

Frailes, ayunos y despensas: un acercamiento a la alimentación en Canarias durante la modernidad

Pedro C. QUINTANA ANDRÉS

INTRODUCCIÓN

La búsqueda, recolección y producción de alimentos ha sido la ocupación prioritaria del ser humano hasta la actualidad, pues aún, pese a los logros y avances tecnológicos, en grande áreas geográficas la mínima ingesta diaria no está asegurada para una mayoría de la población. Las tipologías de los productos y las formas de consumirlos han sido factores diferenciadores de civilizaciones, pueblos y grupos, así como determinadores de sus costumbres en muchos de sus comportamientos sociales. Los alimentos no sólo se muestran como componentes conformadores de unas dietas, sino que forman parte de una simbología social donde se reflejan unas escalas de valores dentro de un grupo y las relaciones de éste con el resto de sectores sociales. Al unísono, la ingesta de determinados comestibles, de un tipo de comidas en unas fechas concretas o cocinados de cierta manera implica una serie de ritos y costumbres ratificadoras de la penetración de los participantes en dichas ceremonias o normas, tal como han examinado con profusión los antropólogos en diversas etnias. La comida se muestra como una de las principales formas de relación del ser humano y rechazarla, como sucede con determinados tipos de enfermedades o actitudes psicológicas, significa, en la mayoría de las ocasiones, la ruptura con el resto del grupo ante tal anomalía. Por tanto, no es extraño en la actualidad la proliferación de guías, investigaciones o programas referidos a la alimentación, a la preparación de los productos o a las formas de presentación como medio de no aislarse al eliminar una de las principales vías de relación entre los seres humanos.

Las acumulaciones de bienes de consumo en las sociedades modernas mantuvieron las tendencias registradas en otras fases históricas donde la ostentación de la riqueza y el derroche fueron un elemento de distorsión de la igualdad demandada, por ejemplo, por el cristianismo entre los hombres. Evidentemente,

los marginados económicos no podían hacer este tipo de manifestaciones por lo que dependían de la distribución de alimentos de los fondos públicos o de la limosna, rompiendo con el concepto de reciprocidad presente entre el resto de grupos sociales. Es decir, los pobres de solemnidad se encontraban limitados al verse obligados a cubrir sus carencias en función de la generosidad de los otros que, a cambio, les exigían la paz social, el agradecimiento perpetuo, aumentar su prestigio ante los demás con la redistribución de una mínima parte de sus rentas y, a través de las limosnas, poder alcanzar la gracia divina.

Los estudios sobre la alimentación humana desde las primeras fases históricas hasta la actualidad han tenido notables avances en un corto espacio de tiempo, sobre todo en los campos de la prehistoria y de la etnografía, pioneros en la aplicación de los métodos científicos. En el ámbito de la historiografía los resultados se han visto limitados a los datos aportados por las fuentes escritas —documentales o no—, a los restos físicos —huesos de animales, ánforas— o a estudios de carácter paleogeográficos, aunque todos ellos no hacen referencia a una colectividad sino, en todo caso, a pequeños grupos o personajes aislados. Las conclusiones sólo permiten efectuar estimaciones sobre alimentos y formas de consumo, aunque no vislumbrar tendencias, mostrándose aún insuficientes para diferenciar volúmenes de ingesta, tipologías de alimentos o las temporalidades del consumo. Las generalidades históricas no solucionan el problema de la cesta de la compra, pues ésta no sólo implica al factor consumo, sino también el de salarios, poder adquisitivo, grado de circulación monetaria, capacidad de acceso a ciertos alimentos, formas de abastecimiento o grado de desarrollo de las comunicaciones en cada lugar.

El volumen de producción de alimentos no conlleva niveles de consumo equivalentes en cada unidad familiar, a causa de la propia distribución social de los productos entre los diversos estamentos y grupos conformadores de cada sociedad, además de verse alterado con la intervención de factores exógenos como las relaciones comerciales, los cultivos dirigidos hacia ciertos mercados o los procesos especulativos, ejemplificándose en productos tan notables dentro de la economía canaria en ciertas fases históricas como el azúcar o la cochinilla. La demanda efectiva no supone la posibilidad de adquisición del bien, su acumulación o la probabilidad de intercambio, ya que en la mayoría de los casos dichos procesos estaban alejados de la realidad de una amplia fracción de la población en la etapa moderna. En dicha época, el hombre común apenas si podía satisfacer sus necesidades, y menos ahorrar alimentos, pues su salario, cuando los percibía, tan sólo le permitía cubrir a duras penas el consumo diario familiar, al contrario del rico que consumía en exceso, además de facilitarle sus rentas la posibilidad de almacenar excedentes. Las oscilaciones en los precios de los alimentos de primera necesidad, por leves que fueran, significaban para la multitud aumentar la ingesta de productos en las etapas de buenas cosechas o la pobreza generalizada, con la consiguiente

sobremortalidad catastrófica, propiciada por las coyunturas adversas donde la hambruna era la antesala de diversas enfermedades.

La dieta experimentó a lo largo del Antiguo Régimen una notable transformación, no sólo por el elevado número de productos concurrentes en los mercados a causa del trasladado de un continente a otro de especies (tomate, maíz, papas), sino también por las numerosas importaciones de otros bienes, necesidades muchas veces creadas de manera artificial, para cubrir la demanda de las clases medias y altas (té, tabaco, cacao, café, especias). La alimentación y el vestido se convirtieron en símbolos de identidad inmediatos y en elementos diferenciadores entre los grupos sociales y en el interior de éstos, tal como se recoge no sólo en las fuentes históricas sino en la propia literatura de la época (Quevedo, Calderón, Shakespeare). Así, por ejemplo, el comercio de la pimienta o del opio no fueron historias de una demanda real sino que forzar sus consumos ocasionó numerosos conflictos, imposición de costumbres, colonizaciones y sometimientos a los intereses de un grupo de privilegiados cuyo objetivo era multiplicar sus ganancias. En todo caso, una importante parte de dichos productos fueron consumidos socialmente de forma piramidal, caso del maíz o la papa, siendo el abasto barato del campesino pobre, al equipararse los precios de estos productos al forraje de los propios animales, para, con posterioridad, ir escalando su consumo hasta la cúspide social a fines del período estudiado, al contrario de otros productos consumidos por una minoría privilegiada —pirámide inversa— durante buena parte de la modernidad cuya generalización en las mesas populares fue mucho más tardía.

La citada diversificación y el aumento de la producción experimentada en algunos países gracias a los procesos de mejoras agrícolas pretecnológicos, no implicaron para el común dietas más variadas y abundantes. A medida que avanzó la modernidad, el campesinado se empobreció —caída de rentas, inflación, destrucción de puestos de trabajo, presión del grupo de poder— cuya repercusión más inmediata fue la caída de los consumos, su monotonía, el incremento de los niveles de subalimentación y el desarrollo de lacras como las enfermedades infecciosas, la mendicidad o la cesantía a niveles no conocidos desde finales del período medieval¹. El autoabastecimiento o la subsistencia fueron los estados habituales de una ingente masa de población en Europa durante la fase histórica estudiada aunque, salvo excepciones, logró adaptarse a estos niveles de consumo mediante la regulación de sus variables demográficas en función de las oscilaciones coyunturales de la economía y a un notable repertorio de estrategias familiares.

¹ Cipolla, C.M.: *Historia económica de la Europa preindustrial*, Madrid, 1975. Thompson, E.P.: *La formación de la clase obrera en Inglaterra*, Barcelona, 1988. Woolf, S.: *Los pobres en la Europa Moderna*, Barcelona, 1989. Saavedra, P.: *La vida cotidiana en la Galicia del Antiguo Régimen*, Barcelona, 1994.

LA ALIMENTACIÓN EN CANARIAS: UNA APROXIMACIÓN

En Canarias la multiplicidad de los productos agrarios y la variabilidad en la alimentación de la población fue un rasgo diferenciador respecto a otras zonas europeas, sumándose a estas características otras tan positivas como la bondad del clima y la calidad de un elevado porcentaje de su suelo que permitían tanto la aclimatación de especies en tránsito entre continentes como la abundancia de las cosechas, tal como sucedió con la papa o el maíz. Esta realidad no supuso romper la dinámica socioeconómica mencionada con anterioridad para otras zonas europeas o americanas, pues en éstas últimas la abundancia de alimentos no repercutió en ingestas adecuadas por su cantidad y calidad para la población al destinarse una gran parte de los productos hacia la exportación y los sectores pudientes. El cereal fue el alimento básico de la dieta del canario durante todo el Antiguo Régimen siendo remplazado a comienzos del Seiscientos en algunas islas y áreas de la región por el maíz o millo, gramínea de notable arraigo en las zonas de medianías —las comprendidas entre los 400/800 metros de altitud— que logró, tal como se registra para idéntico período en regiones como Galicia o Asturias, sostener e incrementar los efectivos demográficos al producirse un salto cualitativo en el volumen medio de la ingesta de alimento, gracias a la baratura del millo, y a sus considerables aportaciones calóricas y minerales. En todo caso, los desembolsos en la adquisición de sustentos siguieron una tendencia engeliana, es decir, a menor renta correspondían porcentajes de inversiones más altas del presupuesto familiar, al contrario de los promedios registrados en los sectores superiores.

