LOS HÁBITOS ALIMENTICIOS DE LA NOBLEZA PROVINCIAL GALLEGA A FINALES DEL ANTIGUO RÉGIMEN

Antonio Presedo Garazo

Breve reflexión introductoria[1]

El estudio de la Historia de la alimentación en Galicia ha sido objeto de un gran interés por parte de la comunidad científica gallega durante la última década del pasado siglo XX,[2] aunque resulta de rigor señalar que dicha temática ya había sido introducida en el panorama historiográfico gallego, algunos años antes, por los modernistas de la Universidad de Santiago de Compostela.[3] En los diversos estudios y ensayos que configuran esta trayectoria investigadora se ha dado prioridad al análisis pormenorizado de la alimentación dentro de un contexto temático amplio, en el que se ha podido valorar el consumo alimenticio y de aspectos culinarios, dietéticos y nutricionales, empleando fundamentalmente series estadísticas elaboradas a partir de muestreos de inventarios *post-mortem*[4] y contabilidades privadas.[5]

La monotonía dietética y la falta de alimentos que sufrían la mayor parte de los estómagos campesinos habían puesto a la población en un estado generalizado de malnutrición.[6] En palabras de Pegerto Saavedra Fernández:

> El estómago del campesino se ha comparado a veces a un acordeón, porque se estiraba o encogía con facilidad: en los meses siguientes a la maja, las raciones de pan podían ser relativamente abundantes; cuando se acercaba la primavera en muchas casas las arcas quedaban vacías y para cocer era preciso buscar grano fiado.[7]

Este panorama era incluso peor en ciertas comarcas de la Galicia interior y oriental, como por ejemplo en la provincia de Lugo en conjunto, donde las gramíneas de menor valor energético aún desempeñaban un papel relevante en la dieta campesina.[8] En el territorio comprendido por el estado nobiliario de Monterrei, en el extremo nororiental de la provincia de Ourense, la población también se conformaba habitualmente con una alimentación muy justa, tal como se deduce de la descripción que hizo de dicho estado el clérigo D. Pedro González de Ulloa, en 1777:

> Entenderáse acaso que el pan les llega, aunque no les sobre. Pues sépase que hay muchísimos que estando en afán continuo trabajando todo el año por este preciso y precioso alimento, como los chinos de Cantón por un puñado de arroz, llega el tiempo de sembrar y no tienen un celemín de grano. No se me pregunte la causa, pues ni tengo lengua para decirla ni ojos para llorarla[9].

Frente a las modestas despensas campesinas, tanto el clero como la nobleza

Instituto de Estudios Gallegos "Padre Sarmiento" (CSIC-Xunta de Galicia).

PENÉLOPE, N.º 29, 2003, pp. 83-107

provincial ofrecían una imagen bien distinta, al disponer de una alimentación más variada y rica. Debido a su condición de rentistas percibían productos agrícolas y animales a través del cobro de la renta territorial y señorial,[10] y asimismo su liquidez económica — siempre muy condicionada por el cobro de la renta campesina[11] — les permitía acometer regularmente la adquisición de productos alimenticios.[12] Sus despensas y bodegas no sólo estaban bien pertrechadas, sino que daban cabida a una considerable variedad de productos culinarios, algunos de los cuales procedían de ámbitos geográficos distantes del reino de Galicia, con los cuales se habrían de elaborar los alimentos cotidianos, además de las pitanzas que se llegasen a organizar eventualmente coincidiendo con la celebración de alguna festividad o acontecimiento especiales.[13] En lo que respecta al clero regular, Mª. C. Burgo López demostró, a partir del análisis del consumo alimenticio del cenobio femenino de San Paio de Antealtares, de Santiago de Compostela, que dicha comunidad tenía asignada una cuota alimenticia compuesta, principalmente, por pan, carne de cordero y gallina, aceite, pescado, verdura, fruta y especias; es decir, productos que en su mayoría eran adquiridos previamente para proceder a su posterior elaboración, y cuya compra llegó a representar entre el 40 y el 50 % de los ingresos ordinarios de dicha institución durante los siglos XVII y XVIII.[14]

Evidentemente, aquellas casas de la nobleza provincial que contaban con mejores ingresos anuales también presentaban unas despensas bien provistas de productos alimenticios en sus distintas residencias, así fuesen rurales o urbanas. A partir de los escasos ejemplos estudiados hasta hoy, ha sido posible llegar a la conclusión de que el gasto alimenticio desempeñó, para este sector nobiliario aventajado, un lastre considerable en una doble vertiente, sobre todo en momentos ya avanzados del Antiguo Régimen.[15] En primer lugar, la simple adquisición de los productos que luego eran transformados en las estancias dedicadas *ex profeso* a la preparación de los alimentos — nos referimos, claro está, a las cocinas, hornos y cuartos de chimeneas — podría llegar a suponer un estipendio considerable, puesto que se trata de productos a los que se accedía a través del mercado y no del cobro de rentas en especie, ora vegetal, ora animal. Este gasto podía experimentar un incremento, además, coincidiendo con actividades y eventos específicos que pudiesen llegar a alterar circunstancialmente la cotidianeidad particular de la casa. La visita de algún pariente o conocido y la organización de una celebración obligaban a hacer frente a un desembolso no necesariamente contemplado en principio en el gasto ordinario, del cual tenía que dar cuentas — sobre todo en las casas rentistas más acaudaladas — un mayordomo. Una segunda circunstancia resultaba igualmente gravosa: una vez que la casa nobiliaria había integrado en su propia dinámica a un elevado número de individuos, tanto familiares como una amplia variedad de asalariados, estaba obligada a correr con el gasto derivado de la correspondiente ración alimenticia diaria asignada a cada uno de ellos,[16] máxime si tenemos en cuenta que era habitual que, en el momento en que un/a criado/a entraba a servir en un/a casa/pazo, el "amo" o "señor" se comprometiese a soportar los gastos de derivados de su manutención y vestimentas, que posteriormente se habrían de descontar de la soldada previamente concertada.[17] Por este motivo, las casas hidalgas gallegas se convirtieron desde pronto en importantes centros de consumo, tal como

destacó el Prof. Pegerto Saavedra Fernández al referirse a la antigua provincia de Mondoñedo.[18]

En este estudio nos hemos propuesto abordar, precisamente, los hábitos alimenticios de este último estamento privilegiado, para determinar cuáles fueron los productos consumidos diariamente en sus residencias privadas, y averiguar cómo influyó su adquisición en la evolución del gasto ordinario de la casa. Para ello, nos hemos situado en un momento histórico en el que se está produciendo un intenso proceso de urbanización en el seno de este colectivo, caracterizado por una gran inversión en productos de lujo (adquisición de arte mueble, consolidación de pequeñas bibliotecas y colecciones de láminas, restauración — cuando no, reconstrucción — arquitectónica de sus residencias...) por parte de las casas que habían sido capaces de acumular en los siglos precedentes unos ingresos en renta superiores a 200 SL. anuales. Tanto en la segunda mitad del siglo XVIII como en las primeras décadas del XIX, antes que se pongan en marcha las primeras medidas económicas liberales que liquidarán la propiedad vinculada, nos encontramos a estos poderosos rentistas laicos invirtiendo en lujo y en arte, costeando un estilo de vida inimaginable apenas cien anos atrás, debido al gran esfuerzo que había supuesto entonces la consolidación y la expansión patrimoniales.[19] Este claro interés por financiar un estilo de vida más ostentoso coincide, además, a mediados del XVIII, con un momento de transformación de los roles sociales tradicionalmente aceptados en la sociedad gallega tardofeudal, de tal modo que ya no es tan idóneo ser noble como el hecho de vivir noblemente, tal como ha sugerido el Prof. Antonio Eiras Roel.[20] Así, este incremento del consumo ostentoso habría funcionado, en la práctica, como una estrategia de distinción — e incluso de equiparación — social en la competición simbólica por la jerarquización social que habrían protagonizado los sectores sociales más relevantes de la sociedad gallega de entonces.[21] Y es justo en este contexto concreto, en el que la "cultura de las apariencias"[22] está llamada a desempeñar un papel cada vez más importante en la jerarquización social, en el que hemos encuadrado la presente reflexión sobre el consumo alimenticio en la nobleza provincial gallega.[23]

Nuestra hipótesis de trabajo parte, pues, de este proceso sociológico de fondo que afecta directamente al ritmo consumista del propio sector social que nos ocupa. A fin de cuentas, esta inversión mayor en lujo por parte del grupo coincide, en el tiempo, con un aumento en el gasto suntuoso por parte de las clases dominantes de la sociedad gallega, en su afán de poder llevar un ritmo de vida cada vez más lujoso sin necesidad de formar parte del estamento nobiliario.

Composición de la dieta hidalga

Nuestro análisis sobre el consumo alimenticio de la nobleza provincial gallega se basa en dos niveles complementarios. En primer lugar, examinaremos minuciosamente el contenido de las despensas en las que se almacenan los principales productos que serán digeridos por las "personas a alimentar" que coinciden en el pazo. Comprobaremos, así, cuáles son los alimentos vegetales y animales que se

preparan más regularmente en las cocinas palaciegas para delimitar unas pautas comunes de comportamiento. Una vez examinada esta cuestión, procederemos a valorar, a continuación, la composición de la dieta a partir de las contabilidades procedentes de dos importantes casas rentistas para las que se conserva documentación administrativa bastante exhaustiva y completa en este sentido: Noceda e Raíndo.[24]

Despensas y productos alimenticios almacenados

Generalmente, el monto principal de productos alimenticios que se almacenan en los pazos rurales gallegos tiende a ubicarse en las dependencias destinadas a las actividades agrícolas. Éstas se encuentran en estancias situadas en un nivel inferior al espacio habitacional de la casa, e incluso en edificaciones próximas al edificio principal no necesariamente anejas: hórreos y bodegas.[25] Es aquí donde se depositan y guardan los diversos productos procedentes del cobro de las rentas agrícolas, fundamentalmente cereales panificables y vino, y también donde se ponen a cobijo los aperos de labranza destinados a la exploración agrícola aneja al propio pazo. Algunos ejemplos concretos pueden servir para ilustrar mejor esta cuestión. Así, según el inventario *post-mortem* de D. Nicolás Giráldez Ordóñez, señor de la Casa y del coto de Oíns, redactado en 1769, entre los bienes que había en el Pazo de Oíns, en el interior de la actual provincia de A Coruña, se hace mención a cereales panificables y 8,32 Hls. de vino procedentes de dos comarcas vitivinícolas gallegas distantes de esta residencia, concretamente: *"un tonel de vino blanco del Ribeiro que tendera quatro moyos* [y además] *otra pipa con bino blanco de la Ulla con doze cañados"*.[26] Un poco más al norte — en la Mariña luguesa — y más tardíamente — en 1815 — podemos citar la despensa de la Casa de Rañal, perteneciente al hidalgo D. José Elías Parga, donde encontramos almacenados 4,80 Hls. de trigo, 13, 71 Hls. de centeno y 10,19 Hls. de vino.[27]

