pueda para el pan de la comunidad». En julio de 1814 el consejo acordó mejorar la calidad del pan de los criados: el centeno iría la horno, «sin mezcla de ninguna otra harina extraña y menos del salvado llamado moyuelo», mientras que «la harina pura de este grano [centeno] ha de ser cernida por el cedazo fino, y no por el de cerda, como se hacía hasta aquí. La masa que se haga de ella ha de estar fermentada en el tono regular, y el pan perfectamente cocido, y depurado en un todo del agua». Y en atención a esta nueva disposición, las 90 libras de pan cocido por cada fanega quedaban ahora rebajadas a 84, lo que significa que de 78 kilos de grano salían sólo 47 de pan cocido⁹.

No sabemos si el pan del horno de Celanova competía con el París, «le meilleur pain du monde», de acuerdo con el título del documentado libro de Steven L. Kaplan (1996), pero al limitar las mezclas, mejorar el cernido para excluir el salvado o moyuelo y sobre todo garantizar la necesaria cocción, los criados veían mejorada sensiblemente su dieta. Hasta entonces, según refiere otro documento, incluso los pobres que se acercaban a la portería en busca de un trozo de pan marchaban blasfemando, al ver que les daban un pedrusco indigesto. En efecto, una de las razones para que desde la guerra contra Napoleón los monjes modificasen la distribución de limosnas, pasando de repartirlas en pan cocido a cualquier solicitante a darla en grano a pobres seleccionados por los rectores parroquiales, radicaba en el ahorro de cereal y a la vez en la necesidad de preservar el prestigio de un monasterio de dilatada historia: en el

⁹ AHPO, *Clero*, lib. 234, advertencias al principio.

sistema antiguo gastaba la comunidad más de quinientas fanegas de centeno y maíz al año con unas doscientas personas que acudían a la portería, de las que apenas sesenta eran en verdad necesitadas. Y «como este pan así mezclado se les pasaba a los padres horneros por pan de puro centeno y cuanto más pesase cada hogaza tantas más libras resultaban en su abono y lucro, se mezclaba el menos centeno que se podía (pues el maíz es más pesado); se apuraba todo lo posible la harina al cernerse por un cedazo claro; se encharcaba la masa en agua; se cocía poco en el horno, y resultaba un pan pesado y crudo, propio para lucrarse el padre hornero [...], pero merecedor por lo común de las quejas y maldiciones de los concurrentes, e ignominioso al honor y caridad de este monasterio» (Andrade y García Oro, 2007, p. 490).

En las ordenanzas de la panadería del monasterio de Celanova queda de manifiesto que el maíz solo se daba a los criados cuando la escasez de centeno obliga a hacer mezclas, y esto en una comarca en la que el cereal americano representaba el 80 por cien o más de la producción y en la que, como quedó indicado, los campesinos tenían en ocasiones dificultades para pagar en centeno las rentas forales. En la granería de Oseira, que administraba trigo enviado de los prioratos y sobre todo comprado y unas mil fanegas de centeno, el consumo de maíz ya ni se planteaba, y las instrucciones de 1795 que contiene el «libro de la oficina del horno» tratan solo del pan de trigo y de centeno. Diversas experiencias realizadas en el horno, dice el padre encargado, demuestran que cada fanega de trigo da cien panecillos de una libra castellana (460 gramos) en masa, que cocidos pesan 13-14 onzas (388 gramos) y además, de pan de sembras o bazo, otras 17 piezas de 2,5 libras gallegas (1,15 kilogramos); y de la fanega de centeno salen 35 piezas o gallofas de pan, de tres libras gallegas cada una (1,96 kilogramos). De las interesantes pruebas efectuadas por los monjes de Oseira se deduce que de una fanega de trigo resultaban 58,8 kilogramos de pan bueno y regular, y de una de centeno, peor cernida (y que pesaba en grano unos 80 kilogramos), 68,5 kilogramos, y en horno la masa perdía el 15-16 por cien de su peso (hoy mengua alrededor del 25 por cien)¹⁰.

Podemos afirmar, por tanto, que los criados de monasterios —y de pazos como el de Oca— solo comían maíz cuando no había suficiente centeno. Claro que la situación de los campesinos era distinta: por iniciativa propia —reiteramos— sembraron maíz, primero en lugar del mijo y luego de los cereales de invierno. La necesidad que les apretaba y las ventajas que ofrecía, en particular en el ahorro de simiente —cuestión fundamental cuando la siembra era espesa y consumía del 20 al 25 por cien de la cosecha de centeno—, les empujó a convertir la planta americana en un cultivo mayor, con

¹⁰ AHPO, Libro 621. Hay notables diferencias con Celanova, que pueden deberse al tipo de cernido y al lucro o sisa tolerado a los horneros.

