

EL CONSUMO ALIMENTICIO DE LA ELITE HIDALGA EN GALICIA DURANTE EL SIGLO XVIII¹

ANTONIO PRESEDO GARAZO
Universidad de Vigo

1. INTRODUCCIÓN

La llegada del siglo XVIII supuso para la elite hidalga gallega en su conjunto una época de esplendor². A diferencia de las dos centurias precedentes, durante las cuales buena parte de sus esfuerzos se habían centrado en la expansión patrimonial a través del mercado de la tierra³, limitando con ello el empleo de recursos

1. Trabajo realizado en el marco del Proyecto de Investigación “La Galicia meridional en el siglo XVIII: poder, elites y estrategias familiares”, código: HAR2008-02026/HIST, financiado por el Ministerio de Ciencia e Innovación. Abreviaturas empleadas: ACM = Archivo de la Casa de Mirapeixe; AGS = Archivo General de Simancas; AHPOu = Archivo Histórico Provincial del Ourense; AHRG = Archivo Histórico del Reino de Galicia; AHUS = Archivo Histórico Universitario de Santiago; CE = Catastro de Ensenada; CP = Casas Particulares; DGR = Dirección General de Rentas; PN = Protocolos Notariales.

2. A. PRESEDO GARAZO. “O luxo na fidalguía galega a través do exemplo da Casa-Torre de Raíndo, 1798-1800”, en L. ALONSO GIRGADO (coord.). *Homenaxe ó Profesor Manuel Quintáns*, Santiago de Compostela, 1999, pp. 183-207; P. SAAVEDRA FERNÁNDEZ. “Formación, consolidación e influencia social e cultural da fidalguía, ss. XVI-XVIII”, en VV. AA. *Galicia fai dous mil anos. O feito diferencial galego. I. Historia*, Santiago de Compostela, 1997, pp. 138-146 y “La vida en los pazos gallegos: entre la literatura y la historia”, *Pedralbes. Revista d’Història Moderna*, 23 (2003), pp. 298-315; y H. SOBRADO CORREA. “El reino de las apariencias: El consumo conspicuo de la hidalguía gallega en la Edad Moderna”, *Noroeste. Revista de Historia*, 3 (2007), pp. 460-468.

3. Son abundantes las investigaciones en las que se ha analizado la expansión de los patrimonios de la elite hidalga gallega a través del mercado de la tierra durante los siglos XVI y XVII, entre las cuales figuran las aportaciones de B. BARREIRO MALLÓN. “El dominio de la familia Porras y la evolución de las rentas agrarias en la Tierra de Santiago”, en VV. AA. *Obradoiro de Historia Moderna. Homenaje al Prof. Antonio Eiras Roel*, Santiago de Compostela, 1990, pp. 29-33; F. CASTRO PÉREZ. *A Casa de Valladares: Formación e evolución do patrimonio dunha familia dominante na Pontevedra do Antigo Réxime*, Pontevedra, 2004, pp. 141 y ss.; C. FERNÁNDEZ CORTIZO. “Púlpitos y escribanías: los orígenes de los linajes hidalgos en la Tierra de Montes (ss. XVI-XVIII)”, en C. FERNÁNDEZ CORTIZO, D. L. GONZÁLEZ LOPO y E. MARTÍNEZ RODRÍGUEZ (eds.). *Universitas. Homenaje a Antonio Eiras Roel*, t. I, Santiago de Compostela, 2002, pp. 235-254; L. DOMÍNGUEZ CASTRO. *Viños, viñas e xentes do Ribeiro. Economía e patrimonio familiar, 1810-1952*, Vigo, 1992, pp. 44-49; P. LEIRÓS DE LA PEÑA. “La Casa de Fontefiz”, *Boletín Avriense*, XXIII (1993), pp. 201-204; V. M. MIGUÉS RODRÍGUEZ. *As terras, as pousas e os vinculeiros. A fidalguía galega na Época Moderna*, Sada, 2002, pp. 171 y ss.; A. PRESEDO GARAZO. *Dueños y señores de casas, torres y pazos, 1500-1900*, t. I, Santiago de Compostela, 2001, tesis doctoral inédita, pp. 185 y ss.; P. SAAVEDRA FERNÁNDEZ. *Economía, Política y Sociedad en Galicia: la provincia de Mondoñedo, 1480-1830*,

en el consumo conspicuo⁴, esta nueva etapa se caracteriza por un mayor interés que muestran sus integrantes hacia el lujo, en buena medida condicionados por la –cada vez más valorada– cultura de las apariencias⁵ y la adopción de nuevos hábitos culturales y nuevas pautas de consumo que proceden del ámbito urbano⁶.

Este esplendor alcanzó sus niveles más elevados entre aquellas casas hidalgas que, en los inicios de dicha centuria o a lo largo de su transcurso, fueron capaces de incorporarse al reducido grupo de los rentistas excepcionales del reino de Galicia. Debido al mercado matrimonial, estas Casas que forman parte de la elite social, económica y política regional lograron convertirse en poderosas casas matrices que habían ido integrando a otras homónimas, de tal suerte que en algunos casos sus ingresos se situaron a la par de los antiguos estados nobiliarios consolidados en la baja Edad Media. Entre estos últimos, los ingresos totales del condado de Lemos se valoran en 93.484,06 rs. en 1742⁷, los ingresos medios anuales del condado

Madrid, 1985, pp. 442-451; y R. VILLARES PAZ. *La propiedad de la tierra en Galicia, 1500-1936*, Madrid, 1982, pp. 76 y ss. El siglo XVIII, y sobre todo la primera mitad de dicha centuria, todavía continuó siendo un siglo expansionista para algunas de estas casas hidalgas, que participan entonces en el mercado de la tierra y viven en ciertos casos una nueva etapa de consolidación de sus dominios, como de hecho acontece en las casas de Casaldereito y Fontefiz (cfr: L. DOMÍNGUEZ CASTRO. *op. cit.*, pp. 49-53 y P. LEIRÓS DE LA PEÑA. art. cit., pp. 204-207), y en buena parte de los vínculos orensanos, aunque el valor de su producción sea relativamente pequeño (cfr: L. DOMÍNGUEZ CASTRO. “Las tierras vinculadas orensanas a finales del Antiguo Régimen: origen y formas de explotación”, en L. FERNÁNDEZ PRIETO y X. BALBOA LÓPEZ (eds.). *La sociedad rural en la España contemporánea. Mercado y patrimonio*, Sada, 1996, pp. 129-130).

4. Hubo casas hidalgas que ya durante el siglo XVII destinaron parte de sus ingresos al mercado del lujo, tal como se observa, por ejemplo, en el Pazo de Vistaalegre en 1633 –en la Ría de Arousa– (F. BOUZA-BREY TRILLO. “Un pazo galego nos séculos XVI e XVIII”, *Boletín de la Real Academia Gallega*, 177 (1925), pp. 201-220), o en los de Castro de Amarante y Vilar de Ferreiros a finales de dicha centuria (P. SAAVEDRA FERNÁNDEZ. “Formación, consolidación e influencia social”, p. 141); pero, en general, los inventarios y recuentos anteriores al XVIII ofrecen una imagen de mayor austeridad en el interior de dichas residencias. Cfr: V. M. MIGUÉS RODRÍGUEZ. *As terras, as pouzas e os vinculeiros*, pp. 353 y ss., y A. PRESEDO GARAZO. “A cultura material nun pazo lugués a comezos do século XVII: a Casa de Noceda en As Nogais”, *Boletín do Museo Provincial de Lugo*, XI/2 (2003-2004), pp. 86-89.

5. D. ROCHE. *La culture des apperences. Une histoire du vêtement (XVII^e-XVIII^e siècle)*, Paris, 1989.

6. La difusión de los nuevos modelos culturales procedentes de las ciudades españolas en el siglo XVIII, como asimismo las nuevas pautas de consumo en alimentación, vestido, mobiliario, objetos “banales”, etc. que se consolidan en ellas a lo largo de dicha centuria, fue objeto de debate en las secciones A.2 y A.3 de la Sección A: *El mundo urbano en el siglo de la Ilustración*, de la X Reunión Científica de la Fundación Española de Historia Moderna, celebrada en Santiago de Compostela y Ferrol entre el 11 y el 13 de junio de 2008. Cfr: C. FERNÁNDEZ CORTIZO, V. M. MIGUÉS RODRÍGUEZ y A. PRESEDO GARAZO (eds.). *El mundo urbano en el Siglo de la Ilustración*, t. I, Santiago de Compostela, 2009, pp. 253 y ss.; y O. REY CASTELAO y R. J. LÓPEZ LÓPEZ (eds.). *El mundo urbano en el Siglo de la Ilustración*, t. II, Santiago de Compostela, 2009, pp. 9 y ss. En relación con el caso gallego, cfr: B. BARREIRO MALLÓN. “Las clases urbanas de Santiago en el siglo XVIII: definición de un estilo de vida y de pensamiento”, en A. EIRAS ROEL et al. *La historia social de Galicia en sus fuentes de protocolos*, Santiago de Compostela, 1981, pp. 449-494; y E. SAMPAYO SEOANE. “Un estudio sobre el entorno urbano de la Coruña del siglo XVIII: el ámbito cotidiano”, *Obradoiro de Historia Moderna* (en adelante *OHM*), 6 (1997), pp. 263-282.

7. M.^a J. BAZ VICENTE. *Señorío y propiedad foral de la alta nobleza en Galicia (siglos XVI-XX): La Casa de Alba*, Madrid, 1996, p. 214.

de Ribadavia en 95.649 rs. durante el siglo XVIII⁸, y el marquesado de Montaos genera 944,19 hl. de renta territorial en 1744⁹. Por su parte, entre la elite hidalga se hallan, entre otras, la Casa de Noceda, que en 1777 contaba con 15 partidos cobratorios, de los cuales proceden 1.025,67 hl. de renta territorial y 34.541,65 rs. en metálico¹⁰; el marquesado de Mos, que disponía de otros 20 en 1787 que le permiten ingresar 1.548,12 hl. y 19.724,2 rs.¹¹; el marquesado de San Martín de Ombreiro, que integraba 13 casas a comienzos del siglo XIX que aportan 3.333 hl. y 75.359 rs.¹²; o la Casa de Rubiáns, que también en los inicios del XIX ya había agregado a otras 6 que generan 1.710,26 hl. y 104.593 rs.¹³

Si se pretende formar parte de la elite social gallega a mediados de la centuria dieciochesca, el ser noble se ha convertido en una condición tan imprescindible como el hecho de vivir noblemente¹⁴. Por este motivo, estas poderosas casas destinaron una parte considerable de sus ingresos al consumo conspicuo. La adquisición de productos lujosos destinados a una minoría social, la adopción de hábitos asociados a la distinción, el empleo de un lenguaje articulado a partir de gestos y actitudes elitistas, y la familiarización con una cultura excluyente contribuyeron a realzar a aquellos hidalgos que podían exhibir con mayor pompa su nobleza y su poderío, en una sociedad en la que el capital simbólico contribuía decisivamente a fijar las desigualdades estamentales. Así que dicho esplendor debe ser puesto en relación no sólo con el poderío económico de la elite hidalga, sino también con el deseo que muestran sus integrantes por refrendar su status en aquellas localidades en las que residen, contando con al menos dos inmuebles como residencias principales, una en el ámbito urbano –por el cual se han decantado y donde han tomado

8. M.^a L. GARCÍA ACUÑA. “El Estado de Ribadavia: formas de cesión y administración del dominio territorial”, *OHM*, 4 (1995), p. 109.