Estos productos aparecen asentados en partidas de bienes no necesariamente referidas a rentas cobrables por la casa, sino más bien junto a otros productos alimenticios, normalmente cárnicos; es decir, se trata de gramíneas panificables y vino cuya finalidad es el consumo dentro del propio pazo y que, por tanto, han sido excluidos de la comercialización. De hecho, en Rañal también se habían apilado legumbres — habas —, del mismo modo que en la Casa de Vilamartín, en la Terra Cha (en el extremo noroccidental de la actual provincia de Lugo), en donde había medio hectolitro de habas y garbanzos en 1839.[28]

Estas dependencias agrícolas albergan además parte del ganado que será sacrificado para su posterior consumo. Nos referimos, evidentemente, al ganado vacuno y porcino parcialmente estabulados, que constituyen la principal fuente de carne de las raciones servidas en el pazo. Tal como especifica el mayordomo de la Casa de Noceda, en la Sierra de O Cebreiro, en la franja oriental de la actual provincia de Lugo, esta casa disponía en 1775 de un castañal próximo al pazo *"que sirbe para los sevones de casa que se acostumbran a criar en cada un año"*.[29] También había en Rañal en 1815 en las dependencias anejas al edificio *"Un cerdoso para matar en esta primera sazon"*. Junto a estos animales nos encontramos con otras carnes que ya han

sido objeto de una preparación específica — generalmente ahumadas y saladas — para garantizar su mejor conservación. Sin ir más lejos, en este último pazo señalado había en su despensa *"Un tocino con su jamón. Cuatro lenguas de baca y dos de cerdo. Dos lacones con dos uñas, y una orella"*, e incluso otros productos de origen animal empleados en la condimentación y con gran valor energético: *"Diez libras de sebo.* [y] *Once quartillos de manteca"*.[30]

En las estancias habitacionales de las residencias nobiliarias, generalmente ubicadas en un nivel superior al de las dependencias agrícolas y donde los dueños de casa desarrollan parte de sus actividades relacionadas con el ámbito de la sociabilidad, también nos encontramos con alimentos más refinados almacenados en ciertas habitaciones, aunque siempre en menor cantidad que los que aparecen en las dependencias agrícolas. Tanto en las cocinas como en los cuartos con chimenea en los que se preparan los alimentos para su consumo posterior, se almacenan algunos productos culinarios aún sin cocinar, de los cuales darán cuenta, en breve, los diversos individuos a alimentar que pululan a diario por el pazo por motivos diversos. Así, en la cocina de la residencia que poseían en la ciudad de Mondoñedo los Varela Verdes Montenegro, dueños de la Casa de Goldeiros, había a mediados del siglo XVIII — más exactamente en 1746 — *"nueve tocinos* [y] *quattro quarttos de zezina"* además de *"algunas menudencias y cosas comestibles que se ban gastando"*, entre los cuales se destacan el chocolate, la manteca, y algo de trigo y vino.[31] En el palacete que poseen los Pardo Montenegro en la villa de Vilalba volvemos a encontrarnos, nuevamente, con chocolate, además de azúcar y queso.[32]

Los alimentos almacenados en las despensas nobiliarias gallegas contienen, pues, un alto valor energético y proteico, bien sea a través de los cereales que serán transformados en pan, o bien de la carne vacuna y porcina — ya fuese embutida, salada o en canal —, e incluso a través de la presencia de leguminosas, productos lácteos, vino y chocolate.

Sin embargo, todos estos productos alimenticios señalados en los inventarios *post-mortem* tienen en común una característica que distorsiona en gran medida la composición real de la alimentación cotidiana de la hidalguía gallega, ya que éstos tan sólo hacen referencia a productos no necesariamente perecederos, pero cuya conservación es más duradera que la de otros, como por ejemplo los huevos o la fruta. En efecto, estos recuentos nos indican una parte importante de la dieta, pero no la dieta completa. En la misma comarca de la Terra de Cha donde se encuentra el Pazo de Vilamartín, entre la correspondencia que envió D. José Abreu al señor D. Juan Pardo de Guevara y Vaamonde — dueño da Casa de Taboi-, dicho apoderado aconseja a su señor, en una carta remitida al pazo el 10-IX-1824 que haga *"un lugar para las peras y ubas que estaba presto a enviarle"*.[33] Se concumían, pues, ciertos alimentos que, debido a su caducidad más inmediata, raramente eran asentados en los inventarios patrimoniales, lo cual no quiere decir que no fuesen degustados entre quienes residían, o simplemente estaban de paso, en las residencias hidalgas.

Para superar este obstáculo informativo es preciso que nos fijemos en otra tipología documental más concisa y completa, como de hecho lo son los memoriales de gastos incluidos en la documentación administrativa de la casa. La información de que disponemos para la Casa-Torre de Raíndo durante el trienio 1798-1800

ofrece suficientes pistas sobre una dieta más variada y equilibrada en la cual la carne vacuna continúa ocupando un puesto predominante, tanto en lo que se refiere al consumo como al gasto, pero también aparecen representados el pescado marino — bacalao y sardina — la carne de carnero, productos complementarios como el aceite y los huevos, y otras viandas más refinadas que se sirven en ocasiones especiales entre ciertas visitas de calidad que el dueño de casa considera oportuno "mimar" — quesos de importación, chocolate, dulces, aceitunas....[34] Los datos relativos al consumo diario de la Casa de Noceda para un poco antes, exactamente durante el mes de agosto-septiembre de 1757, también evidencian esta misma pauta: aunque la carne de vacuno es el principal produto alimenticio consumido, aparecen, una vez más, la carne de carnero, pescado — en este caso de agua dulce: trucha-, huevos, fruta, chocolate, bizcochos, leche, arroz, legumbres y perdices.[35]

Junto a la carne vacuna y el pan, se destaca otro producto más fácilmente digerible y similar valor calórico, como lo es el pescado en sus dos variantes de agua dulce y salada, al cual hemos de añadir aún otras carnes más refinados — de ave y de ovino — y algunos postres como la fruta y los bizcochos. Una dieta variada en productos alimenticios cuya composición se aleja considerablemente, por tanto, de la monótona alimentación del campesino medio.[36]

Consumo diario, mensual y anual

Para valorar el consumo alimenticio diario dentro del pazo, nos hemos basado en los datos procedentes de Noceda y Raíndo. En el caso concreto de Raíndo, perteneciente a la familia Porras, la información de que disponemos resulta ciertamente óptima, puesto que las cuentas dejadas por el mayordomo de la casa, D. Ramón Couceiro Mariño, comprenden el último trienio del siglo XVIII al completo, excepto los últimos cuatro meses del año 1800.[37] El gran detallismo de los asientos comprendidos en las cuentas que, él mismo realizó, nos permitieron reconstruir con precisión la estructura del consumo alimenticio diario, mensual y anual en el pazo durante un período de tiempo bastante amplio (tabla 1).[38]

Durante dicho trienio, fueron consumidas anualmente de media en Raíndo unas 1.928,50 libras de carne de vacuno,[39] además de 9,30 arrobas de bacalao y 2.200 sardinas, a las que hemos de añadir otros productos menos frecuentes — aunque no por eso menos relevantes — en la composición de la dieta: 8,33 arrobas de aceite, 2,75 carneros y una cantidad no determinada de huevos superior a dos centenas.[40] No obstante, este consumo medio teórico no se traduce, en la práctica, en una cantidad regular que se repite indistintamente de un año para otro, y más bien todo parece indicar que el consumo alimenticio se incrementa o disminuye en función del gasto extraordinario que se pueda llegar a generar en el pazo como consecuencia de la celebración de algún evento extraordinario. Por ejemplo, coincidiendo con la celebración de la fiesta de Nochebuena de 1798 y con la festividad del Carmen en 1800, fue preciso adquirir productos más refinados que los que se servían habitualmente.[41] Por esta razón, del mismo modo que el consumo ordinario medio teórico osciló a lo largo de dicho trienio, las anotaciones dejadas por el mayordomo también nos han permitido comprobar que se produjeron incrementos en dicha media

Tabla 1 Consumo alimenticio de la Casa-Torre de Raíndo en 1798-1800, a partir de los principales productos consumidos

Año	Mes	Bacalao (arrobas)	Vaca (libras)	Aceite (arrobas)	Carneros (unidades)	Sardinas (unidades)	Huevos (unidades)
1798	Enero	1,00	150,00	1,00	1,00	-	-
	Febrero	0,50	150,00	-	1,00	200	-
	Marzo	3,32	42,00	0,84	-	-	48
	Abril	-	46,00	-	-	-	-
	Mayo	1,00	43,00	-	-	-	-
	Junio	-	83,00	-	-	-	-
	Julio	-	79,00	0,26	-	150	-
	Agosto	-	65,00	-	0,50	250	-
	Septiembre	1,00	213,00	-	-	450	-
	Octubre	-	331,00	0,76	1,00	100	-
	Noviembre	1,00	251,00	1,00	-	300	?
	Diciembre	1,50	229,00	1,00	-	300	?
Total anual		8,32	1.682,00	5,86	3,50	1.750	48 + ?
1799	Enero	1,12	205,00	2,50	1,00	300	?
	Febrero	3,00	135,00	0,80	-	600	?
	Marzo	1,00	136,00	1,10	-	400	-
	Abril	1,00	168,00	1,00	-	-	-
	Mayo	-	180,00	1,00	-	300	-
	Junio	-	107,00	0,40	1,00	100	-
	Julio	-	137,00	1,00	-	100	-
	Agosto	0,56	242,00	-	-	250	-
	Septiembre	2,00	195,00	1,00	-	400	-
	Octubre	0,60	289,00	-	-	-	-
	Noviembre	-	201,00	-	-	100	-
	Diciembre	1,00	180,00	2,00	-	100	?
Total anual		10,28	2.175,00	10,80	2,00	2.650	?
1800	Enero	-	156,00	0,50	-	-	-
	Febrero	1,20	139,00	-	-	-	200
	Marzo	1,00	132,00	0,80	-	-	-
	Abril	-	130,00	1,00	-	200	-
	Mayo	1,00	185,00	-	-	-	-
	Junio	-	153,00	0,50	-	100	-
	Julio	-	246,00	1,00	1,00	200	-
	Agosto	-	216,00	-	-	200	-
Total anual		3,20	1.357,00	3,80	1,00	700	200

Fuente: Elaboración propia a partir de AHUS, PN, Arzúa, leg. 3791, ff.28 sigs.

del orden del 12,75% en el consumo de la carne vacuna, del 16,12% en el del bacalao y del 19,36% en el de las sardinas debido a las celebraciones organizadas en el pazo.