una importancia en la economía doméstica muy superior a la que los agrónomos concedían a los *menus grains*. Pero claro, dentro de lo que se pueden llamar «identidades alimentarias», los labradores de las tierras altas productoras de centeno despreciaban a los consumidores de maíz, según acredita un texto de 1843, de Eugenio Reguera Pardiñas: los campesinos de las comarcas lucenses en las que solo se cultivaba centeno, llamaban «barrosos», dice, «a los labradores de los países de la marina y ribera, aludiendo a que son pobres, y a que no obstante andar siempre trabajando la tierra y llenos de barro y lodo, no ganan para comer otro pan que el maíz». Ellos, en cambio, «gastan pan de centeno, al de borona [maíz] lo miran con repugnancia y desprecio, dicen que es de gentes miserables». El autor señala que el pan hecho solo con maíz «es áspero y de mal paladar, pero cuando, como en Salnés y Pontevedra, lleva al menos una tercera parte de centeno y está bien elaborado, tiene buena substancia y es nutritivo» (Pensado, 1995). Lo de substancioso y nutritivo lo admitían los botánicos, por ello consideraban el maíz como alimento adecuado para jornaleros y gentes cuyo trabajo exigía gran esfuerzo físico. A las identidades geográficas en materia de alimentación se añadían, por tanto, las de tipo social.

4. El empleo de los diversos cereales de las paneras monásticas

Con todo, si se repara con cierta atención en el destino que los monasterios daban a los diferentes cereales que en principio entraban en sus paneras puede advertirse que las cosas son más complejas de lo que a primera vista podría parecer, y es que el mijo, a la postre menos valorado que el maíz, continuó formando parte de la dieta de criados, asalariados y pobres, en una posición que la planta americana, mucho más difundida en los campos, rara vez alcanzó. Sin duda influye en esta realidad el peso de las tradiciones alimentarias, pero también cuentan las decisiones de los monjes que gobiernan las oficinas de la comunidad, que prefieren vender todo el maíz, o cobrarlo a dinero, y continuar recurriendo hasta donde pueden a los ingresos de mijo, mucho menos rentable en el mercado, para hacer frente a ciertos empleos. Los ejemplos al respecto son muchos, y entre ellos figura el de Poio.

Mientras dispusieron de mijo en especie, los monjes lo utilizaron, al lado del centeno, para alimentar a criados, jornaleros y pobres, al lado del centeno, y optaron por vender la casi totalidad del maíz, como se aprecia en las cuentas de 1738. Pero esta situación va cambiando conforme el primero deja de cultivarse y por ello ha de cobrarse en dinero, operación que en las cuentas, como quedó indicado, se disfrazaba bajo la forma de ventas. En las décadas de 1770-1780 el mijo aun domina, frente al maíz, en el consumo de criados y en las limosnas, pero hacia 1820 las cosas cambiarán: los criados comen ahora centeno mezclado con maíz, en tanto el pan de los pobres

Tabla 7. Destino de los cereales del monasterio de Poio, 1738-1824 (en fanegas totales)

Cereal	Comunidad	%	Criados y eventuales	%	Pobres	%	Otros	%	Vendidas	%	Total
a) 1738											
Trigo	164,2	99,2					1,2	0,8			165,5
Centeno			55,0	14,2	141,7	36,6	50,2	13,0	140,0	36,2	387,0
Mijo			69,2	15,1	284,0	61,7	7,0	1,5	100,0	21,7	460,2
Maíz			17,5	4,6	1,5	0,4	3,2	0,9	353,5	94,1	375,7
b) 1772-1773											
Trigo	451,5	91,5	39	7,9			2,7	0,6			493,2
Centeno			114	6,8	360,0	21,4	128,5	7,6	1.081,0	64,2	1.683,5
Mijo			64,2	6,2	321,2	31,2	6,2	0,6	637,7	61,9	1.029,5
Maíz			8,2	0,7	346,2	29,4			825,0	69,9	1.179,5
c) 1777-1784											
Trigo	2.640,2	100									2.640,2
Centeno			756,5	8,7	2.000,2	22,9	916,5	10,5	5.054,7	57,9	8.728,2
Mijo			491,5	7,1	1.025,5	14,8	51,0	0,7	5.353,0	77,3	6.921,0
Maíz			82,0	3,9	760,25	36,1			1.264,2	60,0	2.107,0
d) 1814-1824											
Trigo	1.789,7	67,5			16,5	0,6	61,7	2,3	780,2	29,4	2.650,2
Centeno			1.392,0	17,1	227,2	2,8	377,2	4,6	6.153,5	75,5	8.150,0
Mijo			299,0	4,5	96,2	1,5	86,7	1,2	6.126,2	92,7	6.608,7
Maíz			806,5	29,9	647,0	24,0	388,7	14,4	852,5	31,6	2.694,7

Fuente: AHN, *Clero*, lib. 10.328 y Fernández Cortizo (2005).

está elaborado, significativamente, sobre todo a base de maíz, de modo que apenas un tercio del total de sus entradas queda disponible para comercializar.