9. AHUS, Fondos Privados, Casa de Montaos, caja 15, n.º 29.

10. AHPOu, CP, Casa do Castro, Noceda, Documentos generales, caja 7, n.º 20.

11. AHPOu, CP, Casa do Castro, Noceda, caja 2.

12. V. M. MIGUÉS RODRÍGUEZ. *As terras, as pousas e os vinculeiros*, p. 236.

13. AHUS, PN, Santiago, leg. 8550, ff. 53r y ss. Los ingresos de estas poderosas casas hidalgas eran todavía mayores, ya que, para establecer dicha comparación, tan sólo hemos tenido en cuenta los ingresos que perciben en metálico y en cereales y vino, sin contar la renta que ingresan en animales o en productos menores, ni tampoco los servicios. También forman parte de este reducido sector elitista dentro de la *fidalgúia*, casas como las de Fontefiz (2.204 ferrados de cereales y 1.958 cuartas de vino a comienzos del s. XIX), Lagariños (738 hl. a mediados del s. XVIII), Láncara (793,3 hl. al inicio del s. XIX), Oca (231,9 hl. en 1777), Raíndo (4.145 ferrados de cereales y 186,88 hl. de vino en 1759) o Xunqueiras (565,3 hl. en 1777). *Cfr.*, respectivamente, P. LEIRÓS DE LA PEÑA. art. cit., p. 209; R. VILLARES PAZ. *La propiedad de la tierra*, p. 50; A. PRESEDO GARAZO. *A fidalgúia galega ante a crise do Antigo Réxime (1812-1868)*, Santiago de Compostela, 2006, p. 80, Tabla III; P. SAAVEDRA FERNÁNDEZ. “La vida en los pazos gallegos”, p. 300, Cuadro 2; B. BARREIRO MALLÓN. “El dominio de la familia Porras”, p. 29; y A. SANTOS IGLESIAS BLANCO, *A Casa de Xunqueiras nos séculos XVIII e XIX. Contribución ó estudio das economías fidalgas*, Valga, 2004, pp. 244-246, Tabla 1.

14. A. EIRAS ROEL. “Las elites urbanas de una ciudad tradicional: Santiago de Compostela a mediados del siglo XVIII”, en VV. AA. *La Documentación Notarial y la Historia. Actas del II Coloquio de Metodología Histórica Aplicada*, t. I, Santiago de Compostela, 1984, p. 121.

contacto con el refinamiento cultural— y otra en el rural —donde dicho esplendor se va a manifestar en la cultura *pacega*—¹⁵.

En este contexto de apogeo hidalgo, el consumo alimenticio contribuyó a engrandecer su distinción social, sobre todo en aquellas casas que estaban en condiciones de emplear una cantidad mayor de sus recursos económicos en este apartado del gasto suntuario¹⁶; máxime si tenemos en cuenta que la mayoría de la población gallega estaba compuesta por campesinos que residían en núcleos rurales expuestos a los efectos de la malnutrición a consecuencia de la monotonía dietética¹⁷. En las despensas y bodegas de las residencias hidalgas se almacenaban

15. En este sentido, el siglo XVIII representa una etapa en la que los pazos de las casas hidalgas que disponen de ingresos más cuantiosos son objeto de remodelaciones arquitectónicas, de las que resulta una mayor complejidad del espacio habitacional y un acabado más monumental. Cfr. V. M. MIGUÉS RODRÍGUEZ. *As terras, as pousas e os vinculeiros*, pp. 349-353; P. SAAVEDRA FERNÁNDEZ. “Formación, consolidación e influencia social”, pp. 142-146; H. SOBRADO CORREA. “*El reino de las apariencias*”, pp. 463-464; y R. VILLARES PAZ. “La nobleza gallega en los siglos XVI al XIX: la hegemonía de la hidalguía de pazo”, en C. IGLESIAS (dir.). *Nobleza y sociedad. T. 3. Las noblezas españolas, reinos y señoríos en la Edad Moderna*, Oviedo, 1999, p. 52. Los gastos en obras y reparaciones de la Casa de Xunqueiras fueron frecuentes durante toda la centuria (A. SANTOS IGLESIAS BLANCO, *A Casa de Xunqueiras*, pp. 185-188); en 1745-1750 se construye el edificio actual del Pazo de Sistallo, cuya obra fue encargada al arquitecto Clemente Sarela (M.^a D. VILA JATO. “Clemente Sarela, arquitecto del Pazo de Sistallo”, *El Museo de Pontevedra*, XXXVII (1983), pp. 307-308; en 1769-1772 se edifica el actual Pazo de Bóveda a cargo del arquitecto neoclasicista Domingo Lois de Monteagudo (A. VIGO TRASANCOS. “Domingo Lois de Monteagudo y su propuesta neoclásica de pazo gallego”, en VV.AA., *El Arte y los caminos*, Santiago de Compostela, 1989, pp. 381-391); en 1797, el mayordomo del Pazo de Oca debe emplear 12.633,25 rs. en pagos de jornales a canteros y peones (P. SAAVEDRA FERNÁNDEZ. “La vida en los pazos gallegos”, pp. 309-310); y también se acometen reparaciones en el Pazo de Raindo en 1798-1799 (A. PRESEDO GARAZO. “O luxo na fidalguía galega”, pp. 190-191).

16. No se trata en modo alguno de una característica exclusiva de la elite hidalga gallega del siglo XVIII, sino que en esta misma centuria, el gasto alimenticio también contribuye —junto a otros apartados del consumo conspicuo— a que la nobleza florentina o la aristocracia portuguesa se encuentren con dificultades a la hora de acumular capitales. P. MALANIMA, “L’economia dei nobili a Firenze nei secoli XVII e XVIII”, *Società e Storia*, 54 (1991), p. 848; y N. G. MONTEIRO, *O crepúsculo dos Grandes. A casa e o patrimonio da aristocracia em Portugal (1750-1832)*, Lisboa, 1998, pp. 447 y ss. En este sentido, la alimentación ya había actuado como un elemento de identificación de status y poderío entre la alta nobleza europea en los siglos XVI y XVII, fomentando su progresivo endeudamiento (cfr. M. S. da CUNHA. *A Casa de Bragança, 1560-1640. Práticas senhoriais e redes clientelares*, Lisboa, 2000, pp. 102-108; y R. K. MARSHALL. *The Days of Duchess Anne. Life in the Household of the Duchess of Hamilton, 1656-1716*, East Lothian, 2000, pp. 83 y ss.), e incluso en la Baja Edad Media supuso la partida más importante de los gastos de la aristocracia inglesa (cfr. Ch. DYER. *Niveles de vida en la Baja Edad Media. Cambios sociales en Inglaterra, c. 1200-1520*, Barcelona, 1991, pp. 79-96). En relación con la importancia que tiene la alimentación como signo de distinción entre la nobleza castellana, cfr. J. ESCRIBANO HERNÁNDEZ. “Una familia cacereña en la época decadente: Don Diego Antonio de Aponte Aldana y Doña María de Ulloa y Córdoba (1672-1704)”, *Cuadernos de Investigación Histórica (Seminario Cisneros)*, 4 (1980), p. 48; M.^a A. HERNÁNDEZ BERMEJO, “La alimentación de los privilegiados: la familia Carvajal a finales del siglo XVIII”, *Norba*, 5 (1984), pp. 179-189; y C. LARQUIE. “Alimentation et consommation en Nouvelle Castille: les tables de la Maison de Gandía en 1676”, en VV.AA. *La Documentación Notarial*, t. I, pp. 225-242.

17. P. SAAVEDRA FERNÁNDEZ. *La vida cotidiana en la Galicia del Antiguo Régimen*, Barcelona, 1994, pp. 129 y ss.; H. SOBRADO CORREA. “Aproximación al consumo alimenticio en el área rural gallega: el interior lucense (ss. XVII-XIX)”, *OHM*, 3 (1994), pp. 87-110 y *Las Tierras de Lugo en la Edad Moderna. Economía campesina, familia y herencia, 1550-1860*, A Coruña, 2001, pp. 467 y

productos alimenticios de diversa índole, entre los cuales se hallan los que perciben en calidad de rentistas o que, en ocasiones, genera la labranza de las granjas agrícolas que gestionan directamente, junto a otros que tienen su origen en puntos geográficos lejanos de Galicia¹⁸. Así que es en este sector de la sociedad gallega donde han alcanzado su máxima expresión las “desigualdades en la variedad y calidad de los alimentos ingeridos por las clases acomodadas frente a la mayoría de la población de la época”¹⁹.

2. DESPENSAS, PAUTAS Y RITMO DEL CONSUMO ALIMENTICIO

*Mallorca envia sus vizcochos,
Flandes y Olanda sus quesos,
Sevilla sus aceytunas,
higos y pasas Toledo.*²⁰

Los inventarios *post-mortem* son una fuente histórica de gran utilidad para conocer qué productos alimenticios se almacenan en los pazos gallegos –y en qué estancias–, ora éstos hubiesen sido edificadas en núcleos urbanos, ora en el ámbito rural. En el caso de los pazos rurales, es en las dependencias que se dedican a las actividades agrícolas donde se concentra una cantidad mayor de productos de origen agropecuario destinados al consumo del amo, su familia, sus invitados y sus criados²¹. Según el recuento que se efectúa en 1769 tras el óbito de don Nicolás

ss.; y R. VILLARES PAZ. “El consumo alimenticio en el área rural compostelana a fines del s. XVII”, *Compostellanum*, XVII (1972), pp. 63-72.

18. Los estudios que se han hecho sobre el consumo alimenticio del clero regular gallego en los siglos modernos, han puesto de manifiesto que las comunidades enclaustradas también destinaron una parte considerable de sus ingresos a la adquisición de alimentos. Concretamente, la adquisición de pan, carne de cordero y gallina, aceite, pescado, verdura, fruta y especias –principales productos que integran la ración diaria– llegó a suponer entre el 40 y el 50% de los ingresos ordinarios del cenobio femenino de San Paio de Antealtares, sito en la ciudad de Santiago de Compostela, durante los siglos XVII y XVIII. *Cfr.* M.ª C. BURGO LOPEZ. “El consumo alimenticio del clero regular femenino en el Antiguo Régimen: el ejemplo del monasterio de San Payo de Antealtares”, *Stvdia Historia. Historia Moderna*, V (1987), p. 224; y J. M. VÁZQUEZ LIJÓ y F. M. SANDOVAL VERA. “Alimento de vigiliás. El pescado en la dieta de los cistercienses gallegos a finales del Antiguo Régimen”, en R. CASAL, J. M. ANDRADE y R. J. LÓPEZ (eds.). *Galicia monástica. Estudos en lembranza da profesora María José Portela Silva*, Santiago de Compostela, 2009, pp. 333-359.

