

# EL CONSUMO ALIMENTICIO DEL CLERO REGULAR FEMENINO EN EL ANTIGUO RÉGIMEN: EL EJEMPLO DEL MONASTERIO DE SAN PAYO DE ANTEALTARES

*M.<sup>a</sup> Concepción Burgo López*  
*Universidad de Santiago*

De todos es conocida la vigencia que ha tomado en los últimos decenios la historia de la alimentación como aspecto importante de la historia social. Los resultados alcanzados han abierto la puerta a un mayor conocimiento de la vida cotidiana de los distintos grupos sociales y, entre otros muchos aspectos, a las diferencias que la alimentación marca entre ellos.

En este breve trabajo, intentaremos acercarnos a las características del consumo alimenticio de un grupo social privilegiado, el clero regular, teniendo como base fundamentalmente, aunque no solamente, las series de gasto por este concepto del monasterio de San Payo de Antealtares, el cenobio femenino más importante social y económicamente de Galicia en el Antiguo Régimen. Ellas nos permitirán desarrollar varios objetivos: en primer lugar, conocer los elementos que caracterizan el desembolso en alimentación, epígrafe fundamental del gasto en las instituciones del clero regular, y que constituye en San Payo entre el 40 y 50% del gasto total; también su evolución así como el gasto por persona durante algo más de 200 años, importante elemento que nos permite acercarnos a la marcha general del nivel de vida del clero regular. En segundo lugar, intentaremos conocer, más con datos cualitativos que cuantitativos porque así lo imponen las costumbres de las religiosas y por lo tanto también las fuentes con las que contamos, el tipo de alimentación y el papel que ésta juega en la mentalidad de este sector social privilegiado.

## 1. GASTO GENERAL EN ALIMENTACIÓN

Obviamente, las cantidades de numerario destinadas al mantenimiento de las religiosas no nos dicen mucho por sí mismas sobre la calidad de la alimentación,

Tabla 1  
 EVOLUCIÓN DEL GASTO EN ALIMENTACIÓN  
 Y SU COMPARACIÓN CON LOS PRECIOS  
 Media anual por quinquenios en maravedís. Índices base 1730-39

Periodos	Gastos	I	I Precios	I G. General	(1)
1600-04	1.132.443	61	65	70	—
1605-09	1.129.015	61	71	57	—
1610-14	995.848	53	58	58	—
1615-19	819.671	44	50	49	—
1620-24	823.529	44	60	55	—
1625-29	1.014.051	54	75	58	52,7
1630-34	938.904	50	98	61	49,3
1635-39	1.165.710	63	69	54	64
1640-44	1.417.643	76	83	76	61,9
1645-49	1.241.091	67	51	71	62,2
1650-54	1.125.304	60	76	95	52
1655-59	1.192.918	64	72,5	91	48,1
1660-64	1.208.871	65	88	93	45,1
1665-69	1.307.292	70	110	73	41,5
1670-74	1.419.594	76	123	92	—
1680-84	1.747.603	94	64	79	—
1685-89	1.309.748	70	53	72	—
1690-94	1.470.034	79	76	77	—
1695-99	1.850.123	99	116	85	—
1700-04	1.947.095	104,5	94	86	66,9
1705-09	1.655.445	89	68	89,5	57,3
1710-14	1.836.105	99	162	96	50,4
1715-19	1.415.241	76	71	88	59,2
1720-24	1.648.063	88	65	74	60
1725-29	1.663.264	89	107	79	47,3
1730-34	1.763.637	95	89	92	53
1735-39	1.961.530	105	111	108	43,3
1740-44	1.808.244	97	118	117	42,2
1745-49	1.823.767	98	122	187	40,2
1750-54	2.046.647	110	129	121	43,8
1755-59	2.659.373	143	135	142	47,8
1760-64	2.786.866	150	148	139	54,8
1765-69	2.920.504	157	173	157	53,7
1770-74	3.105.831	167	196	166	52,4
1775-79	3.067.898	165	177	182	57,8
1780-84	2.935.908	158	182	156	48,2
1785-89	3.418.680	183,5	200	171	56
1790-94	3.599.191	193	225	187	48,2
1795-99	3.864.098	207	273	193	58
1800-04	4.217.711	226	400	235	51
1805-09	3.855.577	207	286	203	52
1810-14	3.350.898	180	438	178	47

(1) % de los gastos sobre los ingresos ordinarios.

ya que el número de religiosas no se mantiene estable, pero es necesario conocer su evolución porque supone una primera aproximación al tema, y además porque es este el gasto que detrae el mayor porcentaje de los ingresos, y en él se observan una serie de características propias, distintas a las de las partidas restantes, que ponen en evidencia el papel que posee la alimentación en la mentalidad de este tipo de comunidades. Los datos básicos pueden observarse en la Tabla 1<sup>1</sup>.

En primer lugar es obvio que, a lo largo de los dos siglos analizados, los valores nominales de esta partida de gasto aumentan considerablemente ya que el monasterio sólo es autosuficiente en trigo, teniendo que adquirir los restantes productos.

Poniendo en relación los gastos con el precio del trigo en Santiago para acercarnos a los valores reales, podemos observar que en el siglo XVII se produce un crecimiento moderado y fluctuante de esta partida en los valores nominales, pero se produce un alejamiento de la marcha del gasto con respecto a los precios en la mayor parte del siglo. Los ascensos bruscos de los precios no implican una misma elevación de los gastos en alimentos, pero tampoco se da la situación contraria, el descenso no hace disminuir en la misma proporción los gastos, lo que se observa claramente en el quinquenio 1645-49, y sobre todo en la década de 1680. Esto se debe a que una de las mayores partidas está muy codificada: la de las «raciones» dadas en dinero a las religiosas.

En el siglo XVIII el acercamiento entre el gasto en alimentación y los precios se acrecienta, elevándose éste en términos reales por encima de lo que indican sus valores nominales. Este crecimiento es índice de una realidad que otras fuentes ponen en evidencia, una situación económicamente más desahogada del monasterio en la mayor parte del siglo XVIII que en la centuria anterior.

En cuanto a la evolución de este gasto en relación a los restantes, podemos observar que tiene un crecimiento más elevado en la larga duración que el gasto general: entre 1600/1610 y 1790/1799 este último creció en un 199%, mientras que el destinado al consumo lo hizo en un 227%. Hasta 1670 los índices del gasto alimenticio son más bajos que los generales, pero a partir de esa fecha comienzan a elevarse siendo generalmente más altos salvo en los periodos de obras importantes. Este parece ser el único desembolso que puede producir un desajuste o una estabilización en las cantidades destinadas a la alimentación; se observa esto entre 1645 y 1664, y en la década de 1740, cuando el gasto alimenticio se estanca para permitir la obtención de un superavit destinado a las obras. En cuanto este gasto extraordinario se reduce se amplía bruscamente la asignación de dinero destinada al consumo alimenticio.