Asimismo, la composición de la dieta alimenticia varía de un mes para otro a lo largo del año. Fijémonos, brevemente, en la evolución del consumo anual de algunos productos concretos en 1798 y 1800. El bacalao es consumido preferentemente durante el primer semestre del año: en 1798 se consume entonces cerca del 60,95% anual, y en 1800 la totalidad de que tenemos noticia.[42] Con el consumo de sardinas sucede exactamente lo contrario: son comidas en su mayoría a lo largo del segundo semestre: un 80% en 1798 y un 57,14% en 1800. En el caso de la carne de carnero, las oscilaciones son incluso mayores: aunque tanto en 1798 como en 1799

se consume un carnero en el mes de enero, en 1800 éste es consumido en julio; y a su vez, en 1798 se consumen dos unidades y media más, exactamente en febrero, agosto y octubre, mientras que en 1799 tan sólo otra más en junio. El propio consumo de carne vacuna parece estar sujeta a estas oscilaciones rítmicas que se producen durante el año: en 1798 disminuye entre los meses de marzo y agosto inclusive, en 1799 lo hace nuevamente en febrero, marzo, junio y julio, y en 1800 en el trimestre de febrero-abril; esto es, se reduce su consumo durante algunos meses del primer semestre del año, del mismo modo que sucede con el bacalo.

Por tanto, para determinar la cantidad media de alimentos que son ingeridos a diario por las diversas "personas a alimentar" que coinciden en el pazo por razones muy diversas, es preciso tener en cuenta que dicha cantidad experimenta regularmente oscilaciones en función del año y del mes de que se trate. La simple relación de los productos adquiridos para la celebración de la fiesta del Carmen en 1800, a la que asistieron los dueños de casa, confirma dicha hipótesis: el día 5 de julio se sirvieron excepcionalmente 12 pollos, el día 6 un carnero, el día 10 *"dos botellas de licor"* y un queso, al día siguiente *"medio ziento de aceitunas"*, el 13 *"dos libras de bizcochos y una de azucarillo"*, el 14 unas 60 libras de carne de vaca, y 19 libras de congrio el día 15.

Aunque algo más modesta, para la celebración de la Nochebuena de 1798 fue necesario adquirir en Raíndo *"quatro pares de capones"* y *"seis libras de dulces"*. Para 1827 y para esa misma festividad, también tenemos noticia de los productos que, con toda seguridad, fueron servidos en la Casa de Taboi. En una carta enviada por el administrador D. José Abreu al señor D. Juan María Pardo de Guevara y Vaamonde el 10 de diciembre de ese mismo año, aparece un recibo por valor de 365 rs. en el que se detalla la adquisición de bacalao, repollo, arroz, azúcar y canela que habrían sido enviados a Taboi.[43]

Incluso la celebración del entierro y las honras fúnebres de un miembro destacado de la casa podía originar un aumento considerable del consumo alimenticio medio. Un ejemplo muy ilustrativo al respecto lo tenemos en las exequias celebradas en 1804 en memoria del hidalgo orensano D. Francisco Sánchez Vilamarín, dueño de la Casa de Soutelo. Durante dos días se consumieron las 42 libras de tocino que se encontraban almacenadas en la despensa del pazo, e incluso fue preciso adquirir para el día del entierro otras 64 libras más de carne vacuna, 115 rs. de pan de trigo, 28 rs. de anguilas y 10 rs. más *"de especias // para sazonar las mismas"* ; además, el día de las honras fúnebres fueron adquiridas 30 libras de carne vacuna, 50 rs. de pan de tigo, 30 rs. *"de pollos para un guisado"*, 40 rs. *"de pescado fresco"*, 16 rs. *"de angulas"*, dos libras de chocolate, otras dos de bizcochos, 14 rs. de *"de azucar y otras especies"*, *"un queso de Flandes"* y *"nueve quartillos menos quarta de aceyte"*.[44]

A la vista de estos datos, no podemos afirmar categóricamente que haya podido existir una cantidad fija y regular de alimentos asignada a diario a los hipotéticos comensales que coincidieron en el Pazo de Raíndo a finales del siglo XVIII, ya que ésta dependía del número de concurrentes y de la ocasión, lo cual no se contradice en absoluto con el hecho de que hubiese ciertas pautas concretas relativas a la preferencia por tal o cual producto dependiendo de la época del año. Teniendo en cuenta este aspecto, y condicionados por el hecho de que la fuente en que nos

Tabla 2 Consumo alimenticio de la Casa de Noceda durante el mes de agosto-septiembre de 1757, a partir de los principales productos consumidos

Mes	Día	Trucha (libras)	Vaca (libras)	Vino (cañadas)[46]	Carneros (libras)	Huevos (unidades)
Agosto	21	7,50	5,00	3,00	3,50	-
	22	29,50	5,00	6,00	6,00	-
	23	-	-	0,75	-	24 + ?
	24	-	8,00	2,50	4,00	-
	25	-	5,00	-	2,00	-
	26	2,00	-	0,50	-	30
	27	-	6,00	-	-	-
	28	-	8,00	0,75	-	-
	29	4,00	8,00	-	0,37	-
	30	-	6,00	0,25	-	24
	31	-	8,00	1,50	4,00	-
Septiembre	1	-	11,00	3,00	2,00	-
	2	3,00	-	10,50	1,50	26
	3	-	12,00	0,50	4,00	-
	4	7,00	8,00	0,50	4,50	-
	5	-	15,00	0,25	4,00	-
	6	-	5,00	0,75	5,00	-
	7	-	8,00	0,25	5,50	-
	8	4,00	5,00	6,00	2,00	24
	9	-	-	0,25	-	12
	10	5,00	4,00	-	3,50	-
	11	-	4,00	0,50	4,50	-
	12	2,00	4,00	0,25	3,00	-
	13	-	3,00	1,50	4,00	-
	14	-	6,00	1,25	4,00	-
	15	2,50	3,00	0,75	6,00	-
	16	6,25	-	0,50	-	-
	17	-	8,00	1,75	6,50	-
Total mes		72,75	155,00	43,75	79,87	140

Fuente: Elaboración propia a partir de AHPOu, CP, Casa do Castro, Noceda, Documentos generales, caja 7, n.º

hemos basado es la relación de alimentos adquiridos por el mayordomo D. Ramón Couceiro Mariño a lo largo de estos tres años — puesto que desconocemos los productos agropecuarios procedentes de la explotación agrícola aneja al pazo, entre los cuales figuraría seguramente el vino-,[45] el consumo diario teórico estaría compuesto por: casi tres kilogramas de carne de vacuno (exactamente 2,74 Kg), acompañados esporádicamente de algún cabrito o carnero, o bien de pescado marino (0,50 Kg de bacalao diario y 12 sardinas cada dos días). También se serviría pan, legumbres y fruta procedentes de las tierras trabajadas directamente por los caseros del pazo.

La extrapolación que podemos hacer a partir de la Casa de Noceda se basa en las anotaciones manuscritas de los distintos gastos que tuvo D. Pedro Luis de Ulloa Miranda — señor de la casa y del coto del mismo nombre — durante el mes que transcurrió entre el domingo 21 de agosto y el sábado 17 de septiembre del año de 1757, coincidiendo con su estadía en la villa de Villafranca del Bierzo, debido a un agravamiento de la enfermedad de su madre, Da. María Luisa Noguerol Somoza.[47]

Es, por tanto, una fuente menos precisa para el cálculo del consumo medio cotidiano que la que hemos empleado para Raíndo, en la medida en que fue elaborada coincidiendo con una situación extraordinaria dentro de la propia dinámica cotidiana de la casa, como de hecho lo es la enfermedad de un individuo que ocupa un puesto destacado en la estructura de la misma, y que provocó un aumento de considerable de las visitas que acudieron a dicha residencia, y consiguientemente un incremento del consumo alimenticio. Nuevamente se confirma la hipótesis enunciada unas líneas arriba puesto que existe un aumento del consumo alimenticio coincidiendo con un acontecimiento no previsto inicialmente por los dueños, e incluso los administradores, de la casa. Así, hemos constatado un aumento en el consumo de dulces a lo largo de estos 28 días con una media teórica de 1/2 kilogramo diario (0,26 Kg de chocolate, 0,10 Kg de bizcochos y 0,07 Kg de azúcar), a los cuales debemos añadir, además, una docena de panecillos de trigo; sin olvidar otros productos que se sirven más esporádicamente a la enferma: leche, arroz, legumbres y perdices.

Pero junto a estos productos alimenticios de evidente finalidad terapéutica, aparecen entre las diversas anotaciones dejadas por el señor de la casa, otros alimentos destinados al consumo de quienes acudieren a visitar y a acompañar a la enferma Da. Luisa (tabla 2). Entre éstos aparece destacada como principal producto la carne de vacuno, con un consumo mensual de 155 libras, seguida en segundo lugar por las casi 80 libras de carne de carnero, y en tercero de 72,75 libras de truchas, a las cuales hemos de añadir todavía 43,75 cañadas de vino y cerca de 140 huevos. Tal como sucede en Raíndo, no podemos hablar bajo ningún concepto de un consumo medio predeterminado. Más bien, todo parece indicar que éste variarió en función del número de invitados de calidad y toda una variada amalgama de "personas a alimentar" que acudieron a la residencia urbana que poseen los Ulloa y Miranda en Villafranca para visitar a dicha señora o a su hijo durante estos días. De hecho, tanto la carne vacuna como la de ovino son adquiridas a diario por los criados que sirven en la casa, y lo mismo acontece con el vino; mientras que las truchas y los huevos llegan a la cocina más esporádicamente a lo largo del mes: las truchas cada 2,6 días y los huevos cada 4,6, seguramente en función de la dieta seguida por la enferma, a la cual resultarían más fácil de digerir las proteínas del pescado — en este caso fluvial — que las procedentes de la carne vacuna u ovina.

