

## ALIMENTACION Y CONSUMO EN LA MALAGA DEL SIGLO XVIII (1.<sup>a</sup> Parte)

M.<sup>a</sup> BEGOÑA VILLAR GARCIA

### 1. *Introducción*

La alimentación y el consumo alimentario o de cualquier otro tipo forma parte de la cultura material de las sociedades. El análisis de tales comportamientos en el pasado han traspasado hoy las barreras de los estudios monográficos o de los dossiers científicos que impulsaron en su momento las investigaciones vanguardistas (1) para acceder con frecuencia cada vez mayor a los libros de síntesis y manuales en los que se abren paso los capítulos dedicados a la cultura y vida cotidiana (2). Por ello, parece innecesario justificar una aproximación a estas cuestiones ya que la atención prestada hasta ahora a las dimensiones culturales y cotidianas de la vida malagueña explican esta nueva aportación a un proceso de análisis de la realidad social que, pese a su unidad esencial, se presenta necesariamente parcelado por los múltiples aspectos a considerar, muchos de ellos difícilmente homologables y no todos susceptibles de comparación o cuantificación, aunque guarden entre sí múltiples conexiones de interrelación.

Por otra parte, este bosquejo tiene sus límites en la inconcreción de las fuentes que impiden el acceso a conceptos generales como calidad de nutrición o aportación calórica por individuo, que son objetivos fundamentales en toda historia de la alimentación. No obstante, otras consideraciones impulsan el trabajo. La posibilidad de observar los ritmos estacionales y las costumbres alimenticias de las capas sociales no privilegiadas frente a la independencia de consumo de los mejor dotados es quizá la causa que da sentido principal a este intento. La eventual observación de la alimentación urbana frente a la alimentación rural es un segundo reto de más difícil solución por la insuficiencia actual de las fuentes. Finalmente, y como consecuencia de lo anterior, las reflexiones sobre lo elemental y lo superfluo en estos comportamientos biológicos encierran la pretensión de captar algunas de las diferencias que separan a las distintas capas sociales en una época de precariedad general en muchos de los aspectos vitales de su existencia.

(1) En 1961 una encuesta promovida por "Annales" bajo el título "Vie materielle et comportements biologiques" abrió el camino a las investigaciones sobre historia de la alimentación, aunque se recordaba que la historia alimentaria era uno cualquiera de los dominios de la investigación histórica y ésta se concebía como fuertemente unitaria. J.J. HERMANDINQUER agrupó en 1970 estas encuestas en una obra titulada *Pour une histoire de l'alimentation*. Paris, 1970. En 1975 el número de marzo-junio de "Annales" publicó un dossier especial sobre *Histoire de la consommation* en el que participaron especialistas de distintos países. En la actualidad este tema de investigación está en relación con una verdadera conquista de la historia de la cultura material y es un dominio de estudio interdisciplinar.

(2) Un ejemplo nos lo proporciona el libro de R. VAN DULMEN *Los inicios de la Europa Moderna (1550-1648)*. Madrid, 1984 (1.<sup>a</sup> ed. alemana, 1982).

## 2. Fuentes

Las contabilidades privadas que, a veces, se encuentran entre las escrituras notariales (3) y las minutas de ingresos y gastos de una institución de enseñanza, el Colegio de niñas Huérfanas de Málaga (4), constituyen la documentación que sirve de base a este estudio. Las cuentas del Colegio son las más importantes, ya que pertenecen al grupo de fuentes que se consideran clásicas en el estudio de estas cuestiones (5). Las actas notariales, por su parte, al situarnos frente a otros estratos sociales o en ámbitos geográficos distintos al urbano, sirven de complemento y contraste o añaden matices a la fuente esencial.

Sin embargo, no debe sobreestimarse la capacidad de respuesta de estas fuentes. El principal inconveniente para su uso proviene de la escasez de la documentación conservada y sobre todo de la falta de sistema con que se redactaban tales minutas. Estas circunstancias las convierten en unos fondos esporádicos en los que es difícil encontrar los términos de comparación que harían más fecundos los esfuerzos de su análisis.