En el caso del monasterio de Melón, la incorporación del maíz a las rentas a fines del XVII permitió a los religiosos incrementar las cantidades comercializadas, y de hecho el nuevo cereal se destinó principalmente a la venta hasta fines del XVIII, mientras el mijo tenía empleos muy diversificados (alimentación de criados, asalariados, pobres), sin que salir apenas al mercado. Pero en el primer tercio del XIX, ante la escasez material de mijo, la situación se invierte: el maíz tiende a sustituirle en el gasto en especie, mientras aumentan las cantidades comercializadas (esto es, cobradas en dinero) del primero, pero no todo se vende, lo que denota que, aunque con tendencia decreciente, continuabas sembrándose y consumiéndose, por más que su degradación frente al maíz resulte evidente a juzgar por la evolución de sus precios respectivos (cuadros 6 y 7 del apéndice).

El monasterio de Oia tenía su patrimonio en comarcas en las que el mijo, según vimos atrás, constituía un cultivo fundamental, desplazado en el siglo XVII por el maíz, que alcanzó a representar del 80 al 90 por cien de las cosechas. Estos cambios se reflejaron, en todo o en parte, en la estructura de los ingresos, y con elocuente retraso en los capítulos de empleos de los diversos cereales cobrados por la panera:

Tabla 8. Destino de los ingresos de cereales del monasterio de Oia, 1619-1828 (medias anuales en fanegas)

Cereal	Consumo comunidad	%	Id. criados, salarios, limosnas	%	Ventas	%	Otros	%	Total
a) 1619-1629									
Trigo	179,2	89,5			17,9	8,9	03,2	1,6	200,3
Centeno			174,0	24,3	487,0	68,0	55,0	7,7	716,0
Mijo			224,7	57,4	127,5	32,6	39,0	10,0	391,2
b) 1702-1706									
Trigo	168	91,3					016,0	8,7	184,0
Centeno			241,0	37,8	311	50,0	070,0	12,2	622,0
Maíz			15,3	1,9	752	94,8	026,2	3,3	793,5
Mijo			56,4	58,1			040,7	41,9	97,1
c) 1824-1828									
Trigo	143,5	100							143,5
Centeno			171,0	31,9	364,5	68,1			535,5
Maíz			175,0	22,0	609,0	76,5	12,0	1,5	796,0
Mijo			20,7	76,9			6,2	23,1	27,0

Fuente: AHN, *Clero*, libs. 10.229, 10.230, 10.231 y 10.232.

En el primer tercio del siglo XVII, cuando el maíz era desconocido, el mijo sustenta, por delante del centeno, el consumo alimenticio de criados y contratados eventuales (el trigo, como en los demás casos, se destina a los monjes). A comienzos del XVIII, a pesar de que el cereal americano domina los campos, los dependientes del monasterio apenas lo prueban, ya que los religiosos les asignan centeno y algo de mijo. Pero desde mediados del XVIII el sistema agrario vigente va imponiéndose a los usos alimenticios de la familia monástica y de jornaleros y pobres, aunque no por completo, pues en vísperas de la exclaustación aun consumen tanto centeno como maíz, mientras el mijo ocupa un lugar residual entre los recursos de la panera, y las escasas fanegas que entran en ella se destinan a las aves y a complemento de salarios en especie (unas 20 fanegas por año).

La granería de Monfero nos ofrece para la etapa final del Antiguo Régimen otro ejemplo, diferente a los casos analizados, del empleo de los diversos cereales y de su distinto uso social en la alimentación. Los ingresos de la panera procedían en su mayor parte de foros proporcionales y diezmos, y en consecuencia las entradas que registra el libro de cuentas son reales, esto es, responden al sistema de cultivos del entorno monástico, de ahí el aumento de las rentas de maíz, que se duplican desde la década de 1760 a la de 1810, y la desaparición, en fechas tardías, del mijo; con todo la producción del centeno se mantiene al estar situado el monasterio en una zona de transición, con rasgos montañosos. Solo las entradas de trigo tienen otro origen, pues responden a envíos de los prioratos de las mariñas.