19. P. SAAVEDRA FERNÁNDEZ y H. SOBRADO CORREA. *El Siglo de las Luces. Cultura y vida cotidiana*, Madrid, 2004, p. 337.

20. A. CERNADAS DE CASTRO, “Mapa de Galicia en abreviatura”, en *Obras del Cura de Fruime*, Madrid, 1755, p. 283.

21. Estas dependencias se concentran en el nivel inferior al espacio habitacional del pazo, o bien en otras edificaciones próximas a él, aunque no necesariamente anejas –p. ej.: hórreos y bodegas–. Para una buena aproximación a la estructura arquitectónica de estos edificios residenciales, y concretamente en relación con la ubicación y finalidad de las dependencias agrícolas, *cfr.* A. PEREIRA MOLARES. *Os pazos. Moradas fidalgas*, Vigo, 1996, pp. 78-81 y M.ª D. VILA JATO. “El pazo en Galicia”, en G. RAMALLO ASENSIO (coord.). *Arquitectura señorial en el Norte de España*, Oviedo, 1993, pp. 27-43.

Giráldez Ordóñez, señor de la casa y coto de Oíns, había en el Pazo de Oíns, en el interior de la actual provincia de A Coruña, 9,5 ferrados de centeno, otros 4 de maíz, y un tonel de vino blanco del Ribeiro que tenderá quatro moyos [y además] otra pipa con bino blanco de la Ulla con doze cañados²². En la Mariña lucense, el inventario de los bienes pertenecientes al hidalgo don José Elías Parga Montenegro indica que en 1815 estaban almacenados en la Casa de Rañal 4,80 hls. de trigo, 13,71 de centeno, 1,22 de habas blancas y 10,19 de vino²³.

Estos productos proceden principalmente de rentas que percibe la Casa –sobre todo cereales y vino–, pero también de las explotaciones agrícolas que, en ocasiones, se gestionan directamente desde el pazo. La huerta del Pazo de Oca, en el valle medio del río Ulla, permitía que los condes de Amarante dispusiesen a finales de siglo de un viñedo y un maizal, además de cosechas de verdura (berzas, lechugas, nabos, repollos), legumbres (ajos, berenjenas, cebollas, habas, espárragos, garbanzos, guisantes) y frutas (fresas, melones, sandías), cuyo cuidado obligó al mayordomo a incrementar el número de asalariados agrícolas²⁴. En un tramo más septentrional de dicho valle, el Pazo de Raíndo también contaba en 1752 con predios a huerta, a labradío y a viñedo que eran trabajados por jornaleros contratados eventualmente para su labranza²⁵.

Además de productos de origen vegetal, estas dependencias dan cabida al ganado parcialmente estabulado que se sacrifica para obtener el aporte cárnico que se consume con más frecuencia en el pazo, y a alimentos cárnicos que han sido preparados para garantizar su conservación o que se emplean en la condimentación de las comidas y que poseen un aporte energético elevado. En 1777, la Casa de Noceda, en la Sierra de O Cebreiro, contaba con un castañal próximo al pazo que sirbe para los sevones de casa que se acostumbran a criar en cada un año²⁶. En las cuadras anejas al Pazo de Rañal había un cerdoso para matar en esta primera sazón, y en su despensa estaban almacenados un tocino con su jamón. Cuatro lenguas de baca y dos de cerdo. Dos lacones con dos uñas, y una orella (...) Diez libras de sebo. [y] Once quartillos de manteca²⁷. De estos animales estabulados, que podían ser consumidos, se hacen eco otras fuentes históricas, entre ellas los Libros de Mayores Hacendados del Catastro de Ensenada para mediados de la centuria. En Raíndo había 7 reses porcinas, y de sendas muestras elaboradas para las comarcas de Arzúa –interior de la actual provincia de A Coruña– y Valdeorras –extremo nororiental de Ourense– se desprende que cada hidalgo mayor hacendado arzuano contaba con una media de 3,48 suidos y 2,52 colmenas, mientras que sus

22. AHUS, PN, Arzúa, leg. 2637, ff. 160r y ss.

23. ACM, Pardo Montenegro, leg. 53.

24. P. SAAVEDRA FERNÁNDEZ. “La vida en los pazos gallegos”, p. 312.

25. AGS, DGR, 1.ª Remesa, Mayores Hacendados, lib. 265, ff. 5981v-5998r. La contratación de jornaleros para el granjeo de dichas fincas aparece constatada en las cuentas elaboradas por el mayordomo don Ramón Cruceiro Mariño para 1798-1800. AHUS, PN, Arzúa, leg. 3792, ff. 28r-51v.

26. AHPOu, CP, Casa do Castro, Noceda, Documentos generales, caja 8, n.º 22, f. 50r.

27. ACM, Pardo Montenegro, leg. 53.

homónimos valdeorreses poseían cantidades mayores: 8,11 suidos y 4 colmenas de media²⁸.

Al igual que sucede con los productos de origen vegetal, una parte considerable de estas reses proceden del cobro de rentas o bien del ganado que se cría en el propio pazo. Sin ir más lejos, en la renta teórica que debía percibir Noceda ese mismo año se incluyen 94 gallinas, 35 lechones, 13 carneros y 2 cabritos, junto con otros productos alimenticios de origen animal: 4,6 kg. de jamón, 59,2 kg. de queso y 11 libras y 9 cuartillos de manteca. Los marqueses de Mos ingresan una cantidad superior en 1787: 78 capones, 232,5 gallinas, 2 pollos, 35 cerdos, 24 carneros, 1 cabrito, 2,5 tocinos, 23,9 kg. de manteca y 62 quesos²⁹. En otras ocasiones, estos animales y los productos cárnicos eran adquiridas por los mayordomos, tal como informan las contabilidades privadas. Así, en 1750, se adquirieron carneros, cabritos, corderos, pollos, gallinas, capones, perdices y lechones para el consumo familiar de la casa de doña Nicolasa Saavedra, por valor de 441 rs.; en la Casa de Xunqueiras 390 libras de carne de carnero y otras 135,5 de vaca, 3 perdices y 88 pollos en 1771; en 1796-1797 el mayordomo de Oca compró 8.629,5 libras de carne vacuna; y en 1798-1799 el de Raíndo otras 4.042, además de 1 macho cabrío, 5,5 carneros, 16 capones y 40 pollos³⁰.

Según los inventarios *post-mortem*, los productos alimenticios más exquisitos suelen depositarse en ciertas estancias del espacio habitacional de las residencias nobiliarias, aunque siempre en menor cantidad que los que se almacenan en las dependencias agrícolas; concretamente, en las cocinas y en los cuartos con chimenea, en donde se lleva a cabo su preparación. En la cocina del pazo que poseen en la ciudad de Mondoñedo los Varela Verdes Montenegro, dueños de la Casa de Goldeiros, había en 1746 *nueve tocinos y quatro quartos de zezina, y en la dispensa ay algunas menudencias y cosas comestibles que se ban gastando*, entre las cuales se hallan el chocolate, la manteca, algo de trigo y también vino³¹.

Las despensas hidalgas están abastecidas, por tanto, de alimentos con un alto valor energético y proteico (cereales y carne y sus derivados) y ricos en hidratos de carbono (leguminosas, lácteos, vino y chocolate). Con todo, en los recuentos que se efectúan tras la defunción del jefe de Casa, casi nunca se deja constancia de otros productos que, como es el caso de los huevos o de la fruta, tienen una pronta caducidad y también eran degustados por quienes habitan —o residen temporal-

28. AGS, DGR, 1.ª Remesa, Mayores Hacendados, lib. 265, ff. 5981v-5998r para la Casa de Raíndo; id., libs. 230-239 para la comarca de Valdeorras e id., libs. 256-267 para la de Arzúa. El número de reses que indica esta fuente en los pazos de ambas comarcas es mayor, pero sólo hemos tenido en cuenta los suidos y las colmenas en esta ocasión porque son las únicas tipologías de ganado de las que no se ceden en ningún caso reses en aparcería.

29. AHPOu, CP, Casa do Castro, Noceda, Documentos generales, caja 7, n.º 20, y caja 2 respectivamente.

30. P. SAAVEDRA FERNÁNDEZ. "La vida en los pazos gallegos", p. 311; A. SANTOS IGLESIAS BLANCO, *A Casa de Xunqueiras*, p. 203, Cuadro n.º 25; H. SOBRADO CORREA. "La condiciones de vida del campesinado del interior lucense en el Antiguo Régimen", en VV. AA. *Un percorrido pola Galicia cotiá*, Santiago de Compostela, 1998, p. 424, Cuadro n.º 5; y AHUS, PN, Arzúa, leg. 3792, ff. 28r-51v para la Casa de Raíndo.

31. ACM, Pardo Montenegro, leg. 16, I.

mente– en el pazo. Las contabilidades redactadas por los mayordomos contienen información muy precisa, de “laboriosa consulta”³², para conocer cuáles eran estos productos de los que no siempre se hacen eco los inventarios *post-mortem*. El consumo alimenticio anual de la casa de doña Nicolasa Saavedra y de las casas de San Fiz y Raíndo, las tres en el interior gallego, junto con el de la Casa de Xunqueiras –en la Península del Barbanza– que hemos recogido en la Tabla 1 a partir de los productos vegetales y cárnicos que fueron adquiridos, nos han permitido elaborar un patrón dietético común³³.

Tabla 1.
Consumo alimenticio anual de cuatro casas hidalgas gallegas en el siglo XVIII

Tipo de alimentos	Productos alimenticios	Casa de D ^a Nicolasa Saavedra (1750)	Casa de San Fiz (1760)	Casa de Xunqueiras (1771)	Casa de Raíndo	
					(1798)	(1799)
Pan y cereales	Centeno	120 fgas.	—	32 fdos.	—	—
	Trigo	12 fgas.	—	57 fdos.	—	—
	Maíz	—	—	65,5 fdos.	—	—
	Pan	—	(?)	—	—	—
	Pan francés	—	—	—	13 unidades	—
Carne	Cabritos	32 rs.	—	—	—	—
	Cabrones	—	—	—	1 unidad	—
	Carneros	128 rs.	—	390 libras	3,5 unidades	2 unidades
	Corderos	5 rs.	—	—	—	—
	Lechones	200 rs.	(?)	—	—	—
	Vaca fresca	246 rs.	352,2 libras	135,5 libras	1.786 libras	2.256 libras
	Vaca para cecinar	100 rs.	—	—	—	—
	Capones	12 rs.	—	—	8 unidades	8 unidades
	Gallinas	6 rs.	—	—	—	—
	Perdices	32 rs.	—	3 unidades	—	—
	Pollos	26 rs.	—	88 unidades	8 unidades	32 unidades

32. P. SAAVEDRA FERNÁNDEZ. “La vida en los pazos gallegos”, p. 310.

33. Para la Casa de Xunqueiras se conservan otras contabilidades que recogen el gasto alimenticio durante la primera mitad del siglo XVIII –1734 y 1749–, pero nos hemos decantado por incluir en la Tabla 1 las correspondientes al año 1771 por su mayor proximidad cronológica a la información de que se dispone para las otras casas. *Cfr.*: A. SANTOS IGLESIAS BLANCO, *A Casa de Xunqueiras*, pp. 198 y ss.

