

«Buen alimento, mejor pensamiento»: el consumo en un convento almeriense a fines del siglo XVII

Donato Gómez Díaz
Universidad de Almería
La Cañada de San Urbano, s/n.
04120 Almería
gomez@ual.es

Resumen

Análisis de la alimentación a través de los libros de gastos de un convento a fines del siglo XVII. Valoración de los utensilios utilizados en la cocina; los productos y especias; las bebidas, dulces y tabaco. Se evalúa la alimentación como jerarquía, en las fiestas y con los enfermos. Y también como resultado del medio ecológico.

Palabras clave: siglo XVII, historia de la alimentación, ecología, convento franciscano.

Resum. «*Mens sana in corpore sano*»: *el consum en un convent d'Almeria a la darrería del segle XVII*

Anàlisi de l'alimentació a través dels llibres de despeses d'un convent al final del segle XVII. Valoració de les eines utilitzades en la cuina; els productes i les espècies; les begudes, els dolços i el tabac. S'avalua l'alimentació com a jerarquia, en les festes i amb els malalts. I també com a resultat del medi ecològic.

Paraules clau: segle XVII, història de l'alimentació, ecologia, convent franciscà.

Abstract. «*Good food, better th ought*». *Diet in a Franciscan convent at the end of XVIIth century*

This article is an analysis of a XVIII century Franciscan convent diet through some of its books of expenses. The author describes the utensils, products, spices, beverages, sweet and tobacco used in the coenobium's kitchen and he classifies the food according to hierarchies, festivities, ecological and sanitary patterns.

Key words: XVIIth century, history of food, Franciscan convent, Spain.

Sumario

Introducción	Alimentación especial: fiestas, jerarquía y enfermos
Medio ambiente y producción	Conclusiones
¿Una colonización conventual en el sudeste almeriense?	
La alimentación en el convento franciscano de Cuevas	

1. Introducción

A lo largo de la historia de España, el clero ha sido fuente de refranes, proverbios y anécdotas que han llenado el habla popular de dichos burlones, mordaces y, frecuentemente, sabias razones extraídas del comportamiento observado. Muchos de estos refranes muestran la relación que los clérigos tuvieron con el yantar: «En la casa del cura siempre hay hartura», «Para comer bien, desayunar con el carnicero, comer con el cura y cenar con el carretero», «En casa del abad, comer y llevar», «El abad lo que canta, yanta», «Orates frates nunca supo lo que es el hambre», «Fraile merendón, no pierde ocasión»; «Fraile que pide pan, toma carne si le dan».

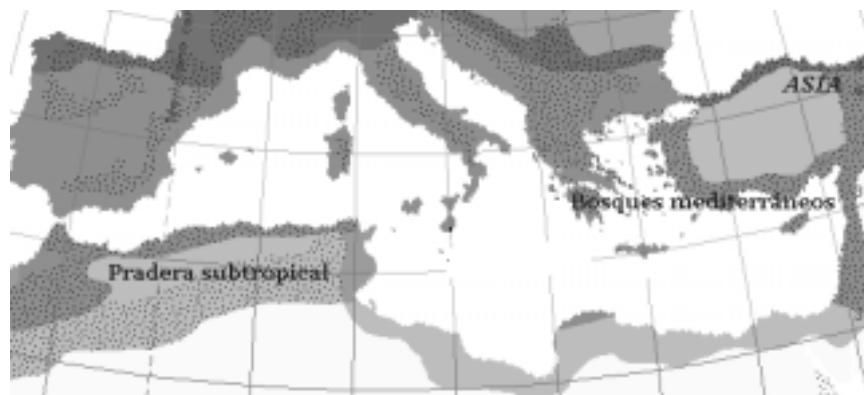
Los contemporáneos veían que las rentas de la Iglesia podían sostener una mayor calidad de vida que la de los trabajadores de la tierra y de las ciudades, razón que se vuelve para muchos incomprensible, dado que algunas eran órdenes mendicantes y vivían de la caridad.

La creencia generalizada sobre el buen comer de frailes y curas ha sido lugar común para literatos e historiadores. Nuestro objetivo va a ser evaluar la alimentación en un convento franciscano durante el último cuarto del siglo XVII en Cuevas de Almanzora (Almería), utilizando su contabilidad; lo que permite formar una imagen de sus hábitos alimenticios, de la calidad de vida y de la abundancia, o al contrario, en la que vivían los frailes. Todo ello en un contexto que para la mayoría de los españoles fue trágico, ya que las epidemias dominaron el sudeste español durante la época, llegando a su hilo el resto de los jinetes del Apocalipsis.

2. Medio ambiente y producción

El ámbito propio de un hábitat rige las posibilidades alimenticias. El que estudiamos se corresponde a una pluviometría de 300 a 900 mm³, con precipitaciones concentradas de septiembre a marzo —a veces torrenciales que desbordan los cauces y barrancos provocando inundaciones—, veranos calurosos y secos, y temperaturas medias de 17 grados centígrados. Todo ello, en medio de una igualdad climatológica y edafológica que permite hablar de un espacio que a lo largo del tiempo ha mantenido la unidad.

A esta situación le corresponde un tipo de agricultura característica, cuyos productos principales son trigo, vid y olivo (Braudel, 1981, le añade al Sur la palmera datilera) y permite hablar de un área de expansión natural de la llamada trilogía mediterránea a todo lo largo de la costa del *Mare Nostrum* latino. Esas son las grandes invenciones alimenticias y tres de los cultivos más estrictamente mediterráneos. Un ámbito que un refrán español recogía de la siguiente forma: «Pan de trigo, aceite de olivo y de parra el vino».



Ésa será la zona que estudiemos, aunque el proceso de globalización histórica que desde hace miles de años se ha ido produciendo en el mundo, también acerca otros productos a los paladares occidentales, tal y como el cuadro 1 muestra.

Cuadro 1. Origen de las principales plantas mediterráneas.

Europa	Mediterráneo	Próximo Oriente	India y Asia del Norte
Remolacha	Mijo	Espelta	Mijo de India
Achicoria	Lentejas	Escanda	Garbanzos
Col	Habas	Trigo blando	Sésamo
Colinabo	Chufas	Cebada	Pepino
Espárragos	Centeno	Centeno	Berenjena
América	Alcauciles	Avena	Mostaza
Maíz	Rábanos	Zanahorias	Albahaca
Judías	Nabos	Cebollas	Cítricos
Patatas	Apios	Ajos	
Tomates	Chirivías	Viñas	Asia del Sur y Oceanía
Pimientos	Lechugas	Ciruelas	Arroz
Calabacines	Olivos	Melocotones	Caña de azúcar
Calabazas	Higueras	Cerezos	Romero
	Almendros	Albaricoques	
		Manzanos	África
		Perales	Sandía
		Castaños	Palmera
		Nogales	
		Avellanos	

La transferencia de alimentos entre continentes es abrumadora. Bien se puede decir que gran parte de nuestro gusto se ha construido con productos no autóctonos.

El consumo, además de las posibilidades del medio, también está condicionado por la cultura material de un pueblo. En él se puede apreciar los contactos entre continentes y las relaciones entre los estados. La cronología de entrada y uso de los alimentos indica las influencias coloniales, e incluso las necesidades coyunturales cuando se adelanta el uso de uno u otro producto. Al final, los intereses se vuelven exigencia en la producción alimentaria y los ciclos demográficos o ganaderos se convierten en esenciales.

3. ¿Una colonización conventual en el sudeste almeriense?

Es difícil seguir la evolución del proceso de diseminación de las órdenes religiosas en España, dado que las fuentes son poco regulares y, sobre todo, porque están escritas con fines piadosos antes que materiales. Pero lo que sí conocemos a ciencia cierta, es que la Orden Franciscana de la *Antigua Provincia Seráfica de Cartagena* va a vivir un ciclo expansivo durante los siglos XVI y XVII, que afecta al sudeste almeriense.

El cuadro 2 muestra este proceso expansivo que comienza en la provincia de Murcia, y continúa en la nuestra, límite occidental de la Provincia Franciscana de Cartagena. Lo que permite confirmar que en 1602 hay establecido ya un convento franciscano en Vélez Blanco, otro en Cuevas en 1651, un tercero en Vélez Rubio en 1685, y un cuarto —en este caso de menor entidad pues es un hospicio—, en Albox a comienzos del siglo XVIII.

Cuadro 2. Fundaciones en la Provincia Franciscana de Cartagena, siglos XVI-XVIII.