Tabla 9. Empleo de los cereales de la panera de Monfero, 1763-1819 (medias anuales en fanegas)

Años	Consumo comunidad	%	Criados y eventuales	%	Limosnas	%	Mulas	%	Vendido	%	Otros	%	Gasto total
a) Trigo													
1763-1819	188,2	99,9									0,2	0,1	188,5
b) Centeno													
1763-1819		34,0	224,7	34,0	66,7	10,1	83,5	12,6	208,0	31,4	59,0	8,9	662,0
c) Mijo													
1763-89		8,3	5,5	8,3	55,2	83,1					5,75	8,6	66,5
1790-1819					2,7	47,8			1,50	26,1	1,5	26,1	5,7
d) Maíz													
1763-1819									309,5	98,3	1,7	0,7	314,7

Fuente: ARG, *Monasterios*, libro 282.

En el momento en que comienza el único libro de granería conocido, el mijo tiene su principal empleo en las limosnas, debido a su depreciación en el sistema agrario y en el régimen alimenticio de la comarca. En la década de 1760-1779 las cantidades medias de centeno y mijo distribuidas a pobres son casi iguales, y en la de 1780-1789 las de mijo superan a las de centeno, debido a que la bonanza coyuntural alivió las necesidades asistenciales, menores que las de los primeros años observados. De hecho, los padres paneros justifican el empleo del cereal de invierno con limosnas por la escasez de menudo en varios años¹¹. Pero a partir de 1785 los monjes han de destinar siempre más 40 fanegas de centeno al pan de los pobres, debido precisamente a la falta de mijo (la limosna de mijo fue de 33,5 fanegas en 1776, de 17 en 1787 y de 0,75 en 1788...). Desde 1795 el centeno distribuido en la portería rondó las 70 fanegas e incluso sobrepasó el centenar en ocasiones¹².

Los monjes encargados de la granería de Monfero suplieron por tanto con el centeno la desaparición del mijo, pero no recurrieron para nada al maíz para sus necesidades internas, a pesar que ingresaban cantidades crecientes, en su casi totalidad vendidas o cobradas en dinero. Podemos entender que los criados comiesen centeno en una comarca en la que se cultivaba de modo regular, pero no así los pobres, por ello

¹¹ Así, en las cuentas rendidas en abril de 1769 (cosecha de 1768), el padre panero advierte que destinó 150 fanegas de centeno a limosnas, «en harina, y ser el año estéril, haber mucha pobreza y haber faltado el mijo»; en abril de 1774 anota que de limosna se gastaron 36 fanegas, «por la falta de millo», lo mismo al año siguiente. En cambio en el año cosecha de 1769 la limosna de centeno fue de 42 fanegas y la de mijo llegó a 172 (repartidas «en harina a los pobres»). Archivo del Reino de Galicia (en adelante ARG), *Monasterios*, lib. 282.

¹² Por ejemplo, en la primavera de 1801, «por haber sido el año extraordinariamente escaso y miserable se dieron de limosna hasta el quince de abril 69 fanegas»; y al año siguiente 152, cuando el padre panero tuvo incluso que pedir prestadas 76 fanegas, «a causa de la mucha miseria del año antecedente». Las crisis continúan en 1804, 1809, 1810... ARG, *Monasterios*, lib.282.

no estamos en condiciones de saber si la decisión de los padres paneros de prescindir totalmente del maíz para gastos internos es suya o responde más bien a solicitudes de unos colonos que desean quedarse con este cereal, pagándolo a las valías. De lo que no hay duda es que el maíz se había convertido entrado el XIX en un alimento fundamental para los campesinos, de ahí que su escasez en 1816 causara una catástrofe. En efecto, el llamado «año sin verano» afectó en Galicia a las cosechas de maíz, —y no a las de vino, sorprendentemente—, y el propio libro de panera advierte en las cuentas rendidas en abril de 1817 de gran gasto en limosnas: «por la mucha escasez y necesidad, de la que se hallaban muchas personas muertas en los caminos»¹³.

5. Conclusiones

«Más útil ha sido para España la primera espiga de maíz que se trajo de América para ser sembrada que todo el cerro de Potosí», escribió el padre Sarmiento en una conocida frase. El benedictino pontevedrés contempló en su crianza y posteriores estancias en su tierra los campos poblados de «trigo de Turquía» que los viajeros del XVIII pudieron ver en las comarcas occidentales, estaba muy interesado por la botánica (menciona varias clases de maíz) y defendía una sociedad de base agraria, formada por campesinos y los monjes rentistas. Como quedó indicado, ni los religiosos ni los hidalgos se rebajaban a comer maíz, pero se beneficiaron considerablemente del hecho de que este cereal pasase a ser la base alimentaria de los colonos, que se multiplicaron y con ellos las cantidades que pagaban en concepto de foros y diezmos. De modo que la planta indiana no solo transformó todo el complejo agropecuario de muchas comarcas de Galicia y posibilitó un incremento demográfico a veces espectacular, sino que tuvo consecuencias sociales, entre ellas la generalización de la pequeña explotación (asociada en general a los *menus grains*), la degradación de la dieta cuando el pan dejó de elaborarse con cereales de invierno y, *a contrario*, el aumento de las rentas del clero regular y secular y de la hidalguía de pazo, que tuvo su mejor reflejo en las construcciones barrocas, sean las grandes fábricas monásticas, los cientos de pazos y los miles de iglesias parroquiales.