También se puede apreciar, observando ambas series, que el gasto en alimentación es quizá el más codificado de todos ellos. Siempre que el monasterio redu-

<sup>1</sup> Datos extraídos del Archivo de San Payo (en adelante A.S.P.), Legs. B-10, Libros de Gasto General, 3 Vols. Los precios del trigo han sido tomados de EIRAS ROEL, A. «Los precios de los granos en Santiago de Compostela y Mondoñedo: siglo XVIII» *Las Fuentes y los Métodos*, Santiago, 1977 y «Producción y precios agrícolas en la Galicia Atlántica en los siglos XVII y XVIII: Un intento de aproximación a la coyuntura agraria. *Congreso de Historia Rural*, Madrid, 1984.

duce sus gastos totales, bien porque la situación económica no le permite otra opción, bien porque los precios tienden a la baja y llevan consigo a los gastos, este epígrafe se mantiene a niveles más elevados que el general o, dicho de otra forma, su tendencia a reducirse es mucho menor aunque los precios estén descendiendo. Las religiosas han establecido unas cantidades mínimas de gasto —fundamentalmente la asignación semanal que se da a cada una— y estas se mantienen todo lo posible, sin que se intente ahorrar a costa de disminuir el consumo<sup>2</sup>.

Siendo esto así, no resulta extraño que las cantidades destinadas al pago de la alimentación de las religiosas supongan siempre el capítulo de gasto más importante<sup>3</sup>, y que detraigan una parte muy considerable de los ingresos ordinarios: entre el 40 y el 50%, e incluso porcentajes superiores en algunas ocasiones. Las variaciones a este respecto no son muy notables, como puede observarse en la Tabla 1. Este gasto se lleva una parte mayor de los ingresos en la primera mitad del siglo XVII, disminuyendo la proporción en las décadas intermedias a un 41-48%. En el siglo XVIII aumenta considerablemente desde 1700 a 1730, llevándose en algunos quinquenios el 60%, disminuye a mediados de siglo para volver a ascender a partir de 1760 pero a niveles menores a los ya alcanzados.

Es claro que la finalidad de este desembolso no se reduce a subsanar una necesidad biológica. Las cantidades destinadas a este gasto implican un fuerte derroche que las religiosas no intentan paliar porque para ellas la alimentación es también y sobre todo, salvando los niveles mínimos necesarios, un elemento de jerarquización en el seno de la comunidad pero también en el seno de la sociedad.

## 2. EVOLUCIÓN DEL GASTO EN ALIMENTACIÓN POR PERSONA

Dado que el número de religiosas no es estable, es más significativa la evolución del gasto por persona que la del gasto general. Su análisis nos ofrece una primera impresión de la calidad de la dieta alimenticia, y también puede servirnos como indicador del nivel de vida alcanzado en determinados momentos, por un sector de los grupos privilegiados.

<sup>2</sup> En realidad estas reducciones se producen muy raramente y sólo en circunstancias excepcionales sin tener mucha significación económica. Por ejemplo, en la década de 1680 —no conocemos la fecha exacta, pero sí antes de 1686— las religiosas deciden renunciar a los extraordinarios en dinero por la mala situación económica. Estos se reanudan en 1692. A.S.P. Leg. A-7, Libros de visita, n.º 1.

<sup>3</sup> La supremacía del gasto en alimentación es una constante en las instituciones monásticas. Ver por ejemplo DURO PEÑA, E. *El monasterio de San Esteban de Ribas de Sil*. Orense, 1977, VILLARES PAZ, R. «A economía do clero regular galego perante a desamortización» *Foros, Frades e Fidalgos*, Vigo, 1982. PÉREZ GARCÍA, J.M. *Un modelo de sociedad rural de Antiguo Régimen en la Galicia costera*, Santiago, 1979. BARREIRO MALLÓN, B. «El dominio de San Vicente en la Edad Moderna» *Semana de Historia del Monacato Cántabro-Astur-Leonés*. Oviedo, 1982. BARRIO GOZALO, M. *Estudio socio-económico de la Iglesia de Segovia en el siglo XVIII*, Segovia, 1982.

Tabla 2  
EVOLUCIÓN DEL GASTO EN ALIMENTACIÓN POR PERSONA  
Media anual por quinquenio en maravedís. Índices base 1730-39

Periodos	Nº monjas	Gasto medio	I	I precios	Gasto deflactado	I
1625-29	63	16.096	46	75	96	61
1630-34	61	15.392	44	98	70	44
1635-39	61	19.110	54	69	124	78
1640-44	60	19.127	54	83	102	65
1645-49	60	20.685	59	51	181	114
1650-54	66	17.050	48	76	101	64
1655-59	66	18.074	51	72	111	70
1660-64	67	18.043	51	88	91	58
1665-69	67	19.512	55	110	79	50
1670-74	63	22.533	64	111	91	58
1695-99	66 + 3	26.813	76	116	103	65
1700-04	62 + 3	29.955	85	94	142	90
1705-09	59 + 3	26.701	76	68	176	111
1710-14	59 + 4	29.144	83	162	80	51
1715-19	58 + 3	23.201	66	71	145	92
1720-24	55 + 3	28.415	81	65	196	124
1725-29	51 + 3	30.801	88	107	128	81
1730-34	49 + 4	33.276	95	89	167	106
1735-39	49 + 4	37.010	105	111	149	94
1740-44	49 + 5	33.486	95	118	127	80
1745-49	46 + 4	36.475	104	122	133	84
1750-54	48 + 4	39.358	112	129	136	86
1755-59	48 + 4	51.142	145	135	169	107
1760-64	44 + 4	58.060	165	148	175	111
1765-69	41 + 4	64.900	185	173	168	106
1770-74	41 + 5	67.518	192	196	153	97
1775-79	42 + 5	65.274	186	177	165	104
1780-84	40 + 5	65.242	186	182	160	101
1785-89	43 + 6	69.769	198	200	156	99
1790-94	37 + 6	83.702	238	225	166	105
1795-99	36 + 6	92.002	262	273	150	95
1800-04	34 + 6	105.443	300	400	118	75
1805-09	35 + 6	94.038	267	286	146	92
1810-14	25 + 4	115.548	329	438	118	75

Hay que tener en cuenta que con este gasto no sólo se atiende a las religiosas, sino también a los vicarios y a varias criadas. Pero el número de estos es estable a lo largo del tiempo y las criadas no pueden incluirse en los cálculos porque la parte que les corresponde en el gasto es considerablemente menor que la de las religiosas. Así la cantidad que cabe como media anual a cada monja es una aproximación por exceso.

La evolución de las cantidades medias nominales y sus valores reales medidos por el precio del trigo en Santiago, a falta de un indicador más adecuado, puede verse en la Tabla 2<sup>4</sup>.