Pescado y marisco	Anguilas	—	—	2 rs.	—	—
	Anguilas curadas	24 rs.	—	—	—	—
	Bacalao	—	—	—	258,5 libras	271 libras
	Barbos	—	—	4 rs.	—	—
	Besugos	—	—	1,41 rs.	—	—
	Escabeches	—	—	52,7 rs.	—	—
	Fanecas	—	—	0,36 rs.	—	—
	Ostras	—	—	—	—	15 barriles
	Pescadas	—	—	9,26 rs.	2 unidades	4 unidades
	Pescado curado	117 rs.	—	—	—	—
	Pescado fresco	36 rs.	56 libras	—	—	—
	Pulpos	—	—	0,3 rs.	—	—
	Róbalo-robaliza	—	—	5 unidades	—	—
	Rodaballos	—	—	2 unidades	—	—
	Sardinias	66 rs.	1.200 unds.	2.700 unds.	1.900 unidades	2.650 unds.
Truchas	14 rs.	—	—	—	—	
Lácteos	Manteca	6 rs.	3 olas y 8 libras	—	4 pucheros	4 pucheros + 13 rs.
	Quesos de Flandes	31 rs.	—	—	—	—
	Quesos del país	38 rs.	4 unidades	—	—	—
	Quesos de tetilla	—	—	—	11 unidades	28 unidades
Otros alimentos de origen animal	Huevos	31 rs.	2 unidades	40,76 rs.	48 unidades + 43 rs.	23 rs.
	Jamones	—	16 unidades	—	—	—
	Perniles	—	11 unidades	—	—	—
	Perniles dulces	—	—	—	—	1 unidad
	Tocinos	—	3 unidades	—	—	—

Vegetales	Aceitunas	14 rs.	—	—	—	—
	Ajos	—	—	8 rs.	—	—
	Arroz	—	—	—	2 libras	—
	Castañas	—	—	—	—	1,5 fdos.
	Cebollas	12 rs.	3 unidades	—	—	—
	Cerezas	—	—	—	<i>unas pocas</i>	—
	Coles	—	5 unidades	—	—	—
	Nueces	—	—	—	—	1.200 unds.
Bebidas	Repollo	—	—	—	300 unidades	500 unds.
	Aguardiente	—	—	13 cuartillos	—	—
	Vino	—	47 cañados	—	—	—
	Vino mosto	—	—	951,49 rs.	—	—
Condimentos	Aceite	66 rs.	75,5 libras + (?)	—	171,5 libras	270 libras
	Azafrán	48 rs.	1 onza	1 onza	—	1 onza
	Pimiento	—	1 libra	—	—	—
	Otras especias	18 rs.	(?)	—	—	—
	Sal	142 rs.	11 fdos.	4 fdos.	10,25 fdos.	22 fdos.
	Sebo	180 rs.	5,5 libras	—	—	—
	Unto	—	—	—	43 libras	9 libras
Dulces	Arroz y azúcar	32 rs.	—	—	—	—
	Azúcar	—	—	—	—	2 libras
	Bizcochos	22 rs.	(?)	—	—	—
	Chocolate	180 rs.	11 libras	—	79,5 libras	94 libras
	Dulces bocado	20 rs.	—	—	6 libras	—
	Miel	—	—	—	—	4 cuartillos
	Perada	20 rs.	—	—	—	—

Nota: El gasto en alimentos de la Casa de Xunqueiras en 1771, sólo se refiere a los productos que fueron adquiridos cuando los amos estuvieron en el pazo. **Fuente:** Elaboración propia a partir de V. M. MIGUÉS, *As terras, as pousas e os vinculeiros*, pp. 377 y 379-380 para la Casa de San Fiz; A. SANTOS IGLESIAS BLANCO, *A Casa de Xunqueiras*, p. 203, Cuadro n.º 25; H. SOBRADO CORREA, “La condiciones de vida del campesinado”, p. 424, Cuadro n.º 5 para la Casa de doña Nicolasa Saavedra; y AHUS, PN, Arzúa, leg. 3792, ff. 28r-51v para la Casa de Raíndo.

La adquisición de cereales, reses ovicaprinas y de porcino, carne de vaca, productos cárnicos ya elaborados (jamones, tocino y sebo) y algunos dulces como el chocolate, nos remiten claramente al contenido alimenticio que reflejan los inventarios *post-mortem*, pero con algunos matices. El primero de ellos se halla relacionado con el consumo de carne. Los mayordomos compran de manera

predominante carne de vaca y en menor medida reses de ganado menor, bien sea porque estas segundas ya se crían en el pazo o se perciben a través de las rentas, y consiguen cubrir la demanda que pueda haber de ellas³⁴; o bien porque resulta más rentable dedicar el abundante ganado vacuno, que estaba estabulado en las dependencias agroganaderas, a la especulación pecuaria o como apoyo a la labranza de las explotaciones agrícolas que se gestionan directamente, aportando fuerza de trabajo y abono³⁵. Se trata siempre de cantidades considerables de carne vacuna que representan un porcentaje importante en el gasto alimenticio anual, y que tienen como objeto principal alimentar a los empleados de la Casa que desempeñan tareas diferentes. En el Pazo de Oca, el consumo medio por persona y día era de 1-1,25 libras a fines de siglo³⁶. Junto a la carne de mamíferos, se adquieren igualmente aves (capones, gallinas, pollos y perdices) que son consumidas por la familia hidalga y las visitas de mayor lustre, y otros alimentos de origen animal (carnes saladas y curadas, manteca y sebo) que complementan ocasionalmente la producción cárnica que genera el propio pazo.

En segundo lugar, debemos ver en la compra de quesos de Flandes y, sobre todo, de pescado, “un elemento definidor de la posición social y bienestar económico”³⁷. Se trata de pescado marino o fluvial, tanto fresco (pescadas, sardinas y truchas) como curado (anguilas curadas, bacalao y truchuela, esta última registrada en la Casa de Noceda en 1757), con una gran diversidad en la Casa de Xunqueiras (barbos, besugos, fanecas, rodaballos...), al que puede acompañar el marisco (ostras)³⁸. En tercer lugar, el chocolate es el producto dulce que se adquiere con mayor frecuencia, pero a su lado aparecen otros dulces de los que también dan cuentas los comensales más privilegiados, como los bizcochos, el azúcar o los dulces de bocado.

Otro componente que reflejan estas contabilidades es el consumo de productos vegetales de una variedad mayor que la de los productos agrícolas que perciben estas mismas casas a partir de la cobranza de rentas. En la casa de doña Nicolasa Saavedra se adquieren cebollas y aceitunas, en la de San Fiz cebollas y coles, y en la Raíndo cantidades considerables de repollos y frutos secos (nueces y castañas), junto con arroz y alguna fruta³⁹. La ingesta de estos vegetales aportaba una mayor variedad compositiva a una dieta en la que predominan los alimentos cárnica, a la

34. En la década de 1790, algunos mayordomos del condado de Amarante le enviaban a su señor diversos productos cárnica: desde la mayordomía de Sober salían hacia el Pazo de Oca o hacia la residencia que posee en Santiago de Compostela, jamones, tocinos, lenguas de cerdo y chorizos; desde Guitirz anguilas; desde Bahamonde cecina y capones; desde Torés: manteca de vaca, cecina y quesos de tetilla; y desde Librán: lenguas de vaca y lechón, tocino, cecina y quesos. Cfr. P. SAAVEDRA FERNÁNDEZ. *La vida cotidiana*, p. 140.

35. A. PRESEDO GARAZO. *Dueños y señores de casas*, pp. 377-382.

36. P. SAAVEDRA FERNÁNDEZ. “La vida en los pazos gallegos”, p. 311.

37. P. SAAVEDRA FERNÁNDEZ y H. SOBRADO CORREA. *El Siglo de las Luces*, p. 337.

38. El pescado también ocupaba un lugar destacado en el consumo alimenticio del clero regular gallego en esta centuria. Cfr. M.^a C. BURGO LÓPEZ. “El consumo alimenticio del clero regular”, p. 236; y J. M. VÁZQUEZ LIJÓ y F. M. SANDOVAL VERA. “Alimento de vigiliat”, p. 236.

39. En 1800 también se constata la adquisición de aceitunas. Cfr. A. PRESEDO GARAZO. “O luxo na fidalguía galega”, p. 198.

vez que contribuía a dotar de mayor distinción a los comedores *pacegos*. Repárese en lo dicho líneas más arriba en relación con la variedad de productos hortofrutícolas que se cosechaban en la huerta del Pazo de Oca, desde donde, en la última década de la centuria, se enviaban al pazo que poseían los condes de Amarante en la ciudad de Santiago de Compostela, cestas de frutas variadas (peras “pomas”, “peros de Berres”, ciruelas negras, guindas, fresas, manzanas “tabardillas” y “reinetas”) y vino embotellado⁴⁰.

La presencia de condimentos que se emplean para cocinar ciertos alimentos es otro elemento común. El sebo y el *unto* deben ser puestos en relación con los cocidos, mientras que el aceite, la sal y las especias (azafrán, pimienta, clavo y canela –estos dos últimos constatados en Noceda–) con una preparación más elaborada de las comidas que no se servían a diario, sino coincidiendo con ocasiones excepcionales.

En definitiva, nos hallamos ante una dieta variada en la que predomina el consumo de carne de vaca y de ganado menor y sus derivados, aún teniendo en cuenta la mayor diversidad que aportan el pescado y las aves, en la que los vegetales (frutas, verduras y legumbres), los dulces, los condimentos y el vino contribuían a ampliar las distancias existentes entre el campesino medio y la elite hidalga, más próxima en sus hábitos alimenticios a la nobleza castellana⁴¹.