El maíz —con las alubias asociadas— y las patatas enriquecieron, en diferentes épocas y territorios, la alimentación europea, adaptándose, eso sí, a las tradiciones culinarias locales, a veces muy diferentes. Difundido en principio por campesinos apremiados por la escasez crónica de subsistencias, creó identidades alimentarias de tipo geográfico, pero también de carácter social, al estar ausente de las mesas de los

¹³ ARG, *Monasterios*, lib. 282. La caída de las cosechas de maíz en 1816 se documenta en todas las cuentas de rentas proporcionales.

privilegiados, algo que con la patata solo pasó al principio, pues los recetarios de Picadillo y Emilia Pardo Bazán la mencionan ampliamente («no distingue de clases: es aristócrata y plebeya», escribe el primero), en tanto apenas hacen referencia a platos preparados con maíz.

En cuanto alimento humano de importancia, el maíz tuvo una expansión muy localizada la Europa moderna, pues su geografía está limitada por condiciones climáticas que conocían bien los agrónomos del XVIII, pero en Galicia, y en general desde el Mondego al Bidasoa, alcanzó una importancia difícil de exagerar, llegando en el siglo XIX a sembrarse en todos los valles abrigados del interior (Bouhier, 1979). En la actualidad, sin embargo, su papel en la dieta es residual y, al igual que ocurrió con otros cultivos de primavera (*sarrasin*, sorgo), su escaso uso en la cocina tiene a menudo un carácter festivo, propio de los platos que van camino de desaparecer, como acontece con algunos a los que se acudía en la cuaresma. Ha surgido así la celebración del *bolo de pote*, mientras la empanada de *xoubas* está convertida en una exquisitez comarcal. En realidad, y como han señalado los estudiosos de las «transición nutricional» (Cussó, 2016), los avatares del maíz reflejan bien el cambio que desde 1960 está afectando a uso de los productos americanos: si en el curso de la edad moderna habían diversificado y enriquecido la dieta, en las últimas décadas se ha difundido el consumo de alimentos tropicales y de otros conocidos, pero transformados ahora en grasas vegetales (semilla de girasol, cacahuete, maíz), muchas veces para alimentación animal. Es bien sabido que la producción de maíz ha aumentado espectacularmente en Europa, y basta viajar por los campos de Francia, Alemania o Estados Unidos para advertirlo, pero su actual destino es servir de forraje para el vacuno, algo muy alejado de su uso original, y que a la postre revela el carácter histórico tanto del paisaje como de la alimentación.

Bibliografía

- ÁLVAREZ BLANCO, Rosario (2002), “Viño novo en odres vellos: os nomes do millo”, en Álvarez, Rosario, Dubert, Francisco e Sousa, Xulio, *Dialectoloxía e léxico*, Santiago de Compostela, Consello da Cultura Galega-Instituto da Lingua Galega, pp. 69-94.
- ANDRADE CERNADAS, José Miguel y GARCÍA ORO, José (2007), “Rosendo y Celanova: a la hora de la despedida”, *Estudios Mindonienses*, 23, pp. 389-502.
- ANES, Gonzalo (1967-68), “Las crisis vitícolas, cosechas, diezmos y precios en la comarca aviénse: resultados de una primera confrontación”, *Boletín de la Universidad de Santiago de Compostela*, 75-76, pp. 251-268.
- BOUHIER, Abel (1979), *La Galice. Essai géographique d'analyse et d'interprétation d'un vieux complexe agraire*, La Roche-Sur-Yon, chez l'Auteur, 2 vols.
- CAPPATI, Alberto y MONTANARI, Massimo (2006-1999), *La cocina italiana: historia de una cultura*, Barcelona, Alba.
- CAZZOLA, Franco (1992), “L'introduzione del mais in Italia e la sua utilizzazione alimentare (sec. XVI-XVIII)”, *Pact*, 26, pp. 109-127.
- CUSSÓ, Xavier (2016), “El impacto de los alimentos procedentes de América en el proceso de Transición Nutricional en la península ibérica, 1961-2011”, comunicación presentada al Congreso Old and New Worlds. The Global Challenges of Rural History, Lisboa, 27-30 enero de 2016. https://ddd.uab.cat/pub/worpaper.2015/hdl_2072_259727/uhe2015_01.pdf
- EIRAS ROEL, Antonio (1998), “Los productos alimenticios de Ultramar en la agricultura de los países mediterráneos”, *Obradoiro de Historia Moderna*, 7, pp. 27-88. <https://doi.org/10.15304/ohm.7.920>.
- EIRAS ROEL, Antonio y USERO GONZÁLEZ, Rafael (1977), “Los precios de los granos en Santiago de Compostela y Mondoñedo”, en Eiras Roel, Antonio *et al.*, *Las fuentes y los métodos. Quince trabajos de historia cuantitativa-serial de Galicia*, Santiago de Compostela, Universidad de Santiago, pp. 243-288.
- FERNANDEZ CORTIZO, Camilo (2005), “Los estados cuatrienales y la economía de los monasterios en la época moderna”, en López Vázquez, José Manuel, (coord.), *Opus monasticorum. Patrimonio, Arte, Historia y Orden*, Santiago de Compostela, Xunta de Galicia, pp. 63-95.
- FERRIÈRES, Madeleine (2002), *Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen Âge à l'aube du XXe siècle*, Paris, Seuil.
- FINZI, Roberto (1984), *La pellagra, un esempio di malattia de carenza*, Bologna, CLUEB.