Teniendo en cuenta, pues, estas dos circunstancias que también nos encontramos en las cuentas dejadas por D. Ramón Couceiro Mariño para Raíndo, y tomando de referencia los productos alimenticios adquiridos con mayor regularidad, el consumo medio diario se sitúa en 3,18 Kg de carne de vaca, 1,64 Kg de carnero, 1,49 Kg de truchas, 5 huevos, 9 litros de vino, abundante pan y 0,5 Kg de dulces. Un consumo alimenticio ligeramente superior al detectado en el pazo rural de la familia Porras, tanto en cantidad como en variedad de productos servidos, si bien es cierto que ambas casas parecen regirse por pautas de comportamiento idénticas en lo que respecta a la falta de un consumo medio fijo y regular, así como en lo que se refiere a los principales productos consumidos a diario.

Análisis detallado del gasto alimenticio

La adquisición de estos productos alimenticios obligó a las casas hidalgas gallegas a disponer de una cantidad disponible de capital en efectivo cada vez que los/as criados/as acudían a los mercados, generalmente locales, a comprarlos.[48] Por gasto alimenticio entenderemos, pues, la cantidad de capital que emplea la casa en la adquisición de los diversos productos culinarios que se integran, a posteriori, en la dieta cotidiana del pazo. En la medida que en él se incluyen los alimentos más selectos que sólo se sirven en ocasiones excepcionales y que también son susceptibles de ser considerados como parte de los gastos clasificables como lujuosos,[49] podemos valorar cuál fue su verdadero peso en relación con los otros productos suntuarios, como por ejemplo la adquisición de prendas de vestir, de mobiliario, de láminas pictóricas e incluso de libros.

Este presupuesto alimenticio se halla condicionado por tres factores determinantes. En primer lugar, el desigual ritmo consumista que existe en la casa, puesto que, tal como acabamos de comprobar, no responde a pautas regulares ni homogéneas, sino más bien a necesidades cotidianas que van surgiendo y que alteran considerablemente el consumo medio teórico estipulado. No menos relevante resulta, en segundo lugar, el propio proceso de adquisición de los diversos productos alimenticios que han de ser consumidos, que obliga a las gentes integradas en el servicio de la casa a realizar desplazamientos hasta los lugares en que éstos son comercializados, cuando no a encargar su compra a intermediarios. En tercer lugar, es preciso tener en cuenta el desigual reparto — o más bien jerarquizado — de los alimentos dentro del pazo, en el cual los señores, sus familiares e invitados de calidad acceden a las mejores raciones y productos alimenticios, mientras que los criados y demás individuos al servicio de la casa que pululan por las diversas dependencias reciben una cantidad de alimento muy inferior en ambos sentidos.

El gasto alimenticio en el pazo: características esenciales

La estructura que presenta el gasto económico en la adquisición de alimentos repite, casi en términos idénticos, la trayectoria del ritmo del consumo alimenticio. En efecto, en Raíndo, el principal desgaste del presupuesto para la despensa procede de la compra de carne vacuna — esto es, el producto más consumido-, y nunca baja del 50% del gasto alimenticio total al cabo del año: un 52,43% en 1798, un 51,91% en 1799 y un 61,41% en 1800. El segundo puesto le corresponde al aceite, con una media de 21,99% sobre el gasto alimenticio total durante el trienio analizado, si bien es cierto que sus valores fluctúan algo más que los de la carne: en 1800, representa un gasto del 17,75% anual, asciende hasta el 20,90% en 1798, e incluso hasta el 27,33% en 1799. Más homogénea resulta la cantidad que destina el mayordomo a la adquisición del tercer producto más consumido, esto es, el bacalao, que supone de media un 16,07% del gasto invertido en la configuración de la despensa. Sus valores oscilan entre el mínimo 13,20% anual de 1800 y el máximo 19,79% de 1798, pasando por el valor intermedio de 15,23% en 1799.

Tabla 3 Gasto diario en alimentación de la Casa de Noceda durante el mes de agosto-septiembre de 1757 (en rs.)

Día	Gasto	Día	Gasto
domingo 21-VIII	69,17	domingo 4-IX	36,17
lunes 22-VIII	89,88	lunes 5-IX	23,11
martes 23-VIII	30,47	martes 6-IX	26,70
miércoles 24-VIII	36,29	miércoles 7-IX	18,41
jueves 25-VIII	8,64	jueves 8-IX	59,26
viernes 26-VIII	15,82	viernes 9-IX	7,64
sábado 27-VIII	17,88	sábado 10-IX	26,05
domingo 28-VIII	24,76	domingo 11-IX	14,23
lunes 29-VIII	25,76	lunes 12-IX	16,47
martes 30-VIII	13,23	martes 13-IX	24,52
miércoles 31-VIII	34,93	miércoles 14-IX	18,29
jueves 1-IX	23,58	jueves 15-IX	16,82
viernes 2-IX	86,47	viernes 16-IX	12,94
sábado 3-IX	24,64	sábado 17-IX	21,41

Fuente: Elaboración propia a partir de AHPOu, CP, Casa do Castro, Documentos generales, caja 7, n º 17.

En Noceda también se repite parcialmente este esquema. Así, aunque el principal desgaste económico es ocasionado por la compra de vino, suponiendo éste casi un 30% del presupuesto mensual, la carne de vacuno y de ovino ocupa el segundo puesto y el pescado el tercero.

Este gasto experimenta igualmente fluctuaciones según el día, el mes, e incluso el año de que se trate, como consecuencia de la gran elasticidad detectada en la cantidad de productos consumidos a diario. El aumento en el consumo medio que se origina, por ejemplo, a raíz de la celebración de actos señalados, siempre repercute sensiblemente en el estipendio alimenticio provocando alzas en el presupuesto teóricamente asignado. Por lo tanto, dicha circunstancia también va a afectar a la evolución del presupuesto económico medio mensual, e incluso anual, destinado a la adquisición de alimentos. Veámoslo con más detalle a partir del registro del gasto alimenticio de Noceda durante el mes transcurrido entre el 21 de agosto y el 17 de septiembre de 1757 (tabla 3).

El gasto económico medio que origina el consumo alimenticio diario se sitúa en 29,43 rs. Pero incluso si ampliamos en cinco reales al alza o a la baja esta cantidad, situándola en un intervalo comprendido entre 25 y 35 rs., el presupuesto real diario tan sólo se ajusta al gasto medio en cinco jornadas, apenas un 17,85% del mes que no alcanza siquiera una semana completa. Por el contrario, lo que más abunda son las jornadas en las que el gasto en la adquisición de alimentos se sitúa por debajo de los 25 rs., en concreto durante 18 días (un 64,28% del periodo analizado). Si además tenemos en cuenta que en muy pocas ocasiones el presupuesto baja de los 15 rs./día, únicamente en cinco jornadas, el gasto alimenticio resultante que más se repite estaría comprendido entre los 14,99 y los 24,99 rs. De ahí que la media teórica obtenida para el conjunto del mes, tomando exclusivamente como base para efectuar los cálculos los valores dispares del consumo alimenticio diario, distorsione al alza el valor del gasto alimenticio más frecuente a lo largo de dicho período, por lo menos a partir de los dados que debemos a D. Pedro Luis de Ulloa y Miranda en

Tabla 4 Gasto mensual y anual en alimentación de la Casa-Torre de Raíndo en 1798-1800 (en rs.)

Meses	1798	1799	1800	media mensual
enero	407,00	611,73	236,66	418,46
febrero	297,00	524,92	265,46	362,46
marzo	473,74	416,05	334,27	408,02
abril	58,28	440,05	275,75	258,09
mayo	123,52	351,76	276,75	250,67
junio	98,86	232,87	224,40	185,37
julio	164,85	374,17	431,47	323,49
agosto	220,73	338,50	416,00	325,07
septiembre	359,97	502,39	?	431,18
octubre	540,71	353,09	?	446,90
noviembre	553,92	285,75	?	419,83
diciembre	481,74	529,34	?	504,54
Total anual	3.780,32	4.960,82	?	-
Media mensual por año	315,02	413,40	307,59	345,33

Fuente: Elaboración propia a partir de AHUS, PN, Arzúa, leg. 3791, ff.28 sigs.

relación con la Casa de Noceda. De hecho, tan sólo hay cuatro días en los que el coste de los productos alimenticios adquiridos llega a duplicar al gasto medio.[50]

Idénticos resultados se desprenden de la evolución del gasto mensual, tal como se puede comprobar a partir del registro de gastos conservado para la Casa de Raíndo (tabla 4).

La media mensual del gasto alimenticio obtenida para el trienio 1798-1800 asciende a 345,33 rs. Esta cantidad tiende a permanecer estable de un año para otro, puesto que en 1798 se sitúa en 315,02 rs./mes y en 1800 en 307,59, aunque puede llegar a experimentar un notable incremento del orden del 19,71%, tal como sucede en 1799. También varía, pues, al cabo de un año en función del volumen total de los productos adquiridos, por lo que mantiene, asimismo, una estrecha relación con las necesidades que le vayan surgiendo a la casa en el transcurso de cada mes.