El consumo diario estaba condicionado por las actividades que se desarrollaban regularmente en el pazo, por acontecimientos relevantes que daban lugar a celebraciones, o simplemente por la presencia de los jefes de Casa cuando éstos habían fijado su residencia principal en un núcleo urbano⁴²; así que acostumbraba a variar en ocasiones de semana en semana, en otras de mes en mes, dependiendo del nivel que alcanzase la demanda de alimentos. Por este motivo, la adquisición de los distintos productos no sigue una pauta fija todos los meses. En la Casa de Raíndo, el bacalao es adquirido preferentemente a lo largo del primer semestre en 1798-1800⁴³; en cambio, con las sardinas sucede todo lo contrario, puesto que se compran casi en su mayoría a lo largo del segundo semestre. El consumo de carne vacuna también está sujeta a estas mismas oscilaciones: en 1798 disminuye entre los meses de marzo y agosto inclusive, en 1799 lo hace en febrero, marzo, junio y julio, y en 1800 en el trimestre febrero-abril. En la Casa de San Fiz, la mayoría de las sardinas que se consumen en el año 1760 se concentran en el segundo semestre,

40. P. SAAVEDRA FERNÁNDEZ. *La vida cotidiana*, p. 140.

41. En términos de M^a. A. Hernández Bermejo (art. cit., 186): “comidas abundantes y con posibilidades de elegir y cambiar sus componentes de acuerdo con el gusto del particular, la estación o el lugar, pero en definitiva dietas desequilibradas”. Cfr. ESCRIBANO HERNÁNDEZ. art. cit., p. 48 en relación con las mesa copiosa del marqués de Torreeozgaz en el último cuarto el siglo XVII. Dichos hábitos alimenticios difieren de los presentan otros modelos de nobleza periférica similares a la gallega, cuya dieta semeja más austera, como por ejemplo la nobleza bretona. Cfr. M. NASSIET. *Noblesse et pauvreté. La petite noblesse en Bretagne, XVe-XVIIIe siècle*, Bannalec, 1997, pp. 220-222.

42. Esta circunstancia aparece reflejada, por ejemplo, en las cuentas que elaboró el mayordomo de la Casa de Xunqueiras. Cfr. A. SANTOS IGLESIAS BLANCO, *A Casa de Xunqueiras*, pp. 199-203; y también P. SAAVEDRA FERNÁNDEZ. “La vida en los pazos gallegos”, p. 311, nota 55.

43. En 1799, el consumo de bacalao en la Casa de Raíndo tiende a equilibrarse, ya que durante el primer semestre se consume el 48,63% de dicho producto sobre el total anual.

mientras que la adquisición de carne de vaca tiende a disminuir entre noviembre y marzo⁴⁴.

A no ser las raciones alimenticias diarias que se asignan a los domésticos como parte de su salario⁴⁵, o de manera más ocasional las que reciben los trabajadores eventuales que desempeñan un oficio en el pazo, tales como carpinteros, albañiles, jornaleros agrícolas, canteros o sastres, entre otros⁴⁶, no existe *a priori* una cantidad fija de alimentos estipulada para cada jornada y, en consecuencia, tampoco para cada mes. De hecho, este factor se refleja en las oscilaciones del gasto alimenticio que asentaron los mayordomos en estas contabilidades, no sólo en meses distintos a lo largo de un mismo año, sino también en el mismo mes en años distintos, tal como se aprecia en la Tabla 2.

44. V. M. MIGUÉS, *As terras, as pousas e os vinculeiros*, pp. 379-380.

45. I. DUBERT GARCÍA. "Criados, estructura económica y social y mercado de trabajo en la Galicia rural a finales del Antiguo Régimen", *Historia Agraria*, 35 (2005), p. 10; y A. PRESEDO GARAZO. *Dueños y señores de casas*, pp. 512 y ss. y "El servicio doméstico del clero y la hidalguía en el área de influencia de la ciudad de Lugo a mediados del siglo XVIII", en O. REY CASTELAO y R. J. LÓPEZ LÓPEZ (eds.). *El mundo urbano*, pp. 385-396.

46. *Cfr.* A. PRESEDO GARAZO. "O luxo na fidalguía galega", pp. 188-191; y P. SAAVEDRA FERNÁNDEZ. "La vida en los pazos gallegos", p. 311.

Tabla 2.
Consumo alimenticio mensual de tres casas hidalgas gallegas en el siglo XVIII

Mes	Casa de Noceda (1757)	Casa de San Fiz (1760)	Casa de Raíndo (1798) (1799)	
Enero		11 pernils 2 libras chocolate	1 carnero 200 libras de vaca 25 libras bacalao 25 libras de aceite	1 carnero 205 libras de vaca 28 libras bacalao 200 sardinas 3 rs. de huevos 62,5 libras aceite
Febrero		6 libras de vaca 200 sardinas 56 libras pescado 1 <i>ola</i> de mateca 56 libras de aceite 1 libra chocolate	1 carnero 200 libras de vaca 12,5 libras bacalao 200 sardinas	185 libras de vaca 4 capones 75 libras bacalao 600 sardinas 13 rs. manteca 8 rs. de huevos 1,5 fdos. castañas 300 repollos 20 libras de aceite 16 libras chocolate
Marzo		16 libras de vaca 16 jamones 2 libras chocolate	62 libras de vaca 116,2 libras bacal. 1 puchero manteca 48 huevos 46 libras de aceite 20 libras chocolate	136 libras de vaca 25 libras bacalao 400 sardinas 1 puchero manteca 27,5 libras aceite 6 libras chocolate
Abril		43 libras de vaca 8 libras de mateca 0,5 libras de aceite 1 libra chocolate	52 libras de vaca 1 fdo. sal	168 libras de vaca 25 libras bacalao 1 <i>pernil dulce</i> 25 libras de aceite 6 libras chocolate
Mayo		40 libras de vaca 4 quesos 3 cebollas 5 coles	55 libras de vaca 25 libras bacalao 100 sardinas 2 quesos de tetilla 1 fdo. sal	180 libras de vaca 300 sardinas 14 quesos tetilla 25 libras de aceite 2 fdos. sal 9 libras chocolate
Junio		24 libras de vaca 2 libras chocolate	83 libras de vaca 9 quesos de tetilla <i>unas pocas</i> cerezas 1 fdo. sal	1 carnero 107 libras de vaca 100 sardinas 8 quesos de tetilla 10 libras de aceite 1 onza de azafrán 2 fdos. sal 9 libras chocolate

Mes	Casa de Noceda (1757)	Casa de San Fiz (1760)	Casa de Raíndo	
			(1798)	(1799)
Julio		(?) pan 40 libras de vaca 8 fdos. de sal 5,5 libras de sebo	79 libras de vaca 200 sardinas 6,5 libras de aceite 13 libras de unto	137 libras de vaca 14 libras bacalao 2 <i>pescadas</i> 100 sardinas 25 libras de aceite 1 libra de azúcar 5 libras chocolate
Agosto	75 panes 77,75 panecillos 2 cuartos obleas 16 fdos. cebada 19,5 libras carnero 59 libras de vaca 1 perdiz 11 pollos 18,8 libras truchas 6,25 libras truchuela 13 cuartos leche 83 huevos 15,87 cañadas vino 6 libras y 34 cuartos de nieve 12,5 cuartos especies 1,5 onzas canela 12 cuartos de clavo y pimienta 4 cuartos pimienta 2 libras azucarillos 3,5 lbs. bizcochos 8 libras chocolate	40 libras de vaca 2 huevos 2 tocinos 100 sardinas	0,5 carnero 65 libras de vaca 250 sardinas 25 libras de aceite 1 fdo. sal	242 libras de vaca 20 pollos 14 libras bacalao 250 sardinas 1 fdo. sal 9 libras de unto 4 libras chocolate

Mes	Casa de Noceda	Casa de San Fiz	Casa de Raíndo	
	(1757)	(1760)	(1798)	(1799)
Septiembre	93 panes 23,5 libras y 20 cuartos pan centeno 70 panecillos 4 fdos. cebada 57 libras carnero 100 libras de vaca 4 pollos 10,25 libras pescado 5,5 libras truchas 12 libras truchuela 10,5 cuartos leche 20,5 cuartos nieve 62 huevos 3 libras arroz 4 cuartos fréjoles 4 cuartos verdura 28,37 cañadas vino 32 mrs. azafrán 4 cuartos especies 4 cuartos canela 1 cuarto de clavo y pimienta 4 cuartos pimienta 6 cuartos vinagre 0,75 lbs. azucarillos 2 libras bizcochos 5 libras chocolate	(?) pan 40 libras de vaca 6 libras pescado 250 sardinas 2 <i>olas</i> de manteca 25 libras de aceite (?) bizcochos	194 libras de vaca 4 pollos 38 libras bacalao 450 sardinas 3 puchs. manteca 2 libras de arroz 2 fdos. sal	195 libras de vaca 12 pollos 50 libras bacalao 3 barriles ostras 400 sardinas 2 puchs. manteca 6 quesos tetilla 25 libras de aceite 5 fdos. sal 4 libras chocolate
Octubre		(?) pan 56 libras de vaca 550 sardinas 1 libra chocolate	5 panes franceses 1 carnero 316 libras de vaca 4 pollos 100 sardinas 1 puchero manteca 11 rs. de huevos 19 libras de aceite 2,25 fdos. sal 32 libras chocolate	289 libras de vaca 15 libras bacalao 12 barriles ostras 2 <i>pescadas</i> 1 puchero manteca 1.200 nueces 1 libra azúcar 8 libras chocolate

Mes	Casa de Noceda (1757)	Casa de San Fiz (1760)	Casa de Raíndo	
			(1798)	(1799)
Noviembre		(?) pan 18 libras de vaca 100 sardinas 1 tocino 25 libras de aceite 1 libra chocolate	4 panes franceses 1 cabrón 251 libras de vaca 37,5 libras bacalao 300 sardinas 26 rs. de huevos 25 libras de aceite 17,5 lbs. chocolate	232 libras de vaca 100 sardinas 12 rs. de huevos 6 fdos. sal 7 libras chocolate
Diciembre		27,2 libras de vaca (?) lechones 1 onza de azafrán 52 libras pimienta 2 fdos. de sal (?) especias	4 panes franceses 229 libras de vaca 8 capones 37,5 libras bacalao 2 <i>pescadas</i> 300 sardinas 6 rs. de huevos 300 repollos 25 libras de aceite 2 fdos. sal 10 libras de <i>unto</i> 10 libras chocolate 6 libras dulces	180 libras de vaca 4 capones 25 libras bacalao 100 sardinas 200 repollos 50 libras de aceite 2 libras chocolate 4 cuartillos miel

Nota: El consumo mensual de agosto y septiembre de la Casa de Noceda no incluye ambos meses al completo sino los días 21 a 31 de agosto y 1 a 17 de septiembre. **Fuente:** Elaboración propia a partir de V. M. MIGUÉS, *As terras, as pousas e os vinculeiros*, pp. 379-380 para la Casa de San Fiz; AHPOu, CP, Casa do Castro, Noceda, Documentos generales, caja 7, n.º 17 para Noceda; y AHUS, PN, Arzúa, leg. 3792, ff. 28r-51v para la Casa de Raíndo.