- FINZI, Roberto (1992), «La diffusion du maïs en Italie du Nord du XVIe au debut du XIXe siècle», en *Flaran 12; Plantes et cultures nouvelles en Europe occidentale, au Moyen Age et à l'époque moderne*, Centre Culturel da l'Abbaye de Flaran, Auch, pp. 103-113.
- FINZI, Roberto (1998), *Civiltà mezzadrile: la piccola coltura in Emilia-Romagna*, Roma, Laterza.
- FLANDRIN, Jean-Louis y MONTANARI, Massimo (dirs.), (1997), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard.
- GARCÍA GUERRA, Delfín y ÁLVAREZ ANTUÑA, Víctor (1993), *Lepra asturiensis: contribución asturiana en la historia de la pelagra (siglos XVIII-XIX)*, Oviedo, Universidad de Oviedo-C.S.I.C.
- GARCÍA LOMBARDEO, Jaime (1973), *La agricultura y el estancamiento económico de Galicia en la España del Antiguo Régimen*, Madrid, Siglo XXI.
- KAPLAN, Steven L. (1996), *Le meilleur pain du monde. Les boulangers de Paris au XVIIIe siècle*, Paris, Fayard.
- LEVI, Giovanni (1979), “Innovazione técnica e resistenza contadina: il mais nel Piemonte nel '600”, *Quaderni storici*, 42, pp. 1092-1100.
- PENSADO, Xosé Luis (1995), “Traducción de algunas voces, frases y locuciones gallegas, especialmente de agricultura, al castellano (1840-1858)”, *Cadernos da Lingua*, Real Academia Galega, anexo 2.
- PÉREZ GARCÍA, José Manuel (1979), *Un modelo de sociedad rural de Antiguo Régimen en la Galicia costera*, Santiago de Compostela, Universidad de Santiago de Compostela.
- PÉREZ GARCÍA, José Manuel (1981), “Aproximación al estudio de la penetración del maíz en Galicia”, en Eiras Roel *et al.*, *La historia social de Galicia en sus fuentes de protocolos*, Santiago de Compostela, Universidad de Santiago de Compostela, pp. 117-159.
- PÉREZ GARCÍA, José Manuel (1992), «Le maïs dans le nord-ouest de la péninsule ibérique durant l'ancien régime», en *Flaran 12; Plantes et cultures nouvelles en Europe occidentale, au Moyen Âge e à l'époque moderne*, Centre Culturel da l'Abbaye de Flaran, Auch, pp. 81-102.
- PONI, Carlo, (1963), *Gli aratri e l'economia agraria nel Bolognese dal XVII al XIX secolo*, Bologna, Zanichelli.
- RIONEGRO FARIÑA, Isolina (1998), *La estructura económica del Císter orensano en la fase final del Antiguo Régimen*, Ourense, Caixa Ourense.
- SAAVEDRA, Pegerto (1985), *Economía, política y sociedad en Galicia: la Provincia de Mondoñedo, 1480-1830*, Madrid, Xunta de Galicia.