Lo primero que puede observarse es un menor gasto por persona, tanto en valores nominales como reales, indicativo de un menor nivel de vida, en el siglo XVII. Es en esta centuria cuando el movimiento del gasto se aleja más del de los precios, presentando por tanto una menor capacidad adquisitiva. Pero esto no sucede en todo el periodo analizado de este siglo. El gasto por persona asciende en sus valores reales desde 1635 y se mantiene estabilizado hasta 1660; a partir de aquí asistimos a un descenso que quizá se mantenga hasta la década de 1680. Existe en este movimiento del gasto per cápita una relación evidente con la situación económica del cenobio. En efecto, desde la década de 1630 se produce un crecimiento económico del monasterio con un mayor equilibrio entre ingresos y gastos que continúa hasta el interior de la década de 1650, y que posibilitará un aumento del gasto tanto en alimentación como en otras partidas. En 1659, a causa de las pérdidas ocasionadas por un accidente fortuito, el incendio de casi la totalidad del edificio, que se unen a una estabilización de los ingresos, se abre una década de problemas económicos que imposibilitará al monasterio el crecimiento de las partidas destinadas a alimentación mientras los precios ascienden<sup>5</sup>. Esto hace que comience a descender el nivel de vida de las religiosas medido a través de esta variable. La recuperación de la situación económica llega ya en la década de 1670 y, basándonos en la serie del gasto total por este concepto, y dado que el número de religiosas no pudo sufrir variaciones notables, es posible pensar que desde 1680 el consumo per cápita asciende, de hecho en el quinquenio de 1695 nos encontramos con valores reales superiores a los de 1670/75.

En el siglo XVIII las religiosas se vieron favorecidas por la reducción de su número y el aumento continuado de las cantidades destinadas a alimentación. Ello hizo que el consumo individual aumentase tanto en números absolutos como en capacidad real, ya desde las primeras décadas del siglo, lo cual se relaciona también con una mejor situación económica del cenobio, que se hace evidente desde 1720 cuando comienza a producirse una correlación positiva entre ingresos y gastos y se generan excedentes importantes. Es sobre todo desde mediados de siglo cuando el nivel de vida de las religiosas asciende a las cotas más altas, manteniéndose el índice del gasto por encima del de los precios. Incluso en la fase más aguda de crecimiento de estos últimos, las religiosas consiguen mantener casi estabilizado su poder de consumo a niveles muy superiores a los alcanzados en el siglo XVII. Y en realidad, al confrontar la serie de gasto con la del precio del trigo, estamos infravalorando el poder adquisitivo de las religiosas ya que, como el Prof.

<sup>4</sup> Para las fuentes utilizadas ver nota 1. También A.S.P. Legs. B-7, Libros de Depósito.

<sup>5</sup> Para estos aspectos remitimos a nuestra tesis doctoral BURGO LÓPEZ, C. *Un dominio monástico femenino en la Edad Moderna: El Monasterio benedictino de San Payo de Antealtares*, Santiago, 1986.

Eiras Roel ha demostrado<sup>6</sup>, el aumento del precio del cereal noble es superior al que se produce en otros productos como la carne o el vino comprado al por mayor. Este desfase entre el crecimiento del precio de los cereales y el de la carne juega en favor de los grupos privilegiados como las religiosas, que no tienen que preocuparse por la adquisición del alimento básico.

Esta situación tan favorable comienza a cambiar en el siglo XIX. Ya desde las primeras décadas, se asiste a una depreciación del poder adquisitivo que continuará, aunque no podemos medirlo cuantitativamente, durante las décadas siguientes, en el seno de la crisis de ingresos de la institución.

Está claro que el mejor momento para las religiosas fue el siglo XVIII, y fundamentalmente su segunda mitad. Y esto fue posible gracias a la disminución de su número, pero también a una voluntad clara por su parte de que este nivel de vida aumentase, ya que la «ración» que le cabe a cada una dentro de los gastos totales crece por encima del nivel de los ingresos: la alimentación detrae un porcentaje semejante de las rentas a principios y a finales del siglo XVIII, cuando el número de personas ha disminuído notablemente.

Se puede establecer, pues, una contradicción muy clara entre la evolución del nivel de consumo de las clases privilegiadas, representadas por las religiosas, y los grupos populares y asalariados. Estos últimos, como ha puesto en evidencia el Prof. Eiras Roel<sup>7</sup>, sufren una progresiva degradación salarial, lo que en último término significa una disminución del consumo alimenticio, que se agudiza en la segunda mitad del siglo XVIII, y que es perfectamente visible en los empleados del monasterio. Mientras, las religiosas siguen una evolución contraria, aumentando a lo largo del siglo su nivel de vida, lo cual concuerda con la mantenida por su grupo social de origen: la hidalguía. En efecto, lo que observamos en las religiosas de San Payo no es sino el reflejo de lo que está sucediendo en sus propias familias fuera de los muros del cenobio. Se integran ambos dentro de unas formas de vida privilegiadas que mejoran en el siglo XVIII<sup>8</sup>.

### 3. CARACTERÍSTICAS BÁSICAS DE LA ALIMENTACIÓN DE LAS RELIGIOSAS

Este estudio tenemos que realizarlo basándonos, fundamentalmente, en datos cualitativos, porque la documentación —y las costumbres de las religiosas— no nos ofrecen los datos necesarios para realizar un análisis bromatológico-cuantitativo.

<sup>6</sup> EIRAS ROEL, A. «Producción...», art. cit. pp. 398-402.

<sup>7</sup> EIRAS ROEL, A. «La degradación del salario real de los trabajadores urbanos en Santiago de Compostela a finales del Antiguo Régimen» *Publications des Cahiers de la Méditerranée*, n.º 3, Universidad de Niza, pp. 17-56.

<sup>8</sup> BURGO LÓPEZ, C. «Niveles sociales y relaciones matrimoniales en Santiago y su comarca (1640-1750) a través de las escrituras de dote» *Actas del II Coloquio de Metodología Histórica Aplicada*. Vol. 1, Salamanca, 1984.