En el continente europeo el gasto familiar en harina o pan representaba casi el 80% del total de su presupuesto para los grupos sociales medio-bajos, proporción elevada, sobre todo cuando este desembolso no llegaba a cubrir en muchos casos la mera subsistencia, al contrario de los sectores predominantes en la población donde los promedios de desembolsos efectuados en la compra de este tipo de alimentos suponía cantidades situadas entre el 13%-35% para los sectores medios, mientras para los grupos acomodados dichas cifras estaban entre el 35% y el 50%.² Los pobres de solemnidad y los portadores no lograban satisfacer sus necesidades diarias, si no era con la ayuda de la caridad, su internamiento en centros asistenciales, la delincuencia, etc.³ La dependencia del cereal se muestra como una realidad cotidiana en la mesa de la población europea en el período estudiado, tanto elaborado en forma de pan como a través de sus variadas formas de preparación como la cerveza, las

² Cipolla, C.M.: *Op. cit.*

³ Rubio Vela, A.: *Pobreza, enfermedad y asistencia hospitalaria en la Valencia del siglo XIV*, Valencia, 1984. Cipolla, C.M.: *Op. cit.* Woolf, S.: *Op. cit.*

pastas, los potajes, los dulces o, como en Canarias, en forma de gofio. La dependencia de la población europea de los productos frumentarios se mantuvo hasta fechas recientes, dando lugar a una variada gama de manifestaciones culturales relacionadas con su cultivo, con la molienda o las relaciones intergrupales generadas en las épocas de siembra o recogida⁴. Ejemplo de dicha situación es Inglaterra a finales de la etapa medieval pues allí los consumos frumentarios entre la población humilde —en especial la cebada y la avena— tenían porcentajes parecidos a los reseñados con anterioridad, al contrario de los sectores poderosos donde su volumen disminuía. Así, el destacado miembro de la aristocracia Thomas de Berkeley gastaba de su presupuesto destinado a comida el 41% en derivados de cereales, el duque de Buckingham el 22%, mientras entre los clérigos de Bridport representaba el 55% de sus compras a lo que sumaban un 23% en adquirir carne y un 18% en el consumo de pescado⁵.

En Canarias el pan ocupó un lugar relevante en el menú diario de los sectores de población medio-altos, mientras el gofio —cereales tostados y molturados— tuvo una omnimoda presencia en las mesas isleñas de los grupos populares, incrementándose su consumo respecto a otros artículos según avanzó la modernidad. En las descripciones efectuadas de las islas por el inglés George Glas a mediados del Setecientos se incide en la frugalidad de la dieta del campesino y en el gofio como el recurso habitual en cada ingesta, mezclado con agua, leche o caldo, acompañándolo de miel, melaza, frutas o con otra comida como el potaje. En la descripción de las costumbres de los habitantes de Fuerteventura y Lanzarote destaca que *aunque la gente pobre, en ocasiones particulares tales como grandes fiestas, bodas, etc., comen carne y pescado, como dije antes el gofio es su comida ordinaria. En cuanto al pan, es raramente comido excepto por la gente rica; hay algunas personas de estas islas que no saben qué gusto tiene*⁶. Años después, a comienzos del Ochocientos, Escolar y Serrano volvía a referirse a los consumos de la población y a citar el gofio como uno de los alimentos de mayor aceptación entre los canarios, en especial entre los sectores con ingresos modestos, pues al referirse al término de La Aldea de Gran Canaria, uno de los más dinámicos desde el punto de vista económico en ese momento, dice que *el alimento ordinario de los habitantes de este pueblo es el gofio de cebada y maíz, el queso, y en invierno los pobres comen también cerrajas, mostazas, berros y otras hierbas y raíces; la única carne que se consume es la de cabra*. La situación es parecida a la des-

⁴ Gómez León, R.: “Entre Catana y Andrés los trigos sembraré. El cultivo del trigo en las medianías de La Orotava”, en *El Pajar: Cuaderno de Etnografía de Canarias*, n.º 13, La Orotava, 2002, p.p. 4-25. V.V.A.A: “Los molinos, los cereales y el gofio”, *El Pajar: Cuaderno de Etnografía de Canarias*, n.º 10, La Orotava, 2001.

⁵ Dyer, C.: *Niveles de vida en la Baja Edad Media*, Barcelona, 1991.

⁶ Glas, G.: *Descripción de las Islas Canarias*, 1764. La Laguna, 1982, p. 38.

crita para el lugar de Vilaflor donde la ingesta de carne era escasa, como en el resto de Tenerife, siendo *el alimento regular de una familia de 4 a 5 miembros es de 1,5 celemin de gofio, fruta pasada y fresca, papas y pescado fresco y salado por ellos*⁷.

Apenas si existen referencias extensas a niveles de consumos diarios de pan o gofio para fechas anteriores al informe de Escolar, sobresaliendo sólo algunas aportaciones parciales registradas en inventarios, testamentos o contabilidades como la efectuada en 1730 de los alimentos transportados por las familias canarias trasladadas a Tejas, territorio donde fundaron el pueblo de San Antonio. En ese viaje cada unidad familiar llevó consigo entre una 1,5 y 4 fanegas de gofio en sacos y costales como casi único alimento, salvo dos registros donde se especificaba la presencia de alguna cantidad de carne salada y tocinas de cerdo⁸. La no inclusión en los inventarios de otros alimentos no implicó su inexistencia a bordo, pues el pescado debió ser un elemento imprescindible en la travesía, aunque quizá no fue mencionado por su escaso valor o al entregarse durante el viaje por el fletador.

Al pan se unían otros productos de especial relevancia en la nutrición diaria como el vino, la carne —fresca, seca o, comúnmente, salada, aunque escasa en las mesas populares—, las verduras —sobre todo las ingeridas tras su cocción o mediante potaje— y las frutas de huertas (higos, melocotones, granadas). La carne tuvo un papel destacado a medida que los grupos consumidores tenían mayor rango social, en especial las procedentes de la vaca y los corderos. El alto valor de la carne y sus carencias denunciadas en muchas ocasiones por las autoridades locales eran causadas porque habitualmente los ganados menores se destinaban a la producción de leche y derivados lácteos hasta el agotamiento del animal, pasando entonces a la cadena alimenticia, mientras las reses mayores eran, además de productoras de alimentos, la fuerza necesaria para el arado de los campos o el transporte. Incluso, en las regiones europeas donde la ganadería fue una de las principales actividades económicas, la ingesta de carne tuvo una escasa incidencia en la dieta diaria del campesinado o de los grupos urbanos populares, al contrario de lo sucedido en los sectores de élite. Pastores y criadores no consumían el total de los animales sacrificados, sino que debían reservar partes para pagos de derechos señoriales o eclesiásticos, vender las carnes más notables —perniles, tocino, hígado— para obtener un beneficio, reservando para sí la casquería o los productos menos nutrientes de animales habitualmente flacos y pequeños cuya rentabilidad era escasa. Las reiteradas crisis agrícolas, las enfermedades y la falta de alimentación no fueron factores favorecedores de la presencia de una relevante cabaña ganadera en las islas capaz

⁷ Escolar y Serrano, F.: *Estadística de las Islas Canarias*. 1793-1806, Tomos I y III, Las Palmas de Gran Canaria, 1983, p.p. 246 y 204.

⁸ Curbelo Fuentes, A.: *Fundación de San Antonio de Texas*, Madrid, 1987.

de cubrir la demanda de proteínas animales de una población con escasos ingresos. Así, en 1802 un jornalero de La Orotava estaba obligado a trabajar quince días para procurarse una fanega de trigo o maíz; uno para adquirir una arroba de papas; una cuarta parte de día para comprar una libra de carnero o cerdo; o una sexta parte de sus ingresos diarios por una libra de carne de macho⁹. En el citado ejemplo de Inglaterra, los sectores aristócratas invertían entre el 23% y el 50% en la compra de carne, partida elevada si se compara con la del campesinado, el cual disminuía el porcentaje de inversión familiar en este producto a menos una octava parte¹⁰.

El número de cabezas de ganado poseídas por los ganaderos no implicó iguales niveles de consumo de carne por los lugareños, sino, en todo caso, de derivados lácteos cuyas rentas generaban abundantes ingresos, pues su valor y la posibilidad de mantener un abastecimiento habitual ofrecían mejor solución a los sectores populares que el propio consumo de la carne. Los ganaderos fomentaban estas soluciones ya que la fertilidad de las reses, las epizootias, las reiteradas sequías y los porcentajes de supervivencia de las crías no hubieran permitido sostener una progresiva demanda de carne¹¹, la cual tampoco hubiera facilitado la existencia de animales como fuerza de tiro o la producción de estiércol. El sacrificio de reses recién nacidas fue la base del consumo y exportación de carne en islas como Fuerteventura y Lanzarote, en donde predominaron los hatos de cabras y, en menor medida, de ovejas con cierta estabilización en el volumen de reses, salvo en las fases de recesión económica.

En la recopilación de Escolar, salvo para Tenerife donde se hace para algunas localidades una pormenorizada descripción de sus consumos, apenas si se efectúan referencias a las demandas registradas en otras islas. De los aportados se desprende que en los términos del norte de Tenerife, en donde se asienta un extenso grupo de miembros de la élite social, el consumo de carne tiene un promedio alto respecto a la tónica general, en tanto que en las áreas del sur y periféricas en la distribución de las rentas, el gofio, las frutas, la papa y el pescado son los elementos conformadores de la ingesta diaria. En los términos de Arona, Guía de Isora o Granadilla Escolar explicita que *no tienen la costumbre de matar reses para el abasto público*; en Fasnía la carne consumida por la población *procedía de alguna res desriscada o que al ser vieja se mata*; en Buenavista el número de cabezas sacrificadas en un año llegaban al centenar —casi todas de ganado menor—; o era de 200 cabras en La Victoria, cuya carne se vendía en el lugar, pero también en La Matanza, Santa Ursula y el

⁹ Escolar y Serrano, F.: *Op. cit.*

¹⁰ Dyer, C.: *Op. cit.*

¹¹ Quintana Andrés, P.: "Evolución de la propiedad ganadera en Fuerteventura durante los siglos XVII-XVIII", en *X Jornadas de Estudios sobre Fuerteventura y Lanzarote*, Arrecife, 2001, (en prensa).