Año	Municipio	Convento
1524	Hellín	
1549	Cartagena	
1561	Lorca	
1566	Cehegin	
1571	Caravaca	
1574	Moratalla	
1581	Mula	
1602	Vélez Blanco	San Luis
1651	Cuevas de Almanzora (antes Cuevas de Vera)	San Antonio
1685	Vélez Rubio	La Concepción
Antes de 1752	Albox (hospicio)	La Concepción

No son los únicos. La provincia franciscana que acoge las Alpujarras establece en 1691 un convento en Laujar de Andarax llamado de *San Pascual Bailón* —a pesar del monopolio que el Convento Franciscano de Ugíjar tenía. Ese año llegan dos frailes desde Granada, que quedan asentados en la población. Una fundación que se justifica por la falta de clero que atendiera las necesidades espirituales de los vecinos (Puertas García 1998). En la ciudad de Almería se funda las Claras en 1756.

Por lo que respecta al *Convento de Franciscanos Recoletos de Nuestro Padre San Antonio de Cuevas*, fue fundado en 1651 para ser disuelta la comunidad en 1836. Momento en que el Ayuntamiento de Cuevas de Almanzora compra la huerta, y la Iglesia se queda con el templo y el convento, en el que en 1878 se instala un colegio a cargo de los Padres Dominicos.

La fundación tiene que ver también con la existencia de una única parroquia cuyos sacerdotes no podían atender una feligresía que contaba con 1.000 vecinos en Cuevas. Así, se pensó poner primero un Hospicio de San Francisco, para lo que se contacta con los Fajardo y la gente principal del municipio, efectuando la solicitud a la viuda del marqués de los Vélez doña Mariana Engracia de Toledo, y Portugal, que lo concede. Asimismo, ésta pide la licencia al obispo de Almería —que la da el 18 de enero de 1651—, y a la Orden y al Consejo Real, que lo tenían que aprobar.

Se toma posesión el 31 de enero de 1651 de una pequeña ermita (Nuestro San Diego de Alcalá, al oeste del pueblo), asistiendo innumerable gentío de los pueblos de Cuevas y alrededores. Allí permanecen casi un año. A partir de aquí se inicia la construcción material del nuevo hospicio, que en pocos años pudieron habitar varios religiosos. Por fin, el obispo de Almería lo eleva a convento el 8 de enero de 1653. En el trayecto se habían resuelto tanto problemas materiales como especiales, pues:

algunas personas Eclesiásticas [...] comenzaron a poner varias dificultades, con el motivo, o pretexto de jurisdicción pero al fin, con algunas diligencias, y precauciones [...] se vinieron todas a vencer (Ortega 1747: III/ 336).

Normalmente estaba habitado por 12 ó 14 frailes, más donados y legos, que vivían de la limosna, siendo los marqueses de los Vélez los patronos; estando bajo la advocación de san Antonio de Padua (Tapia Garrido 1993: 326 y 333).

Desconocemos su evolución más allá del periodo del que tenemos libros de contabilidad, aunque Ortega (1747: III/ 336), que publicó una obra magna sobre la actividad conventual de la Provincia Franciscana de Cartagena, manifiesta que «ha quedado uno de los mas pulidos Conventos, en linea de pequeños, que tiene la Provincia, con nueva, y hermosa planta; y da habitación, ordinariamente, a veinte y quatro Religiosos, pocos mas, o menos». Respecto al resto de los bienes del Convento, no eran muchos en 1752: una tierra de riego de 12 celemines de sembrado de segunda calidad que producía cebada y 38 plantones de morera; lo que suponía 230 reales de vellón de renta anual¹. Pensamos que también varios frailes tenían bienes aparte.

1. Archivo Histórico Provincial de Almería (AHPAL), Catastro de Ensenada (E-57), Vecindario Eclesiástico de la Villa de Cuevas. Los productos típicos recogidos a mediados del XVIII en Cuevas son trigo, cebada, maíz blanco y negro, garbanzos, linaza y cáñamo. La presencia de viñas está asegurada.

4. La alimentación en el convento franciscano de Cuevas

La riqueza de la Iglesia y su poder económico sirve como punto de partida para comprender el funcionamiento de los elementos materiales de su actividad. Desde la constructiva, hasta en el arte, en la propiedad, y por supuesto en su nivel de vida.

Se estima que a mediados del siglo XVI ascendían a cinco millones de ducados las entradas de la Iglesia española; cantidad que significaba la mitad de las rentas del Reino. En algún caso, como los monasterios, esta riqueza era proverbial. Monasterios cuyas despensas y graneros sorprendían al visitante. Un ejemplo lo tenemos en Yuste, lugar al que se retira el emperador Carlos V cuando abdica en 1556; su hijo Felipe II, ordena que no le falte nada. Efectivamente, el monasterio se convierte en lugar de recepción, cocina y bodega de una segunda Corte, en la que destaca el propio emperador por su inmenso apetito. Los acompañantes del monarca son muchos. El lugar tiene que moverse para conseguir la provisión de las cocinas monacales. Los correos van y vienen con mensajes, además de apetitosas viandas solicitadas de una u otra parte de la Monarquía imperial. Una situación que termina con el fallecimiento del emperador en 1558.

Otros monasterios que pueden citarse son los de Alcántara y Guadalupe, Montserrat y Ripoll, las Huelgas, Silos, Samos, etc. Respecto al Monasterio de Nuestra Señora de Guadalupe, daba normalmente mil quinientas raciones diarias en 1543. Al año podía gastar diez o doce mil fanegas de trigo, casi veinte mil arrobas de vino, seis o siete mil cabezas de todo tipo de ganado, aves, etc. (Martínez 1989). Imaginemos la situación si extendemos el tema al resto de conventos y fundaciones del país.

Trasladando la cuestión de las rentas a contextos regionales, también esta riqueza se desgrana de manera desigual. No todos los espacios son lo mismo. Habrá obispados y arzobispados riquísimos; otros son pobres. Vicens Vives (1974: III/64), sitúa las rentas del Obispado de Almería en 10.000 ducados en el siglo XVI, considerando esa diócesis como una de las más pobres de España. Frente a esto, se encuentran los 30.000 ducados de Málaga o los 20.000 de Jaén, o el Arzobispado de Granada con 24.000 ducados; aunque quedamos por encima de los 7.000 ducados de Guadix.

A mediados del siglo XVIII Almería sigue siendo uno de los obispados más pobres. Ahora el principal problema tiene que ver más con la deficiente administración de las rentas y su desigual reparto, antes que por la estricta pobreza².

La desigual distribución de riqueza genera un paralelo reparto de los eclesiásticos. La actual provincia de Almería pertenecía a cuatro diócesis. Lo que a nosotros nos interesa es el Obispado de Almería, que mantuvo límites imprecisos hasta que en el siglo XVIII alcanza 6.245 km². A efectos de división interna, se estructura en seis vicarías centradas en Almería, Los Vélez, Vera, Purchena, Serón y Tahal. No todos los espacios son iguales. En principio, el clero se compone sólo del 15% de sacerdotes (75), un 40% eran clérigos de órdenes religiosas (la posibilidad de actuar en las actividades espirituales de la diócesis era obvia) que poblaban la provincia,

2. Archivo Histórico Nacional, Consejos, leg. 15.532, d.4, s.f., citado en García Campra y Gil Albarracín (1993: 20).

hasta llegar a un total de 500 eclesiásticos. Pero la distribución geográfica era tremendamente desigual. Los lugares con rentas superiores y/o urbanos acogían a un mayor número; en el resto de la provincia y obispado podía darse el caso de no existir atención religiosa. Por ejemplo, en Almería se concentra el 40% del clero, otro 20% se ubica en Vera, los demás (40%) se reparten en las otras cuatro vicarías.

4.1. «En la mesa de San Francisco, donde comen cuatro comen cinco»

Para efectuar el análisis del Convento de Cuevas, la principal fuente de información es sus libros de cuentas, conservados en el periodo 1670-1693. La información ha sido publicada en E. Pezzi (1993), *Libro de cuentas del Convento Franciscano de Cuevas de Almanzora (1670-1693)*, donde se recogen las partidas de gastos e ingresos a las que a partir de ahora nos vamos a referir sin otro tipo de anotación como no sea la fecha.

Las partidas más interesantes se encuentran en los gastos, donde se inscribe el consumo efectuado por los frailes; parte de él se completa a partir de una huerta que poseían. De todas formas, la alimentación o el mantenimiento de los frailes es sólo una parte del gasto, otra principal es la construcción del recinto conventual que por entonces se lleva a cabo. Circunstancia que manifiesta cómo su capacidad para *recolectar renta limosnera* es muy superior al consumo alimenticio inmediato. Dicho de otra manera, de haber querido mantenerse con más medios, los frailes hubieran podido hacerlo utilizando los fondos de la construcción del Convento.