El mayor problema que encontramos para realizar un estudio cuantitativo es la costumbre mantenida por las religiosas de no comer en comunidad, lo cual las diferencia de los conventos masculinos. A pesar de las disposiciones de la Congregación de San Benito<sup>9</sup>, el monasterio sólo abastece a las religiosas de algunos productos básicos, y los restantes los compra cada una con la «ración» semanal en dinero que se les da en compensación. De esta forma es imposible conocer las cantidades consumidas, y sólo podemos acercarnos a la ración de pan y vino. Pero si tenemos datos para conocer el tipo de dieta que este sector social considera adecuado. Hay que tener en cuenta, en primer lugar, que la alimentación en un convento está en gran medida determinada por las celebraciones religiosas y las órdenes de la iglesia en cuanto a ayunos y vigili­as. Está claramente expuesto en las Constituciones: sólo pueden comer carne los lunes, martes, jueves y domingos, excluyendo el tiempo de Adviento, Cuaresma y los días de ayuno mandados por la Iglesia. Los ayunos regulares comienzan el 13 de Septiembre y continúan hasta Pascua de Resurrección. En las vigili­as y vísperas de festividades de la Virgen se ayunará como en los días de Cuaresma, y también todos los viernes y Adviento<sup>10</sup>. Todas estas normas, al margen de lo que cada monja hiciera particularmente, se reflejan en las compras de algunos productos que, como extraordinarios, ofrece el monasterio a las religiosas en determinadas épocas, y tuvieron que tener como efecto primordial diversificar y racionalizar algo la dieta, aumentando el consumo de legumbres y pescado. Las Constituciones y algunos visitantes de San Payo también dan órdenes referentes a las dietas de las religiosas. Estas son raciones teóricas que no podemos asimilar sin más con dietas reales, máxime cuando las que ofrecen las Constituciones se han realizado pensando en los monjes y no en las mujeres. Nada nos indica que las religiosas tomen las cantidades diarias fijadas, pero sí estos productos, y de todas formas las raciones ordenadas —raciones máximas, no mínimas— por los mandos de la Congregación, nos ofrecen indicaciones muy valiosas sobre los hábitos alimenticios de este sector social, y también sobre lo que consideran necesario para el mantenimiento de las religiosas. La referencia más antigua que conocemos es la ofrecida en una visita realizada en la primera mitad del siglo XVI. Tiene el valor de ser una orden dirigida particularmente a las religiosas de San Payo y no a todos los miembros de la Congregación, por lo que en teoría las cantidades deberían ajustarse a lo que se considera necesario para el mantenimiento de las monjas<sup>11</sup>. Marca que se da de comer cada día a las religiosas lo siguiente:

— Pan y vino en cantidades no especificadas.

<sup>9</sup> Estas dicen explícitamente que «no se permitan cocinas ni ollas particulares, sino que todas coman de la olla conventual, salvo las enfermas que podrán tener cocina en la enfermería». *Constituciones de la Congregación de San Benito*. 1706, p. 281.

<sup>10</sup> *Ibid.* pp. 245-246.

<sup>11</sup> Ver BUJAN, M.M. «Visita inédita de Fray Pedro de Nájera en 1515 al Monasterio de San Payo» *III Coloquio Galaico Miñoto*, Viana do Castelo, 1985.



— Una libra gallega de carne (575 gramos), o una libra castellana de pescado (460 gramos), el día que ayunen. El día que se dan huevos: cinco a la comida con cecina y fruta y dos a la cena con rábanos y queso.

Si a esto añadimos las fuertes raciones de pan que sabemos que se les dan a las monjas en el siglo XVIII, el vino, las legumbres, frutas y pasteles, además de los potajes con tocino y caldo que aparecen como comestibles en San Payo, la dieta de las religiosas no sólo es suficiente sino excesiva para una mujer de vida sedentaria, y más alta en sus cantidades de productos básicos que las consumidas por otros privilegiados como la nobleza representada en la Casa Ducal de Gandía<sup>12</sup>.

Las Constituciones, como ya hemos dicho, tratan también el problema de la alimentación de los monjes, proponiendo una dieta básica que consiste en lo siguiente: Desde el 1 de Junio hasta Navidad y en Cuaresma se ha de dar algún principio de fruta, y en Cuaresma todos los días postre, salvo los viernes que no se ofrecerá ni lo uno ni lo otro. Antes del platillo se dará una escudilla de potaje o caldo, y si es posible un platillo de hortalizas con un poco de tocino. Luego una libra castellana (460 gr.) de carnero. Si no se dio platillo, se dará un poco de tocino con el carnero. En la cena: un principio de hortaliza cruda y cocida, y en Galicia y Asturias tres huevos (en las restantes regiones dos). Si se puede comer carne ese día se darán unos menudos de carnero. Todos los días se dará media libra de pescado. En los días de ayuno y cuaresmales: una escudilla de legumbres, un platillo de legumbres con una sardina, tres huevos y media libra de pescado, y si no se come pescado seis huevos.

Como veremos, serían raciones suficientes e incluso excesivas si les añadimos el aceite, el pan, el vino. Incluso en los días de ayuno las cantidades son muy elevadas, y habría que destacar el importante papel que parecen jugar las verduras. Tanto la calidad como la cantidad de la dieta alimenticia que los altos cargos de la Congregación consideran favorable para la salud de los religiosos, suponen la existencia de una mesa de privilegiados. Aunque este consumo teórico se vea reducido por las disponibilidades económicas de cada cenobio, que marcarán obviamente diferencias entre unos y otros, la cantidad y la calidad de la alimentación de las órdenes religiosas es mucho más elevada que el consumo medio de la población urbana<sup>13</sup>.

Otros datos nos ofrecen una idea de los productos que consumen las religiosas, aunque las referencias sean meramente cualitativas, por ejemplo las comidas que les preparan a los vicarios cuando estos van de viaje. Generalmente se les ofrece cordero o capón, acompañados de bizcochos y un producto típicamente gallego:

<sup>12</sup> LARQUIE, C. «Alimentation et consommation en nouvelle Castille: les tables de la maison de Gandía en 1676» *II Coloquio de Metodología Histórica Aplicada*. Vol. 1, pp. 225 y ss.

<sup>13</sup> Ver EIRAS ROEL, A.: «La historia cuantitativa del consumo alimentario: estado actual de las investigaciones» *Hispania*, XXXIV, (1974) pp. 105-148 y «La historia de la alimentación en la España Moderna: resultados y problemas» *Convegno Internazionale "Cultura e Storia dell'alimentazione"*. Imperia, 1983.

empanada de pescado <sup>14</sup>. También los víveres que se compraron en 1653 para celebrar con toda la comunidad la entrada de la nueva abadesa: 20 gallinas, 72 libras de cordero (casi 41,5 Kgs.), 51 reales de pastelones, 2 reales de «manos», 12 reales de huevos, 4 libras de azúcar, 2 reales de canela, 14 reales de bizcochos, 20 netos de leche (más de 9 litros), 9 reales de aceitunas. Además, claro está, de pan y vino <sup>15</sup>. Todo ello para unas 66 personas. Como podemos observar, las fiestas son celebradas en San Payo como una mesa bien servida de carne fina y repostería, para la que indudablemente van dirigidas la leche, el azúcar y la canela.

Podemos acercarnos un poco más al conocimiento de la alimentación de las religiosas a través de los datos que nos aportan los libros de gasto y las raciones de algunos productos que conocemos.

### 3.1. Raciones en dinero

Como ya hemos comentado, a cada religiosa se le da una cantidad de dinero semanalmente para que adquiera los productos alimenticios que desee, además de los que la casa reparte en especie: fundamentalmente pan, vino, aceite, vinagre, tocino y especias, y también, aunque no sabemos si para el consumo de todo el año: pescado, verdura, fruta, azúcar, miel y otros menores. Parece pues que las religiosas adquieren a su gusto la carne y pocos productos más, para lo que las cantidades repartidas parecen suficientes.