Media de cabezas de ganado por cada propietario en Fuerteventura entre 1620-1760

	* total	media	vacas	caballos	cabras	camellos	ovejas	jumentos
1620-30	2	139,0	6,5	2,0	115,0	5,0	...	1,0
1631-50	5	49,8	4,0	—	100,0	2,0	30,0	—
1651-70	19	70,2	5,0	1,4	62,2	7,8	22,6	1,3
1671-80	20	64,1	4,1	1,0	64,5	6,3	77,5	1,3
1681-90	7	37,7	4,2	1,0	32,8	4,6	5,0	1,5
1691-00	28	105,1	5,1	4,4	105,1	4,5	53,3	2,4
1701-10	19	145,7	6,2	1,0	155,6	9,9	30,2	1,9
1711-20	23	168,2	16,9	1,0	220,3	9,2	36,6	2,3
1721-30	34	110,6	5,2	2,2	77,6	13,4	28,9	3,6
1731-40	28	52,1	4,5	—	40,1	7,2	16,7	3,1
1741-60	67	92,0	5,0	1,7	101,7	6,7	17,6	1,7
TOTAL	252	94,0	6,0	1,7	97,7	6,9	31,8	2,0

* Número de testamentos registrados de propietarios de ganado y media de reses.
Fuente: Quintana Andrés, P.: "Evolución de ..." *art. cit.*

Puerto de la Cruz. Ejemplo contrario fue el de Tacoronte, vecindario donde la tipología de la carne consumida era muy variada, elevándose el volumen de la vacuna a 4.746 kilos, con el sacrificio de 50 vacas a una media de 94 kilos por cabeza; 2.880 kilos fueron de carne de oveja, con un promedio de peso neto de 27 kilos por animal; o 1.000 cerdos, que proporcionaron unos 46.092 kilos de carne a 153 maravedís la libra, mientras el volumen de pescado salado demandado por los habitantes del lugar se elevó a 335.800 kilos, es decir, el 86,2% del total de los citados productos, con un valor en su conjunto de 55.769.752 maravedís de los que el 20,4% correspondía al pescado salado; el 1,0% al ganado lanar; el 2,6% al vacuno; y el resto, el 76,0%, al costo de la carne de cerdo¹². Pocos datos se ofrecen sobre las poblaciones donde la carne era un aspecto cotidiano de la mesa de los sectores privilegiados, aunque en 1807 el ayuntamiento de Santa Cruz aportó unas cifras suficientes como para erigirlo en uno de los lugares más destacados por la demanda y la calidad del abastecimiento de carne en el Archipiélago, al despachar su carnicería en la citada anualidad 3.643 cabezas de ganado, representando el ganado menor el 72,6% de las reses sacrificadas.

¹² Escolar y Serrano, F.: *Op. cit.* En el término de Candelaria los consumos venían representados por un total de 1.843 kilos de carne vacuna, cuyo valor suponía un total de 1.692.498 maravedís; 1.728 kilos de ovejuno por 705.840 maravedís; 10.612 de cabruno tasados en 4.329.975; 4.515 de cerda en 4.144.770 maravedís; y por 51.646 kilos de pescado salado, es decir, el 73,4% del total de los productos demandados, cuyo valor se elevaba a 2.633.946 maravedís, sólo el 19,5% del desembolso total.

A dichos consumos se sumó el pescado, elemento primordial en las islas, fresco o en sus diversas variantes de conservación (ahumado, seco, escabechado), aunque el más demandado fue en salazón. El tipo de pescado capturado en las islas o en el cercano banco canario-sahariano se centró en la sardina, el chicharro, salemas, la sama, la vieja —consumida de forma habitual seca— o los sargos, mientras las importadas de otras zonas fueron el bacalao salado, el arenque y el salmón ahumado, este último adquirido por los sectores pudientes de las principales ciudades del Archipiélago. Los platos de pescado fueron habituales en determinados días del año a causa de las normas religiosas dictadas por las fechas litúrgicas, creciendo la compra de salazones en los períodos de Cuaresma, Adviento, vigiliat de ciertas fiestas, etc., lo cual representaban casi un tercio de los días del año. En otros casos el volumen de ingesta de este producto dependía de la cercanía o no de cada una de las poblaciones a las zonas de litoral; o, en la mayoría de los ocasiones, su omnimoda presencia en las dietas se debía al escaso valor de una gran variedad de clases de pescados —viejas, samas, sargos, fulas—, casi todas rechazadas por una amplia fracción de la población ante el temor a la transmisión de determinadas enfermedades, repugnancia por su estructura o forma y no ser aptos muchos de ellos a los gustos del momento, tal como sucedía con los crustáceos, los cefalópodos o los peces de los fondos marinos¹³.

Si la carne fue un producto de lujo en las mesas, la adquisición de pescado representó para muchas familias asumir su estado de precariedad y pobreza, con los condicionantes sociales adscritos a ambos calificativos en la época. Una contrastación de los datos aportados por Escolar en sus estadísticas, indican un promedio de inversión en la compra de pescado por habitante superior en las islas orientales y por la población con menos recurso de Tenerife, ya que en los territorios occidentales la presencia del pescado en las dietas debió estar limitada ante el aumento de los consumos de la carne, las papas o los cereales, además de por la propia tipología de sus costas y caladeros que obligaba a la importación de salpresos. La citada tendencia no se concreta sólo en la referencia a los consumos y capturas, sino también a las cifras de pescadores y barcos destinados a la pesca, desafortunadamente incompleta para muchas islas. A comienzos del Ochocientos en La Palma sólo se registran 15 pescadores empleados en barcos localizados en el término de Mazo, mientras en Fuerteventura su número llega a 45 repartidos en 10 barcos pesqueros; en Lanzarote la cifra se eleva hasta los 139 y en Tenerife, con estadísticas más completas, su número es abundante, pues sólo en el Puerto de la Cruz se contabilizaron hasta 320 —tripulación de unos 60 barcos de bajura—, en Santa Cruz se registraban 41 pescadores; en Garachico la cantidad de barcos alcan-

¹³ Quintana Andrés, P.: "De la mar a la mesa: el pescado en la dieta del canario durante la Edad Moderna", en *El Pajar: Cuaderno de Etnografía de Canarias*, n.º 16, La Orotava, 2003, p.p. 50-55.

zaba los 12 y en el Valle de Santiago la cifra se reducía a 3. En Gran Canaria apenas si se tienen referencias sobre esta población laboral, aunque los ingresos procedente de las lonjas de pescado salado registrados en las cuentas de propios de la isla suponían el 3,9% del total de lo recaudado¹⁴.

Las fuentes consultadas no mencionan el número de marineros dedicados o ausentes en el momento de los recuentos en el banco pesquero canario-sahariano, aunque sí las características del comercio del pescado en la región, siendo Gran Canaria la principal exportadora de salazones dirigidas preferentemente hacia Tenerife en cantidades medias anuales situadas en los doce mil quintales, cuyo valor supuso entre 1800/1804 un volumen de ingresos para los comerciantes dedicados a este tráfico cifrado en 6,6 millones de reales. A su vez, Tenerife se erigió en distribuidora de las importaciones de salmón, arenques salados y ahumados y bacalao procedente del norte de Europa, desviando una parte de ellas hacia las islas de Gran Canaria y La Palma, donde la burguesía eran los principales demandadores de estos productos en épocas de vigilia y abstinencia. Los consumos locales de pescado salado eran altos si se atiende a algunas referencias aportadas sobre la cantidad de producto por habitante, elevándose, por ejemplo, en Candelaria anualmente a 1,17 kilos la carne de vaca consumida por habitante; la de cerdo a 2,88 y el pescado salado a 32,92. En La Guancha, zona del interior de Tenerife situada por encima de los 400 metros de altitud donde abundaba los pastos y el ganado, el consumo de carne fue alto, aunque parte de los ganados sacrificados en el lugar se dirigieron a los mercados de Garachico, Icod o La Orotava, elevándose la ingesta media por persona de carne de cerdo a 8,84 kilos aunque, pese sus características geográficas, el pescado salado llegó a representar 79,39 kilos, es decir, una proporción de casi diez a uno, con el conocimiento de que parte de los primeros no se consumían en su totalidad en el término pero sí el segundo. Finalmente, en una zona costera como Güímar, lugar en que se asentaba una considerable bolsa de pobres a fines de la modernidad, los gastos medios registrados para el pueblo se situaban en 87,3 kilos de pescado salado frente a los 13,7 de la carne¹⁵.

Al igual que en las carnestolendas se generaba una lucha entre don Carnal y doña Cuaresma donde cada uno de los representados era comparado con la carne y el pescado, en la mesa diaria los frutos marinos, como ya se ha apuntado, se asociaban por los cristianos a las fases de recogimiento, dolor, abstinencia, sacrificio y represión de los instintos relacionados con el mero hedonismo, siendo uno de los elementos primordiales el consumo de productos de escaso valor y los relacionados con la ingesta habitual de los pobres. Verduras, salazones de pescado, panes ácidos, frutas y determinados

¹⁴ Escolar y Serrano, F.: *Op. cit.*

¹⁵ Escolar y Serrano, F.: *Op. cit.*

dulces eran habituales en los comedores en las fiestas relacionadas con la Cuaresma y la Semana Santa. A esta utilización del pescado como neutralizador de la gula y fustigador del pecado en una de las fases del año con mayor carga simbólica de lo trágico y doloroso de la vida, se unía la influencia de prejuicios, bulos y tradicionales aversiones contra este tipo de producto al que se le achacaban desde tiempo inmemorial la propagación de ciertas enfermedades, tanto por tomarlos como alimentos como por la ingesta abusiva de determinadas especies, sobre todo moluscos, muchos de cuyos tópicos persisten hasta la actualidad. Desde la etapa medieval los galenos achacaban la extensión de la lepra y elefantiasis, enfermedad de notable incidencia en Canarias durante la etapa estudiada, al exceso en las dietas de los afectados del pescado salado, además de ser éste el responsable de otras afecciones de la piel de diversa categoría e, incluso, del propio tifus. En este sentido, el citado Glas se hizo eco de una tradición popular en las islas donde se asociaba el pescado salado obtenido en Berbería a la gran incidencia de la comezón entre los isleños, aunque ésta debía proceder más de la escasa limpieza de las viviendas, las ropas de uso y de la falta de higiene corporal pues, abundaba el viajero, *los pobres aquí tienen bastantes piojos, y no se avergüenzan por ello, pues las mujeres pueden verse sentadas en la puerta de sus casas quitándose una a otra los piojos de la cabeza*¹⁶.