Dicho esto, debo recordar que nos encontramos en una orden mendicante. A tal efecto, el refranero popular español se encuentra poblado de proverbios que recuerdan a quienes recorrían los caminos pidiendo limosna: «Boca de fraile, sólo al pedir la abre», «Fraile que su regla guarda, toma de todo y no da nada», «Fraile que pide por Dios, pide para dos», «Fraile franciscano, el papo abierto y el saco cerrado», etc.

Tampoco aquí el pueblo los juzga muy bien, pues los considera excesivamente pedigüeños («Fraile y pedigüeño, lo mismo»). Pero el problema no se puede apreciar sólo en el contexto local. El número de frailes existentes en el país debía ser tan elevado que se corre el peligro de saturar la geografía española con quienes detraían parte de la renta nacional sin producir nada a cambio. Llegados los meses del verano y la época de la vendimia, los conventos y monasterios de mendicantes se organizaban enviando la mayoría de sus frailes a pedir por los pueblos de los alrededores. Al tener las diversas ramas franciscanas como principio central la pobreza, se veían obligadas a efectuar peticiones para poder subsistir en el invierno. Por ejemplo, en este siglo XVII el obispo de Almería, diócesis pobre, solicitó que no se autorizase a mendigar en su jurisdicción a los frailes procedentes de otras diócesis. Igualmente las ordenanzas de Lorca no permiten pedir en los campos más que a los frailes de San Francisco (Pezzi 1993: 308). Aparte de los problemas de saturación, había otros de orden social. Se achacaba a los mendicantes ser de baja extracción, de donde nacía el menosprecio en que muchos les tenían³.

3. Otros refranes de la época son peores, y muestran comportamientos bien alejados de la práctica religiosa: «No fíes mujer al fraile, ni barajes con el alcalde», etc.

La falta de otras fuentes de aprovisionamiento obligaba a una continuada relación con la población: «la demasía de andar por las calles, las visitas, las devociones y comaderías, todo lo qual dicen es forzoso porque sin ello no comerían»⁴.

El número de los inquilinos de nuestro convento poco a poco va subiendo.

4.2. «No hay mejor vecina que tu cocina»

En el Convento de Cuevas había un cocinero. Desconocemos hasta qué punto su labor era desarrollada siempre por el mismo fraile. Aunque es probable que el puesto fuera ocupado de manera permanente, pues la cocina exige de práctica continua. Algunas compras realizadas iban dirigidas directamente a él. Una partida de gasto de noviembre de 1679 adquiere para el cocinero y dos frailes, tres pares de alpargatas y «Media onza de hilo para el cozinero».

No sólo es interesante el cocinero, la dimensión y atención a la cocina es importante. La construcción del convento exige su ampliación conforme van llegando frailes, y reparación; en diciembre de 1688 estaban dando los últimos toques a «la obra de la cocina». Bien por necesidad de cerrar un espacio privilegiado en una comunidad compuesta de diez a quince personas —«Ni para mozo hay mal cocinero, ni para viejo fiel despensero»—, bien porque la medida se toma en un entorno epidémico, en junio de 1675 se compra «un candado del armario de la cocina».

Los libros de cuentas informan de la adquisición de mobiliario. El cuadro 3 describe los elementos que componen la cocina. No obstante, suponemos que varios otros pudieron conseguirse por caminos que no exigieran entrar en las partidas del gasto comunitario.

Lo más habitual es la compra de cazuelas, ollas, calderos, perolas y cazos, utilizadas en alimentos cocidos; las sartenes están presentes, pero menos (sartenes grandes y chicas). Existen otros instrumentos como un almírez, cántaros, *tenaxa* para el agua, cestos, pellejos para vino y aceite. También hay mobiliario para el comedor: mesas, sillas, cuchillos, tenedores, vinajeras, «bedriados», y tazas y platos de diversa calidad.

Por los elementos para cocinar que hemos recogido, la comida se elabora a partir de productos cocidos en pucheros y como máximo asados, dado que no existen demasiados instrumentos para freír y éstos se reponen poco. El aceite, que se adquiere de manera prolija, tiene más bien que ver con un elemento usado en la iluminación —«Una vieja y un candil, la pérdida de una casa; la vieja por lo que gruñe, el candil por lo que gasta»— y la devoción religiosa, que como componente alimenticio diario. También hemos encontrado referencia a *escabeches*, que parece era un método usual para evitar la corrupción de los alimentos cuando se transportaban, y a *confituras*.

Las compras de leña para cocinar y calentarse, completan los fundamentos necesarios en la cocina.

4. B.N. ms. 17.502, hojas 123-127, citado en Domínguez Ortiz (1973: 277).

Cuadro 3. Herramientas y elementos de la cocina conventual, 1670-1693.

aguaderas	cestos	escudillas	perola	tenedores
almirez	cocinero	manteles	platillo	tinajas para el agua
cántaros	corbillón*	mesas	platos blancos, finos, medianos	trebedes grandes**
cazo	criba	ollas	romana, romanilla	vidriados, blanco, de Lorca
cazuelas	cuchillos de mesa	orza	sartenes, grande y pequeña	vidrios
caldero	cuchilla	pellejo de aceite	servilletas	vinajeras
caldereta	chocolatera	pellejo de vino	tazas	

* Corbillón o corvillo: cuchillo de forma curva que se emplea para podar; en Aragón es una especie de espuerta.

** Trebedes: aro de hierro con tres pies, a veces con un asidero largo, que se emplea para poner las vasijas sobre el fuego del hogar.

Fuente: Elaborado a partir de Pezzi (1993).

4.3. «La mesa es para rezar y comer»

En principio la alimentación parece más rica de la que usualmente dispone el pueblo llano (Cipolla 1987). La literatura del *Siglo de Oro* se encuentra atravesada de referencias a la cocina, que no se acerca mucho a la carne (el tocino era más usual). La cita de pasajes del *Lazarillo de Tormes* (1554), el *Guzmán de Alfarache* (1599), *La vida del Buscón llamado Pablos* (1626), *Vida y hechos de Estebanillo González* (Amberes 1646), *La Lozana Andaluza* (Venecia 1528), el *Quijote* de Cervantes (1605), u otros, corrobora esta situación (Martínez 1998).

A pesar de encontrarnos en un convento que vive de la limosna, la mayor parte de los alimentos conocidos se encuentran presentes; algunos de ellos podemos considerarlos de lujo en la época. No obstante, las cantidades consumidas por persona o la dieta exacta para un claustro compuesto de 12 a 24 personas, según autores, es desconocida. Dado que muchos o todos los frailes debían salir a pedir en determinadas épocas del año, viviendo en la calle, no podemos establecer las calorías consumidas por persona o ser más precisos en la cantidad *per cápita*⁵.

El cuadro 4 muestra la variedad de los productos adquiridos en el periodo.

La compra más usual es vino —debemos tener en cuenta que el ejercicio religioso requiere de ese elemento para la consagración, materia prima con la que desarrollar la actividad (en algunas partidas de vino blanco se advierte que es para la consagración)—; otro es el trigo; el tercero, el aceite. Se completa la trilogía mediterránea, espacio en el que el cristianismo tiene su primer ámbito de expansión. Los dos primeros artículos son mayoritarios.

5. A veces, aparecen cuentas de alimentos utilizados por los trabajadores que edifican el convento (principalmente vino) y también se adquieren productos para celebraciones o para tal o cual jerarca religioso que viene de visita o a revisar las cuentas del Convento.

Cuadro 4. Relación de alimentos extraídos de los libros conventuales, 1670-1693.

abadejo (bacalao)	borregos	chocolate	lechugas	pimienta, pimienta negra
aceite	brazos de cebollas	chotos	lentejas	pimientos
aceitunas	cabrío	dulces	limones	piñones
aguamiel	canela	escabeche	melones	pollos
aguardiente	caracoles	espárragos	miel	puercos
ajos	carne	especias	mosto	queso
almendras	carne de buey	espetones	nabos	romero
alubias	carneros	fruta	nieve	sal
anises	castañas	gallinas	nueces	sardinas
arroz	caza	garbanzos	orégano	tápanas (alcaparras)
atún	cebada	jengibre	ovejas	tabaco
avellanas	cebollas	habas	pan	tocino
azafrán	clavo	higos	panizo	trigo
azúcar blanca y cande	coles	hijada	pasas	turrón
bacalao	coliflor	hortalizas	pepinos	vacas
bebidas	comino	huevos	peras de Aragón	vinagre
bellotas	conejos	jamón	perdices	vino
berenjenas	confitura	lechas	pernil	
bizcochos	corderos	leche	pescado	
bonitos	criadilla	lechones	pesoles (frijoles o judías)	

Fuente: Elaborado a partir de Pezzi (1993).