Esta media mensual presenta además otra importante oscilación de carácter estacional que debemos tener en cuenta: durante los meses correspondientes a la estación primaveral experimenta un descenso notable del orden del 32,90%. Si en los meses de abril, mayo y junio, ésta se sitúa entre los 185 y los 258 rs., siendo junio el mes de menor gasto alimenticio del año, en los trimestres restantes asciende hasta los 325-500 rs. El motivo de dicho descenso se halla estrechamente relacionado con el propio ciclo de actividades agrícolas que se desarrollan en las inmediaciones del pazo. Una mayor ocupación durante los meses del verano en las faenas de la cosecha, así como en la preparación de las tierras de labor para sembrar los cereales de invierno, a lo cual debemos añadir además la necesidad de disponer de más calorías ante el descenso de la temperatura, obliga al mayordomo a asignar una cantidad mayor de productos alimenticios a los individuos que se hallan al servicio de la casa entre julio y marzo.[51] Para ilustrar mejor este aspecto, podemos fijarnos brevemente en la Casa de Outarelo, sita en la comarca vitivinícola orensana del Valle de Valdeorras, para la conocemos qué cantidad de alimento debían recibir los jornaleros que trabajasen en la explotación agrícola aneja al pazo.[52] Entre las *Obligaciones*

del Mayordomo de Octarelo y Instrucción... para la Administracion de esta Casa elaboradas por el marqués de Viance D. Tomás Suárez de Deza a mediados del siglo XVIII, que fueron nuevamente confirmadas a finales de dicha centuria,[53] se pueden leer las siguientes instrucciones relacionadas con la cosecha de la aceituna:

> 7ª. En el mes de Diciembre u Enero, se coje la Aceituna, los Mozos que la Barean se le da de comer tres vezes al dia, y las dos de ellas su Racioncita pequeña de carne, o un par de sardinas: el Pan a proporcion que no vaje de Dos libras y media, ni suba de tres al dia, y su caldo con sus verduras, o calavaza si la hai, y el Bino a razon de cuartillo por comida, y real y medio, o uno de Jornal al dia según lo permitan los tiempos: A los cojedores de la Aceituna se les da comida de caldo con azeite de ezes Pan y una sardina, pero ningun Bino, y de salario cinco cuartos al dia, y para ganar este Jornal y comida, es preciso que cada uno llene su cesto de Aceituna (...)
>
> Para hazer el Azeite se traen del Monte de Pujeiros dos ô mas carros de zepa de uz a proporcion de la Aceituna que haiga, se haze fuego en la cocina de la casa del horno, se llaman Tres Jornaleros, los dos de ellos para hazer el Azeite, y el otro para hazer el Fuego, calentar el agua, y darla a los fabricantes a quienes se dan unas saquetillas, cada una de una Bara de Estopa gruesa para aquel Exercicio, en el que trabajan asta la media noche (...): A estos Jornaleros se le da Almuerzo y Merienda de Pan y Bino, y alguna sardina si la hai; Al medio dia su caldo, y una cortada de carne, o un Pan de Sardinas si es en Quaresma, y a cada uno de los dos Fabricantes dos reales de salario al dia, y el que les da Agua a Diez cuartos; y entre comida y comida se da a cada uno medio cuartillo de bino, por ser el trabajo Pesadísimo y en todo el dia solo conpone seis quartillos de Bino por cada Hombre.[54]

El gasto alimenticio estaba muy condicionado, en consecuencia, por el ritmo de las actividades agropecuarias y de los eventos que se pudiesen llevar a cabo en estas residencias. Así, si bien es cierto que la necesidad de disponer de un número mayor de jornaleros, además de otros empleados al servicio de la casa, repercutía directamente en el nivel de consumo originando un aumento del mismo; también es cierto que la presencia del amo con su familia, junto con las visitas del selecto grupo que componen sus invitados de calidad — procuradores, clérigos, administradores de diversa índole...-, habría influenciado en no menor medida en dichas oscilaciones del presupuesto destinado a la alimentación.[55]

Dejando al margen las celebraciones esporádicas, a las que ya nos hemos referido en el epígrafe anterior, todos los indicios parecen indicar que el principal elemento que repercute más activamente en la adquisición de productos alimenticios es el número de "personas a alimentar" a los que se destina una cantidad determinada de alimentos,[56] que, por cierto, varía con bastante frecuencia de un día para otro. Podemos comprobarlo perfectamente a través del ejemplo de la Casa de Noceda.[57] El día 21 de agosto de 1757 por la noche, cuando el señor D. Pedro Luis de Ulloa llegó a su residencia de Villafranca del Bierzo acompañado de dos criados, "*el negro*" y un receptor — que a su vez contaba también con un criado-, ya se encontraban allí su madre, una asistenta con su marido, una criada y un presbítero, de lo cual resulta un total de 11 comensales. A la jornada siguiente, se les unieron el

mayordomo del Pazo de Noceda, tres individuos más — entre los cuales había otro clérigo — y un criado empleado en la Herrería de Bois, por lo que el número de comensales se vio incrementado hasta 15. Esa misma noche se marcharon los dos clérigos, así que el número de raciones alimenticias descendió hasta 13 a la hora de la cena. El lunes día 22 llegó su cuñado D. José Benito Tineo acompañado de un criado, un paje y un abad, por lo que el número de personas a alimentar experimentó otro incremento situándose en 17. El martes día 23 se fueron dos individuos, por lo que este número se fijó nuevamente en 15, cantidad que habría de permanecer estable hasta el lunes día 29. Al día siguiente, el martes 30, se les unió un extraño personaje llamado *"Todon de Valladolid"*, por lo que se volvió a incrementar hasta 16. El día 2 de agosto quedaron a comer y a cenar un carretero y un carpintero que permanecieron en dicha residencia hasta el día 4, produciéndose un nuevo aumento en el número de personas a alimentar, que queda fijado ahora en 18. Finalmente, el día 8 de agosto, D. Luis partió para la villa de Ponferrada, por lo que se redujo dicha cantidad hasta 15. De ello resulta que el número medio de personas a alimentar por la Casa de Noceda durante este mes fue de 15 por jornada, oscilando dicha cantidad cada 2,41 días, ora incrementándose, ora disminuyendo, lo cual provocó lógicamente alteraciones en el consumo alimenticio medio.

También influye en las oscilaciones que experimenta el presupuesto destinado a la despensa un último factor a tener en cuenta: el gasto adicional que se deriva de los desplazamientos hasta los lugares en los que se adquieren los diversos productos alimenticios que luego serán consumidos. Una parte considerable de estas adquisiciones se hacía a través de intermediarios, cuando no simplemente a partir de encargos de mercancías en los pequeños ultramarinos en que se podía acceder asiduamente a estos productos, y que posteriormente había que ir a recoger. Debido a esta circunstancia, era frecuente que se originasen gastos adicionales a añadir al precio del producto inicialmente encargado, máxime si tenemos en cuenta que la gran mayoría de los pazos gallegos se encontraban a una distancia bastante considerable de los núcleos urbanos — villas y ciudades — en los que se podía materializar una concentración de locales especializados en la venta de productos alimenticios, principalmente carnicerías y pescaderías, además de las ferias que se celebran en los enclaves urbanos y rurales que proliferan a medida que nos aproximamos a finales del siglo XVIII.

En la Casa de Noceda fue necesario encomendar sucesivamente la adquisición de 260,70 rs. de bizcochos en 1753, 40 rs. de bacalao en 1763, y 27,50 rs. de *"22 libras de tocino gallegas"* en 1769.[58] Otros ejemplos que podemos señalar, confirman igualmente los encargos de alimentos por parte de la hidalguía gallega. Así, entre los registros de pagos y de encargos que podemos leer en el libro de caja del hidalgo D. Blas María de Rubiños, referido al pequeño ultramarinos que gestionaba en la villa de Vilanova de Lourenzá, al norte de la actual provincia de Lugo,[59] aparece un asiento de 17,25 libras de congrio, valoradas en 16,23 rs., que le había encargado en 1796 otro hidalgo llamado D. Blas de Silva, residente en la villa de Vilalba, a unos 40 Kms de distancia.[60] Por otro lado, la Casa de Taboi, sita en el centro lugués, contaba con un individuo que debía adquirir ciertos productos por encargo *ex profeso* del propio dueño de la casa, y, cuando menos según la correspondencia privada que

todavía se conserva en el archivo familiar, éste se ocupó de ocho encargos entre 1823 e 1827.[61]

En definitiva, el gasto económico que se deriva del consumo alimenticio de una residencia nobiliaria en la Galicia de 1750-1850 estaba muy condicionado por las oscilaciones que pudiese llegar a experimentar el propio ritmo consumista de la casa, el cual se supeditaba a las necesidades cotidianas y a los eventos extraordinarios que se le pudiesen presentar a los mayordomos encargados de la administración hacendística de la misma.

Algunas consideraciones acerca de la incidencia del gasto alimenticio

Todavía un último aspecto requiere de nuestra atención: evaluar hasta donde alcanza realmente el gasto alimenticio al cabo de un año y cómo incide éste en la dinámica interna de las haciendas privadas de las casas hidalgas. Sin embargo, hemos de advertir que se trata de una cuestión harto compleja, para la cual es preciso disponer de una documentación más exhaustiva — en este mismo sentido — que la que hemos empleado a la hora de elaborar la presente pesquisa. Como nuestras estimaciones se basan en anotaciones esporádicas, con mayor o menor detalle, que nos informan sobre los gastos alimenticios coincidiendo con situaciones concretas que tanto los mayordomos como los dueños sintieron la necesidad de dejar registradas, y no de series de gastos regulares de la casa referidos a un período de tiempo suficientemente amplio, como bien pudiera serlo por ejemplo una década, resultan sumamente parciales. Ahora bien, los balances globales de los gastos de la Casa de Raíndo durante el trienio 1798-1800, nos han permitido evaluar, por lo menos en sus aspectos básicos, la incidencia del gasto alimenticio en la estructura hacendística de la casa (Tabla 5).

A finales del siglo XVIII, el gasto alimenticio — o si se prefiere, la adquisición de alimentos — representa algo más de la mitad (un 52,74%) del presupuesto anual que destina la Casa de Raíndo para saldar los diversos gastos corrientes que se suceden a lo largo del año, y que exigen un desembolso continuo de cantidades monetarias en efectivo, de cuyo pago se encargaba el mayordomo D. Ramón Couceiro Mariño. El peso del presupuesto para la despensa es, por tanto, muy significativo, y representa, según este balance, un importante lastre anual para la economía de la casa. De hecho, aunque este porcentaje aplicable al período estudiado puede llegar a experinementar ocasionalmente alguna ligera reducción, como evidencia el año 1800, seguramente debido a que el mayordomo no asentó los gastos correspondientes al último cuatrimestre del año — en el que, recordemos, se invertía una cantidad muy considerable en la adquisición de alimentos-, incluso podía llegar a superarlo, tal como sucede en 1798, cuando esta partida llegó a representar un 63,18% de todos los gastos corrientes de la casa. Podemos avanzar un poco más en este razonamiento si nos fijamos exclusivamente en aquellos gastos de la casa que se refieren únicamente a capítulos concretos que indican cierta inversión en ostentación, y despreciamos el también elevado gasto económico que origina el mantenimiento y gestión de la explotación agrícola directa (un 36,63% en todo el trienio), al frente de la cual también se halla el mayordomo.[62]

Tabla 5 Estructura del gasto anual de la Casa de Raíndo en el trienio 1798-1800 (en rs.)