Los mencionados prejuicios eran la base de las diversas teorías barajadas por los médicos pagados por el Cabildo Catedral de Canarias para elaborar un informe sobre la extensión de la lepra y la elefantiasis en las islas, siendo el pescado la base de la argumentación para justificar el arraigo de éste entre la población a fines del Setecientos. Los expertos concluyeron en achacar el desarrollo del mal a la poca higiene durante la manipulación de los peces y la falta de control en la venta al por menor, pues muchas veces se encontraban los pescados y el resto de la pesca en tal estado *que no podía dudarse que introduzca en los cuerpos principios acres y nocivos, originándose de ello entre otras afecciones morbosas las cutáneas rebeldes*. El informe concluía solicitando urgentes medidas de control del pescado fresco o salado vendidos, en esmerar la limpieza personal de los encargados, en la higiene de las manipulaciones, en no colocar las partidas al sol o en introducir mejoras para su conservación, al generarse en muchos de estos procesos alteraciones de un producto necesario para gran parte de la población, en especial para los menesterosos, no recogiendo en ningún momento la necesidad de prohibir su venta al ocasionarse un desabastecimiento general de la población humilde¹⁷.

¹⁶ Glas, G.: *Op. cit.* p. 113.

¹⁷ Quintana Andrés, P.: "La lepra y la elefantiasis en Canarias a comienzos del siglo XIX: su desarrollo e intentos de erradicación por las instituciones civiles y eclesiásticas", en *Anuario de Estudios Atlánticos*, n.º 46, Madrid, 2000, p.p. 417-487.

Los consumos de pescado fresco se realizaban a lo largo de todo el año aunque su abundancia en el verano favorecía la multiplicación de su presencia en la mesa, en cambio durante el resto del año, al disminuir las capturas y aumentar los precios, la demanda se volcaba sobre las salazones. Evidentemente, entre miembros de la élite regional el pescado fue un recurso para cubrir las obligaciones de determinadas ingestas durante las fiestas de abstinencia y penitencia, ya que el resto del año las mesas se cubrían de platos compuestos de sopas, carnes, vino, frutas y dulces, siendo, en general, variadas ante las posibilidades de este tipo de consumidores de conseguir numerosos productos locales, traídos de otras islas o comprados en el exterior¹⁸.

La carne era asociada a la fuerza, a la vitalidad, a la lozanía y al estado de crecimiento, al contrario del pescado unido al efecto contrario, especialmente la debilidad, la melancolía y la tristeza. En la simbología europea el cerdo representaba la gula y la sardina, uno de los peces más consumidos, era el símbolo de la abstinencia, la penitencia y la religiosidad, siendo también uno de los atributos típicos por antonomasia entre la población de la Cuaresma y su lucha contra don Carnal.

Además de estos productos básicos en la asimilación de nutrientes, vitaminas y proteínas la mesa en Canarias se completaba con otros relacionados con las producciones locales. El vino fue un elemento complementario de la dieta diaria, especialmente el de calidad inferior no exportable, de escasa graduación, el cual se consumió entre las clases populares, siendo vía de aportación de nutrientes y vitaminas. Las hortalizas y frutas fueron otros productos habituales, especialmente las coles, las calabazas, las cebollas, los ajos, las naranjas, las frutas de hueso y los higos, quedando otras reducidas a una mínima presencia por su valor, escasez o prejuicios contra su consumo (tomate, berenjena). Casi todas ellas se tomaban en las zonas productoras o en localidades cercanas o, si eran frutas, se pasaban para su almacenamiento o venta en otras áreas, siendo notables complementos de la dieta de forma estacional (higos, tunos, tamaras). Entre las legumbres con mayor arraigo entre la población estaban los chícharos, las judías, las arvejas y los garbanzos, aunque su consumo parece ser más popular entre los grupos urbanos, según se desprende de los inventarios testamentarios, como bien con posibilidades de acumulación. El abastecimiento de las urbes dependían de las zonas productoras, pero los cíclicas fases que impedían la circulación regular de productos de primera necesidad entre el agro y la urbe, influyó en que los promedios de acumulación fueran más elevados en los grupos urbanos, sobre todo en los sectores donde se podían generar el ahorro. En las zonas rurales el consumo de hierbas y plantas campestres fue común, tomándose como infusiones (hierba luisa, llantén, toronjil), remedios caseros contra las enfermedades (sánda-

¹⁸ Glas, G.: *Op. cit.*

ra, ruda, amapola) o destinándose algunas de ellas a la elaboración de potajes (berros, hinojos, jaramagos).

Los derivados lácteos —en especial el queso— fueron componentes primordiales en la dieta de los habitantes de algunas islas como El Hierro o Fuerteventura, donde el ganadería era uno de los subsectores económicos con mayor relevancia en la renta insular, superando en las recaudaciones eclesiásticas su valor al trigo en localidades como La Oliva o Pájara. A éstos se añadieron otros productos introducidos progresivamente dentro de los consumos del canario como las papas, cuya masiva irrupción a partir de la segunda mitad del Seiscientos coadyuvó a incrementar y mejorar la calidad de la ingesta de los grupos populares rurales y urbanos, siendo uno de los factores primordiales del desarrollo demográfico regional al permitir prolongar la media de la esperanza de vida y a que más individuos sobrepasaran la edad pupilar. Finalmente, la sal fue uno de los condimentos habituales, la cual no sólo cumplió con una cometido gastronómico, sino que aportó yodo y minerales suficientes para aumentar la calidad de la ingesta, reforzar las defensas contra las enfermedades y, en parte, neutralizar los desastrosos efectos de afecciones tan mortíferas como el crecimiento anómalo del tiroides o bocio, mal habitual entre los consumidores de dietas bajas en yodo.

En general, los medianos y grandes propietarios urbanos o rurales contaban con unos niveles de rentas capaces, no sólo de permitirles consumir y despilfarrar sino, aún, acumular productos de primera necesidad para sus familias, parentelas y criados durante un tiempo prolongado. En muchas viviendas de los privilegiados se registra la presencia de graneros, sobrados, almacenes o entresuelos donde se depositaban productos cosechados por los propietarios o adquiridos en el mercado en las fases de baja tasación, caracterizándose los espacios por su ventilación o el uso de la madera en el suelo para proteger los alimentos. El millo, tanto desgranado como en piña, el trigo, la cebada, la miel, el vino, las legumbres o la fruta pasada fueron los alimentos almacenados con mayor regularidad por ser la base de la dieta y por su gran perdurabilidad. La presencia de estas despensas fue un hecho habitual durante la modernidad en toda Europa, donde la regularidad de las crisis agrarias obligaba a la previsión de alimentos por los sectores económicos que se lo podían permitir. En la Inglaterra de finales del Medioevo los niveles de acumulación del campesinado eran bajos, representando menos del 1% del consumo anual, mientras en las viviendas aristocráticas éste parece asegurado a lo largo de todo el año ante la capacidad productiva de los ganados y tierras del señor o la posibilidad de procurarse alimentos a través de compras regulares¹⁹. En algunas localidades de la Italia moderna se han llegado a

¹⁹ Dyer, C.: *Op. cit.*

registrar promedios de reservas de alimentos situadas alrededor de un 13% del consumo anual familiar²⁰.

El Canarias el estudio sobre los niveles de acumulación son escasos, aunque del análisis de la documentación notarial se desprenden aproximaciones, muchas veces engañosas, sobre ciertos miembros o sectores de la población. Así, en el siglo XVII se ha logrado precisar para el lugar de Agüimes que el 26,7% de los vecinos acumulaban cereales en sus viviendas, y que en el 33% de los registros los propietarios guardaban dos tipos de granos. El trigo fue almacenado en un promedio de 27 fanegas en grano, las de millo suponían 13,5, desgranado o en piña, y las de cebada llegaron a 23. En la siguiente centuria el 19,2% de los testamentos registrados en el término del Señorío acumulaban algunas cantidades frumentarias en sus casas con predominio del millo y el trigo. Las medias recogidas para el trigo se sitúan en 6,5 fanegas, el millo alcanza las 11 y 3 celemines y la cebada, sumada la blanca y la romana, llegan a las 7 fanegas y 10 celemines. Los porcentajes difieren si se atiende a su distribución por vivienda, pues el trigo se registra en el 67,6% de los hogares, la cebada cuenta en el 41,1% y el millo en el 61,7%. En todo caso, los porcentajes apuntados no deben ocasionar generalizaciones a aplicar ni en el lugar elegido ni a otros de las islas, pues sólo son algunas muestras recogidas en los testamentos de una fracción de la población. La citada acumulación daría como resultado que los testamentarios a la hora de su muerte acumulaban en sus viviendas durante el Seiscientos productos alimenticios capaces de procurar a una familia de cuatro miembros el consumo de pan de más del 60% del año, mientras en la siguiente centuria sólo el trigo procuraría el abastecimiento para el 13,5% de la anualidad²¹.