Consecuentemente, las compras hacen referencia a trigo, cebada y panizo (esos dos últimos para alimentación animal), arroz, garbanzos, judías y lentejas; vino viejo, nuevo, mosto, tinto, blanco, de Trjola, Baza, Tabernas, Taberno, Cehegin, Vélez, Huerca-Overa, etc.

Por lo que respecta a la carne, se consume preferentemente de cabra, oveja, cerdo (jamón, tocino, criadillas, lechón), e incluso «Baca» (poca); por otro lado, gallinas, perdices, conejos y caracoles.

El pescado fresco o seco también está presente, normalmente bajo el nombre indeterminado de «pescado fresco», aunque existen datos precisos de atún fresco, bonítoles (quizá bonito), sardinas y abadejo o bacalao. Aquí, la religiosidad influye en el régimen alimenticio. La prescripción de no comer carne los viernes está presente en todo el país. Nosotros hemos recogido este hecho en las partidas de gasto: «ocho reales y medio del atún para viernes y sábado». Además, en varias fiestas más tampoco se podía comer carne.

La dieta se complementa con «hortalizas» como espárragos, nabos, cebollas, ajos, berenjenas, habas y pimientos; otras partidas son huevos, leche (poca) y queso. Igualmente se consume «fruta» en general y, en particular, melones, higos, limones, fruta de Aragón y frutos secos como avellanas, castañas y bellotas.

Por lo que respecta al postre dulce, los religiosos siempre han tenido fama de ser ávidos consumidores de dulces, y éstos no están ausentes bajo ese nombre genérico o como pasas, miel, bizcocho, azúcar y turrón durante la Pascua. El tabaco y el chocolate también hacen acto de presencia, aunque de eso y de los condimentos hablaremos en otro apartado.

No todo el consumo se puede obtener de las partidas de gastos. Puesto que es una orden mendicante, los ingresos recogen la entrada de las limosnas, o entregados directamente al Convento por algún vecino como contraprestación a los servicios religiosos prestados (misas de ánimas, cantadas, rezadas, de capilla, de cuerpo presente, de gozos, votivas, particulares, comunes). Podemos citar igualmente, la entrada de trigo, cebada, panizo o maíz y carne. Las cantidades pueden llegar a ser muy importantes, 20 fanegas de golpe, 15 fanegas de cereal o en el caso de la carne «ocho chotos que se llegaron de limosna», 13 borregos en otra ocasión; también existe un pago por trasquilar 50 borregos propiedad de la Comunidad. Desconocemos si la contabilidad conventual podía distraer parte de esos ingresos dirigiéndolos al propio consumo. Sí es cierto que a veces se indica en alguna partida que no hubo ese mes compra de carne porque se tomó de la acumulada mediante limosna.

En resumen, casi todos los meses la alimentación recoge la presencia de trigo, vino, carne, pescado fresco o seco, legumbres, verdura y algo de fruta, sin olvidar consumos regalados como los dulces, o incluso algún vicio como el tabaco. Las necesarias proteínas (carne, pescado, judías, cereales), vitaminas A (quesos, carne), B6 (pescados, carne), C (fruta, verdura), D (grasas animales como tocino y vegetales), E (varios alimentos vegetales), tiamina (arroz, vino), calcio (leche, judías, cereales), hierro (vegetales, vino), magnesio (vino), e imaginamos que vitamina B12, fósforo (incluidas en una vasta gama de alimentos), se encontraban en la alimentación (Livi-Bacci 1987: 53).

4.4. «El comer y el casar a gusto; el vestir y el calzar al uso»

Los condimentos sirven para sazonar la comida y darle buen gusto. La dieta mediterránea está dotada de un sentido de lo ácido del que forman parte el vinagre, el limón, la naranja amarga y que a veces se combina con el dulzor del azúcar o de la miel. Lo mismo cabe decir de la comida caliente, sazonada con mucha pimienta, pimentón, ajo y cebolla. Otros sabores mediterráneos que encontramos aquí, tienen que ver con aromas como el anís y el azafrán (Gariné 1993: 25-26).

Como dice el refrán con el que encabezamos el apartado, comer es un asunto donde el paladar participa y por eso hay que interesarlo. En nuestro Convento existen los dos tipos de condimentos considerados, el vinagre en cantidades importantes «quatro arrobas de vinagre a razón de diez reales el arroba» (Gasto —a partir de ahora G.— septiembre 1675) y limones, cebollas y ajos como elementos de

consumo, que creemos sirven de condimento. Aquí sería interesante conocer qué es lo que había sembrado en el huerto que los frailes compraron y disfrutaban ya en 1681: «dos peonadas en la guerta», sobre el que pendía un censo de 55 reales ese año, y al que en agosto de 1683 se le cierra el acceso: «trece reales que tubo de costo de hacer la puerta de la huerta».

Por otra parte, elementos más tradicionales, en muchos casos tan antiguos como los primeros, enriquecen el paladar conventual. Me refiero a las *especias*, un conjunto de condimentos (aparecen en muchos casos sin especificar), entre los que podemos encontrar los utilizados por griegos y romanos como jengibre y pimienta, o las especias cultivadas de manera autóctona por toda la población: romero, orégano, tomillo, anís, o azafrán, entre otras.

Las adquisiciones de *pimienta* a secas y *pimienta negra* —cantidades que van desde una a seis libras— se producen a todo lo largo del año. Braudel (1986: I/183) muestra la pérdida de importancia de este producto después de 1650, hasta el punto de que el descenso del precio permitió su uso en todas las mesas. Igualmente hay muchas compras de azafrán, de una onza a media libra; el clavo y el clavillo también están presentes, y cantidades menores de canela aunque a lo largo de todo el periodo. Se escribe en una partida de gastos de marzo de 1692: «una libra de pimienta para la Comunidad; Mas catorze Reales de dos onzas de clabillos, y otras dos de canela para la Comunidad». Sabemos que el romero se utilizaba en las fiestas (¿como planta olorosa?), e imaginamos que también tenía usos gastronómicos: «una carga de romero para la fiesta de San Antonio» (G. junio 1675).

El cuadro que insertamos incluye las *especias* tradicionales encontradas a lo largo del libro de ingresos y gastos de Cuevas:

Cuadro 5. Especies utilizadas en el Convento, s. XVII.

anises	jengibre
azafrán	pimienta
canela	orégano
clavo	romero
comino	tápanas (alcaparras)

Fuente: Elaborado a partir de Pezzi (1993).

Entre todas esas hay varias partidas de *tápanas*, una especie de alcaparras cuyo consumo es interesante: «dos arrobas de tapanas» (G. julio 1675).

4.5. «A nadie le amarga un dulce»: chocolate, dulces, bebidas y tabaco

Lo dulce, más que los dulces, va a ser un consumo relativamente habitual en nuestro Convento, bien en productos tradicionales, véase pasas, bien bajo la forma de miel, aguamiel o azúcar pura.

Las compras de miel llegan a ser importantes, pues cuando se trata de momentos festivos se toma por arrobas: «dos arrobas de miel para fiestas de Nr. p. S.

Francisco y S. Antonio de Padua» (G. septiembre 1686). No ocurre lo mismo con el azúcar que se adquiere en pequeñas cantidades, e incluso a veces acompañado del nombre de la persona a la que va dirigida; símbolo de necesidad o jerarquía. También es frecuente comprarla para fiestas concretas: «polvora, arroz y azúcar para la fiesta de Nr. P. S. Francisco» (G. octubre 1686), complementada de otras varias adquisiciones: «guebos y canela que se compraron para dicha fiesta» (G. octubre 1686). El conjunto permite imaginar una elaboración festiva de dulces o bebidas.

Existe una época del año especialmente proclive al uso del dulce, la Navidad, o como la denominaban los frailes: *Pascua*. En ese momento son frecuentes las compras de turrónes que, a veces, tiene la denominación de Alicante. Las partidas de gastos de los meses de noviembre, diciembre, enero y hasta febrero, incluyen todos los años compras de turrón: «una caja de turrón» (G. febrero de 1673); «cuatro cajas de turrón para las Pasquas» (G. diciembre 1675); «cuatro cajas de turrón para la colación de las Pasquas» (G. diciembre 1685); «turrón nuezes y castañas para las Pasquas» (G. diciembre 1688), que a veces se alarga al 6 de enero y más: «una caja de turrón para el día de los Reyes» (G. enero 1677).

Como la Pascua es época de gasto sobresaliente, las partidas de turrón se acompañan de otras del mismo gusto: «guebos, pescado, espezas y piñones todo para el gasto de la Comunidad» (G. diciembre 1692).