Tipología de los gastos		1798		1799		1800		Total	
		rs.	%	rs.	%	rs.	%	rs.	%
Gastos suntuarios	Adquisición de alimentos	3.780,32	63,18	4.960,82	51,27	2.460,76	44,07	11.201,90	52,74
	Salarios de criados	213,00	3,57	1.558,00	16,10	471,00	8,43	2.242,00	10,55
	Celebraciones eucarísticas	92,00	1,53	278,00	2,87	29,00	0,51	399,00	1,87
	Cera	112,00	1,87	216,00	2,23	383,97	6,87	711,97	3,35
	Música	2,00	0,03	128,00	1,32	120,00	0,21	250,00	1,17
Reparaciones del pazo		344,50	5,75	408,00	4,21	7,00	0,12	759,50	3,57
Gastos en la explotación directa	Trabajos de acondicionamiento de la explotación	78,00	1,30	544,00	5,63	572,00	10,24	1.194,00	5,62
	Idem y compra de útiles de labranza	196,00	3,27	191,00	1,97	99,00	1,77	486,00	2,28
	Pagos de jornales agrarios	1.035,00	17,29	1.281,00	13,24	1.374,94	24,62	3.690,94	17,37
Gasto en mulas y yeguas		130,00	2,17	109,47	1,13	65,00	1,16	304,47	1,43
Total		5.982,82	100	9.674,29	100	5.582,67	100	21.239,28	100

Fuente: Elaboración propia a partir de AHUS, PN, Arzúa, leg. 3791, ff.28 sigs.

El panorama resultante no hace sino resltar todavía más el peso aplastante de la adquisición de alimentos en la estructura de gastos de la casa.[63] El elevado 70,59% que presupone el presupuesto para la despensa deja en un alejado segundo puesto a los salarios de las gentes de servicio (14,12%), y relega a la categoría de anecdóticas a las otras partidas monetarias que la casa destina a ofrendas religiosas (7%), a reparaciones en el pazo rural (4,78%) y a la contratación de músicos (1,57%). Tan sólo las reparaciones arquitectónicas de la residencia urbana de esta familia hidalga llegan a suponer un desgaste económico a tener en cuenta, aunque sin alcanzar la incidencia del gasto alimenticio.[64] Las demás partidas integradas en el apartado de los gastos suntuarios, como de hecho lo es la adquisición de telas, ropas, mobiliario, pequeñas obras de arte (láminas de temática eclesiástica, retratos y pequeñas esculturas), y sólo en ocasiones de libros —[65] y para las cuales desgraciadamente no ofrecen información las cuentas del mayordomo de Raíndo-, no afectan al gasto ordinario de las casas hidalgas gallegas con la incidencia con que sí lo hace el gasto allimenticio.

Asimismo, existen diferencias sustanciales entre estas casas en lo que a su gasto económico alimenticio respecta a lo largo de un año. Si tomamos como base el gasto medio mensual de 345,33 rs. obtenido para Raíndo, su presupuesto medio anual en adquisición de alimentos se habría situado en 4.413,96 rs,[66] exactamente algo menos de la mitad del gasto calculado para Noceda si nos basamos en los 824,26 rs./mes de que tenemos constancia. El gasto alimenticio anual de esta última rondaría los 9.891,12 rs./ano. Aún teniendo en cuenta que el estipendio alimenticio de los Ulloa Ribadeneira y Miranda hubiese llegado a experimentar un lógico incremento como consecuencia de la enfermedad de la madre del dueño de casa, no menos cierto es que los Porras de Raíndo también aumentaron su ritmo

consumista en 1799 cuando enfermó un miembro de esta familia hidalga, el cual habría necesitado, igualmente, de una alimentación especial.[67] Existen, pues, claras diferencias entre ambas que se reflejan cuando menos en su distinta capacidad adquisitiva, y que nos indican que una de ellas — es decir, Noceda — puede hacer frente al pago de un número mayor de raciones alimenticias que la otra — esto es, Raíndo. Pero sin ir más lejos, si nos fijamos en los ingresos anuales de ambas, podemos comprobar como, a pesar de que nos hallamos ante dos familias hidalgas acomodadas del reino, éstas pertencen a dos niveles ciertamente diferenciados aún dentro de un mismo sector social privilegiado. Noceda forma parte de un reducido y muy selecto grupo de casas rentistas absentistas, generalmente asimilables a la nobleza titulada, que superaba, a mediados del siglo XVIII, el umbral de los 1.000 Hls anuales de renta territorial abonada en especie líquida (principalmente cereales panificables y vino). Entre ellas se destacan algunas poderosas casas bajomedievales ya transformadas en estados nobiliarios desde el siglo XVI, como por ejemplo el marquesado de Montaos[68] y el condado de Rivadavia;[69] algunas casas hidalgas que han adquirido más recientemente un título o están en vías de hacerlo, como sucede con los marquesados de Mos,[70] Vilagarcía[71] y Ombreiro;[72] e incluso otras que, sin poseer título alguno, han accedido al entramado señorial y han sido capaces de acumular un conjunto destacado de derechos y rentas debido a una bien programada política familiar y a una exitosa participación en el mercado de la tierra. Este es precisamente el caso de Noceda, pues a la altura de 1777 sus ingresos en renta ascendían a 1.025,67 Hls/año.[73]

A su vez, aunque Raíndo también forma parte del grupo de rentistas laicos excepcionales del reino gallego — según la terminología aplicada por el Prof. Ramón Villares-,[74], capaces de superar los 200 Hls anuales en concepto de renta, alcanzando incluso en ciertas ocasiones los 750,[75] y que dichos ingresos le permiten financiar un ritmo de vida lujoso acorde con su condición social privilegiada; es evidente que todavía se halla a un nivel de riqueza inferior al de las fortunas nobiliarias más acaudaladas del ámbito gallego.

Evidentemente, esta diferenciación en el nivel de riqueza condiciona la capacidad económica de cada casa a la hora de financiar un tren de vida en el que los elementos representativos del lujo han pasado a desempeñar una función simbólica importante,[76] y todo parece indicar que cuanto mayores sean los ingresos regulares de cada casa, tanto mayores habrán de ser, en consecuencia, las posibilidades de destinar más capital hacia la despensa alimenticia, así como para integrar a más subordinados en tareas de servicio, aumentando con ello su grado de prestigio. Por tanto, el presupuesto que destina la casa al gasto alimenticio también resulta un buen indicador de su poderío económico, a la vez que delata el puesto que ocupa en la jerarquía interna de la nobleza provincial del reino — un estamento que muestra en esta etapa histórica un perfil sociológico cada vez más heterogéneo.

De ahí que para la nobleza provincial gallega, y fundamentalmente para aquellas casas más enriquecidas, el consumo alimenticio sea, entre 1750 y 1850, una muestra evidente de su poderío económico, y, sobre todo, un claro signo de ostentación y prestigio social.

Notas

1 Trabajo realizado en el ámbito del proyecto de investigación "Los pazos de Galicia: señores e hidalgos en el Antiguo Régimen" (XGPS 2002.09).

2 Tal como se desprende de la intensa obra investigadora y divulgadora de Xavier Castro Pérez, *A lume manso: estudios sobre historia social da alimentación en Galicia*, Vigo, 1998; y *Ayunos y yantares: usos y costumbres en la historia de la alimentación*, Madrid, 2001.

3 Tal es así, que el Prof. Antonio Eiras Roel ya tuvo ocasión de realizar en 1974 una primera revisión exhaustiva de las investigaciones sobre la Historia de la alimentación en el contexto historiográfico europeo, básicamente desarrolladas hasta entonces por historiadores franceses vinculados a la Escuela de los *Annales* (vid. su artículo "La historia cuantitativa del consumo alimenticio: estado actual de las investigaciones", in *Hispania*, XXXIV (1974), pp.105-148). Coincidiendo con esta visión de conjunto, también habían comenzado a ser publicadas las primeras investigaciones — dirigidas por él — en las que la alimentación en la Galicia del Antiguo Régimen fue abordada como objeto de estudio, si bien es cierto que dando prioridad al consumo de cereales. Por citar algunos de estos trabajos pioneros, entre los más conocidos y que han alcanzado mayor difusión hemos destacar a Baudilio Barreiro Mallón, *La Jurisdicción de Xallas en el siglo XVIII: Población, sociedad y economía*, Santiago, 1978[2] (Santiago, 1973), pp.304-305; Ramón Villares Paz, "El consumo alimenticio en el área rural compostelana a fines del s. XVII", in *Compostellanum*, XVII (1972), pp.63-72; y José Manuel Pérez García, *Un modelo de sociedad rural de Antiguo Régimen en la Galicia costera: la Península del Salnés (Jurisdicción de La Lanzada)*, Santiago, 1979, pp.383-385. Vid. además un interesante estado de la cuestión sobre esta temática histórica para el conjunto de la España Moderna en Antonio Eiras Roel, "La historia de la alimentación en la España moderna: resultados y problemas", in *Obradoiro de Historia Moderna*, 2 (1993), pp.35-64.

4 Además del artículo de Villares Paz citado en la nota anterior, en el que las series de inventarios *post-mortem* son el soporte documental en que se basa este autor para estipular el consumo medio teórico de cereales por individuo, entre los autores que también han empleado esta misma fuente histórica en trabajos publicados más recientemente, merece ser destacado Hortensio Sobrado Correa por sus investigaciones sobre las Tierras de Lugo, en las que ha partido desde una perspectiva más amplia en la que además de analizar el consumo de cereales, ha decidido integrar en el análisis de la alimentación, pautas culturales relacionadas con el ámbito temático de la vida cotidiana. Vid. "Aproximación al consumo alimenticio en el área rural gallega: el interior lucense (ss. XVII-XIX)", in *Obradoiro de Historia Moderna*, 3 (1994), pp.87-110. Sobrado Correa sigue, pues, la línea interpretativa marcada por el Prof. Pegerto Saavedra Fernández en su conocida obra *La vida cotidiana en la Galicia del Antiguo Régimen*, Barcelona, 1994, pp.129 sigs.