Las medias de acumulación en Agüimes fueron importantes aunque dentro de ellas destacaron algunos propietarios cuyos niveles de almacenamiento superaron con creces sus posibilidades de consumo, inclusive añadiendo los de sus criados. Entre los medianos propietarios agrícolas sobresalió, por ejemplo, Francisco Suárez López Espino, vecino de Agüimes, con uno de los graneros más completos y variados de la zona, registrándose en él 65 fanegas de trigo, 23 de cebada romana y 6 de blanca, 4 de centeno y 12 de millo, todo ello en grano. A éste se sumó en 1728 Juan de Morales Espino, vecino de Temisas, con una impresionante despensa donde se registraron 11 fanegas de trigo, casi 7 de cebada y 8 fanegas y 3 celemines de millo en piña, más un total de 850 colgaderos de maíz que, una vez desgranados, añadieron 3 fanegas y 3 celemines a las citadas cantidades. Junto a las mencionadas cantidades se registraron 4 fanegas y 4,5 celemines de millo suelto y en un grancrio adyacente al principal 8 fanegas y 9 celemines de trigo. Finalmente, en

²⁰ Cipolla, C.: *Op. cit.* p. 119.

²¹ Suárez Grimón, V. Quintana Andrés, P.: *Historia de Agüimes (1476-1850)*, Agüimes, 2003.

1698 Juan de Ávila Balboa, vecino de Ingenio, guardaba en sus silos 100 fanegas de trigo y 50 de millo²².

Además del cereal los vecinos acumulaban otros productos destinados a su consumo o a la venta en la localidad o fuera de ésta, caso de los higos, las aceitunas, el aceite, la linaza, las papas, el vino o la miel, ilustrándose este hecho en la despensa de José Batista Rodríguez, vecino de Temisas en 1772, en la que tenía cinco fanegas de millo en piña, una de cebada blanca, algunos celemines de trigo, un quintal de higos, cuatro botijas de aceite y dos fanegas de papas. De igual manera, Águeda Pérez, vecina del pago de Temisas, además de trigo y cebada, guardaba 6 fanegas de chícharos y 9 ristras de ajos; Luis de Alemán, de la misma vecindad, registraba 20 fanegas de millo en piñas, 14 de trigo, 17 de cebada romana, 8 de blanca, 2,5 de chícharos, media de linaza, una de habas, cuatro quintales de higos, además de 33 cuartillos de miel en dos jarras grandes; o el licenciado Bartolomé Navarro del Castillo, cura de Agüimes en 1772, disfrutaba de una buena cantidad de cereales, además de 10 celemines de matalahúva, una arroba de uvas pasas, 5,5 celemines de garbanzos, 4 almudes de habas, 120 ristras de cebolla y, como correspondía a sus posibilidades económicas, un frasco con manteca de cacao con su correspondiente molinillo para batirlo²³.

Una de las referencias habituales para el estudio de los niveles de consumo fueron los hospitales, casas de misericordia y asilos, en donde no sólo se registraban enfermos sino toda una variada gama de pobres, ancianos, incluso huérfanos, emigrantes forzosos, discapacitados y abandonados alimentados con la caridad diaria de la *sopa boba*, el reparto de pan o bajo un régimen de ingesta particular aplicado en los asilos a sus internos. Los establecimientos fueron eminentemente de carácter urbano, al ser dicho espacio el centro de residencia habitual de este tipo de estratos sociales, con una tipología en la dieta similar a la existente entre el resto del vecindario aunque con calidades y cantidades de ingestas determinadas por el volumen de limosnas, el valor de los alimentos, la tipología de los enfermos o ingresados y la búsqueda de productos baratos para equilibrar presupuestos anuales de mera subsistencia. Pese a ello, en los centros hospitalarios y residencias los asilados se aseguraban una mínima alimentación, al contrario de lo acontecido en las zonas rurales en las etapas de penuria.

En este tipo de establecimientos las inversiones destinadas sólo a la manutención se situaban alrededor del 40%-50% del volumen de gastos anual, cifrándose, por ejemplo, el total de desembolsos en salarios del perso-

²² Archivo Histórico Provincial de Las Palmas. Protocolos notariales. Escribanos: Sebastián Fuentes Diepa y Juan Pérez Mirabal, legajos: 2.520, 2.518 y 2.509. Fechas: 4-5-1736, 16-2-1728 y 9-3-1698.

²³ A.H.P.L.P. Protocolos notariales. Escribanos: Pedro José Alvarado Dávila y Sebastián Fuentes Diepa, legajos: 2.532, 2.522, 2.531 y 2.527. Fechas: 3-1772, 21-1-1748, 1-11-1770, 3-11-1772 y 6-8-1763.

nal residente en el 15% o los de medicinas en el 5%²⁴. De las cantidades invertidas en la alimentación los cereales representaban un 30% del presupuesto, el vino suponía un 27%, la carne, habitualmente de cordero, cabra o carnero, llegaba al 18%, los huevos al 2%, el aceite al 5%, mientras el pescado se establecía entre el 4%-5% del total de desembolsos. A estas cantidades se sumaban otras destinadas a la adquisición de frutas y verduras, aunque los huertos de estas instituciones facilitaban una sustancial parte de los ingredientes menores de los potajes, ollas y guarniciones, además de tener sus gallineros de donde podían tomar de forma periódica algunos pollos, gallinas y huevos. La carne fue un acompañamiento habitual en los almuerzos de los enfermos, salvo en los períodos de prohibición religiosa y los viernes, cuando era sustituida por huevos o pescado. Este último, pese al bajo porcentaje de desembolso, no fue un alimento marginal dentro de la dieta de los asilados, todo lo contrario, pues era consumido en grandes cantidades gracia a su escaso precio frente a la carne u otro tipo de alimentos.

El pescado se convirtió en el sustituto natural de la carne, facilitando su bajo precio la masiva compra de este producto por unas instituciones con grandes carencias presupuestarias, incapaces de conseguir una ingesta adecuada de proteínas periódica sin pagar un elevado precio, tal como sucedía con los productos de origen cárnico o los huevos. La planificación de los centros de asilo respondía a un conocimiento de la medicina amparado en el equilibrio de los humores y en procesos donde el consumo de determinados alimentos influía en las patologías, determinándose en función de éstas los menús en cada momento. Así, los enfermos y pobres tomaban los cereales por la mañana y al mediodía, acompañados en esta última comida por la carne o los huevos, mientras la cena se basaba en el pescado, cuya guarnición eran verduras o legumbres, o, en caso de no existir en plaza o buscar variantes en los platos, se sustituía por sopas con pan, al creerse ser todos ellos alimentos livianos para su digestión nocturna²⁵.

En conjunto, la ingesta de alimentos entre las clases populares era reducida, especialmente si se localizaban en el ámbito urbano, aunque éstas durante las cíclicas crisis agrícolas lograban sortear en parte la hambruna gracias a que las urbes de mayor tamaño tenían mecanismo de asistencia, de suministros y de distribución capaces de mantener el mínimo abastecimiento a sus vecinos e, incluso, a un elevado porcentaje de la emigración forzosa alojada²⁶. La calidad de los alimentos y la nutrición fue inferior a medida que los grupos de consumidores tenían menos recursos económicos, ya fuera

²⁴ Rubio Vela, A.: *Op. cit.*

²⁵ Rubio Vela, A.: *Op. cit.*

²⁶ Quintana Andrés, P.; Ojeda Báez, F.: *Ecos del sufrimiento: las crisis de subsistencia en Fuerteventura y Lanzarote (1600-1800)*, Arafo, 2000.

por la calidad de los productos, su tratamiento —algunos nocivos a la larga para la salud— y su estado de conservación, además de no contarse en su manipulación con las mínimas nociones de salubridad. Un aspecto positivo para los habitantes de las islas fue los beneficios aportados por el clima subtropical con sus temperaturas suaves a lo largo del año, regularidad en las precipitaciones en las islas con acusado relieve geográfico, la carencia de fenómenos atmosféricos extremos o los beneficiosos efectos del mar, en la mayoría de los casos indirectos, situación contraria a la recogida para sus correligionarios estamentales en el resto de Europa.

LA ALIMENTACIÓN DE LOS REGULARES: ENTRE LA GULA Y EL AYUNO

En Canarias el análisis de la composición y evolución de la dieta de sus habitantes durante la modernidad ha quedado reflejado de una forma generalizada desde múltiples puntos de vista, al contrario de lo acontecido para la etapa contemporánea donde se encuentra perfilado de forma más nítida por algunos investigadores²⁷. La tipología de las fuentes histórica existentes en las islas impiden en la mayoría de ellas el acercamiento a numerosos aspectos de la vida cotidiana de la población, más en algunas donde los ataques piráticos, la incuria, la destrucción selectiva o la dejadez de las autoridades ha dejado el patrimonio documental casi en su mínima expresión. La alimentación es uno de estos elementos de cotidianeidad que ha quedado reducido a aspectos casi anecdóticos en la historiografía, salvo aportaciones de notable repercusión efectuadas sobre determinadas parcelas del consumo y de los productos alimenticios²⁸, no sólo por la escasa documentación sino también por las propias generalizaciones realizadas sobre ésta, muchas veces más cercanas al tipismo que a la realidad histórica.

Una aproximación a las formas de alimentación y consumo en el Archipiélago a lo largo de la modernidad implicará una contrastación entre las diferentes fases temporales y entre los diversos territorios, así como del consumo efectuado por cada estrato social. Lógicamente, dicho análisis no puede efectuarse en la presente aportación por las características de la publicación, aunque sí se puede recurrir a ejemplificaciones de consumos como las efectuadas por algunas comunidades de regulares, grupo de escasa repre-

²⁷ Entre los estudios pioneros sobre este aspecto destaca el de Brito, O.: *Historia del movimiento obrero canario*, Madrid, 1980.