Las carencias más notables en todas ellas se derivan de la casi total ausencia de referencias al número de personas para quienes se adquirirían los alimentos o el silencio sobre la distribución y consumo diario que de ellos se hacían. Otra inconcreción frecuente es la anotación del producto sin señalar la cantidad comprada. El carácter mismo de las fuentes añade nuevos escollos. En este sentido las contabilidades notariales son fuentes estáticas y escasas que difícilmente se pueden someter a un proceso de seriación. En cuanto a la contabilidad del Colegio sólo se conservan las anotaciones de cinco años no completos (1763-1767), particularidad que limita asimismo una observación temporal de estas cuestiones. Para paliar estos inconvenientes se ha seguido un criterio de unificación, analizando con detalle un año completo del Colegio -1765- y comparando las observaciones con los datos que las otras fuentes nos proporcionan. Esta decisión reduce las posibilidades de percibir la evolución temporal, pero somete a una documentación heterogénea a unas mismas pautas de análisis reforzando con ello los resultados. Por otra parte, no todo son dificultades en las fuentes. El reflejo que ofrecen de los hábitos alimenticios en distintos estratos sociales es su principal atractivo junto con el hecho de permitir una aproximación más cuidadosa a las capas menos favorecidas que son aquellas que han dejado tras sí una huella más difusa.

(3) Para este artículo se han consultado los balances evacuados desde 1785 hasta 1892 por los administradores de María Valois, viuda de Tomás Quilty, un rico comerciante de origen irlandés. (Archivo Histórico Provincial de Málaga, leg. 3616, fols. 1016 y ss.). También se han examinado algunas cuentas de administración de viñas en las que se consignan gastos de alimentos destinados al mantenimiento de los braceros o personal fijo: cuentas de la heredad de viña Cerro del Moro -año 1765- (Archivo Histórico Provincial de Málaga, leg. 2965, fols. 455 y ss.) y cuentas de los gastos en el lagar de Jotrón -año 1805- (A.H.P.M. leg. 3815, fols. 466 y ss.).

(4) Archivo Municipal de Málaga, leg. 153.

(5) Las contabilidades de las compras de alimentos efectuados por colegios, comunidades religiosas, hospitales ejércitos se consideran fuentes primordiales para el esclarecimiento de estos problemas. Así lo han puesto de manifiesto entre otros R. AYMARD, *Pour l'histoire de l'alimentation: quelques remarques de methode*, "Annales" mars-juin, 1975, pp. 431-444; B. VINCENT, *Consommation alimentaire en Andalousie Orientale (les achats de l'Hospital Royal de Guadix, 1581-1582)*, ibidem, pp. 445-454; A. EIRAS ROEL y M. J. ENRIQUEZ MORALES, *La consommation alimentaire d'Ancien Regime. Les Colleges de Saint Jacques de Compostele*, ibidem, pp. 454-463; N. SANCHEZ ALBORNOZ, *Gastos y alimentación de un ejército en el siglo XVI según un presupuesto de la época*, "Cuadernos de Historia de España" XIV, 1950, pp. 150-173; V. PALACIO ATARD, *Notas acerca de la historia de la alimentación*, en *Los españoles de la Ilustración*, Madrid, 1964, pp. 287-305.

### 3. *El Colegio de Niñas Huérfanas*

Esta institución de caridad se había fundado en 1704 por unas beatas del hábito descubierto de San Francisco y tenía como finalidad recoger, mantener y educar a las niñas perdidas y vagabundas que no tuvieron padres que las mantuvieran (6). Durante la primera década de existencia el Colegio funcionó sin reglas y se mantuvo con las limosnas que daban los prelados, canónigos, regidores y otros particulares, pero pronto obtuvo recursos regulares concedidos por el rey, al tiempo que se confiaba el patronazgo del Colegio a la ciudad (1714) y se aprobaban sus constituciones (1715). En ellas se contemplaba que se admitiesen hasta 32 niñas, pero esta cifra se rebajó a 20 en 1755 porque las rentas no alcanzaban a mantener a un número tan elevado, además de la rectora, maestras y portera a cuyo cargo estaba la institución (7).