Esta ración semanal, obviamente, se eleva a lo largo del periodo. No conocemos su cuantía hasta 1629; en esta fecha y hasta 1657 se dan a cada una 4,5 reales a la semana y a partir de aquí asciende continuamente hasta el siglo XIX:

1629-1656	.....	4,5 reales
1657	.....	5
1675	.....	6
1678	.....	7
1697	.....	8
1750	.....	10-5,5 rs. las monjas legas.
1786	.....	14-6,5 rs. las monjas legas.
1790	.....	14-7,5 rs. las monjas legas.
1820	.....	21-¿

La capacidad adquisitiva de las raciones varió mucho a lo largo del periodo estudiado, favoreciéndoles obviamente, los momentos de precios bajos. El aumento de estas cantidades no sigue en la corta duración al de los precios, pero sí en la larga duración, al menos hasta 1790. La ración es suficiente para abastecerse de carne, e incluso de algún producto extra, por ejemplo en 1728 pueden adquirir

<sup>14</sup> A.S.P. Leg.. B-9. Libros Borradores de Mayordomía. Libro n.º 1.

<sup>15</sup> Ibid, sin foliar.

con 8 reales dos cabritos y dos gallinas a la semana, o dos cabritos una gallina y 51 huevos, o 10,46 libras de cordero (6 Kgs.). En 1750 algo menos de dos cabritos y una gallina <sup>16</sup>, pero aún así es excesivo para el consumo de una semana, teniendo en cuenta, además, que varios días son de vigilia y el pescado se lo da el monasterio. Por otra parte la jerarquía que marcan estas raciones entre las religiosas es tan evidente que no necesita comentarios: las hermanas legas de 1750 tienen que subsistir con una cantidad menor que las religiosas de 75 años antes, lo que claramente implica una alimentación mucho más pobre, tanto más cuanto que en el resto de los productos dados por la casa sufren las mismas restricciones. Pero no son ellas las que se encuentran en el último nivel de consumo dentro del cenobio. La alimentación como medio de jerarquización y división entre los individuos de una comunidad por su rango social o profesional, es utilizada por San Payo al igual que por todas las instituciones del Antiguo Régimen. En el último escalón de esta jerarquía se encuentran las criadas. A las que habitan en el cenobio se les pasa una ración semanal en dinero que asciende en 1652 a 40 maravedís para las mandaderas y a 42 para las criadas, es decir casi cuatro veces menos de lo que reciben las religiosas, y esta distancia se agranda continuamente, ya que estas raciones permanecen inamovibles hasta su desaparición en 1787. No hace falta comentar lo que esto supuso de degradación alimenticia.

Además de estas raciones semanales, las religiosas reciben extraordinarios en dinero para festejar unas 49 celebraciones anuales. En 1652 esto supuso algo más de 35 reales para cada una, y estas cantidades fueron elevándose, ya que en 1750 cada religiosa recibe aproximadamente 43 reales (las legas algo menos). Con esto en 1652 cada religiosa recibió 269 reales, y en 1750 553 reales las de velo negro y 329 reales aproximadamente (por exceso) las legas. Estas son cantidades mínimas pues a lo largo del año consiguen otras sumas de dinero como compensación de productos —pan, vino— que se les pasan en especie y que no consumen en su totalidad. La voluntad de las religiosas de San Payo de alejarse de la «olla conventual» es evidente, y ello las distancia claramente de los hábitos alimenticios de sus hermanos de religión mucho más comunitarios <sup>17</sup>.

Una parte de los alimentos básicos se reparten entre las religiosas en especie. Para algunos de ellos conocemos las raciones, véamoslas:

<sup>16</sup> Las equivalencias han sido efectuadas con los precios de estos productos que nos ha facilitado amablemente nuestro compañero D. González Lopo.

<sup>17</sup> El P. Feijóo disculpa la buena mesa de los religiosos por los inconvenientes que acarrea la comida común: «los seglares contemplan a los religiosos en cuanto a las conveniencias de la mesa como una gente media entre pobres y ricos. Concederé que el costo de la mesa de un religioso es igual al de un seglar de medianas conveniencias. ¿Por eso la conveniencia de los dos es igual? No, si no desigualísima. El seglar varía los manjares según le dicta el apetito o la experiencia de los que dañan o aprovechan. El religioso ha de comer de lo que hay para todos o quedarse sin comer. Para todos va el manjar cocido o frito, salado o insulso, frío o caliente...» Citado por DOMÍNGUEZ ORTIZ, *Las clases privilegiadas en la España del Antiguo Régimen*. Madrid, 1973, p. 294, nota 6. Es evidente que las religiosas de San Payo supieron evitar estos inconvenientes, debido sobre todo a las criadas que mantienen.

### 3.2. Consumo de pan

El pan que consumen religiosas y vicarios procede de sus propias rentas, y es siempre pan blanco de trigo.

La atención que conceden los Generales de la Orden en sus visitas a este producto nos da idea de la importancia que tiene como alimento básico, incluso en la mesa de los privilegiados: «pongan todo cuydado en que el pan cocido sea de la mejor calidad que se pueda para lo cual asi mismo mandamos pongan cédulas y den dha panaderia a la persona a quien mas satisfasion tuviere»<sup>18</sup>. Y de hecho el pan se elabora fuera del monasterio por varias panaderas que contratan para tal efecto, dando San Payo el grano<sup>19</sup>.

Conocemos las raciones de grano concedidas a las religiosas a finales del siglo XVIII, y no parece que hayan cambiado mucho en el tiempo: En este momento las monjas que no tienen criada propia reciben 49 ferrados de trigo al año en especie y 14 en dinero, las que tienen criada, 56 ferrados de trigo en especie y 28 ferrados en dinero. Esto significa la posibilidad de un consumo de *964 gramos* de pan elaborado por día para las primeras, y de *1.100 gramos* diarios para las segundas, sin contar por supuesto con los que les dan en dinero<sup>20</sup>.

Las cantidades de pan no sólo son suficientes, sino excesivas para personas de dieta variada y vida sedentaria, pero hay que tener en cuenta que las raciones alimentarias en una institución de este tipo no sólo tienen la función de cubrir las necesidades básicas de los individuos, sino también la de marcar nítidamente el distinto rango social. Por ello sería muy difícil que las religiosas admitieran restricciones; según un vicario si esto sucediera «quien las aguantara»<sup>21</sup>. Así, estas raciones contrastan con las otorgadas a las criadas del monasterio: la criada encargada de la puerta recibe 472 gramos de pan de trigo al día, y las restantes se hallan en peores condiciones ya que consumen pan de centeno: 708 gramos las chicas del convento y 354 gramos las de la cocina.

### 3.3. Consumo de vino

El monasterio no es autosuficiente en este producto. Las rentas que percibe en los centros productores las comercializa, y sólo llegan a la casa pequeñas can-

<sup>18</sup> A.S.P. Leg. A-7. Libro de Visitas, n.º 1. f. 39, 1660.

<sup>19</sup> Por ejemplo, en 1653 se contrata a María Rodríguez, vecina de Santiago, para que sea la panadera de San Payo junto a María García. Ambas tienen que dar en días alternativos 150 libras de pan «bien servido y sazornado y bien blanco...» Archivo Histórico de la Universidad de Santiago (A.H.U.S.), Protocolo 1777, f. 314.