5 Estas contabilidades privadas sirvieron de soporte documental para los estudios centrados en el consumo alimenticio de las clases sociales dominantes en la Galicia del Antiguo Régimen. En relación con la nobleza provincial, ya fueron analizadas

las contabilidades del conde de Amarante por P. Saavedra Fernández, *La vida cotidiana* cit., pp.146-147, y "A vida cotiá da fidalguía pacega", in VV.AA., *Un percorrido pola Galicia cotiá*, Santiago, 1998, pp.390-391; además de las de la hidalga luguesa Da. Nicolasa Antonia Saavedra por Hortensio Sobrado Correa, "Las condiciones de vida del campesinado del interior lucense en el Antiguo Régimen", in VV.AA., *Un percorrido pola Galicia cotiá* cit., p.424. En relación con el clero regular, es preciso hacer referencia al trabajo de María Concepción Burgo López, "El consumo alimenticio del clero regular femenino en el Antiguo Régimen: el ejemplo del Monasterio de San Payo de Antealtares", in *Studia Historica*, V (1987), pp. 221-240.

6 La mayor parte de la población gallega de entonces residía en núcleos rurales y era campesina. Vid. P. Saavedra Fernández, *La vida cotidiana* cit., p.17.

7 *Ibidem*, p.128.

8 H. Sobrado Correa, "Aproximación al consumo alimentario" cit., pp.88-91; y *Las Tierras de Lugo en la Edad Moderna. Economía campesina, familia y herencia, 1550-1860*, A Coruña, 2001, pp.467 sigs.

9 Pedro González de Ulloa, *Descripción de los estados de la Casa de Monterrey en Galicia*, 1777 (ed. a cargo de J.R. Fernández Oxea, *Cuadernos de Estudios Gallegos*, Anexo IV, 1950), p.25.

10 Para poner un ejemplo lo bastante significativo, podríamos referirnos a la relación de rentas del estado nobiliario de Montaos correspondientes al año de 1774, entre las cuales se destacan los cereales (trigo, centeno, maíz, mijo y cebada), las gallinas y los carneros entre los productos más abundantes abonados en especie, a los cuales debemos añadir además la renta pagada en metálico. Archivo Histórico Universitario de Santiago (AHUS), Fondos Privados (FP), Marquesado de Montaos, caja 15, nº29. Véase una reflexión más pormenorizada sobre la composición de la renta nobiliaria en la Galicia del Antiguo Régimen en Antonio Presedo Garazo, *Dueños y señores de casas, torres y pazos, 1500-1900 (Contribución al estudio de la fidalguía gallega)*, Santiago, 2001, tesis de doctorado inédita, pp.347-355.

11 A. Presedo Garazo, *Dueños y señores de casas, torres y pazos* cit., pp.374-375.

12 De hecho, si nos situamos en un contexto historiográfico más amplio, tanto P. Malanima como Nuno G. Monteiro demostraron para la nobleza florentina y portuguesa, respectivamente, que el gasto en el consumo alimenticio habría originado entre las casas nobiliarias ciertas dificultades para proceder a la acumulación de capital. Cf. P. Malanima, "L'economia dei nobili a Firenze nei secoli XVII e XVIII", in *Societá e Storia*, 54 (1991), p.848, y Nuno G. Monteiro, *O crepúsculo dos Grandes. A casa e o patrimonio da aristocracia em Portugal (1750-1832)*, Lisboa, 1998, pp.447 sigs.

13 P. ej.: el festín organizado en 1780 por el administrador del marqués de Amarante en el Pazo de Sober para intentar causar una buena impresión a un relator de la Real Audiencia de Galicia, al que se refirió P. Saavedra Fernández, *La vida cotidiana* cit., pp.146-147.

14 Mª.C. Burgo López, "El consumo alimenticio del clero regular femenino" cit., p.224.

15 Además de los dos trabajos ya citados de Saavedra Fernández y Sobrado Correa en los cuales se hace algunas apreciaciones sobre el consumo alimenticio de los condes de Amarante y de la casa de la hidalga Da. Nicolasa Antonia Saavedra, ya hemos tenido ocasión de referirnos anteriormente a esta cuestión en nuestro trabajo "O luxo na fidalguía galega a través do exemplo da Casa-Torre de Raíndo, 1798-1800", in L. Alonso Girgado (coord.), *Homenaxe ó Profesor Manuel Quintáns*, Santiago, 1999, pp.192-194; y también en *Dueños y señores de casas, torres y pazos* cit., pp.521 segs.

16 Tal como demostraron para la nobleza castellana 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)", in *Cuadernos de Investigación Histórica (Seminario Cisneros)*, 4 (1980), p.48; María Angeles Hernández Bermejo, "La alimentación de los privilegiados: la familia Carvajal a finales del siglo XVIII", in *Norba*, 5 (1984), pp.179-189; y C. Larquie, "Alimentation et consommation en Nouvelle Castille: les tables de la Maison de Gandía en 1676", in VV.AA.: *La Documentación Notarial y la Historia*, Santiago, 1984, Vol. I, pp.225-242. Véase en este mismo sentido, en relación con la nobleza portuguesa, el estudio de Mafalda Soares da Cunha, *A Casa de Bragança, 1560-1640. Práticas senhoriais e redes clientelares*, Lisboa, 2000, pp.102-108.

17 A. Presedo Garazo, *Dueños y señores de casas, torres y pazos* cit., pp.516-521.

18 Pegerto Saavedra Fernández, *Economía, Política y Sociedad en Galicia. La provincia de Mondoñedo, 1480-1830*, Madrid, 1985, p.577.

19 Vítor Manuel Migués Rodríguez, *A fidalguía galega: un breve enxergar histórico através da Casa de San Fiz de Asma e agregadas no Antigo Réxime*, Santiago, 1997, pp.77 sigs.; y Antonio Presedo Garazo, "La hidalguía gallega: características esenciales de la nobleza provincial del Reino de Galicia durante el Antiguo Régimen", in *Obradoiro de Historia Moderna*, 10 (2001), pp.232-237.

20 Antonio Eiras Roel, "Las elites urbanas de una ciudad tradicional: Santiago de Compostela a mediados del siglo XVIII", in VV.AA., *La Documentación Notarial* cit., p.121.

21 Sin embargo, dicha transformación en los roles sociales que se aprecia en el conjunto de la hidalguía urbana gallega, detectada por A. Eiras Roel en 1984 (cfr. "Las élites urbanas", cit.) todavía no ha suscitado un interés palpable por parte de la comunidad científica gallega, y, por tanto, son más bien escasas las investigaciones que han aportado elementos de juicio en este mismo sentido. Entre ellas, merecen ser destacadas las apreciaciones de Baudilio Barreio Mallón, "Las clases urbanas de Santiago en el siglo XVIII: definición de un estilo de vida y de pensamiento", in Antonio Eiras Roel et al., *La historia social de Galicia en sus fuentes de protocolos*, Santiago, 1981, pp.449-494; y también Peguerito Saavedra Fernández, "Renovación de los grupos burgueses en Galicia en la segunda mitad del siglo XVIII", in *Cuadernos de Estudios Gallegos*, XLI (1993-94), pp.195-220. En contraste, las apreciaciones sobre la movilidad social de las elites periféricas para el caso portugués que debemos al Prof. Nuno G. Monteiro, son un buen ejemplo de las posibilidades que ofrece esta temática para la investigación histórica. Véase su interesante artículo "Elites sociais e mobilidade social em Portugal nos finais do Antigo Regime", in *Análise Social*, XXXII (1997), pp.335 sigs.

22 Daniel Roche, *La culture des apparences. Une histoire du vêtement (XVII*e*-XVIII*e* siècle)*, París, 1989.

23 La alimentación se convierte, pues, según nuestro razonamiento, en un indicador de ostentación por parte de aquellos individuos que han conseguido acceder a una posición social destacada. Un buen ejemplo de ello lo tenemos en el estudio de Rosalind K. Marshall, *The Days of Duches Anne. Life in the Household of the Duches of Hamilton, 1615-1716*, East Linton, 2000, 2ª ed.

24 En relación con la Casa de Noceda, véase A. Presedo Garazo, *Dueños y señores de casas, torres y pazos* cit., pp.127-132; y para la de Raíndo, Baudilio Barreiro Mallón, "El dominio de la familia Porras y la evolución de las rentas agrarias en la Tierra de Santiago", in VV.AA., *Obradoiro de Historia Moderna. Homenaje al Prof. Antonio Eiras Roel*, Santiago, 1990, pp.25 sigs.

25 Para una mejor comprensión de la composición arquitectónica de estos característicos edificios residenciales y, concretamente, la localización y la finalidad de las dependencias agrícolas, véanse las visiones de conjunto de María Teresa Rivera Rodríguez, *Los pazos orensanos. Arquitectura del siglo XVIII en la provincia de Orense*, A Coruña, 1982, 2ª ed., p.90; Carlos Martínez Barbeito, *Torres, pazos y linajes de la provincia de La Coruña*, León, 1986, pp.9-12; y Ana Pereira Molares, *Os pazos. Moradas fidalgas*, Vigo, 1996, pp. 78-81. No obstante, la especialista a la que debemos la descripción más completa de la multifuncionalidad de los pazos gallegos fue María Dolores Vila Jato, "El pazo en Galicia", en G. Ramallo Asensio (coord.): *Arquitectura señorial en el Norte de España*, Oviedo, 1993, pp.27-43. Vid. además A. Presedo Garazo, *Dueños y señores de casas, torres y pazos* cit., pp.475-488.

26 AHUS, Protocolos Notariales (PN), Arzúa, leg. 2637, ff.160r. sigs.

27 Archivo de la Casa de Mirapeixe (ACM), Sección Pardo Montenegro (PM), leg. 53.

28 ACM, PM, caja 6.

29 Archivo Histórico Provincial de Ourense (AHPOu), Sección Casas Particulares (CP), Casa do Castro, Noceda, Documentos generales, caja 8, nº 22, f.50r.