Este siglo xvii es una época en la que se va a generalizar el consumo de chocolate, considerado como una especie de tónico. Se cree que el chocolate llegó a España hacia 1520, en forma de barras y tabletas (Braudel 1986: I/207). Otros afirman que fue Hernán Cortés quien lo introdujo en España por primera vez en el año 1528. Posteriormente se fundaron fábricas que utilizaban sofisticados métodos de preparación, así como mejoras en la mezcla de especias. Su semilla tostada dio origen al chocolate, que constituía una bebida propia de aristócratas, aunque inicialmente era considerado también como medicamento.

Parece que la difusión de la bebida a Europa se efectuó por vía eclesiástica, a través de los monjes españoles. Se da el caso curioso de que los monjes de un convento de Guadalajara en el siglo xvii se quejaron e incluso llegaron a amenazar con ponerse en huelga, hartos como estaban de soportar la regla que reservaba el consumo del chocolate a los padres superiores y a los invitados del Convento (Fournier 1993: 98).

En varios momentos hemos encontrado compras de chocolate, coincidiendo con la venida de alguna jerarquía de la Orden Franciscana o del Obispado. En noviembre de 1677 se produce la adquisición de media libra de chocolate, en coincidencia con la llegada de «Nro. Padre Comisario», junto con otros consumos de calidad: «vizcochos y chocolate [...] miel, canela y clavos» (G. enero 1686). Esas compras son símbolo de jerarquía: «trece reales de una chocolatera para el Padre P^{or}. Conventual» (G. junio 1692); esta otra que indica la relevancia del personaje enfermo: «dos libras de chocolate a trece reales cada libra [...] siete reales de vizcochos para el enfermo de S. Jines» (G. febrero 1692). Al final del periodo se impone cierta igualdad ya que se efectúa para todo el Convento: «dos libras de chocolate para el gasto de la Comunidad» (G. septiembre 93). En momen-

tos señalados del año también hay adquisición de dulces: «Dos libras de vizcochos, y dos de chocolate y una de almendolón para la Semana Santa» (G. marzo 1687).

Aparte del importante consumo de vino que a todo lo largo del periodo se realiza, había bebidas basadas en alcohol o no, más diversas especias y hierbas aromáticas como canela, clavo, nuez, anís⁶, romero, etc., cuyo uso no está muy claro. Martínez Llopis (1998) describe varias de las bebidas consumidas en España durante el siglo XVII y actualmente desaparecidas, como el *hipócritas*, la *carraspada* —un vino tinto aguado, cocido y adobado con miel y especias—; la *garnacha*, compuesta por tres clases de uvas diferentes, azúcar, canela, pimienta y algún otro ingrediente. Aunque el brebaje más popular fue la llamada *aloja*, conocida en la antigüedad con el nombre de *hidromiel*, fabricada con agua y miel a la que algunos añadían especias aromáticas⁷. Lope de Vega da una receta de la aloja compuesta de miel, canela y especias. En el verano se refrescaba dando lugar a la *aloja de nieve*, o dicho de otra manera, el aguamiel se enfriaba con hielo.

En nuestro caso, encontramos entradas de *aguamiel* de forma repetida durante todo el periodo, siempre en pequeñas cantidades, como si fuera un capricho. Además, parece que se mezcla con jengibre: «aguamiel y un poco de gengibre»; «Mas un real para otra libra de aguamiel [...] Mas real y medio para gengibre» (G. diciembre 1677). Dada la facilidad con la que podía elaborarse, probablemente muchas de las compras de miel realizadas en el Convento tuvieron esa aplicación.

Esta consideración puede dar paso a las compras de nieve realizadas durante el verano. Efectivamente, las entradas de nieve en el Convento vienen acompañadas con partidas en las que se adquiere especias y azúcar: «quarenta libras y media de niebe para la Comunidad [...]. Mas quatro onzas de clavillo treinta y dos reales [...]. Mas sinquenta reales de diez libras de asucar» (G. agosto 1675). Suelen presentarse en asociación a gastos de fiestas como la de San Antonio de Padua en 1678; o esta otra de «nieve para la porciúncula» (G. agosto 1691). Con independencia de que existió en el Siglo de Oro una monomanía por consumir las cosas frías, que condujo a intentar tomar todas las bebidas refrigeradas.

El aguardiente está presente en una partida para gasto de la fiesta de San Juan Capistrano.

6. Andrés Laguna, médico del siglo XVI, reseña algunas propiedades del anís de la siguiente manera: «Es admirable el anís contra las frialdades del estómago, restituye el apetito perdido, ataja el vómito, resuelve los importunos sollipos y los regüeldos acedos, provoca muy dulce sueño, y, metido en la funda de la almohada, conforta el cerebro y hace que no se sueñen cosas turbulentas ni horribles. De más desto tiene muy gran virtud contra la gota coral, principalmente contra la que aflige a los niños, despidе los vagedos de cabeza, deshace la piedra, y, bebido con vino, desopila y provoca sudor».
7. El *Diccionario de Autoridades* de 1726 hace distinción entre *hidromiel*, que considera bebida alcohólica, mezcla de agua y miel fermentada, y el *aguamiel*, simplemente una bebida de miel y agua sin fermentar. La primera es realmente antigua, pues aparece en el tratado latino *Agricultura* del español Columena, aunque existen citas anteriores en Homero, y después entre los pueblos germanos y escandinavos que consideraban la hidromiel como el licor prometido a los héroes.

Finalmente, en este itinerario por el consumo conventual, el tabaco está aceptablemente generalizado, al igual que en la España del siglo XVII⁸. Como sabemos era una planta originaria de América, y habrá que esperar a que los españoles la traigan de allí para que su consumo comience a extenderse. La práctica original distó de ser tan placentera como en Europa, ya que los indios y los chamanes americanos la empleaban con usos mágicos y religiosos. Aparte, los indios, además de tomarlo molido por la nariz, se purgaban con él; cosa que los españoles imitaron.

Durante el siglo XVI el producto llega a España como droga, aunque no comienzan a gastarse realmente hasta mediados del siglo XVII y con carácter medicinal. Probablemente en este ciclo pestilente en el que se embarca nuestro país durante el último cuarto de ese siglo, el consumo de tabaco fuera visto como elemento de prevención farmacéutico (García-Badell y Abadía, 1963: 92-7). Sea así o no, el consumo de tabaco de los frailes almerienses del Convento de Cuevas es un hecho.

Su gasto se va a incrementar a lo largo del periodo 1670-93, bien a causa de que las entradas del Convento fueran mayores, bien como método preventivo ante este ciclo de enfermedad que inunda el último tercio del siglo XVII. Los datos que poseemos informan de variaciones en su consumo; en el sentido de que aunque la mayor parte de las compras se realizan simplemente con el nombre de tabaco, varias de las partidas puntualizan el tipo: blanco que servía para los cigarrillos («dos libras de tabaco blanco al limosnero», G. marzo 1691), desmontado («tres libras de tabaco desmontado a nueve reales cada libra, las dos para los religiosos y la otra para el P^e. P^{or}. Fr. Gregorio Martínez», G. febrero 1692), de hoja («una libra de tabaco de oja para el limosnero», G. septiembre 1689), de humo, de manojos, de polvo («una libra de tabaco de polbo», G. diciembre 1690), y en algunas partidas incluso se anota su procedencia de la Real Fábrica de Tabacos de Sevilla: «una libra de tabaco de Sevilla para repartirlo a los Religiosos» (G. septiembre 1686). Es un consumo de calidad también, cosa que se muestra en la asociación de las partidas compradas con los nombres propios de la jerarquía del Convento, desde padres predicadores hasta el padre guardián: «dos libras de tabaco para el P^e. G^{an} y el Presidente» (G. marzo 1681).

«No le falte tabaco ni vino a quien hace camino». El tabaco acompaña a los limosneros que piden por la comarca: «quatro libras de tabaco para los limosneros» (G. junio 1672), o «una libra de tabaco para el que pide el panizo» (G. septiembre 1672), o «tres libras de tabaco para el Agosto» (G. marzo y abril 1679), o «quatro libras de tabaco para los limosneros, que fueron a pedir los borregos» (G. diciembre 1685), o esta última más amplia: «dos libras de tabaco de humo y media de polbo blanco [...] todo para el limosnero de la carne [...]. Mas ocho reales de dos libras de tabaco blanco para los P. Predicadores Fr. Francisco Salmerón y P^e. Fr. Miguel Bastida» (G. febrero 1692). A quienes trabajan en el convento, como pastores u otros mozos, se les provee de tabaco también (G. diciembre 1680).