<sup>20</sup> Para hallar las equivalencias hemos contado a razón de 575 gramos de pan por kilogramo de grano. Generalmente se establece en 700 gr., pero esto implica no tener en cuenta el beneficio del intermediario, en este caso la panadera. Hemos utilizado 575 gr. porque es la equivalencia que se marca en el contrato con la panadera del monasterio, ya que no se establece ningún salario ni tipo de pago, está claro que el beneficio se extrae de la merma en el peso del pan elaborado.

<sup>21</sup> A.S.P. Leg. A-11. Varios.

tidades de renta procedentes de comarcas próximas. Lo restante se compra en las zonas de origen, generalmente en el Ribero, y se hace traer a la casa beneficiándose de exenciones fiscales que abaratan claramente el producto<sup>22</sup>. Aún así, debido a las grandes cantidades que se adquieren, los gastos en vino constituyen una de las partidas más altas del presupuesto para alimentación. Estos gastos siguen la marcha ascendente de los precios en el siglo XVIII, hasta las últimas décadas en las que el gasto se eleva relativamente poco por la reducción del número de religiosas. Aunque hay que tener en cuenta que el vino comprado no se destina tan sólo al consumo de las monjas, sino que una parte se dirige al abastecimiento de visitas, criados y trabajadores ocasionales.

Este producto parece tener gran importancia para las religiosas, que se muestran muy puntillosas en cuanto a su calidad, al igual que las órdenes de los visitantes indican una relación clara entre el consumo de vino y la salud, considerándolo una especie de medicina y remedio favorable también para las ancianas<sup>23</sup>.

Para el reparto del vino entre las religiosas se establecen unas raciones anuales que encierran también un principio jerárquico. Estas raciones no varían a lo largo del tiempo, y como podemos observar son muy elevadas:

#### RACIÓN ANUAL

Abadesa	24 cañados	2,04 l./día
Religiosas de velo negro más antiguas	12 cañados	1,02 l./día
Religiosas más jóvenes	9 cañados	0,768 l./día
Vicarios	6 cañados	0,5 l./día
Criados de Vicarios	3 cañados	0,256 l./día

A ello aún se podrían añadir las rentas particulares que cobran algunas señoras y «que consumen con sus personas y renteros que les traen sus rentas al convento». Pero en realidad las cantidades que pueden tomar las religiosas diariamente son claramente excesivas, y supondrían de ser reales un consumo de calorías alcohólicas muy elevado, y un desequilibrio de la dieta. Son, y así hay que considerarlas, raciones teóricas en las que prima más la consideración del rango social y el puesto ocupado dentro de la comunidad, que las necesidades reales de un individuo. Este es un problema que hay que tener en cuenta cuando se intenta medir el consumo de las clases privilegiadas a través de entidades como las monásticas. Llegar al conocimiento del consumo individual es difícil ya que varía en función de los gustos y necesidades de cada persona, pero hay que tener presente que las raciones teóricas son siempre por exceso y llevan implícitas un fuer-

<sup>22</sup> El vino que se compra en San Payo para su consumo interno no está exento del pago de la sisa. A.S.P. Leg. A-11, Varios nº 11.

<sup>23</sup> En la visita de 1650 se ordena que para que «se ayude al regalo y mayor salud de las Sras. religiosas encargamos al P. vicario compre el vino mejor que conviniere y al traerlo por los daños que se experimentan y engaños que hacen los que lo traen venga con ello, y en cuanto al repartirlo se de lo primero y mejor a las señoras ancianas por sus grados y ancianidades y después a las demás señoras por su orden» A.S.P. Leg. A-7. Libros de Visita, Nº 1.

te derroche. Todo esto podemos comprobarlo a través de una relación de finales del siglo XVIII, en la que se explicita el consumo *real* de cada religiosa, y que nos ofrece las siguientes cantidades, independientemente de las raciones teóricas de cada una <sup>24</sup>.

5 religiosas consumen .....	0,256 l./día
6 religiosas consumen .....	0,192 l./día
20 religiosas consumen .....	0,128 l./día
15 religiosas .....	No consumen nada

Como podemos observar, las cantidades no tienen nada que ver con las raciones teóricas, y suponen un consumo de vino muy bajo. Hay que precisar que este pequeño consumo no supone un ahorro para el monasterio, ya que las raciones teóricas se ofrecen íntegras: lo que no consumen en especie se les da en dinero, que ellas dirigen hacia la compra de otros productos.

Esta relación nos ofrece también el consumo real de otros miembros del monasterio, apreciándose una diferenciación muy fuerte entre el consumo masculino y femenino:

Vicarios .....	1,53 l./día
Capellán .....	0,939 l./día
Priores (cuando visitan el monasterio) .....	1,256 l./día
Criados de los priores .....	0,5 l./día
Chicos de la sacristía (en algunas festividades) .....	0,5 l./día
Tonelero (cuando trabaja) .....	1 l./día
Carpinteros (cuando trabajan) .....	0,5 l./día

Es perfectamente observable en San Payo una de las características que el Prof. Eiras Roel marca en la alimentación de las instituciones rentistas: el derroche en la sobredotación de las raciones <sup>25</sup>. En una entidad eclesiástica no se tiene en cuenta, a la hora de distribuir el dinero para la alimentación, las necesidades reales del individuo, sino lo que se considera que por su posición dentro de la comunidad debe recibir. Así, como comentábamos, el gasto en alimentación es el más codificado y menos flexible de los que realiza San Payo.

### 3.4. Otros productos

El monasterio abastece a las religiosas de otros productos, bien con carácter general, bien como extraordinarios. Aunque no conocemos el sistema de reparto

<sup>24</sup> A.S.P. Leg. A-11. Varios n.º 6 1784.

<sup>25</sup> EIRAS ROEL, A. «La alimentación...» art. cit.

—es posible imaginar que se realiza a través de raciones individuales—, ni en algunos casos las cantidades adquiridas, las series del gasto realizado en la compra de estos productos, que reflejamos en el Apéndice I, nos ofrecen indicaciones para acercarnos a las características más importantes del consumo y su evolución.

#### A) *Consumo de carne*

Este es uno de los productos fundamentales que adquieren las religiosas a su gusto. El monasterio sólo la suministra con ocasión de alguna festividad o celebración común. Las preferencias de las señoras en cuanto a este alimento son claras, y se inscriben dentro de la tónica general de los estamentos privilegiados: carne de cordero y gallina, sin que encontremos referencias al buey o la vaca. De lo único que la casa las surte es de tocino, que se emplea, sobre todo para hacer pucheros y caldos con verduras. Los gastos que se producen en la compra de tocino alcanzan cantidades poco importantes que se mantienen prácticamente estancadas en el siglo XVIII hasta 1790, incluso descienden visiblemente en 1720-30. Pero de ello no podemos extraer la conclusión de que el consumo sea pequeño o de que disminuya a lo largo del siglo XVIII, porque estas no son las únicas entradas de este producto. Los priores encargados de algunos anexos del interior de Lugo y Orense, envían a la casa varios cientos de kilos al año que se cargan en sus cuentas particulares, por lo que no se registran en la casa central. Estos envíos se deben con seguridad, a la mayor calidad del ganado porcino en las zonas del interior. De nuevo encontramos signos de la cuidadosa vigilancia que ejercen las religiosas sobre su alimentación, primando siempre la idea de la calidad sobre la del precio.