Rentas del Colegio.—Las asignaciones de renta se habían concedido tanto en dinero como en especie y las más cuantiosas eran 600 ducados en efectivo, otorgados en 1712, y 300 fanegas de trigo, concedidas en 1723. En 1765 época de la documentación consultada, el Colegio también participaba en los beneficios de ciertas limosnas como las mandas forzosas testamentarias y las llamadas “limosnas de los sábados” pero tanto unas como otras eran de escasa cuantía y en conjunto apenas rebasaban el millar de reales al año.

El trigo constituía la parte más sustanciosa de sus rentas, ya que en 1765 este capítulo se puede valorar en unos 12.000 reales según el precio de venta (8) y él sólo significaba tanto como el conjunto de ingresos en efectivo que el Colegio recibió ese año. Estaba destinado esencialmente al consumo del Colegio, pero éste vendía ocasionalmente algunas cantidades que le proporcionaban liquidez para hacer frente a otros gastos elementales. También se dedicaban algunas fanegas a pagar los servicios de ciertas personas vinculadas al Colegio como el capellán, el médico, el cirujano, el sacristán o la mandadera que recibían en especie parte de sus salarios. Así pues, la renta del trigo era para el Colegio la fundamental no sólo por su valor sino porque cumplía una función polivalente y de equilibrio en el juego de los gastos e ingresos.

Las rentas en dinero servían para hacer frente a las restantes compras de alimentos y a los gastos ordinarios y extraordinarios que en el Colegio se ocasionaban. En 1765 su cuantía se había elevado a 8.224 reales en razón a que la ciudad sufragaba los réditos de un censo que pesaba sobre el Colegio y la renta de una casa aneja al mismo. El dinero se recibía en libramientos mensuales variables pero casi siempre por valor inferior a los gastos declarados que debían quedar compensados con los ingresos provenientes de limosnas o las ventas de trigo.

Así pues, el conjunto de las rentas del Colegio tenía la siguiente estructura:

(6) GARCIA DE LA LEÑA, C.: *Conversaciones históricas malagueñas*. Ed. facsímil, Málaga, 1982, vol. IV, pág. 221.

(7) *Ibidem*.

(8) El precio del trigo osciló a lo largo del año entre 40 y 48 reales la fanega, según consta en la documentación consultada, pero siempre que el Colegio vendió trigo por una cantidad igual o superior a 10 fanegas, estipuló un precio de 40 reales. Tomando este precio como índice indicativo se ha calculado el valor en dinero del trigo (Archivo Municipal de Málaga, leg. 153).

## Año 1765. Rentas del Colegio de Niñas Huérfanas

En especie	300 fanegas de trigo		12.000 reales
En dinero	de la Ciudad	8.224 rs.	
	mandas forzosas	396 rs.	
	limosnas	786 rs.	9.388 "
	Total . . .	21.388	"

Saber entre cuántas personas se repartían estas rentas resulta de vital importancia a la hora de calibrar la calidad de vida que el Colegio ofrecía. El número máximo de pupilas debía ser, a partir de 1755, de 20, pero desconocemos cuántas acogía en 1765. No obstante, una anotación recogida entre los gastos extraordinarios del mes de febrero nos ofrece una información indirecta pero valiosa. Se trata de la compra de 21 bulas al comienzo de la Cuaresma, cifra que debía corresponder al número de personas que en el Colegio vivían. Aceptando este dato indirecto como válido, las rentas del Colegio se distribuirían en algo más de 1.000 reales por persona y año, cantidad no muy elevada pero que se puede estimar suficiente para cubrir las necesidades elementales (9).

La descripción de las rentas del Colegio no nos aleja de nuestro propósito; por el contrario ayuda al intento de ubicar una institución como ésta en el contexto social de la ciudad. En este sentido el Colegio, apoyado en unos recursos institucionales, proporciona la imagen de una célula social que cubre sus necesidades vitales pero a costa de una cierta pobreza y monotonía en la alimentación y sobre todo porque deja muy escaso margen a la introducción de lo superfluo entre los elementos de su consumo habitual.

En cualquier caso la impresión que produce la mesa y la despensa del Colegio no es la de pertenecer al grupo de los desheredados. Sometido como toda la población de la época a la inelasticidad de la producción, parecen tener, no obstante, los recursos necesarios como para escapar al negro fantasma del hambre.

Gastos del Colegio.—Ya se han comentado de manera general las fuentes, pero conviene que las anotaciones concernientes a los gastos del Colegio se analicen con más detalle para mejor evaluar su utilidad y alcance.