8. En 1510, Francisco Hernández de Toledo llevó la semilla a España, cincuenta años después lo introdujo en Francia el diplomático Jean Nicot, al que la planta debe el nombre genérico (*Nicotiana*). En 1585 lo llevó a Inglaterra el navegante Sir Francis Drake; el explorador inglés Sir Walter Raleigh inició en la corte isabelina la costumbre de fumar el tabaco en pipa. El nuevo producto se difundió rápidamente por Europa y Rusia, y en el siglo XVII llegó a China, Japón y la costa occidental de África.

En resumen, las partidas de gastos para tabaco se hacen muy numerosas. Consumo que en algunos casos es de rape, en otros de cigarros; algunas compras creemos que pueden efectuarse por razones diuréticas y farmacéuticas tal y como los primeros teóricos —médicos o no— concedores del tabaco indicaban (AAVV 1968: 122-170).

5. Alimentación especial: fiestas, jerarquía y enfermos

Algunas «alimentaciones» merecen un apartado especial. En primera instancia, todo el cúmulo de fiestas religiosas a las que los frailes asisten por razón de su magisterio; por otro lado, hay productos que sólo consumen o lo hacen preferentemente durante la visita de altos cargos y jerarquías franciscanas; finalmente, hay una alimentación que muestra el interés con el que se intenta recuperar al enfermo.

5.1. «En la fiesta del patrón, repiques, cohetes, música y sermón»

«Donde está el santo, está la fiesta». Efectivamente, las fiestas religiosas y populares estaban a la orden del día. En ellas se celebraba a tal o cual varón, se conmemoraba al patrono de la parroquia, con asistencias y predicaciones y (¡cómo no!, las recepciones [colaciones] que los frailes hacían a los feligreses o algunos invitados especiales).

Las fiestas de las que nosotros tenemos conocimiento aparecen reflejadas en el cuadro siguiente:

Cuadro 6. Fiestas en las que participan los frailes del Convento Franciscano de Cuevas, 1670-1693.

Ánimas o difuntos (2 noviembre)	Gozos de Ntra. Señora (marzo?)	San Diego (13 noviembre)	Santa Ana (26 julio)
		San Esteban	Santa Catalina
Concepción (Purísima) (8 diciembre)	Jubileo de la Porciúncula (2 de agosto)	(26 diciembre)	(29 abril)
		San Francisco (4 octubre)	Santo Cristo (febrero)
Corpus (junio)	Niño Perdido (enero?)		
		San Juan Capistrano	Semana Santa
Cruz (3 mayo)	Oes (Esperanza, enero?)	(25 de octubre)	(marzo o abril)
Cuarenta Horas (julio)	Reyes (6 enero)	San Luis	Soledad (febrero?)
		(21 junio o 25 de agosto)	
Disciplina (abril?)	Rosario (1 octubre)		Asunción (15 agosto)
		San Roque (16 agosto)	
Dolores (viernes antes de Semana Santa)	San Antonio (13 junio)		
		San Sebastián (20 enero)	

Las fechas que aparecen junto a interrogantes indican el mes en el que aparecen anotadas en Pezzi (1993), ya que no hemos encontrado ubicación exacta. La *Porciúncula* es el primer convento de la orden de San Francisco de que toma nombre el jubileo que se gana el día 2 de agosto en las iglesias de esta orden.

Fuente: Elaborado a partir de Pezzi (1993).

Los principales eventos son las celebraciones de San Antonio, la de San Francisco de Asís y la de Pascua. Respecto a la primera, la de *San Antonio de Padua*, debía ser una fiesta realmente estruendosa pues el gasto de pólvora siempre está presente: «Quince reales de la pólvora que se gastó en la fiesta de S. Antonio» (G. junio, julio y agosto de 1671), a este gasto hay que añadir compras de hilo bramante para los cohetes de caña, moldes para hacerlos, etc. También suele convocarse en el evento una fiesta: «Mas quince Reales y medio que se an gastado en colación para la fiesta de nuestro Padre S. Antonio» (G. junio 1677), en la que se incluye adquisiciones de calidad: «un pernil», «azúcar y huebos», «cinco pollos» (G. junio 1690), «almendras» y «media arroba de miel para la fiesta de S. Antonio» (G. abril 1693).

La segunda de las grandes fiestas de la comunidad es la de *San Francisco*. Igualmente aquí el gasto de pólvora es importante. El consumo está presente y es incluso superior a la fiesta anterior: «quatro perdices», «un Real de cominos», «unos dulces», «quatro libras de confitura» y «ocho libras de pólvora» (G. septiembre 1672). Otras compras localizadas en los libros incluyen gallinas y perdices y «baca» y lechón y conejos y arroz y garbanzos y huevos y leche y melones y mosto y dulces y miel y canela y clavos y romero e hilo palomar, etc. Pues, «Fiesta sin comida, no es fiesta cumplida».

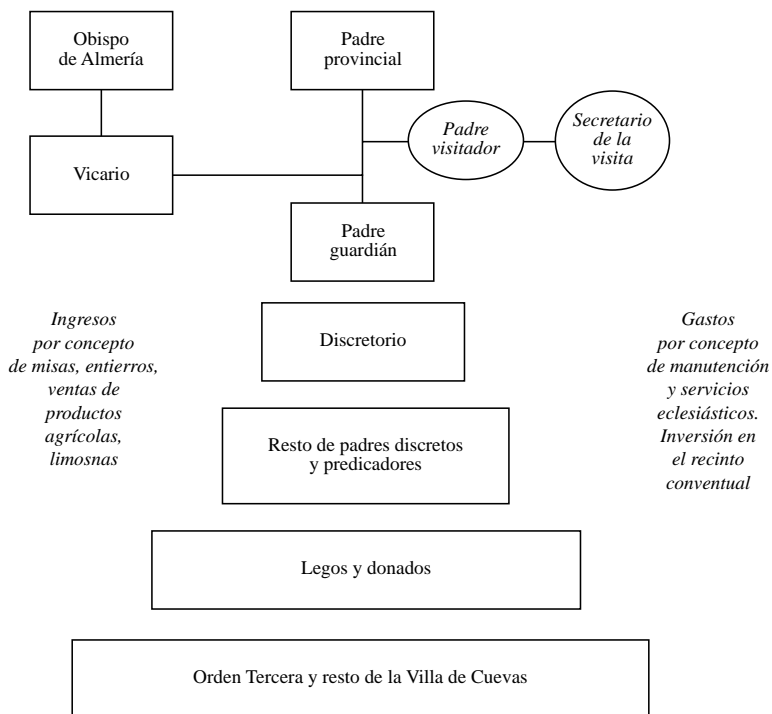
La Pascua conoce una celebración con los añadidos propios del periodo de Navidad y Reyes. Las compras son reincidentes, conejos, jamón, azafrán, pasas, azúcar, «turrón nuezes y castañas para las Pasquas» (G. diciembre 1688); por cierto, el turrón suele ser de Alicante.

«A cada santo le llega su fiesta». Otras fiestas de las que hemos encontrado referencia son las del Santo Cristo, celebrada con cohetes (G. febrero de 1675); la de Reyes, para la que se compran conejos y turrón; la del día de la Congregación (G. enero 1677); la Porciúncula del 2 de agosto, para la que se encarga una carga de nieve (G. agosto de 1685); Semana Santa con «Dos libras de vizcochos, y dos de chocolate y una de almendolon» (G. marzo de 1687). En la de San Joan Capistrano se compra azúcar, pólvora, nieve, perdices, un azumbre de aguardiente, seis azumbres de leche, etc. (G. mayo 1692).

5.2. *El señor obispo a la mesa, y las jerarquías franciscanas*

En la alimentación existen jerarquías, que se adivinan en las compras de más de veinte años. Cuando el obispo realiza una visita, la cocina conventual toca a rebato. Los meses que se corresponden a esta llegada son fecha en la que el gasto de alimentación se incrementa. Las partidas son variopintas, y muestran la jerarquía del acto, la calidad del suceso, la importancia del visitante. En 1675 las compras suponen la adquisición de un carnero, «dieciséis gallinas que se trajeron para el Obispo» ó «dulces que se trajeron, para el hospedaje del Obispo» (G. diciembre). El regreso del obispo seis años después pone en marcha de nuevo el gasto, ahora se traen «dos libras de biscochos», y «coetes para la fiesta de Sr. San Antonio» (G. mayo 1682).

Jerarquía del Convento Franciscano de Cuevas de Almanzora



Fuente: Elaborado por el autor a partir de Pezzi (1993).