30 ACM, PM, leg. 53.

31 ACM, PM, leg. 16-I.

32 ACM, PM, caja 6.

33 ACM, Sección Taboi, s.n., Cuaderno que incluye la correspondencia privada de D. Juan María Pardo de Guevara y Vaamonde.

34 AHUS, PN, Arzúa, leg. 3791, ff.28 sigs. La presencia de estos productos refinados, servidos a invitados de calidad en ocasiones señaladas, no hace sino sugerir la hipótesis de que se ha producido cierta sofisticación alimenticia entre las casas hidalgas quem disponen de mayores recursos económicos.

35 AHPOu, CP, Casa do Castro, Noceda, Documentos generales, caja 7, nº 17. Al igual que sucede en Raíndo, los dueños de la Casa de Noceda también habían accedido a productos alimenticios refinados que se servían coincidiendo con acontecimientos señalados, e incluso contaban con criados especializados en la preparación de los alimentos, tal como evidencia la presencia en dicha residencia de una *"familia de la cozina"*. De hecho, otras casas hidalgas gallegas que disponían de mayores ingresos incluso podían llegar a ofrecer una selección más variada de productos que denotan una cierta sofisticación alimenticia. Véase el ejemplo ya

citado de los condes de Amarante en P. Saavedra Fernández, *La vida cotidiana* cit., p.147.

36 La dieta de la nobleza provincial gallega presenta, pues, un aspecto similar al de la castellana, tal como se puede comprobar en Mª.A. Hernández Bermejo, "La alimentación de los privilegiados" cit., p.186; y J. Escribano Hernández, "Una familia en época decadente" cit., p.48. Sin embargo, esta dieta se aleja de la que presentan otros modelos de nobleza periférica similares a la gallega, que cuentan con una alimentación más austera. Véanse los resultados obtenidos por M. Nassiet para el caso bretón en *Noblesse et pauvreté. La petite noblesse en Bretagne, XVe-XVIIIe siècle*, Bannalec, 1997, pp.220-222.

37 AHUS, PN, Arzúa, leg. 3791, ff.28 sigs.

38 Ya hemos tenido ocasión de referirnos anteriormente a este memorial de cuentas al realizar una aproximación al estudio del lujo en la hidalguía gallega. Cfr. A. Presedo Garazo, "O luxo na fidalguía galega", cit.

39 Para proceder a calcular el consumo alimenticio medio anual hemos tenido en cuenta, únicamente, los datos procedentes de los años 1798 y 1799, puesto que las cuentas elaboradas por D. Ramón Couceiro Mariño no hacen referencia al último cuatrimestre de 1800.

40 En el caso concreto de los huevos, el mayordomo acostumbra a dejar constancia del dinero empelado en su adquisición y no de la cantidad exacta de unidades adquiridas. Así, la media resultante procede del cómputo de todas las unidades adquiridas de que tenemos constancia, a la cual hemos aplicado un aumento como consecuencia del defecto que presenta e sistema de anotación.

41 Véase al respecto A. Presedo Garazo, "O luxo na fidalguía galega" cit., pp.197-198.

42 En 1799, el consumo de bacalao tiende a equilibrarse ya que durante el primer semestre del año se consume el 48,63% sobre el total anual de este producto.

43 ACM, Taboi, s.n., Cuaderno que incluye la correspondencia privada de D. Juan María Pardo...

44 Archivo de la Casa de Souto de Rei, caja 5.

45 Por lo menos teniendo en cuenta la información que ofrecen los Libros de Mayores Hacendados del Catastro de Ensenada, puesto que la superficie destinada a viñedo representa un lugar destacado en la explotación agrícola aneja al pazo, con unas 4,02 Has. de terreno en 1752. AHUS, Catastro de Ensenada, Libros de Mayores Hacendados, lib.265, ff. 5981 sigs. (copia microfilmada procedente del Archivo General de Simancas).

46 Medida gallega para líquidos equivalente, normalmente, a 37 litros.

47 AHPOu, CP, Casa do Castro, Noceda, Documentos generales, caja 7, nº 17.

48 En relación con la progresiva proliferación de estos mercados locales y comarcales durante todo el siglo XVIII y comienzos del XIX, que en Galicia son designados con el término *"feiras"*, véase Pegerto Saavedra Fernández, *A Fachenda real na Galicia do antigo réxime*, Santiago, 1993, pp.155 sigs.

49 Puede verse un análisis detallado de los diferentes capítulos que componen el gasto suntuario de las casas de la nobleza provincial gallega en A. Presedo Garazo, *Dueños y señores de casas, torres y pazos* cit., pp.469 sigs.

50 También hay otros dos días en los cuales se alcanzan los 36 rs., superando el valor del gasto medio diario, aunque sin llegar a duplicarlo. Nos referimos al miércoles día 24-VIII y al domingo día 4-IX.

51 Véase A. Presedo Garazo, "O luxo na fidalguía galega" cit., pp. 188-190.

52 Isidro García Tato, *La Casa de Outarelo de Valdeorras. Formación y desarrollo de su patrimonio (siglos XIV-XX)*, Santiago, 2001.

53 Isidro García Tato, *Vilanova, Outarelo y San Francisco Blanco. Monografía histórica de una parroquia gallega*, Barco de Valdeorras, 1999, p.173.

54 I. García Tato, *Vilanova, Outarelo* cit., pp.833-834.

55 Véase el ejemplo del hidalgo D. Manuel Somoza Saco, empleado como administrador por los marqueses de Villaverde, en Luis Domínguez Castro, "Mesa farta, bodega franca, bolsa aberta : A vida cotiá da fidalguía galega no século XIX", in VV.AA.: *Un percorrido pola Galicia cotiá* cit., p.457.

56 En relación con la asignación de raciones alimenticias a los empleados en el Pazo de Oca, véase P. Saavedra Fernández, *La vida cotidiana* cit., p.129.

57 AHPOu, CP, Casa do Castro, Noceda, Documentos generales, caja 7, nº 17.

58 AHPOu, CP, Casa do Castro, Noceda, Documentos generales, caja 7, nº 16.

59 Antonio Presedo Garazo, "Los ingresos económicos de un hidalgo gallego: Rentas y negocios de Don Blas María de Rubiños (1772-1810)", in *Investigaciones Históricas*, 19 (1999), pp.11-37.

60 ACM, PM, leg. 15, Libro de caja de D. Blas María de Rubiños, f.23r.

61 ACM, Taboi, s.n., Cuaderno que incluye la correspondencia privada de D. Juan María Pardo...

62 Véase un interesante ejemplo de cómo se articulan estas explotaciones agrícolas directas de la hidalguía gallega y los gastos que originan, en Luis Domínguez Castro, "Análisis económico de una explotación agraria fidalga a finales del Antiguo Régimen", in *Minius*, 1 (1992), pp.95-105.

63 De hecho, no nos hallamos ante una excepción, puesto que algunas instituciones regulares rentistas gallegas también destinaron una parte importante de sus ingresos a la compra de alimentos: en el caso de las monjas benedistinas compostelanas de San Paio de Antealtares, entre el 40 y el 50% de sus ingresos ordinarios durante los siglos XVII y XVIII. Cfr. M.C. Burgo López, "El consumo alimenticio del clero regular femenino" cit., p.224.

64 Unos 7.758,82 rs. entre septiembre de 1799 y agosto de 1800. Si añadimos esta partida presupuestaria a los gastos que se originan en el pazo rural, desglosados en la Tabal 5, dicha reparación arquitectónica habr´çia supuesto un 26,75% de todos los gastos corrientes de la casa, incrementándose hasta un 32,83% si no tenemos en cuenta los gastos procedentes de la explotación directa (cfr. A. Presedo Garazo, "O luxo na fidalguía galega" cit., p.191).

65 Cfr. Jonathan Dewald, *The European Nobility, 1400-1800*, Cambridge, 1996, pp.98-107.

66 Este resultado es equiparable al que podemos obtener si tuviésemos en cuenta tan sólo los datos del gasto alimenticio anual para el bienio 1798-99, para el cual disponemos de la relación de los valores mensuales de ambos años al completo: 4.370,57 rs./año. Si realizásemos el cálculo a partir de los tres años de la serie, el

resultado sería algo inferior (3.373,96 rs./año), debido a que los datos del año 1800 son incompletos al omitir los valores correspondientes al último cuatrimestre anual (septiembre-diciembre), tal como hemos tenido ocasión de comprobar unas páginas atrás. De ahí que prefiramos el valor del gasto alimenticio anual calculado a partir del gasto mensual (basado en una serie de 34 meses consecutivos), más fiable en la medida en que sólo difiere en un 0,98% más del valor procedente del bienio 1798-99.

67 Cfr. A. Presedo Garazo, "O luxo na fidalguía galega" cit., p.186.

68 Exactamente 942 Hls en 1744. AHUS, FP, Marquesado de Montaos, caja 15, nº 29.

69 1.772,49 Hls en 1790. Cfr. María Luisa García Acuña, "El Estado de Ribadavia: Formas de cesión y administración del dominio territorial", in *Obradoiro de Historia Moderna*, 4 (1995), p.111.

70 1.548,12 Hls en 1787. AHPOu, CP, Casa do Castro, Noceda, caja 2.

71 Si tomamos como referencia los ingresos en renta de los señores de Rubiáns, emparentados con los marqueses de Vilagarcía, unos 1.770,26 Hls a comienzos del siglo XIX. Cfr. Antonio Presedo Garazo, "El dominio de Rubianes en el siglo XIX: Composición del mayorazgo y desvinculación", in *Cuadernos de Estudios Gallegos*, XLII (1995), p.85.

72 Unos 3.000 Hls a comienzos del siglo XIX. Cfr. V.M. Migués Rodríguez, *A fidalguía galega* cit., p.114.

73 AHPOu, CP, Casa do Castro, Noceda, Documentos generales, caja 7, nº 20.

74 Ramón Villares Paz, *La propiedad de la tierra en Galicia, 1500-1936*, Madrid, 1982, p.50.

75 De hecho, los ingresos de Raíndo se sitúan en 532,94 Hls/ano durante dicho trimestre. Cfr. A. Presedo Garazo, "O luxo na fidalguía galega" cit., p.204.

76 A. Presedo Garazo, *Dueños y señores de casas, torres y pazos* cit., pp.472-473.