El principal problema que presentan se deriva de la falta de concreción de algunas anotaciones. El trigo en primer lugar, pues de su consumo se informa anotando únicamente las fanegas que se mandaban moler cada mes. ¿Qué merma sufría el grano en esta operación? La molienda se pagaba en dinero, pero ¿se trata del coste efectivo o el molino retenía una cantidad de harina en concepto de maquila como era frecuente? Esta ausencia de datos impide evaluar con precisión el consumo del principal alimento y por lo tanto la aportación calórica que éste representaba en la dieta. Otra imprecisión frecuente atañe a las cantidades compradas, que no siempre se expresan. Se mencionan con frecuencia

(9) A finales del siglo, en 1788, el salario anual del capataz de un cortijo estaba estipulado en 1.080 reales (Archivo Histórico Provincial de Málaga, leg. 3387, fol. 532 y ss.). Parece pues que el Colegio se mantenía en 1765 con rentas que alcanzaban a sus necesidades.

para algunos productos como carne, pescado, huevos, aceite, vinagre, pasas, etc. Otros productos como la leña se anotan comprados por cargas cuyo peso no se especifica y finalmente en algunos como la verdura, la fruta o las especias se omite toda referencia a cantidades. Por otra parte, es imposible determinar entre las compras anotadas en un día qué parte era la que se consumía ese mismo día y cuál la que se guardaba para gastar al cabo de varios días o de varios meses.

En otro orden de consideraciones se ha de tener en cuenta que al reducir las observaciones a un sólo año cuando estas atañen a un reducido número de personas, se ha convertido voluntariamente la documentación en un estereotipo que puede encerrar desviaciones difícilmente controlables.

Más a pesar de todas las objeciones que anteceden la utilidad de estos fondos parece evidente ya que se trata de un conjunto de datos limitados pero homogéneos. El hecho de que el Colegio tuviera que comprar todo salvo los cereales nos permite tener una idea bastante aproximada de los menús a lo largo del año, al mismo tiempo que nos da a conocer sus métodos de compra.

Respecto a esto último, aunque el Colegio debía de tener un número de pupilas estable parece evidente que las compras más comunes se hacían día a día según las necesidades del menú previsto. Las cortas rentas en dinero y la forma fragmentada de recibirlas debían limitar las adquisiciones a lo estrictamente necesario, en todo caso se compraban por junto alimentos complementarios no perecederos. Incluso productos de gran consumo como el jabón se compraba en cantidades pequeñas aunque la cadencia fuera frecuente.

Finalmente, estos fondos nos permiten conocer cómo se distribuían las rentas a lo largo del año y establecer el siguiente cuadro con la estructura del gasto:

#### COLEGIO DE NIÑAS HUERFANAS. GASTOS, AÑO 1765

	TOTAL	ALIMENTOS	%	ORDINARIOS	%	EXTRAORDIN.	%
ENERO	1.090	525	48,1	106	9,7	459	42,1
FEBRERO	1.180	824	69,8	124	10,5	227	19,2
MARZO	509	367	72,1	79	15,5	63	12,3
ABRIL	745	339	45,5	174	23,3	232	31,1
MAYO	647	462	71,4	52	8,0	133	20,5
JUNIO	707	458	64,7	89	12,5	160	22,6
JULIO	1.164	411	35,3	85	7,3	668	57,3
AGOSTO	1.010	531	52,5	198	19,6	281	27,8
SEPTIEMBRE	390	255	65,3	80	20,5	55	14,1
OCTUBRE	1.607	576	35,8	234	14,5	797	49,5
NOVIEMBRE	1.486	992	66,7	135	9,0	359	24,1
DICIEMBRE	2.050	1.274	62,1	138	6,7	638	31,1
TOTALES	12.585	7.014	55,7	1.499	11,9	4.072	32,3

FUENTE: Elaboración propia.

En él se comprueba que los gastos desglosados mes a mes en alimentos, gastos ordinarios y gastos extraordinarios se elevaron a 12.585 reales, cantidad superior al dinero en efectivo que el Colegio recibía y que se suplía con la venta<sup>3</sup> de parte del trigo concedido para su consumo.