Al obispo debieron gustarle los melones. Existe una partida de compra de «unos melones, para el Sr. Obispo de Almería» (G. julio 1686), que se completa con el «alquiler de un pollino para llevar unos melones al Sr. Obispo de Almería» (G. septiembre 1686). Al padre vicario se le lleva miel para unos jarabes (abril 1676), y poco después una gallina y una libra de azúcar (G. agosto 1676).

Pero esa no es la única jerarquía a la que hay que atender. La propia organización de la Provincia Franciscana, o la interna del Convento de Cuevas, crea privilegios que se aprecian cuando se citan los individuos a los que va dirigidos. Por ello, no estaría de más comprender el sistema jerárquico de la Provincia Franciscana y, después, el conventual.

En el nivel jerárquico más alto tenemos al *padre provincial*, responsable del gobierno de todas las Casas y Conventos de la Provincia. Después, en el ámbito de la Provincia Franciscana aparece el *padre visitador*; que velaba por el cumpli-

miento de las obligaciones religiosas y materiales —entre ellas la buena administración de los bienes de la comunidad—, asistido por un *secretario de la visita*. Con una periodicidad variable, el padre provincial y, en otros momentos, el padre visitador, acompañados de sus correspondientes secretarios, visitan el Convento controlando el estado de las cuentas y dando fe de la bondad de los registros anotados, de los ingresos recibidos y de los gastos efectuados (Gómez Díaz y Sierra Capel 1999).

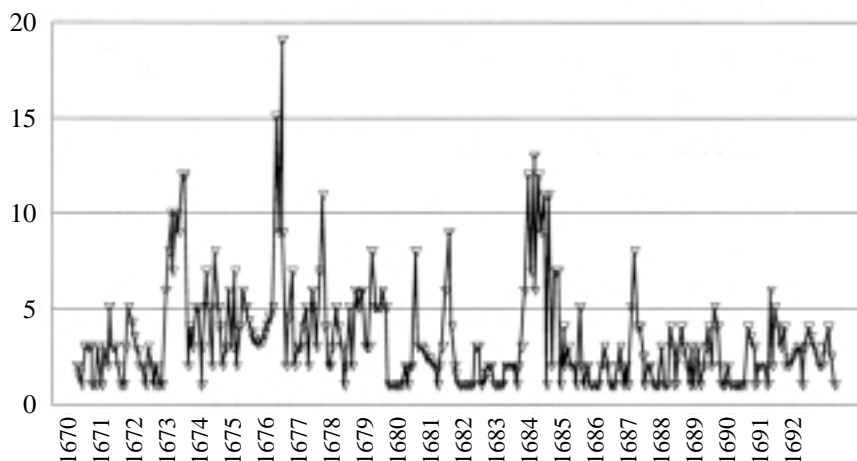
La llegada a Cuevas de «Nuestro Padre Provincial», pone en marcha la adquisición de viandas para festejarlo. Se le da una fiesta y se compra vino; «seys gallinas», «tres perdices para la venida de Nro. Padre Comisario», «media libra de chocolate», «un poco de aguamiel», «un real de gengibre». También se le hacen regalos que deben ser remitidos a su Convento: «unos melones que se llebaron a Lorca a Nro. Padre Provincial» y «pescado [...] del que se embio a Nro. Padre Provincial a Hellín para la junta» (G. noviembre 1677). Otras anotaciones se realizan a favor del padre visitador, cuya misión es controlar periódicamente los libros de gasto.

Al frente de la comunidad conventual de Cuevas se halla el *padre guardián*, según lo denominan las Órdenes Franciscanas, padre presidente o prelado ordinario del Convento; responsable tanto de la vida espiritual como de la vida material. Los *padres predicadores* constituyen el grupo más numeroso de frailes. Entre todos los miembros del Convento se elegía a los *padres discretos*, que solían ser predicadores y actuaban como consejeros del superior en las Juntas. En esta división, muchas de las partidas informan del cuidado tenido con el padre guardián al que se compra «conejos», tabaco, gallinas, azúcar y canela, etc. en distintos momentos (G. mayo 1678; G. de marzo 1681; G. noviembre 1681; G. junio 1675), e incluso una «chocolatera» (G. junio 1692). Debajo de éste hay otros frailes que también tienen sus privilegios, pero sin duda no llegan al nivel del primero. Al padre Solana, del *discretorio*, se le permite consumos de azúcar (G. junio 1677). Los predicadores se llevan su parte, en forma de carne, gallinas, etc. (G. marzo 1680). Aquí también el dinero es signo, los frailes tienen una asignación anual para gastos personales; para algunos es casi nada. El gráfico anterior muestra la estructura anterior las jerarquías de la comunidad.

5.3. La alimentación del enfermo: el poder de la gallina y el bizcocho

El periodo que estamos comentando es una época de calamidades, que en el sudeste español toma la forma de epidemias. Bernard Vicent (1981: 358) así lo ha constatado cuando advierte que son años malos en Mojácar en 1676, como 1675 en Vera y 1681 en esa última y Albos. El mismo autor confirma que la epidemia que se desarrolla entre 1676 y 1681 es la mayor catástrofe que el Reino de Granada ha conocido en el siglo xvii, y durante enero-febrero de 1676 para Vera y Mojácar. Los datos demográficos que hemos manejado confirman todo eso para Cuevas en los años 1673, 1676 y 1683-84. Aunque, como podemos corroborar por el gráfico adjunto, las puntas de fallecimientos catastróficos son más numerosas.

Entierros mensuales en Cuevas de Almanzora, 1670-1692



Fuente: Elaborado por el autor a partir de los libros parroquiales del Archivo de Cuevas de Vera.

«Quién gasta y no gana ¿de qué vivirá mañana?» Dada la actividad limosnosa de los frailes, que les obliga a salir del convento para ganar el sustento, la enfermedad les afecta tanto como a sus feligreses. Por eso, establecen una enfermería que en varios momentos debió estar llena de frailes. Los gastos confirman el uso: «hilo para echar mangas a cinco camisas de la enfermería» (G. noviembre 1680), o «veinte y seis reales de las costuras de seis camisas, y ocho almohadas que se han echo para la enfermería» (G. marzo 1684), u «ocho reales de bidrios para la enfermería» (G. marzo 1689), o «dos reales de ylo bramante para colchones» (G. junio 1688). No se advierte que dentro del convento se atienda a la población circundante.

Existe asistencia médica profesional, con la presencia y cuidados de un médico, un cirujano y un boticario: «setenta Reales para pagar al Doctor y al Boticario de Vera la asistencia y medicinas que se gastaron en el P^e. Fr. Christobal Bernave» (G. julio y agosto de 1679), o «veinte reales de perdices y conejos para el dia de nuestro P^e. para cumplir con el médico curujano» (G. septiembre 1682), o «cuarenta reales que se dieron al Cirujano a quenta de su salario» (G. junio 1686), o, finalmente, «una medicina que se trujo de Granada veinte y quatro reales» (G. de octubre 1680).

«La mejor medicina es la buena cocina.» Puesto que nuestro tema es la alimentación le prestaremos más caso. Es lo que llamo *El poder de la gallina y el bizcocho*, pues existen numerosas anotaciones que muestran cómo uno de los factores básicos de la recuperación de los enfermos tiene que ver con la alimentación.

Reza un refrán «Olla con gallina, la mejor medicina». Por eso, hay periódicas disposiciones de compra de «Carne para enfermos» (G. de octubre 1680), o más específica de aves. Es una tradición curar al enfermo con caldo de ave que dura hasta hoy: «nueve gallinas que se gastaron con los Padres Fr. Luis de Alarcon el P^e. Cantos y el hermano Juan estando enfermos» (G. julio 1683), o «tres gallinas para los enfermos» (G. agosto 1684), o «una gallina para un enfermo Religioso» (G. diciembre 1686), ó «tres reales de una gallina para la enfermedad del P. P^{or} Sola» (G. octubre 1693).

También los bizcochos se encuentran presentes en la alimentación, creo que más como una delicadeza para con quien se encuentra enfermo, que por su capacidad para actuar en el proceso de recuperación: «dos libras de vicochos para los enfermos» (G. diciembre 1690) o «tres docenas y media de vizcochos lustrados que se trajeron de Lorca para los enfermos» (G. marzo 1692), o «dos docenas de vizcochos para el gasto de los enfermos» (G. julio 1693).

La sobrealimentación incluye alimentos como «huebos» y azúcar para los enfermos (G. abril 1686), utilizada también para endulzar las medicinas: «once onzas de azúcar cande para los jarabes de el chorista» (G. marzo 1691).