En el mes de marzo de 1798, se adquieren en Raíndo 62 libras de vaca, 116,2 de bacalao, 46 de aceite y 20 de chocolate, 1 puchero de manteca y 48 huevos; en cambio, en el mes de septiembre de ese mismo año: 194 libras de vaca (3 veces más), 38 de bacalao (nuevamente 3 veces más), 4 pollos, 450 sardinas, 3 pucheros de manteca, 2 libras de arroz y 2 ferrados de sal. En marzo de 1799 se repiten cinco de los seis productos del mismo mes durante el año anterior, pero a no ser la manteca, las cantidades vuelven a experimentar oscilaciones de consideración: 2,2 veces más carne de vaca, 4,6 veces más de bacalao, 1,6 veces menos de aceite y 3,3 veces menos de chocolate, aunque se compran 400 sardinas, cuando un año antes no se había adquirido ninguna. En septiembre de 1799, el mayordomo adquiere cantidades de carne vacuna y sardinas casi idénticas a las de septiembre de 1798, en cambio, compra 1,3 veces más de bacalao, 3 veces más pollos, 2,5 veces más

sal y un puchero menos de manteca, además de tres barriles de ostras, 6 quesos de tetilla, 25 libras de aceite y otras 4 de chocolate⁴⁷.

Con todo, las pautas de consumo comunes que se observan en el gasto alimenticio anual, representan un argumento de peso para intentar reconstruir el consumo diario a partir de los alimentos que se adquieren con más regularidad, teniendo en cuenta que los que aporta el propio pazo no siempre se incluyen en estas relaciones de gastos. En San Fiz, se adquirió en 1760 una media diaria de 0,96 libras de carne de vaca, otras 0,15 de pescado, 3,3 sardinas, 0,20 libras de aceite, 0,03 ferrados de sal y 0,03 libras de chocolate⁴⁸. En Raíndo, esta media diaria se sitúa en 1798 en 4,9 libras de carne de vaca, otras 0,7 de bacalao, 5,2 sardinas, 0,47 libras de aceite, 0,02 ferrados de sal y 21 libras de chocolate; y experimenta un incremento en 1799: 6,2 libras de carne vacuna, 0,74 de bacalao, 7,26 sardinas, 0,73 libras de aceite, 0,06 ferrados de sal y 0,25 libras de chocolate.

En otras ocasiones, las contabilidades dejan constancia del gasto diario en alimentos durante períodos de tiempo más reducidos, incluyendo asientos muy minuciosos en los que incluso se diferencia entre lo que se consume en el almuerzo y lo que corresponde a la cena⁴⁹. Según el memorial de gastos con que corrió don Pedro Luis de Ulloa y Ribadeneira, señor de la Casa de Noceda, durante el mes que transcurre desde el domingo 21 de agosto hasta el sábado 17 de septiembre de 1757, originados en la residencia en que vivía su madre en Villafranca del Bierzo, el consumo medio diario estuvo compuesto por 6 panes, 5,3 panecillos, 2,7 libras de carnero, otras 5,6 de carne de vaca, 0,5 pollos, 1,8 libras conjuntas de pescado, truchas y truchuela, 0,8 cuartos de leche, 1,9 cuartos de nieve, 1,6 cañadas de vino, 5,2 huevos, 1,5 cuartos de especias (canela, clavo y pimienta) y 0,7 libras de dulces (azucarillos, bizcochos y chocolate)⁵⁰. En este caso se aprecia una variedad mayor de alimentos adquiridos que en San Fiz o en Raíndo, puesto que en éstas hay determinados productos que son comprados más esporádicamente, mientras que aquí lo son casi a diario, aunque las tres casas repiten pautas casi idénticas en lo que se refiere a su composición.

Existe además una diferenciación jerárquica entre los productos que consume la familia del jefe de Casa y las visitas a las que se desea agasajar, y los que le corresponden a los empleados que sirven en el pazo, ora fuesen domésticos que desempeñan sus tareas a diario, ora personal contratado sólo para la realización de algún trabajo o alguna faena concreta. Esta asignación alimenticia no igualitaria aparece perfectamente reflejada en el memorial mencionado de la Casa de Noceda, ya que en él se diferencia entre *personas de primera mesa* y de *segunda*

47. También se producen estas oscilaciones mensuales en el consumo alimenticio en otras casas hidalgas. En marzo de 1760, se consumen en San Fiz 16 libras de vaca, otras 2 de chocolate, y 16 jamones; en cambio, en septiembre de ese mismo año: 40 libras de vaca (2,5 veces más), otras 6 libras de pescado, 250 sardinas, 2 *olas* de manteca, bizcochos, 1 arroba de aceite y pan. *Cfr.* V. M. MIGUÉS, *As terras, as pousas e os vinculeiros*, p. 379.

48. Cálculo propio a partir de los datos que ofrece para ese mismo año V. M. MIGUÉS, *Ibid.*, pp. 379-380.

49. P. SAAVEDRA FERNÁNDEZ. "La vida en los pazos gallegos", p. 311, nota 54.

50. AHPOu, CP, Casa do Castro, Noceda, Documentos generales, caja 7, n.º 17.

mesa. En la mesa de primera se servían los productos más exquisitos, tanto de origen vegetal como animal, condimentados con especias y acompañados de dulces, mientras que los comensales de la mesa de segunda recibían raciones compuestas principalmente por carne de vaca o sardinas⁵¹. Esta jerarquización culinaria también se percibe en los espacios en los que unos y otros consumen dichos alimentos. La elaboración más cuidadosa y detallada de aquéllos que degustan el jefe de Casa y sus allegados obligó en ocasiones a contratar a criados especializados en la cocina. Así, el hidalgo don Miguel Ramiro de Villar Chazón Bermúdez de Temes, residente en la parroquia de S. Lorenzo de Brandeso, en la comarca de Arzúa, contaba en 1752 con un cocinero entre sus trece sirvientes⁵²; por su parte, los señores de Noceda disponían en 1757 de una *familia de la cocina* en su residencia de Villafranca del Bierzo⁵³. Los inventarios *post-mortem* también reflejan esta circunstancia, puesto que la relación de útiles que se depositan en la cocina y que se utilizan en la preparación detallada de los alimentos resulta, en algunos casos, muy extensa, del mismo modo que la de los que se destinan a servir las comidas en el comedor o en los salones principales⁵⁴. Sin ir más lejos, había en la cocina del Pazo de Noceda en 1724:

una caldera de cobre de portte de dos ferrados quasi nueva; otra caldera de hierro también husada de portte de tres ferrados. Tres sarttenes de yerro husadas. Dos cazos de azofar husados. Una tartera de cobre sin tapa husada. Unas esparrillas de yerro y unas trevedas de lo mismo usadas. Quatro asadores de yerro. Un almirez con su mano de metal. Dos chocolateras de cobre estañadas con sus molenillos pequeñas y hussadas. Quatro visías de aramio. Quatro docenas de platos de palo y otras quatro de escudillas de lo mismo con su alzadero. Una cadena de sobre el fuego de hierro con su gancho. (...) Una mazera de amazar pan usada. Quatro coverteras de cubrir las olla de yerro. Dos cucharas y dos espumaderas de lo mesmo.

Y en la sala principal de dicho inmueble:

una lacena de madera torneada con quatro cajones avajo y un alto arriva que sirve para el servicio de mesa con su llave, como tamvién la tienen los caxones, y en ella se hallaron una fuente grande de platta sobredorada a partes, ya usada, de peso de sesenta y quatro honzas; doce cucharadas y doce tenedores de platta de peso de veinte y seis honzas, por ser las más de ellas pequeñas y de fábrica antigua; una salvilla de platta con quatro vasos de lo mismo cortados, todo ello de peso de veinte y tres honzas; una jarra de platta de eso de veinte y dos honzas; una palangana de platta con su salero, salpimenttero y azucarero y dos alcuzas de llevar aceite y vinagre, todo ello de peso de setenta honzas; un frasco de vidrio redondo que llevará hasta ocho quartillos; una garrafa de estaño de portte de quatro quartillos ya hussada; una

51. Cfr. P. SAAVEDRA FERNÁNDEZ. "La vida en los pazos gallegos", p. 311.

52. AHRG, CE, lib. 455, f. 3r/v.

53. AHPOu, CP, Casa do Castro, Noceda, Documentos generales, caja 7, n.º 17.

54. V. M. MIGUÉS, *As terras, as pousas e os vinculeiros*, pp. 368-369.

*salvilla de vidrio con quatro vasos de lo mismo; tres candeleros de platta con unas tijeras // de espavilar, de peso de treintta y ocho honzas.*⁵⁵

Es en los comedores y en los salones principales donde el consumo alimenticio alcanza su máxima expresión simbólica y su mejor escenificación, cada vez que los criados debían servir los alimentos elaborados previamente en la cocina y que sólo se consumían aquí en un contexto íntimo, presidido por el jefe de Casa. La presencia de obras de arte mueble en estas estancias del pazo, en las que se daban cita los comensales de la mesa de primera, hacía de todos los eventos que se celebrasen en ellas, en los que la degustación de alimentos refinados jugaba un papel relevante, un mecanismo simbólico muy eficaz de reafirmación social del hidalgo anfitrión.

La mesa de segunda se encontraba en sus antípodas, si bien los criados que se alimentaban a diario en el pazo, en las estancias destinadas a los domésticos, tenían acceso a raciones que contenían mayor aporte de productos cárnicos que los que ingerían habitualmente los lugareños residentes en las proximidades del solar en donde éste había sido construido. Los empleados ocasionalmente para realizar alguna tarea o alguna faena agrícola no tenían porque pisar dicho edificio y se les podía suministrar la ración alimenticia convenida allí donde realizasen el trabajo encomendado⁵⁶.

3. FACTORES QUE INFLUYEN EN EL GASTO ALIMENTICIO

La adquisición de estos productos alimenticios traía de la mano un gasto que varía según la Casa en que nos fijemos, e incluso en una misma Casa puede llegar a experimentar oscilaciones en función del año que tengamos en cuenta. En la Casa de doña Nicolasa Saavedra el gasto en comestibles del año 1750, sin contar los cereales, alcanza los 1.805 rs.⁵⁷; en Xunqueiras, asciende a 6.301 rs. en 1734 y a 4.059,36 rs. en 1749⁵⁸—en este caso incluyendo los cereales—; en Raíndo se llega

55. AHPOu, CP, Casa do Castro, Noceda, Documentos generales, caja 7, n.º 19.

56. Entre las instrucciones que redactó a mediados del siglo XVIII don Tomás Suárez de Deza, marqués de Vianca, para la administración de las fincas que se gestionan directamente desde la Casa de Outarelo, en la comarca de Valdeorras, se indica que la comida que debían recibir los vendimiadores de los viñedos pertenecientes a dicha casa, se habría de servir “en el patio”, y la de los dos mozos encargados de pisar la uva en los lagares, “en la antecocina”. AHPOu, CP, Casa do Castro, Outarelo, Documentos generales, caja 79, n.º 117.

57. Cálculo propio a partir de los datos que ofrece H. SOBRADO CORREA, “La condiciones de vida del campesinado”, p. 424, Cuadro n.º 5. Obviamente, esta cantidad resultante es inferior al gasto alimenticio real correspondiente a ese mismo año, ya que no hemos incluido los cereales en dicha suma porque aparecen expresados en fanegas y no su valor en reales.