²⁸ Lorenzo Cáceres, A. de: *Malvasía y Falstaff. Los vinos de Canarias*, La Laguna, 1941. Pérez Vidal, J.: "Conservas y dulces de Canarias", en *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, volumen II, Madrid, 1947, p.p. 236-255. Del mismo autor, "Canarias, el azúcar, los dulces y las conservas", en *II Jornadas de Estudios Canarias-América*, Santa Cruz de Tenerife, 1981, p.p. 171-193.

sentatividad porcentual aunque de gran interés al encontrarse dentro de un espectro social que hará de puente entre los sectores populares y los estratos inferiores de la élite social. Dicha situación repercutirá directamente en una ingesta donde los productos alimenticios locales y regionales cubrirán una sustancial parte de su dieta. Es decir, el citado clero conventual combinaba actitudes del pueblo llano —pobreza, práctica de la mendicidad en algunas órdenes— con la explicitada en los sectores socioeconómicos superiores, repercutiendo directamente dicha combinación en la ingesta diaria con el predominio de una tendencia u otra en función de los ingresos del convento y su zona de ubicación.

El análisis de los ingresos y gastos de los conventos de Nuestra Señora de las Nieves de Agüimes y de San Buenaventura de Fuerteventura a fines del Antiguo Régimen ayudarán a efectuar una primera aproximación a los desembolsos realizados por los regulares a lo largo de la anualidad y los niveles de consumos generados por sus comunidades. El primero de ellos contaba a fines del Setecientos con unos catorce frailes y el de Betancuria se situaba en torno a la veintena, aunque sus rentas eran escasas en comparación al anterior, pues sus ingresos apenas si tenían capacidad en algunos años de asegurar el sustento de los frailes. En 1817, tras los primeros intentos de exclaustación y desamortización, se registra un notable proceso de deterioro de las rentas del convento de Fuerteventura cuando fray Francisco Gómez, presidente de la institución, reconocía no haber podido llevar de forma racional los ingresos y gastos *por que no habiendo en las oficinas del convento cosa alguna, ni de ninguna, ni utensilios de cocina ni fuera de ella, le fue forzoso a dicho padre presidente quien acababa de llegar de Tenerife, salir varias ocasiones por la ysla a solicitar lo necesario, tanto trigo y demás, para el sustento, utensilios, losa, etc*²⁹. Las recesiones, la búsqueda de recursos o el volumen de inversión de ambos conventos repercutió directamente en la calidad, la cantidad y la variabilidad de su dieta, además de las fechas litúrgicas que implicaban ayunos, abstinencias o cambios en la tipología de los productos a consumir.

Un análisis del desembolso anual efectuado en el convento de Agüimes indica que los gastos realizados a lo largo del año se centralizaban en un 34,6% en el abono de partidas relacionadas con obras, compra de papel, costo de transporte o inversiones en la adquisición de ornamentos para los altares; 11,4% de los desembolsos se hacían para el abono de asuntos relacionados con las escribanías referentes a compra-venta de propiedades, alquileres o por préstamos de dinero a censo reservativo; el 6,0% se destinaba a la compra de cera para velas de consumo interno, de los altares o para el reparto de cirios en las procesiones de Semana Santa y días señalados del calendario; mientras el 48,0% restante era el gasto ocasionado por las partidas de la comida y la leña empleada en el con-

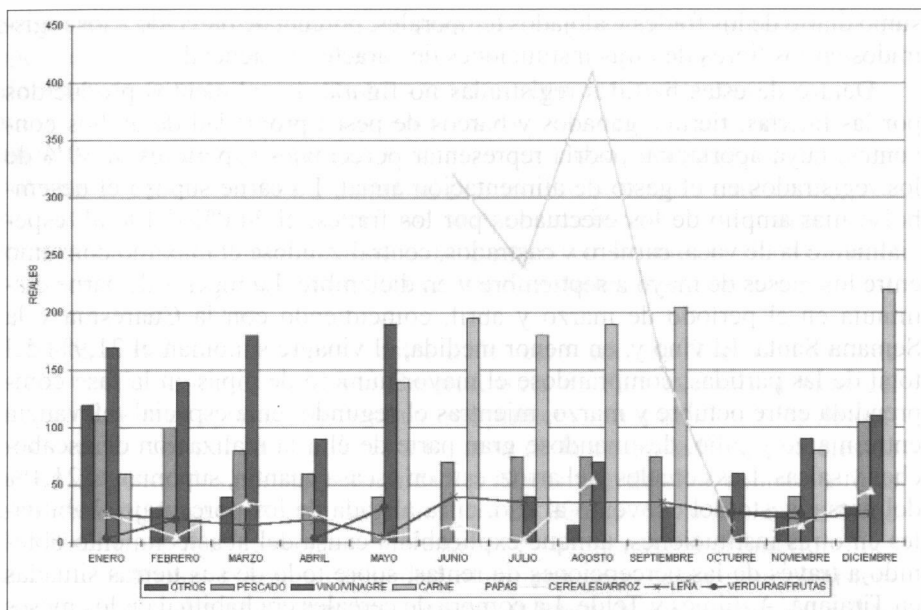
²⁹ A.H.P.L.P. Sección Conventos. Expediente: 46-2.

sumo diario de los frailes y alojados temporales, porcentaje parecido a los registrados en los libros de otras instituciones de carácter asistencial.

Dentro de estas partidas registradas no figuran los alimentos producidos por las huertas, tierras, ganados y barcos de pesca propiedad de ambos conventos, cuya aportación podría representar porcentajes superiores al 30% de los registrados en el gasto de alimentación anual. La carne supuso el desembolso más amplio de los efectuados por los frailes, el 24,0% del total, especialmente la de vaca, carnero y castrados, centralizándose el máximo consumo entre los meses de mayo a septiembre y en diciembre. La ingesta de carne disminuía en el período de marzo y abril, coincidiendo con la Cuaresma y la Semana Santa. El vino y, en menor medida, el vinagre suponían el 21,9% del total de las partidas, comprándose el mayor número de pipas en la fase comprendida entre octubre y marzo, mientras el segundo tenía especial relevancia entre marzo y julio, destinándose gran parte de él a la realización de escabeches y salsas. Los cereales y el arroz, éste en escasa cuantía, suponían el 21,1% del presupuesto del convento al año, cifra alejada de los porcentajes habituales en otras instituciones, aunque explicable a causa del abastecimiento obtenido a través de las percepciones de rentas, sobre todo de sus tierras situadas en Tirajana, Agüimes y Telde. La compra de cereales era habitual en los meses de recogida de la cosecha —de junio a septiembre— acumulándose las fanegas en las despensas del convento donde se transformaban en pan, bizcocho o masas de dulces. El mes de agosto era el de mayor desembolso en cereales, acaparando el 35% de las compras, tal como sucedió en 1777 cuando el convento adquirió 15,5 fanegas de trigo. El arroz era la base de algunos de los principales postres ofrecidos en las épocas de fiesta y regocijo general —día de la Virgen de las Nieves, de Navidad— cocinado con leche y azúcar y servidos con canela, siendo escaso como acompañamiento de primeros o segundo platos³⁰.

El cuarto tipo de desembolso estaba relacionado con el pescado salado o seco, cuya partida se elevaba al 15,3% aunque, como se ha mencionado para otros desembolsos, dicho porcentaje no respondió a una cifra real. El clero fue uno de los grupos sociales de élite donde el pescado jugó un destacable papel en la mesa monacal a causa de las prohibiciones temporales sobre la ingesta de carne y a los períodos de ayuno, siendo una de las prioridades de los frailes conseguir dicho alimento para su uso en los momentos recomendados por las diversas vigiliyas y fiestas del año, por lo que no fue extraño que, amparados en las citadas situaciones, en algunas iglesias los legados de barcas pesqueras como dotación del santo o virgen del lugar se convirtieran en una lucrativa fuente de rentas y de abastecimiento del clero titular de la parroquia, ermita o capilla, tal como sucedió en Agaete a mediados del Sete-

³⁰ A.H.P.L.P. Sección Conventos. Expediente: 17-47.



Inversiones efectuadas por el convento de Nuestra Señora de las Nieves de Aguimes a fines del Antiguo Régimen

cientos³¹. Algunos conventos y entidades pías, entre las que se incluye el de Agüimes, se vieron beneficiados con el legado de barquillos de pesca o, en su defecto, fueron adquiridos o construidos con limosnas de fieles, con cuyas capturas cubrían el consumo anual del pescado fresco y una buena parte del salado. La forma de explotación era su entrega en arriendo o medianería a pescadores conocidos de la zona. Ilustrativa es la compra efectuada en 1683 por los frailes del citado convento de un barquito de rivera a Esteban de Ortega, vecino de Las Palmas, destinado a la pesca de cabotaje, además de adquirir una serie de bastimentos —una vela, siete trallas de cala, un martillo, seis liñas y sus plomadas— por un total de 150 reales y una fanega de millo³². La inversión significó asegurar el complemento de la dieta de la comunidad, el ahorro de una notable partida de dinero y la posible obtención de beneficios con la venta de los sobrantes entre la población local, donde la demanda debió crecer a causa del aumento de sus efectivos y ante la caída de los ingresos medios. El citado barco fue reemplazado a lo largo del período estudiado, como se desprende de la solicitud en la renovación de la licencia de pesca ante las autori-

³¹ Quintana Andrés, P.: *Mercado urbano, jerarquía y poder social. La Comarca Noroeste de Gran Canaria en la primera mitad del siglo XVIII*, Las Palmas de Gran Canaria, 1995.

³² A.H.P.L.P. Protocolos Notariales. Legajo: 2.503. Fecha: 27-11-1683.

dades, basándose ésta en el aumento de las ingesta de pescado para mitigar el hambre en los períodos de carencia de cereales, reiterados en la zona, y para sostener la economía de la comunidad. De esta manera, fray Francisco Zambrana, prior del convento, solicitó en la Real Audiencia de Canarias se le diera una provisión real a los alcaldes ordinario y real de la villa de Agüimes para poder pescar *por la mucha penuria y escases de pescado con que se surten las senas y días de vigilia, y aún los días que no lo son, por las escaseses de carnes y estar retirado de esta ciudad cinco leguas dicho combeto*, concediéndosele la licencia por la autoridades en septiembre de 1734, como único medio para sostener la economía y alimentación cotidiana de los frailes³³.