También se puede apreciar que los alimentos consumían más de la mitad del presupuesto. Si a ellos unimos los gastos ordinarios constituídos fundamentalmente por los costes del carbón y la leña (10), esta partida —alimentos más el combustible para prepararlos— acaparaba el 67,6% del presupuesto, cantidad elevada que dejaba un corto margen al consumo no alimentario. El escaso tercio destinado a los gastos extraordinarios incluía a su vez el pago de una tercera parte de la renta de una casa aneja al Colegio que le servía de ampliación. Este tercio importaba 763 reales y se pagaba en dos plazos semestrales en enero y julio. Los gastos ocasionados por la compra de una cama y la preparación de ajuar para una pupila que contrajo matrimonio en octubre —450 reales— también pertenecían a este capítulo, así como los pagos por el acarreo y trasiego del trigo (226 reales), la compra de cera y velas para el culto y alumbrado (325 reales) o lo que importó el culto y las fiestas de Navidad ( reales). En definitiva, el resto de los gastos extraordinarios no son tales sino los desembolsos comunes que originan la parcial renovación y reparación de la ropa y los enseres necesarios para la vida. Cabe subrayar, no obstante, que las compras de telas encabezaban los renglones de estos gastos menudos en los que se incluía hasta el pago de un maestro de cuentas con el corto salario mensual de 8 reales, dos menos que la mandadera que cobraba 10.

El consumo alimentario.— Para simplificar el análisis de la masa de anotaciones que las compras diarias de alimentos produjeron se ha optado por clasificar a los productos en dos categorías. En la primera entrarán los perecederos de consumo más asiduo, cuya adquisición se hacía día a día y en pequeñas cantidades. En la segunda, más heterogénea, se incluyen todos los demás, tanto los que se compraban por junto por ser de consumo frecuente y no plantear problemas de almacenamiento como aquellos de los que se registra una sola compra como gasto excepcional.

A partir de los datos referidos a los productos clasificados en el primer grupo se ha elaborado el siguiente cuadro:

COLEGIO DE NIÑAS HUERFANAS. AÑO 1765  
Frecuencia de compras alimentos perecederos

PRODUCTO	N.º DIAS	%
Berza	326	89,3
Carne carnero	273	74,7
Carne vaca	244	66,8
Especia	108	29,8
Pescado	73	20,0
Leche	69	18,9
Manteca	37	10,1
Bizcochos	36	9,8
Huevos	35	9,5
Fruta	156	42,7

Fuente: Elaboración propia.

(10). La documentación también incluye al jabón en este capítulo de gastos, pero su monto total sólo alcanza el 1,5, por lo que se ha desglosado para resaltar mejor lo que significa el gasto de alimentos más combustible.

En él se han incluido tres productos cuyo carácter perecedero puede ser discutible. Se trata de la especia, el chocolate y los bizcochos. No obstante, sus compras aún en cantidades pequeñas se constatan a lo largo de todo el año, representando los días computados un porcentaje apreciable que deja adivinar un consumo estable. La especia en particular se perfila como el condimento de la comida habitual.

Los artículos más frecuentes, berza y carnes, se presentan como los componentes de los menús más usuales, ya que en ambos casos las compras rebasan ampliamente los dos tercios del año. La carne de carnero mantiene una ligera primacía temporal respecto a la de vaca, pero esto se contrapesa con las cantidades adquiridas en uno y otro caso. Las 753 libras de vaca triplicaban las de carnero –225– y en conjunto la media diaria de carne comprada arroja una cifra de 3,5 libras, cantidad que procuraba a las supuestas 21 personas del Colegio una ración de prótidos de unos 75 gramos (1).

Pescado, leche, huevos y fruta muestran unos índices de consumo mucho más bajos, pero sobre todo están marcados por una fuerte estacionalidad. Pescado, leche y huevos tienen sus máximos de consumo entre febrero y abril, época de Cuaresma en la que estos tres artículos aparecen asociados, mientras que la carne se reduce a mínimos. Este rasgo se acentúa en los huevos por la desaparición de toda anotación sobre ellos durante los meses de verano. ¿Tenía el Colegio fuentes propias de aprovisionamiento para este producto y sólo era necesario comprarlo cuando era incapaz de cubrir su propia demanda? No hay constancia efectiva de la existencia de un gallinero ni de ningún otro animal doméstico entre los bienes del Colegio, pero resulta significativo que este alimento desaparezca en la época aunque las aves ponedoras tienen su peor temporada. Respecto al pescado, fuera del período cuaresmal la tónica de consumo habitual era de cuatro a seis días al mes y las especies compradas estaban determinadas por la oferta de las capturas locales (12).