58. A. SANTOS IGLESIAS BLANCO, *A Casa de Xunqueiras*, p. 200, Cuadros 23 y 24. Las cantidades obtenidas han sido calculadas a partir de los datos que ofrece este autor, despreciando el gasto en leña y otros productos no alimenticios también incluidos en dichas relaciones de gastos (cera, paños, tela, vestidos...).

a los 5.695,97 rs. en 1798 y a los 7.104,76 rs. en 1799⁵⁹; y en Noceda, se sitúa en una media mensual de 824,26 rs. en los meses de agosto y septiembre de 1757. A pesar de los diferentes valores que se observan en las cantidades totales gastadas por las casas, hay una de serie patrones comunes que comparten (Tabla 3).

La compra de carne suele representar una quinta parte del gasto, pudiendo llegar a superar incluso un tercio⁶⁰: en la Casa de doña Nicolasa Saavedra supone el 43,57%, en Noceda el 21,06%, en San Fiz el 27,6% en el quinquenio 1760-1764 y el 18,1% en 1786-1790, y en Raíndo el 39,2% en el bienio 1798-1799. La explicación a este elevado porcentaje debemos relacionarla con la adquisición de carne de vaca, ya que es el producto que se compra con más regularidad y siempre supera el 10%, siendo en ocasiones el producto al que se destina una cantidad mayor de capital, como acontece en la Casa de doña Nicolasa Saavedra y en Raíndo, cuando no figura entre los tres primeros productos –Noceda y San Fiz–⁶¹.

59. Este valor del gasto alimenticio de la Casa de Raíndo para dicho periodo es más elevado que el que parece reflejado en nuestro anterior trabajo A. PRESEDO GARAZO. “Los hábitos alimenticios de la nobleza provincial gallega a finales del Antiguo Régimen”, *Penélope. Revista de História e Ciências Sociais*, 29 (2003), p. 95, Tabla 4, porque en aquella ocasión tan sólo se incluyó el gasto derivado de los principales productos consumidos.

60. No es éste el caso de Xunqueiras en 1734 y 1749, puesto que aquí el gasto más elevado en alimentos le corresponde a los cereales, mientras que el consumo de carne resulta muy reducido. *Cfr.* A. SANTOS IGLESIAS BLANCO, *A Casa de Xunqueiras*, p. 200.

61. En el Pazo Oca, se adquirieron 3.556 libras de carne de vaca en 1796 y otras 5.063,5 más en 1797, exactamente el doble que en Raíndo en 1798 y 1799. *Cfr.* P. SAAVEDRA FERNÁNDEZ. “La vida en los pazos gallegos”, p. 311.

Tabla 3.
Gasto procedente de los productos alimenticios consumidos en cuatro casas hidalgas gallegas en el siglo XVIII
(% sobre el gasto total en dichos productos)

Tipo de alimentos	Productos alimenticios	Casa de Da. Nicolasa Saavedra (1750)	Casa de Noceda (1757)	Casa de San Fiz		Casa de Raíndo (1798-1799)
				(1760-1764)	(1786-1790)	
Pan y cereales	Cebada	—	7,76	0,3	0,0	—
	Pan	—	8,24	3,4	4,8	—
	Pan francés	—	—	—	—	0,18
	Panecillos	—	6,12	—	—	—
	Obleas	—	0,01	—	—	—
Carne	Cabritos	1,77	—	—	—	—
	Cabrones	—	—	—	—	0,54
	Carneros	7,09	8,59	—	—	0,73
	Corderos	0,27	—	—	—	—
	Ganado	—	—	13,7	2,0	—
	Lechones	11,08	—	—	—	—
	Vaca fresca	13,62	10,96	13,7	15,3	36,24
	Vaca para cecinar	5,54	—	—	—	—
	Capones	0,66	—	—	—	0,99
	Gallinas	0,33	—	—	—	—
	Perdices	1,77	0,13	—	—	—
	Pollos	1,44	1,38	0,2	0,8	0,70
	Pescado y marisco	Anguilas curadas	1,32	—	—	—
Bacalao		—	—	—	—	11,23
Ostras		—	—	—	—	0,52
Pescadas		—	—	—	—	0,19
Pescado		—	0,64	6,7	12,6	—
Pescado curado		6,48	—	—	—	—
Pescado fresco		1,99	—	—	—	—
Sardinas		3,65	—	3,7	1,7	3,01
Truchas		0,77	5,36	—	—	—
Truchuela	—	2,08	—	—	—	
Lácteos	Leche	—	0,29	—	—	1,00
	Manteca	3,43	—	2,5	0,0	—
	Queso	—	—	0,4	0,6	—
	Quesos de Flandes	0,44	—	—	—	—
	Quesos del país	2,10	—	—	—	—
Quesos de tetilla	—	—	—	—	0,43	

Otros alimentos de origen animal	Huevos	1,71	1,49	—	—	0,54
	Jamones	—	—	—	—	—
	Perniles	—	—	—	—	—
	Jamones y pernils	—	—	4,2	3,7	0,24
	Tocinos	—	—	4,9	0,8	—
Vegetales	Aceitunas	0,77	—	—	—	—
	Ajos y cebollas	—	—	0,4	0,2	—
	Arroz	—	0,56	0,0	0,0	0,03
	Castañas	—	—	—	—	0,18
	Cebollas	0,66	—	—	—	—
	Cerezas	—	—	—	—	0,02
	Coles y repollos	—	—	0,2	0,2	0,17
	Fréjoles	—	0,05	—	—	—
	Nueces	—	—	—	—	0,10
Verdura	—	0,05	—	—	—	
Vino	Vino	—	27,96	—	—	—
Nieve	Nieve	—	1,72	—	—	—
Condimentos	Aceite	3,65	—	23,6	13,2	17,33
	Azafrán	2,65	0,10	—	—	0,10
	Canela	—	0,38	—	—	—
	Clavo y pimienta	—	0,21	—	—	—
	Pimienta	—	0,10	—	—	—
	Otras especias	0,99	0,22	1,1	1,3	—
	Sal	7,86	—	6,7	14,5	4,58
	Sebo	2,65	—	2,9	16,0	—
	Unto	—	—	—	—	1,72
Vinagre	—	0,07	—	—	—	
Dulces	Arroz y azúcar	1,77	—	—	—	—
	Azúcar	—	1,91	0,2	1,0	0,10
	Bizcochos	1,21	2,39	0,0	3,8	—
	Chocolate	9,97	11,87	5,3	5,8	18,72
	Dulces bocado	1,10	—	—	—	0,32
	Miel	—	—	—	—	0,09
	Perada	1,10	—	—	—	—
Tortas	—	—	0,0	0,0	—	

Nota: Los porcentajes correspondientes al gasto alimenticio de la Casa de doña Nicolasa Saavedra han sido calculados sin tener en cuenta el consumo de trigo y centeno. El gasto alimenticio de la Casa de Noceda se refiere al período comprendido entre el 21 de agosto y el 17 de septiembre de 1757. **Fuente:** Elaboración propia a partir de V. M. MIGUÉS, *As terras, as pousas e os vinculeiros*, p. 375 para la Casa de San Fiz; H. SOBRADO CORREA, “La condiciones de vida del campesinado”, p. 424, Cuadro n.º 5 para la Casa de doña Nicolasa Saavedra; AHPOu, CP, Casa do Castro, Noceda, Documentos generales, caja 7, n.º 17 para Noceda; y AHUS, PN, Arzúa, leg. 3792, ff. 28r-51v para la Casa de Raíndo.

Tanto los lácteos como los productos cárnicos de origen animal implican un gasto que acostumbra a ser inferior al 4%, aunque se puede llegar a superar dicho listón, tal como acontece en la Casa de doña Nicolasa Saavedra, donde la adquisición de lácteos se sitúa en casi el 6% del gasto en comestibles, o en la Casa de San Fiz durante el quinquenio 1760-1764, ya que aquí la compra de otros alimentos cárnicos supone el 9,1%. Tampoco la compra de productos de origen vegetal (frutas, verduras y legumbres) supone un desembolso importante para la Casa, habida cuenta de que no sobrepasa el 0,6% de todo el presupuesto alimenticio⁶². Este reducido porcentaje de ambas partidas se debe a que el pazo es capaz de autoabastecerse regularmente de la mayor parte de dichos productos agropecuarios que se consumen en la mesa de primera, bien a través de la percepción de rentas, o bien a través del granjeo de las explotaciones agrícolas que se gestionan directamente.

Es la adquisición de los otros productos –esto es: los más exquisitos y elitistas– la que requiere un mayor esfuerzo económico por parte de los hidalgos más acomodados, y que generalmente se adquieren en ocasiones puntuales. El gasto en pescado y marisco se sitúa entre el 8 y el 15% dependiendo de la Casa en que nos fijemos, y sólo el bacalao alcanza el 11,23% del gasto alimenticio total de Raíndo en 1798-1799⁶³. Los dulces presentan porcentajes mayores que se mueven entre el 5,5% de San Fiz en 1760-1764, aunque en 1786-1790 se llega al 10,6%, y casi el 20% en Raíndo. En este apartado destaca de manera especial el chocolate, con un 10% en la casa de doña Nicolasa Saavedra, un 12% en Noceda y un 18,7% en Raíndo, si bien desciende ligeramente en San Fiz para situarse en 5-6%. No obstante, el capítulo en que se suelen concentrar los porcentajes más elevados del gasto alimenticio lo representa la compra de condimentos, con la excepción de Noceda, con valores que se mueven entre el 18 y el 45%; concretamente, la adquisición de aceite y sal, y en menor medida aunque también importante de sebo, absorbe buena parte del capital que destinan estas casas al gasto en comestibles.

Dos factores influyen de manera determinante en la evolución del gasto alimenticio en el transcurso de un año. En primer lugar, el propio ritmo de consumo de la Casa, ya que éste no responde a unas pautas regulares y homogéneas, sino más bien se halla condicionado por las necesidades cotidianas que van surgiendo y que pueden alterar el consumo medio diario. En segundo término, la adquisición de los productos alimenticios de los que la Casa no consigue autoabastecerse, que en ocasiones obliga a realizar desplazamientos hasta aquellos lugares en los que éstos se comercializan, cuando no a encargar su adquisición a intermediarios.

62. Dicha afirmación no incluye, claro está, el gasto en cereales y pan, que sí puede llegar a presentar un porcentaje destacado, tal como sucede en Noceda, en donde representa un 22,13% del gasto alimenticio total entre el 21 de agosto y el 17 de septiembre de 1757; o incluso, valores más bajos, pero superiores al de frutas, verduras y legumbres juntas, como se evidencia San Fiz: 3,7% en 1760-1764 y 4,8% en 1786-1790.

63. De todas las casas hidalgas contempladas, es en la de Xunqueiras donde se aprecia una mayor variedad de pescados consumidos en el pazo: anguilas, atún, bacalao, barbos, besugos, congrio, escabeches, fanecas, pescadas, pulpos, róbalo-robaliza, rodaballos, sardinas. *Cfr.* A. SANTOS IGLESIAS BLANCO, *A Casa de Xunqueiras*, pp. 199-203.