Las compras de pescado en las cuentas monacales tienen una regularidad a lo largo de todo el año, alterada sólo en los meses comprendidos entre diciembre y Semana Santa, cuando el promedio de las partidas se incrementan un 50%. El primero de los meses experimenta un aumento medio de la ingesta de este producto en torno a las fechas de Navidad, Fin de Año y Reyes, mientras los segundos están determinados por el período de Cuaresma y Semana Santa. En los meses de primavera y otoño se reducía las compras de pescado, situadas entre el 4%-6% del total, en beneficio de los platos basados en la carne. El Semana Santa el peso de las compras del pescado salado en el conjunto de los desembolsos totales del convento llegaba a representar el 27%, tal como sucedió en febrero de 1777 cuando el convento destinó una sustancial partida a la compra de arenques, pescado salado y tollos.

En Fuerteventura el convento de San Buenaventura de Betancuria tenía porcentajes en el desembolso de pescado parecidos al anterior, en torno al 9% anual, aunque con la diferencia respecto al de Agüimes de que dos tercio de las cantidades se destinaba a la compra de salpreso y el resto a fresco, al carecer de barquillos de pesca propio. Por ejemplo, en febrero de 1818 la comunidad franciscana mayorera tuvo tres días del mes donde el plato principal se compuso de carne de machorra mientras el resto, veinticinco días, el menú lo formó el pescado salado, de cual se adquirió hasta medio quintal, por un precio de 45 reales de plata; además de añadirse piezas en fresco, con un total de doce libras y media, por 15 reales; cierta cantidad de jareas por valor de 8 reales y otros tantos de sardina, alcanzando estas partidas un porcentaje dentro del gasto ordinario mensual del 97,3% y del 26,4% si se sumaban junto a las extraordinarias. En el mes de abril del citado año, ya concluida la Semana Santa, el número de días en los que se consumió carne fueron 17, mientras el resto las combinaciones se realizaron entre pescado, papas, potajes, arroz y huevos, alcanzando el valor del pescado el 22,6%, alto porcentaje al no incluirse en el cálculo la carne consumida ya que toda ella se entregó de limosna por el vecindario. En mayo los días de consumo de carne llegaron a 20, para entre

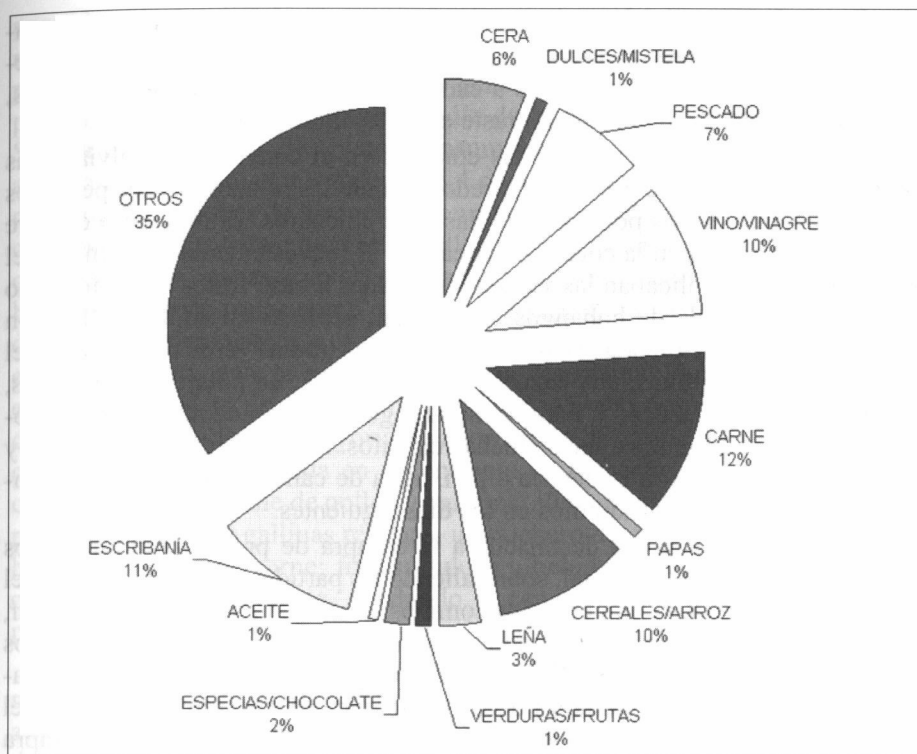
³³ A.H.P.L.P. Sección Conventos. Expediente: 17-47. Fecha: 20-9-1734.

agosto y octubre registrarse una ingesta promedio de dicho producto a lo largo de 21 días, con gastos medios en pescados situados en el 9%. La ingesta de salazones y pescados en fresco decaía especialmente en septiembre, mes en el que se registraron 22 días donde los platos fueron preparados a base de carne y el resto con menús variados, lo cual supuso un desembolso en productos del mar establecido en sólo el 3,7%³⁴.

En ambas comunidades el pescado demandado fue de forma general la sama, pescados de caña, morenas —dos son entregadas de limosna al convento de Betancuria en diciembre de 1820—, viejas, tanto frescas como en forma de jareas, tollos de cazonas, salemas, bocinegros, chernes y otros de los que no se menciona ni la tipología ni su forma de conservación. En Agüimes el pescado predominante en la dieta era el salado, sin mayor especificación, además de abundar los días donde el chicharro, el bacalao, las bogas, el mero, las anguilas, las picudas, las sardinas, las samas, y las morenas eran la base de los menús. Es decir, la diversidad en la tipología de los pescados es notable, al contrario de lo registrado con los mariscos y los pescados ahumados de importación, no registrados entre los alimentos consumidos en ambos conventos, quizá por la extendida opinión negativa existente sobre los crustáceos y el alto valor de los productos importados.

Las comidas donde de forma general se sirvieron estas viandas fueron el almuerzo y las cenas, sobresaliendo esta última al considerarse al pescado un alimento ligero y beneficioso a la hora de conciliar el sueño, además de tomarse en ella de forma regular los sobrantes del mediodía. Las formas de preparación eran las de servirlos cocidos, fritos y asados, sobresaliendo la primera para los salpresos, las segundas para los frescos y la tercera, con una presencia menor, para las jareas o pescados secos, además de también recogerse datos de diversos platos elaborados en escabeche. En Fuerteventura los frailes del convento franciscano tomaban el pescado salado sólo o acompañado en la mayoría de las veces con papas, en algunos casos hasta cuatro días seguidos en ambas comidas, ante la falta de otros productos por la escasez de dinero o las carencias de otros alimentos en el mercado. Las jareas a la cazuela eran un plato único, acompañado con sopa o, cuando la cantidad de éstas era escasa al mediodía, se servía un segundo plato de potaje de judías, socorrido caldo, el cual era en ese convento el condumio primigenio antes de tomarse las raciones de pescado fresco. En el período de Cuaresma y de Semana Santa la ingesta de pescado se multiplicaba, llegando a ser el plato base durante varios días seguidos, mientras en las fiestas señaladas fuera de este período su presencia era escasa, tal como sucedió en el 24 y 25 de diciembre de 1818, pues en la primera de las jornadas se almorzó carne de vaca y gallina y sopa de carne de macho con pan, y en la cena la carne de este último; al siguiente día los platos se compusieron de carne de machito,

³⁴ A.H.P.L.P. Conventos. Expediente: 46-2.



Porcentaje de gastos del convento de Nuestra Señora de las Nieves a fines del siglo XVIII

las asaduras de éste, una sopa y, de postre, buñuelos regalados por una devota; por la noche se tomaron las sopas de la carne del almuerzo³⁵.

Las elaboraciones de la cocina del convento de Agüimes diferían un poco de las relacionadas para el anterior pues, como se ha citado, éste contaba con la existencia de una barca para obtener productos frescos en la costa del lugar. Los chicharros, las viejas o las samas eran componentes habituales de los menús servidos en el convento, especialmente cocidos, aunque no faltaban chicharros a la cazuela preparados con ajo y cebollas con su acompañamiento de papas; asados con cebollas; fritos en aceite de oliva para cenar; o con mojo. El pescado salado —bacalao, viejas, samas— se servía de primer plato al mediodía con papas o acompañando al potaje de judías, con su aliño de aceite o mojo; así como elemento principal por la noche junto a huevos y, en menor medida, a castañas o almendras. Al unísono, los tollos se usaban en las etapas

³⁵ A.H.P.L.P. Conventos. Expediente: 46-2.

donde el pescado fresco disminuía —preferentemente en invierno— en combinación con el bacalao, presentándose en trozos grandes, que permitían especificar a veces las unidades dadas a cada religioso, junto a higos o castañas, buscándose en estos platos el contraste entre lo dulce y salado.

Tras el Miércoles de Ceniza las comidas en el convento se volvían más monótonas en el uso de productos, predominando las salazones y los pescados frescos, además de los potajes de judías o de chicharos. El momento cumbre de la Semana Santa en la cocina monacal era el Jueves cuando en la mesa del refectorio se multiplicaban las viandas realizadas a base frutos del mar, como la sopa acompañada de bubangos con azúcar, sardinas en adobo, tollos con mojo, una ración de picuda salada con ensalada de judías verde de la huerta del convento más accitunas, una cazuela de picuda frita, un potaje de garbanzos, dulces, fideos con azúcar y, para terminar, aguardiente, además de un chocolate. La cena se limitaba a unos chicharos fritos. Al día siguiente, la vigilia y el ayuno singularizaron la ingesta a pan, agua de canela y bacalao, reduciéndose a este menú los condumios en los días siguientes.