Lo más significativo de la serie del gasto de este producto es el fuerte aumento que experimenta entre 1800 y 1820-29, al contrario de lo que sucede en las series restantes. Todo parece indicar que se produce una pérdida de la capacidad de consumo de las religiosas en el siglo XIX, que se ven obligadas a completar su dieta con productos de baja calidad en perjuicio de los alimentos selectos. Se produciría, entonces, en el siglo XIX una degradación del consumo alimentario, al menos en la calidad ya que no podemos medirlo en cantidad y valor nutritivo. Y recordemos que lo mismo nos indicaba la serie de gasto por persona.

#### B) *Consumo de aceite*

El aceite consumido en el monasterio es aceite de oliva, y todos los años se adquiere una cantidad importante a juzgar por los gastos. Las cantidades que se destinan a esta compra son las segundas en importancia, después del vino, y ascienden de forma continuada a lo largo de los dos siglos. No conocemos los precios del aceite, pero un crecimiento de los gastos del 75% en el siglo XVII y del 244% en el XVIII, con un descenso del número de religiosas, parece indicar que en esta última centuria se produce un aumento del consumo. La situación cambia en el siglo XIX; ya desde la primera década se asiste a un descenso del

gasto que se agudiza en 1820-29, al igual que ocurría con el vino, lo que nos lleva otra vez a pensar en un descenso del nivel de consumo.

Tenemos muy pocos datos en relación a la cantidad de aceite que puede consumir cada religiosa. Sólo conocemos las compras de 1750 que se elevan a 177 arrobas, equivalentes a 2.200 litros; esto significa que cada monja pudo consumir a lo largo del año 0,11 litros al día. Teniendo en cuenta que las monjas legas llevan generalmente de ración la mitad que las de velo negro, estas pudieron consumir 0,120 litros/día y las legas 60 ml.<sup>26</sup>.

### C) Consumo de pescado

El monasterio parece abastecer a las religiosas de este producto para que puedan realizar las vigiliias y ayunos, quizá porque en una ciudad del interior es difícil comprar pescado en pequeñas cantidades varias veces a la semana.

Parece claro que este alimento no se integra en la dieta al mismo nivel que la carne. Se utiliza sólo para sustituirla en los días en que la Iglesia obliga a ello. La prueba está en que las compras se centran en los meses de Febrero y Marzo, época de Cuaresma, y en Diciembre especificándose que se da «a las señoras que ayunan en Adviento». Así en Febrero de 1652 se adquieren 9.770 sardinas para conservarlas en escabeche, pulpo por un total de 128,5 reales, panchozas y sardas. No se compra nada más hasta Diciembre, adquiriéndose de nuevo sardas. En 1750 se repite el mismo esquema: en Febrero compran 10.000 sardinas, continúan comiendo sardas y el pulpo casi desaparece<sup>27</sup>.

El gasto anual no es muy elevado. Sufre un fuerte incremento en el siglo XVII, y se mantiene prácticamente estacionario en el XVIII hasta 1780, registrándose un fuerte ascenso en esta década y en las dos siguientes, lo que puede indicarnos un aumento del consumo de pescado, pues no es imaginable que los precios hayan subido en esa proporción en los años 90. Por otra parte, a pesar de la estabilidad del gasto en el siglo XVIII no se ha producido una caída de consumo, pues se compran prácticamente las mismas cantidades en 1652 y en 1750 habiendo descendido el número de religiosas.

### D) Consumo de verdura

La verdura se utiliza sobre todo para los potajes que se toman como «principios» y como relleno de la dieta en los días de ayuno y vigilia, ya que en Cuaresma y Adviento aumentan las compras. La serie de dinero gastado en la adquisición de este producto parece indicar un cambio de costumbres alimenticias. En el siglo XVII parecen consumirse mayores cantidades, o al menos el gasto es más elevado. Se mantiene así con ligeras oscilaciones hasta 1720-29, desde este mo-

<sup>26</sup> A.S.P. Legs. B-9, Libros Borradores de Mayordomía.

<sup>27</sup> Ibid.



mento hasta la década de los 80 disminuye a cantidades muy bajas. Los datos de los libros Borradores parecen confirmar un descenso del consumo de verdura a mediados del XVIII. Así en 1652 San Payo adquiere este producto semanalmente con un costo, por término medio, de 144 maravedís, aumentando las compras en Cuaresma. Se consumen preferentemente bretones y en Navidad nabos. En 1750 ya no existe la compra semanal sistemática. Sólo se adquiere verdura en Cuaresma (8 reales semanales), y en Adviento (4 reales). Lo que aparece como novedad, en comparación a 1652 es un consumo de legumbres: gastan 5,5. ferrados de garbanzos (68,52 Kgs.) y 5 ferrados de lentejas (62,5 Kg.)<sup>28</sup>.

El alza súbita del gasto desde 1780 no parece deberse a un aumento del consumo de verdura, sino a que se está incluyendo el coste de la fruta y las legumbres. En conclusión, todo indica que la verdura se rarifica en la dieta de las religiosas del siglo XVIII, sustituyéndola por legumbres del estilo de los garbanzos y lentejas con las que se elaborarían los potajes.

#### E) Consumo de fruta

Según los datos cualitativos que poseemos, las religiosas consumen una importante cantidad de fruta, sin que se observen variaciones notables a lo largo de los dos siglos estudiados. Los gastos en este producto no son totalmente representativos del consumo, ya que a San Payo llega fruta procedente de uno de sus anexos, Camanzo, donde tienen reservadas unas huertas que cuida el capellán, cubriendo algunos años la totalidad de las necesidades.

No podemos afirmar que el consumo de fruta no sea diario, pero sí que aumenta en las épocas de vigilia y Cuaresma a juzgar por los registros de compra. Así en Febrero y Marzo de 1652 compraron 6.300 peros (lo que equivale a dos piezas por persona durante todos los días de los dos meses), y una arroba de higos (14,37 Kgs.). En Junio llegó una carga de cerezas de Camanzo, y además se compran ese mes y el siguiente, 134 libras más. En Octubre y Diciembre entran 5.000 manzanas, y en Noviembre 5 arrobas y 16 libras (más de 80 kgs.). En 1750 se gastaron 838 reales en fruta, consumiéndose preferentemente melones, uvas y manzanas. Y el consumo parece mantenerse dentro de los mismos parámetros a lo largo del tiempo, dado que los gastos aumentan de forma bastante continua en los dos siglos estudiados.