El consumo de fruta está concentrado entre los meses de junio y noviembre y desaparece asimismo durante el invierno, época en la que es sustituida por frutos secos –higos, pasas y castañas– que contrariamente a la fruta se compraban en cantidades importantes para irlos gastando poco a poco (13). Una fruta típicamente invernal como la naranja aparece sólo en cuatro ocasiones en este período del año, sin especificar cuántas se compran o en adquisiciones mínimas de dos docenas.

Los demás alimentos como los glúcidos, grasas, leguminosas, salazones, queso y algunas hortalizas como los pimientos y cebollas se compraban por junto componiendo stocks más o menos amplios para su escalonado gasto diario. Por otra parte, en la adquisición de algunos de estos productos se adivina la espera hasta el tiempo de la cosecha o hasta la época más adecuada del año, momento en que la mayor oferta haría los precios más favorables. Tal es el caso de las legumbres ya que garbanzos y lentejas tuvieron una compra por junto en el mes de agosto. En este mismo mes se hizo un acopio de 600 pimientos destinados con toda probabilidad a ser puestos en sartales y secados en espera de su consumo invernal. En el tocino comprado en el mes de diciembre se evidencia esa misma tendencia.

El consumo de carne fresca principal aporte de proteínas a la dieta ya se ha comentado, ahora de-

(11) Esos 75 gramos deben ser aumentados con la parte correspondiente a los productos de cerdo que el Colegio obtuvo con la matanza de cuatro en 1765. Como se ignoran los pesos de estos cerdos sólo se comentan los datos disponibles sobre carnes frescas.

(12) Jureles, salmonetes y calamares son las especies más mencionadas.

(13) En febrero se compró una arroba de castañas pilongas, en octubre doce arrobas y quince libras de pasas y en noviembre una sera de higos.

bemos detenernos en los alimentos que suministraban otros principios alimenticios y un alto valor energético.

La miel de caña es el azúcar más usado ya que se registran tres compras con un peso total de 228 Kgs. (14), lo que significa un consumo diario de 625 grs. Frente a esto, la miel blanca de abeja se compró en muy pequeñas cantidades y en pocas ocasiones. El azúcar propiamente dicho también fue un producto hasta cierto punto raro. Sólo registra una compra de cierta importancia en octubre, época en que asimismo se compraron membrillos y batatas, circunstancia que hace sospechar que estaba destinada a elaborar tales frutos en sus formas típicas de confitura. Del mismo modo se puede asociar su compra en el mes de diciembre con la presencia de manteca, almendras, avellanas, canela y vino, ingredientes típicos de los dulces navideños.

Los lípidos aparecen en sus formas más típicas, aceites vegetales y grasas animales. De aceite se compraron 34 arrobas, lo que significa 394 Kgs., es decir que se consumió más de un kilo por día. En cuanto a las grasas animales, sólo se va a mencionar el tocino, del que se compraron 303 libras, sin contar el que produjeron los cuatro cerdos que el Colegio sacrificó en la época de matanzas –diciembre–, cuyo peso no se computó, aunque sin duda engrosarían las chacinas y embutidos en que debieron transformarse los cerdos arriba mencionados. En cualquier caso, estas cantidades de grasas evidencian un alto consumo que unido a de glúcidos e hidratos de carbono permiten adivinar una dieta rica en calorías pero deficitaria en algunos principios alimenticios como las proteínas o las vitaminas.

Respecto al trigo, ya se ha señalado que de su gasto sólo se anotaron las fanegas molidas cada mes sin especificar la merma que esta operación producía, circunstancia que entorpece la evaluación exacta del consumo. De todas maneras se puede establecer un cuadro del ritmo anual que nos permitirá comentar algunos aspectos:

(14) El peso se expresa en la documentación en arrobas y libras, lo que ha obligado a reducir esas cantidades a kilogramas para hacer más asequible las cifras de consumo.