El resto de los gastos destinados a la compra de productos alimenticios representaba el 12,3% del total, sobresaliendo las partidas destinadas a la sal, el chocolate, la canela, la pimienta, los cominos, el azafrán, las pasas o el azúcar, además de una cantidad para la adquisición de dulces y mistelas durante los meses de enero y febrero. A ello se suma la compra de aceite, tras la temporada de recogida de la aceituna, es decir, de noviembre a marzo, de papas —el 2,1% del total— mientras que una reducida partida era la dedicada a la compra de verduras y frutas —tomates, ciruelas, higos, calabazas— así como de legumbres (chicharos, garbanzos), al ser gran parte de este tipo de productos cultivados por los frailes o sus medianeros. Una partida diferenciada era la leña, el 5,2% de los gastos relacionados con la alimentación, adquirida a lo largo de todo el año, experimentando alzas importantes en los meses donde el consumo de carne y cereales es elevado, tal como sucede en junio o en agosto.

La alimentación diaria de los conventos estuvo mediatizada, como se ha mencionado, por la estacionalidad de los productos, los ingresos de los frailes, por las fechas litúrgicas y las coyunturas económicas. Así, en las principales fechas religiosas donde no estuviera prohibido el consumo de carne, el pescado casi no tuvo presencia en los menús diarios de los refectorios monásticos, tal como sucedía en el día de Navidad cuando se servía al mediodía raciones de gallina, carne de cabra en adobo, postre de queso y dulces para terminar con arroz con leche; en la cena se podía usar el pescado salado en raciones más abundantes acompañado de tollos. En las citadas fiestas junto a la carne también se registraba en varias ocasiones platos de pescado de diversas clases aunque preparados de formas diferentes a las de las etapas de la Cuaresma, además de combinarse con otras viandas diversas y copiosas, si se atiende a los gastos realizados. La razón de la abundante presencia del

pescado a lo largo del año estaría en la propia multiplicación de las fiestas religiosas, que no podían ser afrontadas por los frailes mediante grandes estipendios, y en el uso de los recursos generados por los barquillos de la propiedad conventual. Por ejemplo, el día de la patrona del convento, Nuestra Señora de las Nieves, los platos consumidos al mediodía eran casi los más abundantes del año, como sucedió el 4 de agosto de 1740 cuando se tomaron de entrantes raciones de bizcochos con azúcar y canela; sopa; albóndigas; chicharos; anguilas fritas; huevos estrellados con azúcar y canela; pescado frito con almendras, papas y miel; ensalada; y potaje de garbanzos. Además, se hizo consumo de frutas como ciruelas, higos, melones y duraznos, terminándose con un chocolate. La cena se limitó a pescado frito, chicharos, huevos, ensalada y fruta, ante la opípara deglución vespertina. Parecido condumio se efectuaba el día 15 de agosto, en el cual no se elaboró ningún plato con pescado, conformándose la mayoría de ellos a base de carne. En 1740 la fiesta se ciñó a una comida basada en un entrante de bizcochos con vino, azúcar y canela; una sopa; carne de pollos y gallinas; albóndigas; pollos y conejos lampeados; lechones y gallinas rellenas; un puchero de carnero con tocino y garbanzos; pasteles de carne; frutas; dulces y bebidas refrescadas con nieve; y como colofón aguardiente, quedando la cena reducida a unos huevos para poder aligerar el sueño³⁶.

En general, los platos cocinados en los conventos eran bastante variados respecto a los consumidos por los sectores populares donde el número de alimentos a escoger para la elaboración de la comida diaria era muy reducido, más aún entre los grupos no propietarios como los jornaleros, los asalariados urbanos o los marginados sociales. La ingesta de los frailes de los conventos analizados era importante por la calidad, variabilidad y cantidad, salvo en las etapas de ayuno y los vetos a ciertos alimentos en determinadas fases del año. La primera comida de los frailes en el convento de Agüimes constaba de huevos, carne con garbanzos, potajes de chicharos, salpreso con papas o chicharos cocidos, aunque fundamentalmente el plato común era la carne de castrado o de carnero. A ella se añadía un segundo condumio compuesto por pescado fresco o salado asado, frito o en adobo —un plato demandado eran las morenas asadas acompañadas de mojo hervido—, carne o potaje —de judías, arvejas, garbanzos—, finalizando algunos días con frutas y dulces. La verdura se utilizaba en los potajes, mientras las hortalizas se destinaban a las frecuentes ensaladas elaboradas en los meses de canícula, aligerándose las comidas con la introducción de frutas de la temporada, queso, pescado fresco y huevos. En invierno los almuerzos con pescado salado —bacalao, viejas, tollos— con papas, castañas y potajes de judías fueron una constante. Sólo en días señalados como los citados con anterioridad, los

³⁶ Archivo Histórico Nacional. Sección conventos. Libro 2.342.

menús se recargaban, no tanto por la elaboración de platos especiales como por la multiplicación de postres, frutas y aguardiente, siendo los días de Navidad, de la Epifanía o, el de mayor relevancia, la Virgen de agosto, los habituales para este cambio en la dieta.

Las cenas, como se ha explicado, eran ligeras con el consumo de pescado fresco o salado —casi siempre asado o encebollado—, tollos, queso, huevos y, en raras ocasiones, frutas, siendo todos ellos considerados los alimentos más adecuados para el descanso. Los frailes del convento de San Buenaventura no poseían unos ingresos tan elevados como sus correligionarios de Agüimes, pues apenas si tenían bienes inmuebles y sus rentas estaban muy menguadas a fines de la modernidad como para poder sostener a la comunidad sin recurrir a la limosna popular. Dichas penurias se observan en la monotonía, precariedad y falta de productos de cierta calidad en la ingesta diaria de los franciscanos que se encontraban en la obligación de solicitar la caridad de sus vecinos para poder adquirir los productos necesarios para su sostenimiento. Ejemplo de ello se tiene en el mes de agosto de 1817 cuando los potajes de judías y garbanzos fueron el centro de los almuerzos, a lo que se añadieron durante tres días platos de pescado salado con papas, además de carne de castrado recibida de limosna. En las noches se consumieron sopa con bizcocho, aunque el plato común fueron los huevos asados o fritos. La Navidad o la Epifanía no fueron momentos de derroche económico, manteniéndose unos consumos parecidos a los de otros momentos, aunque siempre podían existir aportaciones como los buñuelos regalados a los frailes el 25 de diciembre de 1817 por una devota o algún dulce el día de Año Nuevo. A ello se suman como gastos extraordinarios la compra de alguna libra de chocolate con carácter terapéutico o en octubre del citado año los 20 reales invertidos en la adquisición de dulces de La Palma y otros 6 reales en azúcar³⁷.

CONCLUSIONES

El estudio de la alimentación en Canarias es un factor decisivo para el conocimiento de los rasgos culturales, económicos y diferenciadores respecto a otras comunidades que han permitido, entre otros aspectos, crear una idiosincrasia particular del canario. En la actualidad, la realidad de la tipología de la ingesta en las islas ha quedado más en un folklorismo que en un análisis histórico del pasado y las razones de peso de la presencia de determinados productos en la dieta isleña. La alimentación no fue invariable a lo largo del tiempo ni durante todo el año, el canario no sólo comía gofio, pescado y papas sino que, en la mayoría de las ocasiones, esta dieta podía com-

³⁷ A.H.N. Sección conventos. Libro 2.342. A.H.P.L.P. Conventos. Expediente: 46-2.

plementarse con frutas, verduras, dulces, vino o derivado lácteos, según la temporada o su capacidad económica.

Los precios y sus fluctuaciones fueron elementos fundamentales en las limitaciones en los productos consumidos por los grupos populares, reduciendo la ingesta diaria a la tríada canaria frente al deseo de acceder a otros disfrutados de forma habitual en las mesas de los sectores socioeconómicos predominantes. La obligatoriedad de recurrir a los productos de menor coste en el mercado supuso que, por ejemplo, el gofio consumido fuera de cebada o millo en vez del trigo, se hiciera un masivo uso de las papas y del pescado salado, seco o fresco, sobresaliendo el consumo de los despreciados por las clases altas, caso de las sardinas, las caballas, las morenas o las viejas. Los arenques o los salmones ahumados se dirigieron hacia familias de ingresos medios y altos que los consumieron en las fechas religiosas ya señaladas. En cambio, poco se sabe de otros productos cuya ingesta debía ser casual y reducida a pequeños grupos asentados en las áreas costeras, como eran los moluscos, crustáceos o cefalópodos, pues las connotaciones negativas existentes entre la población sobre estos alimentos eran aún mayores que las mencionadas para el pescado al achacársele, entre otras cosas, la propagación de la fiebre tifoidea. En todo caso, la población humilde de las islas se vio beneficiada con la masiva introducción de productos baratos despreciados por los sectores predominantes, caso del millo, la papa o el pescado, al proporcionarle no sólo una notable fuente de proteínas, vitaminas y una ingesta más amplia, sino que, a su vez, ayudó a erradicar de las islas el raquitismo y los graves cuadros de desnutrición general registrados en otras áreas de Europa durante la etapa moderna.

Las despensas de los conventos reflejaron en parte esta realidad popular, aunque sus dietas no estaban forzadas de forma habitual por la precariedad de sus ingresos, como acontecía con los sectores populares, sino por las disposiciones religiosas. En general, pese a la reiteración de los alimentos ingeridos en algunas fases del año, la comunidad nunca quedó sin ellos, al contrario de lo acontecido con muchos sectores populares, recurriendo a los productos obtenidos de sus tierras y ganadería o a las limosnas de los devotos. La presencia masiva de pescado salado en sus diversas variantes, de las legumbres o las verduras entre los alimentos de mayor consumo respondía más a equilibrar los presupuestos de la comunidad y a seguir los preceptos determinados por las fechas religiosas que a un humilde deseo de frugalidad en la ingesta de alimentos pues ésta, cuando se permitía y el convento tenía posibilidades económica, era amplia y regalada.