6. Conclusiones

Una historia de la alimentación no debería ser sólo la relación de los productos producidos y consumidos. Más que nada es una imagen cultural que tiene que ver con el medio productivo en el que se vive o la evolución mental de quienes habitan allí. También es posible describir la estructura de la sociedad y sus creencias respecto a ritos sociales, valores religiosos o la psicología existente. Recordemos que «el hombre come lo que es: sus propios valores, sus propias acciones, su propia cultura» (Montanari 1993: 25).

En nuestro caso, encontramos una cultura de la alimentación típicamente mediterránea: trigo, aceite, vino, aunque no podemos despreciar la importancia de la carne, principalmente de cabra y borrego —para los enfermos gallina. El cerdo está presente —cómo olvidar los corrales domésticos y alguna que otra piara trashumante que nos debió visitar—, pero su consumo no aparece prácticamente en el gasto. Aquí el ámbito ecológico no es el bosque —como en el Norte de Europa con su cultura del cerdo—, sino el bajo monte y los pastos del ganado cabrío y lanar.

Como hay que tener en cuenta la prescripción católica de no comer carne los viernes y días de guardar, el pescado es común. Se refuerzan los intereses religiosos —recordemos que nos encontramos hablando de frailes—, dado que los máximos consumos son los dos alimentos eucarísticos, pan y vino, a los que se añade la carne de oveja —borrego—, la carne del sacrificio en el Antiguo Testamento. Salvo los días de «guardar».

El Imperio ¡cómo no! También existen importaciones de elementos americanos: las judías o el panizo (maíz); en este segundo caso dirigido al consumo animal. Otros productos de la misma procedencia, el chocolate y el tabaco, cumplen funciones más sociales que alimenticias. La jerarquía sostiene el primero. La salud

—irónicamente— sustenta el segundo. El tabaco, aparte de jerarquía en este periodo de pestilencia, debió ser objeto de culto por quienes se veían obligados a conseguir el alimento en los caminos, pues contra algunos males sólo existe el fuego, y el indicador esencial del fuego es el humo. Qué mejor antídoto para estos frailes ante la peste que el fuego que todo lo quema y todo lo purifica.

Esta imagen, quizás un tanto reducida respecto a lo que son las recetas, pero rica dado el escaso conocimiento que tenemos sobre la alimentación en la provincia de Almería, contrasta vivamente con lo que sabemos del pueblo llano cuyas hambrunas y desgracias son normales, incluso en periodos de bonanza. Fijémonos en la villa de Lubrín (Almería), donde en la fiesta del patrón, San Sebastián, el 20 de enero, se lanzan roscos desde las ventanas. El origen de tan generosa tradición se sitúa hace cuatro siglos, cuando los ricos del pueblo con el sacerdote al frente comenzaron a entregar roscos de pan a los pobres; pero puesto que la situación usual de hambruna se alía con la enfermedad, para evitar el contagio los hacendados los lanzaban desde las ventanas⁹.

Un refrán de la época reza: «Líbrete Dios de la enfermedad que baja de Castilla y del hambre que sube de Andalucía». Comparemos, pues, nuestra alimentación conventual con eso, básicamente el pueblo llano, y obtendremos el nivel de vida del Convento Franciscano de Cuevas de Almanzora (Almería) a fines del siglo XVII.

Bibliografía

- AA.VV. (1968). *La sobremesa en la Historia. Café y Té-Licores-Tabaco. Historia y Vida*. Extra 17, Barcelona.
- BRAUDEL, F. (1981). *El Mediterráneo y el mundo mediterráneo en la época de Felipe II*. México: F.C.E. 2 volúmenes.
- (1984). *Civilización Material, Economía y Capitalismo, siglos XV-XVIII*. Barcelona: Alianza Editorial. 3 volúmenes.
- CASTRO, T. de (1996). *La alimentación en las crónicas castellanas bajomedievales*. Granada: Universidad de Granada.
- (2000). «El Gusto en la Moral de la Iglesia en la Baja Edad Media según Hernando de Talavera», incluido en *Micrologus*, X, y en <http://www.geocities.com/tdcastros/Historyserver/ Tes2/Home5.htm>
- CHAUNU, P. (1985). *Historia Ciencia Social*. Madrid: Encuentro.
- CIPOLLA, C.M. (1987). *Historia económica de la Europa Preindustrial*. Madrid: Alianza Editorial.
- DOMÍNGUEZ ORTÍZ, A. (1973). *Las clases privilegiadas en el Antiguo Régimen*. Madrid: Istmo.
- FOURNIER, D. (1993). «Los alimentos revolucionarios: La llegada al Mediterráneo de los productos del Nuevo Mundo», incluido en Isabel GONZÁLEZ TURMO y Pedro ROMERO DE SOLÍS (eds.). *Antropología de la alimentación: ensayos sobre la dieta mediterránea. Actas del Foro. Alimentación y Sociedad: la formación de la dieta mediterránea. Almería 1992*. Sevilla: Consejería de Cultura y Medio Ambiente.
- GARCÍA-BADELL y ABADÍA, G. (1963). *Introducción a la historia de la Agricultura Española*. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

9. «Lluvia de panes para agradecer milagros», en *El País*, Andalucía, p. 7, 21 de enero de 2001.

- GARCÍA CAMPRA, E.; GIL ALBARRACÍN, A. (1993). *La arquitectura de Albox en el siglo XVIII. El Obispo almeriense D. Claudio Sanz y Torres y el Saliente*. Almería: GBG.
- GARINE, I. de (1993). «La dieta mediterránea en el conjunto de los sistemas alimentarios». En Isabel GONZÁLEZ TURMO y P. ROMERO SOLÍS (eds.) *Antropología de la alimentación: ensayos sobre la dieta mediterránea. Actas del Foro. Alimentación y Sociedad: la formación de la dieta mediterránea. Almería 1992*. Sevilla: Consejería de Cultura y Medio Ambiente.
- GÓMEZ DÍAZ, D.; SIERRA CAPEL, F. (1999). «Una contabilidad de supervivencia a fines del siglo XVII: El Convento Franciscano de Cuevas de Almanzora, 1670-1693 (Almería)». *Revista de estudios Empresariales*, núm. 7: 289-216. Universidad de Jaén.
- KULA, W. (1977). *Problemas y métodos de la Historia Económica*. Barcelona: Península.
- LIVI-BACCI, M. (1988). *Ensayos sobre la historia demográfica europea. Población y alimentación en Europa*. Barcelona: Ariel.
- MARTÍNEZ, Manuel M. (1989). *Historia de la gastronomía española*. Madrid: Altaya.
- MONTANARI, M. (1993). «Historia, alimentación, historia de la alimentación». En J.M. SÁNCHEZ NISTAL et al. *Problemas actuales de la historia*. Salamanca: Universidad, p. 19-28.
- ORTEGA, Pablo Manuel (1747; 1981). *Crónica de la Provincia Franciscana de Cartagena*. Madrid: Cisneros. 3 volúmenes.
- PEZZI, E. (1993). *Libro de cuentas del Convento Franciscano de Cuevas de Almanzora (1670-1693)*. Almería: Unicaja.
- POUND, J.G. (2000). *Geografía histórica de Europa*. Barcelona: Crítica.
- PUERTAS GARCÍA, A. (1998). *El Convento de San Pascual Bailón. Laujar de Andarax. Almería*. Almería: Asociación de Amigos del Convento de San Pascual Bailón.
- RUBIO MERINO, P. (1993). «La Iglesia: documentos y archivos». En M. ARTOLA (dir.), *Enciclopedia de Historia de España. Fuentes, Índice*. Madrid: Alianza Editorial.
- TAPIA GARRIDO, J.A. (1993). *Historia General de Almería y de su Provincia. Repoblación de las tierras de Almería y de Vera (1572-1752)*. Almería: Cajalmería.
- TERUEL GREGORIO DE TEJADA, M. (1993). *Vocabulario básico de la historia de La Iglesia*. Barcelona: Crítica.
- VICENS VIVES, J. (ed.) (1974). *Historia de España y América*. Barcelona: Vicens Vives. 5 volúmenes.
- VICENT, B. (1981). «Economía y Sociedad en el Reino de Granada». A. DOMÍNGUEZ ORTIZ (dir.). *Historia de Andalucía. Los inicios del capitalismo (1621-1778)*. Volumen VI, p. 353-372. Sevilla: Cupsa Editorial
- (1985). «Consumo alimenticio en Andalucía Oriental (Las compras del Hospital Real de Guadix 1581-1582)». En Id., *Andalucía en la Edad Moderna: Economía y Sociedad*. Granada: Diputación Provincial de Granada, p. 163-178.
- WOLF, E.R. (1987). *Europa y la gente sin historia*. México: F.C.E.