COLEGIO DE NIÑAS HUERFANAS. AÑO 1765.  
GASTO MENSUAL DE TRIGO – en fanegas–

	Cantidad	Consumo persona/día
ENERO	11,5	1. litro
FEBRERO	14.5	1.3 ”
MARZO	14.	1.2 ”
ABRIL	14.	1.2 ”
MAYO	7.	0.6 ”
JUNIO	10.5	0.9 ”
JULIO	10.5	0.9 ”
AGOSTO	17.5	1.5 ”
SEPTIEMBRE	17.5	1.5 ”
OCTUBRE	17,5	1.5 ”
NOVIEMBRE	17.5	1.5 ”
DICIEMBRE	14.	1.2 ”
TOTALES . . .	166. fanegas	media diaria 1.2. litros

Fuente: Elaboración propia.

Lo más llamativo de las cifras que anteceden es que el Colegio sólo consumió el 55,3% del trigo que la ciudad le otorgaba. Esto confirma lo dicho anteriormente sobre la importancia de esta renta que en parte se monetizaba mediante ventas para obtener liquidez con que hacer frente a otros gastos. Pero la evidencia de su consumo parcial no garantizaba un consumo regular y equilibrado en todos los meses del año. Por el contrario las diferencias patentes entre ellos permiten establecer tres períodos anuales claramente diferenciados que podrían clasificarse como de consumo máximo, medio y mínimo. El primero coincide con el primer cuatrimestre del año agrícola –agosto, septiembre, octubre y noviembre–. En él las cifras son claramente superiores a las del resto del año, 17,5 fanegas en cada uno de los cuatro meses. Esta coincidencia en el gasto parece demostrar que el trigo no se consumía al azar. El aumento era posible por la existencia en el granero de trigo abundante (el trigo se trasladó desde la cilla en el mes de julio) que permitía compensar las carencias registradas entre mayo y julio, meses de consumo mínimo que coinciden con la época de soldadura de las cosechas. El resto de los meses, salvo enero con una ligera baja, presentan un gasto medio en torno a las 14 fanegas, cifra que por coincidir igualmente en todos ellos se puede considerar como un índice de consumo estabilizado.

En cualquier caso, el trigo consumido rebasaba muy ligeramente el 50% de las 300 fanegas que el Colegio tenía asignadas. No obstante, las reflexiones anteriores no resultan contradictorias si se vuelve a recordar que la institución vendía parte del grano para obtener dinero en efectivo. Por ello también podía verse sometido a las estrecheces de los meses primaverales, momento en que los stocks de

trigo empezaban a agotarse. No resulta, pues, extraño, que el mínimo de consumo se registre en mayo cuando la nueva cosecha aún se ve lejana y las reservas existentes se empiezan a administrar para que no se produzcan apuros dramáticos de última hora.

Finalmente, la pretensión de establecer un índice de consumo por persona y día está sujeta a muchas incertidumbres y por lo tanto las cifras que se ofrecen, aunque verosímiles, sólo deben entenderse como un intento de evaluar el papel de los cereales en la dieta diaria.

Otros alimentos populares como el bacalao, salazón típica, también formaban parte de las dietas, aunque en este caso su compra no fue abundante ni siquiera en época de cuaresma. Sin duda en las ciudades portuarias se hacía un mayor consumo de pescado fresco para los menús de vigilia.

Las compras excepcionales destinadas a alguna celebración especial parecen estar únicamente relacionadas con las más importantes fiestas litúrgicas del año: Pascua y Navidad. La Pascua, celebrada en abril, fue motivo para comprar un carnero entero que pesó 32 libras, es decir, 14,5 Kgs., y docena y media de pasteles "para la tarde de recreación". ¿Era el Jueves Santo o el Domingo de Pascua? En cualquier caso parece evidente que el festejo marcó el fin del largo tiempo cuaresmal. En Navidad las compras tienen otro carácter, pero también hacer perceptible la existencia de comidas excepcionales en esta época del año. Varios gallos y gallinas como componentes de menús especiales se asocian a la probable confección de la repostería típica navideña que ya se ha señalado y al sobreabundante consumo de chocolate que en este mes dobla las cantidades de otros no festivos.