- SAAVEDRA, Pegerto (1999), «Petite exploitation et changement agricole á l'intérieur d'un 'vieux complexe agraire'. Les campagnes de la Galice entre 1550 et 1850», *Histoire et Sociétés Rurales*, 12, pp. 63-108.
- SAAVEDRA, Pegerto (2008), "La comercialización de las rentas agrarias en la Galicia del Antiguo Régimen", *Obradoiro de Historia Moderna*, 17, pp. 245-275. <https://doi.org/10.15304/ohm.17.456>.
- SANTAMARINA, Antón (coord.) (2018), *Dicionario de Dicionarios*, consultado en la web del Instituto da Lingua Galega, Santiago de Compostela, Universidad de Santiago de Compostela.
- SÁNCHEZ, Pedro Antonio (1973), *La economía en los escritos de Pedro Antonio Sánchez*, Vigo, Galaxia.
- SEIJAS MONTERO, María (2010), *Los cistercienses en el sudoeste de Galicia a fines del Antiguo Régimen*, Tesis Doctoral Inédita, Universidad de Santiago de Compostela. https://minerva.usc.es/xmlui/bitstream/handle/10347/2675/9788498873276_content.pdf?sequence=1.
- VILLARES PAZ, Ramón (1982), *La propiedad de la tierra en Galicia, 1500-1936*, Madrid, Siglo XXI.
- VILLARES PAZ, Ramón y DÍAZ-CASTROVERDE, José Luis (1997), *O conflicto foral nos séculos XVII e XVIII*, Ourense, Xunta de Galicia-Caixa Ourense.
- VOUETTE, Isabelle (2007), *Millet, panis, sarrasin, maïs et sorgho: les menus grains dans les systèmes agricoles anciens (France, milieu du XVIe siècle-milieu du XIXe siècle)*, Tesis Doctoral Inédita, Université Paris VII. <https://tel.archives-ouvertes.fr/tel-00497339>.

APÉNDICE**Cuadro 1. Ingresos de los monasterios de Lézey y Tenorio, 1777-1824 (medias anuales en fanegas)****a) Lézey**

Años	Trigo	%	Centeno	%	Mijo	%	Maíz	%	Total
1777-1784	233	16,1	578,0	40,0	500,0	34,5	135,5	9,4	1.446,5
1814-1824	361*	16,5	865,2*	39,4	743,7*	33,9	223,0*	10,2	2.193,0

b) Tenorio

Años	Trigo	%	Centeno	%	Mijo	%	Maíz	%	Total
1777-1784	14,2	1,7	189,5	22,1	167,7	19,5	486,7	56,7	858,2
1814-1824	14,0	1,7	215,0	25,4	184,2	21,8	432,2	51,1	845,5

Fuente: Fernández Cortizo (2005). * Incluye los alcances de ejercicios anteriores, de ahí que las cantidades sean sensiblemente superiores a las de 1777-84.

Cuadro 2. Ingresos de la panera de Melón, 1677-1834 (medias anuales en fanegas)

Años	Trigo	%	Centeno	%	Mijo	%	Maíz	%	Total	Índice
1677-79	94,0	13,3	360,2	51,0	252,0	35,7	0	0	706,2	100
1680-89	96,7	12,0	394,7	49,1	254,2	31,6	58,0	7,2	803,7	114
1690-99	101,3	11,1	372,5	40,7	209,0	22,9	231,7	25,3	914,5	130
1700-09	97,5	9,5	431,6	42,0	228,2	22,2	270,4	26,3	1.027,8	146
1825-34	169,10	17,4	351,40	36,2	191,9	19,8	257,0	26,5	969,4	137

Fuente: AHPO, *Clero*, lib. 387.

Cuadro 3. Composición de los ingresos del priorato de Rubillón, de Melón, en 1806-1810 (medias anuales en fanegas)

	Trigo	%	Centeno	%	Mijo	%	Maíz	%	Total
Renta foral			110,50	76,2	10	6,9	24,5	16,9	145,0
Diezmos	1	0,4	44,50	19,0	01,2	0,5	188,2	80,1	235,0
Primicia			70,7	50,0	70,7	50,0			141,5
Total	1		225,7		82		212,7		521,5

Fuente: AHPO, *Clero*, lib. 392 y Rionegro (1998), 176-185.

Cuadro 4. Composición de los ingresos de la granja de Outeiro, de Melón, 1750-1804 (medias anuales en fanegas)**a) 1750-1754**

	Centeno	%	Mijo	%	Maíz	%	Total
Foros	23,2	38,6	19,0	31,5	18,0	29,9	60,2
Primicia	5,7	50,0	5,7	50,0			11,5
Diezmos	3,0	36,4			5,2	63,6	8,2
Total	32		24,7		23,2		80,0

b) 1800-1804

	Centeno	%	Mijo	%	Maíz	%	Total
Foros	23,2	35,2	24,7	37,5	18,0	27,3	66
Primicia	8,0	50,0	8,0	50,0			16
Diezmos	0,7	25,0			2,2	75,0	3
Total	32		32,7		20,2		85

Fuente: AHPO, *Clero*, lib. 389; Anes (1967-68) y Rionegro (1998): 190-192.