El ritmo de consumo alimenticio en el pazo rural solía aumentar cuando los amos se instalaban en él acompañados de sus familiares y los criados que le servían en su residencia principal, ubicada en un núcleo urbano⁶⁴. El mayordomo de Xunqueiras dejó constancia de este aspecto en las cuentas que elaboró de los gastos en alimentos y en utensilios cotidianos correspondientes a 1734, 1749 y 1771, *en el tiempo que mis amos estuvieron en esta casa*⁶⁵; y aunque el memorial de gastos que se efectuó en Noceda para los meses de agosto y septiembre de 1757, recoge el estipendio procedente de la residencia que poseía esta Casa en Villafranca del Bierzo, tiene su origen en un desplazamiento que realizó el jefe hasta ella, junto con otros parientes y gentes de servicio, con motivo de la enfermedad de su madre⁶⁶. Es entonces cuando se incrementa el consumo de los productos alimenticios más refinados, siendo incluso más evidente si coincide con algún acontecimiento especial. La celebración de la festividad del Carmen en el Pazo de Raíndo en 1800, a la que asistieron los dueños de Casa, se tradujo en un aumento notable en la adquisición de los alimentos más exquisitos que se prolongó hasta diez días después. El 5 de julio se sirvieron 12 pollos, el día 6 un carnero, el día 10 *dos botellas de licor* y un queso, el 11 *medio ziento de aceitunas*, el 13 *dos libras de bizcochos* y *una de azucarillo*, el 14 unas 60 libras de carne de vaca, y finalmente el día 15 otras 19 libras de congrio. Durante esas jornadas se contrató a un músico por 120 rs. para que amenizase el festejo y también fuegos artificiales: *veinte y seis docenas de fuegos, diez y seis de los comunes y diez de luzes, con quatro ruedas*. Más modesta resultó la celebración de la Noche Buena de 1798 en este mismo pazo, si bien fue preciso adquirir *quatro pares de capones* y *seis libras de dulces*⁶⁷.

Un entierro y las honras fúnebres de un miembro de la Casa también podían originar un aumento considerable del consumo alimenticio⁶⁸. Así, a lo largo de los dos días que duraron las exequias celebradas en 1804 en memoria del hidalgo don Francisco Sánchez Vilamarín, dueño de la Casa de Soutelo –comarca de Ourense–, se consumieron las 42 libras de tocino que estaban almacenadas en la despensa del pazo, y fue preciso comprar 64 libras de carne vacuna, 115 rs. de pan de trigo, 28 rs. de anguilas y 10 rs. más *de especias // para sazonar las mismas* para la jornada del entierro. Para el día de las honras se compraron otras 30 libras de carne de vaca, 50 rs. de pan de trigo, 30 rs. *de pollos para un guisado*, 40 rs. *de pescado fresco*, 16 rs. *de angulas*, dos libras de chocolate y otras dos de bizcochos,

64. P. SAAVEDRA FERNÁNDEZ. “La vida en los pazos gallegos”, p. 311, notas 55 y 56.

65. A. SANTOS IGLESIAS BLANCO, *A Casa de Xunqueiras*, p. 199.

66. AHPOu, CP, Casa do Castro, Noceda, Documentos generales, caja 7, n.º 17.

67. En el Pazo de Oca también se constatan estos incrementos en el gasto alimenticio coincidiendo con la celebración de alguna festividad religiosa, en este caso concreto el día de San Antonio. En 1796, se compró 1 vaca, 1 ternera, 3 carneros, 1 cabrito, 2 corderos, 24,5 pares de pollos, 14,5 kg. de manteca, huevos y nueces; en 1797: 2 vacas, 1 ternera, 92 pares de pollos, 5,5 gallinas y 1 marranilla. Cfr. P. SAAVEDRA FERNÁNDEZ. “La vida en los pazos gallegos”, p. 311.

68. Tal como sucedió en la Casa de Xunqueiras en los años 1734 y 1749. Cfr. A. SANTOS IGLESIAS BLANCO, *A Casa de Xunqueiras*, p. 199.

14 rs. *de azúcar y otras especies, un queso de Flandes y nueve quartillos menos quarta de aceyte*⁶⁹.

Cuanto mayor fuese el número de comensales, mayor resultaba la cantidad que había que emplear en la adquisición de alimentos. En la residencia de los señores de Noceda en Villafranca del Bierzo, se hizo un gasto medio diario de 29,43 rs. entre el 21 de agosto y el 17 de septiembre de 1757, pero tan sólo en cinco días éste estuvo comprendido entre 25 y 35 rs., durante otros dos se superó ligeramente dicha cantidad, en otros cuatro se duplicó y en 18 más resultó algo menor. Estas oscilaciones no sólo se relacionan con el precio de los productos adquiridos específicamente para cada jornada, sino también con el número de individuos que se alimentan durante esos mismos días en dicha residencia tanto en la mesa de primera como en la de segunda: 11 comensales en la cena del día 20 de agosto, 15 en la comida del día 21, 13 en la cena de esa misma jornada, 17 durante el día 22, 15 entre los días 23 y 29, ambos inclusive, 16 entre los días 30 de agosto y 1 de septiembre inclusive, 18 entre los días 2 y 4 de septiembre, 16 desde el 4 hasta el 7, y 15 entre el 8 y el 17. El número medio de comensales resultante es de 15 por jornada, pero esta cantidad varía cada 2,41 días, provocando alteraciones en el consumo alimenticio diario.

En otras ocasiones, dicho incremento tiene su origen en regalos que se hacen a visitas a las que se pretende agasajar con el objeto conseguir favores. Un ejemplo de ello lo tenemos en el administrador del conde de Amarante en su Casa de Sober, quien agasajó en 1780 a un relator y a un alabardero de la Real Audiencia con 34 productos alimenticios distintos por valor de más de 4.000 rs., entre los cuales se encuentran, por ejemplo, 18 pares de capones, 6 barriles de ostras, 7 empanadas de angulas, 48 libras de merluza, 1 queso de Flandes, 6 cajas de dulces o 2 botellas de vino de Montilla, entre otros comestibles⁷⁰.

Los trabajos que se realizan en el pazo –relacionados con el cuidado de la explotación agrícola que se gestiona directamente–, la transformación de los recursos agropecuarios que éste genera, el arreglo y adecentamiento del edificio principal y sus dependencias, cuando no del muro de alguna finca, o la elaboración de prendas de vestir⁷¹, implicaban la contratación de asalariados eventuales a los que se les asigna una ración alimenticia que, sumada a las de los domésticos fijos que sirven a diario en el pazo, contribuía a incrementar el consumo de comestibles. En el Pazo de Oca se dio de comer a finales de siglo a costureras, arrieros de vino y mujeres contratadas para la matanza⁷². La cosecha durante los meses de verano y la preparación de las tierras de labor para la siembra del cereal de invierno, también se traducen en Raíndo en aumentos estacionales del consumo alimenticio en 1798-1800⁷³. Para el cuidado de los viñedos que poseían los marqueses de Viance en la Casa de Outarelo –comarca de Valdeorras–, el mayordomo debía suministrar

69. Archivo de la Casa de Souto de Rei, caja 5, s. n.

70. Cfr. P. SAAVEDRA FERNÁNDEZ. *La vida cotidiana*, p. 147.

71. A. PRESEDO GARAZO. “O luxo na fidalguía galega”, pp. 188-191.

72. P. SAAVEDRA FERNÁNDEZ. “La vida en los pazos gallegos”, p. 311.

73. A. PRESEDO GARAZO. “O Luxo na fidalguía galega”, pp. 188-190.

en la segunda mitad de la centuria tres cuartillos de vino diarios a cada jornalero que podaba y enrodrigaba las viñas en los meses de enero y febrero, una cuarta de vino a cada seis jornaleros que cavasen las viñas en abril y mayo; y en septiembre, *a los bendimiadores se les da de comer en el patio caldo de berdurax, o calavaza con azeite de las ezes a la mañana, medio día y noche, y cada vez un cortezo de pan que pese treze onzas, y si hai sardinas se les da una a cada uno a real al día, y ni se les da carne, ni bino ni cama*, y a los dos mozos encargados de pisar la uva *se les da de comer en la antecocina, y a la comida y cena se les da una cortada de carne o un par de sardinas y tres cuartillos de bino a cada uno, repartido en todo el día*⁷⁴.

El gasto alimenticio está muy condicionado, por tanto, por las idas y venidas del amo y su familia al pazo y por el ritmo de las diferentes actividades que se llevan a cabo en dichas residencias a lo largo del año. Para adquirir algunos de los comestibles más exquisitos, era preciso que el hidalgo o sus mayordomos se desplazasen hasta aquellas localidades en las que éstos se comercializaban; cuando no, que encomendasen su compra a intermediarios o a pequeños ultramarinos en las que se solían despachar estos productos, y que luego era preciso pasar a recoger. Entre los registros de pagos y encargos asentados en el libro de caja del hidalgo don Blas María Rubiños, referido al ultramarinos que poseía en la villa de Vilanova de Lourenzán –actual provincia de Lugo–, aparece un asiento de 17,25 libras de congrio por valor de 16,23 rs. que le había encargado en 1796 otro hidalgo llamado don Blas de Silva, residente en la villa de Vilalba, a unos 40 kms. de distancia⁷⁵. En la Casa de Noceda se encargó sucesivamente la adquisición de 260,7 rs. de bizcochos en 1753, 40 rs. de bacalao en 1763 y 27,5 rs. de *22 libras de tocino gallegas* en 1769⁷⁶. En otras ocasiones eran los propios mayordomos los que enviaban a las residencias principales de sus señores productos ingresados o adquiridos en sus mayordomías⁷⁷.

Esta adquisición de los comestibles consumidos en las Casas de la elite hidalga llegó a representar un porcentaje elevado en la distribución del gasto monetario anual en sus pazos. En Oca se situó en el primer puesto con el 20,8% en 1745 y el 24,5% en 1797, y también en Raíndo con el 52,7% en 1798-1800⁷⁸. Pero este alto gasto alimenticio reflejaba perfectamente la época de esplendor que todavía estaban viviendo a finales del siglo XVIII los hidalgos gallegos que disponían de mayores ingresos, poco antes de encarar la crisis del Antiguo Régimen.

Fecha de recepción del artículo: abril 2012

Fecha de aceptación y versión final: septiembre 2012

74. AHPOu, CP, Casa do Castro, Outarelo, Documentos generales, caja 79, n.º 117.

75. ACM, Pardo Montenegro, leg. 15, Libro de caja de don Blas María Rubiños, f. 23r.

76. AHPOu, CP, Casa do Castro, Noceda, Documentos generales, caja 7, n.º 16.

77. P. SAAVEDRA FERNÁNDEZ. *La vida cotidiana*, p. 140.

78. P. SAAVEDRA FERNÁNDEZ. “La vida en los pazos gallegos”, pp. 306 y 309, Cuadros 3 y 4; y A. PRESEDO GARAZO. “Los hábitos alimenticios”, p. 99, Tabla 5.