#### F) Consumo de especias

Este gasto, que podemos considerar suntuario, no supone mucho en números absolutos dentro del gasto total en alimentación del monasterio, pero es muy significativo observar el fuerte aumento que sufre en el siglo XVIII, sobre todo en relación a la centuria anterior, para descender en 1820-29. Este aumento del

<sup>28</sup> Ibid.

consumo de especias se observa también comparando las entradas que se producen en 1652 y 1750. En la primera fecha adquirieron una libra y media onza de azafrán (105 reales), 4 onzas de canela (6 rs.), 4 libras de pimienta (25 rs.), y 6,5 netos de mostaza (2,5 rs.). En 1750: 14 libras de azafrán (910 rs.), 4 onzas de canela (14 rs.), 14 libras de pimienta (112 rs.), 70 reales de clavo y 1.920 reales de mostaza, y recordemos que el número de comensales ha disminuído. Esto es el reflejo del ya comentado aumento del nivel de consumo de las religiosas en el siglo XVIII.

Por último, en el monasterio se compran también otros productos para abastecer a las religiosas como sal y vinagre, y otros alimentos con carácter esporádico como huevos, bizcochos, azúcar y miel que parecen destinados a la elaboración de repostería para algunas festividades.

En conclusión, la alimentación de las religiosas se inscribe dentro de los parámetros del consumo privilegiado en cuanto a la calidad de los productos, y dentro de lo que nos es dado conocer, también en cuanto a la cantidad. Pan blanco de trigo, vino de calidad, carne fina de cordero, aceite de oliva, utilización de especias, consumo de productos que dan variedad a la dieta como aceitunas, bizcochos, miel, confituras, huevos, frutas, son alimentos que aparecen cotidianamente en las mesas de San Payo, y que separan a las religiosas nítidamente del consumo alimentario de las clases populares<sup>29</sup>.

No encontramos variaciones notables en la calidad de los productos consumidos, como tampoco en las cantidades ofrecidas a las religiosas de pan y vino, lo que no resulta extraño pues éstas son muy elevadas y superan con mucho el consumo real, como se ha demostrado con el vino. Estas raciones teóricas están al nivel de las concedidas por otras instituciones rentistas, y nada nos permite pensar que la dieta de las religiosas no guarda las características que marca el Prof. Eiras Roel para la alimentación de los privilegiados: bajas proporciones de glúcidos, razonables proporciones de lípidos y elevadas proporciones de prótidos, que son además proteínas finas de origen animal<sup>30</sup>. En lo que sí se distinguen es en el bajo consumo *real* de alcohol. Es posible que la dieta sea algo más equilibrada que la de los laicos porque integra, en proporciones elevadas por los datos que poseemos, pescado, fruta y algo de verdura debido a los preceptos religiosos, que para la población eclesiástica son más rígidos.

El aumento del gasto en alimentación es perfectamente visible en la serie general y se confirma por el ascenso observado en los gastos que suponen cada producto en particular, aunque desciende el número de religiosas en el siglo XVIII. Por otra parte, la evolución del gasto está ligada a la situación económica del monasterio, lo que es perfectamente observable en el gasto por persona, pero por encima de esta interacción inevitable está la clara voluntad de las religiosas de mantener un alto nivel en la alimentación por lo que esta supone de distinción jerárquica y social.

<sup>29</sup> EIRAS ROEL, A. «La historia de la alimentación...» art. cit.

<sup>30</sup> Ibid.

El aumento del nivel de vida de las monjas en el siglo XVIII con respecto a la centuria anterior, manteniéndose sin pérdida incluso en la fase aguda de crecimiento de los precios, está en franca contradicción con la evolución seguida por las clases populares, pero concuerda con la evolución seguida por el sector social privilegiado del que proceden las religiosas.

La situación cambia en el siglo XIX. La caída del gasto en alimentación a partir de 1810, agudizándose en la década siguiente, indica claramente un descenso del nivel de consumo de las religiosas de San Payo, reflejo de lo que está sucediendo en las casas del clero regular. La caída del poder adquisitivo observada en los gastos por persona trae consigo una pérdida de calidad en la alimentación, motivada por el descenso drástico de los ingresos, cuyas causas deben ser analizadas en otro lugar.

## APÉNDICE 1

### EVOLUCIÓN DE LOS GASTOS OCASIONADOS POR LA COMPRA DE VARIOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS Gasto medio anual por decenios en maravedís. Índices base 1730-35

Periodos	Gasto vino	I	Gasto tocino	I	Gasto aceite	I	Gasto pescado	I	Gasto verdura	I	Gasto fruta	I	Gasto especias	I
1600-09	322.591	71	35.134	121	96.195	55	—	—	6.715	238	29.512	59	—	—
1610-19	255.036	56	31.343	108	82.087	47	—	—	—	—	24.313	49	—	—
1620-29	246.071	54	—	—	174.170	99	10.221	43	5.962	211	29.409	59	—	—
1630-39	194.444	43	—	—	82.958	47,5	9.578	40	6.366	225	31.926	64	3.734	18
1640-49	265.412	58	—	—	101.898	58	7.888	33	5.372	190	38.777	78	6.100	30
1650-59	345.585	76	—	—	—	—	—	—	9.792	347	33.915	68	—	—
1660-69	351.225	77	—	—	—	—	—	—	10.106	358	49.717	99	—	—
1670-79	404.016	89	—	—	168.325	96,5	—	—	10.076	357	51.588	103	—	—
1680-89	273.983	60	25.653	88	140.250	80	18.666	78	12.342	437	33.456	67	5.406	26
1690-99	329.907	72	25.704	88	168.470	96,5	18.376	77	11.866	420	22.168	44	9.214	45
1700-09	284.582	62	37.451	129	156.774	90	18.190	76	11.934	423	25.160	50	12.308	60
1710-19	360.759	79	45.254	156	182.784	105	21.165	89	10.676	378	35.054	70	20.604	101
1720-29	441.097	97	26.486	91	152.456	87	18.564	78	6.018	213	34.986	70	20.910	102
1730-39	455.385	100	29.053	100	174.420	100	23.834	100	2.822	100	49.946	100	20.434	100
1740-49	393.999	87	45.560	157	201.552	115,5	21.233	89	2.312	82	56.610	113	22.848	112
1750-59	563.751	124	47.600	164	212.602	122	20.366	85	2.652	94	63.614	127	31.652	155
1760-69	585.492	129	47.736	164	238.340	137	24.123	101	4.216	149	82.314	165	26.784	131
1770-79	532.550	117	47.600	164	270.742	155	23.241	97,5	5.072	180	53.165	106	27.370	134
1780-89	589.437	129	49.215	169	358.598	206	43.520	182	18.156	643	67.966	136	33.718	165
1790-99	632.971	139	82.008	282	536.350	307	79.900	335	30.464	1.079	74.715	150	48.977	240
1800-09	519.073	114	109.800	368	503.761	289	72.301	303	—	—	9.112	188	44.547	218
1810-19	457.876	101	99.990	344	294.812	169	13.790	58	—	—	—	—	47.116	230
1820-29	174.275	38	154.455	532	127.033	73	—	—	—	—	—	—	23.800	116