Cuadro 5. Composición de los ingresos de la panera de Franqueira, 1623-1834 (medias anuales en fanegas)

Años	Centeno	%	Mijo	%	Maíz	%	Total
1623-1647	179,1	43,3	233,8	56,5	0,6	0,1	413,5
1648-1674	180,7	37,8	199,5	41,7	98,0	20,5	478,2
1675-1698	121,0	28,9	134,7	32,2	163,1	38,9	418,8
1751-1767	161,4	39,7	153,3	33,8	137,9	30,5	452,7
1830-1834	87,5	32,6	64,4	23,9	116,8	43,5	268,7

Fuente: AHN, *Clero*, libs. 10.051, 10.052, 10.054 y 10.055. La serie no es homogénea y por tanto no sirve para ver la evolución global de las rentas. Se excluye el trigo por su escasa importancia y derivar en parte de compras.

Cuadro 6. Empleo de los diversos cereales en la panera de Melón, 1677-1834 (medias anuales en fanegas)

Trigo

Años	Consumo comunidad	%	%	Otros	%	Ventas	%	Total
1677-1699	108,0	96,9		1,5	1,3	2,0	1,8	111,5
1700-1749	131,5	98,0		1,5	1,1	1,2	0,9	134,2
1750-1799	171,5	99,9				0,2	0,1	171,7
1800-1819	153,0	96,4		0,5	0,3	5,2	3,3	158,7
1823-1834	166,5	92,1		0,2	0,1	14,0	7,8	180,7

Centeno

Años	Consumo comunidad	Consumo criados	%	Limosnas	%	Salarios	%	Otros	%	Ventas	%	Total
1677-1699		157,0	40,4	← (55,5)	(14,3)	20,2	5,2	87,8	22,6	123,7	31,8	388,7
1700-1749		165,2	39,4	40,4	(20,5)	24,0	5,7	84,5	20,2	145,7	34,7	419,5
1750-1799		122,2	29,0	39,4		61,2	14,5	99,0	23,4	139,5	33,1	422,0
1800-1819		57,7	13,8	29,0		60,7	14,5	47,7	11,4	251,5	60,2	417,7
1823-1834		84,5	22,8	13,8		60,5	16,3	65,2	17,6	160,0	43,2	370,2

Mijo

Años	Consumo comunidad	Consumo criados	%	Limosnas	%	Salarios	%	Otros	%	Ventas	%	Total
1677-1699		158,5	69,2	← (53,5)	(23,4)	11,5	5,0	20,2	8,8	38,7	16,9	229,0
1700-1749		173,5	72,7	← (90,2)	(37,8)	12,5	5,2	16,2	6,8	36,2	15,2	238,5
1750-1799		127,7	51,1	←		57,5	23,0	18,7	7,5	46,0	18,4	250,0
1800-1819		78,5	31,2	←		45,5	18,1	13,7	5,5	113,7	45,2	251,5
1823-1834		36,5	18,1	←		44,5	22,1	14,0	6,9	106,5	52,9	201,5

Maíz

Años	Consumo comunidad	Consumo criados	%	Limosnas	%	Salarios	%	Otros	%	Ventas	%	Total
1677-1699		50,0	22,0	← (22,5)	(9,9)	3,5	1,5	24,5	10,8	149,7	65,7	227,7
1700-1749		11,7	4,4	← (3)	(1,1)			2,2	0,8	254,0	94,8	268,0
1750-1799		8,5	3,1	←		5,5	2,0	27,2	9,9	234,5	85,0	275,7
1800-1819		46,5	17,3	←		7,7	2,9	42,2	15,6	173,0	64,2	269,5
1823-1834		36,0	12,8	←		6,0	2,1	59,5	21,2	179,5	63,9	281,0

Fuente: AHPO, *Clero*, lib. 387.

Cuadro 7. Tendencia de los precios del centeno, mijo y maíz vendidos o cobrados por la panera de Melón, 1717-1834 (en reales por fanega)

Años	Centeno Rs./ Fga.	Índice	Mijo	Índice	Maíz	Índice	% Diferencia a favor del maíz
1717-1719	11,7	044	07,8	045	15,00	053	96
1724-1729	26,3	100	17,50	100	28,4	100	62
1730-1739	25,5	097	18,3	105	27,3	096	49
1740-1749	28,6	109	21,00	120	31,8	112	52
1750-1759	32,9	125	22,7	130	37,1	131	63
1760-1769	37,6	143	22,4	128	38,6	136	73
1770-1779	28,6	108	16,7	096	32,9	116	97
1780-1789	30,2	115	18,6	106	33,9	119	82
1790-1799	40,40	154	24,3	139	42,1	148	73
1800-1809	50,9	194	27,0	155	51,9	183	92
1810-1817	82,4	313	41,2	236	82,2	289	99
1824-1834	33,0	126	16,9	097	33,4	117	97

Fuente: AHPO, *Clero*, lib. 387.