

Y porque así aconteció, así os parezca (XXI)

De cómo, para mantener unidos cuerpos y almas, es menester una correcta alimentación

Felipe Martínez Álvarez

La sociedad se compone de aquellos que tienen más comida que apetito y de quienes tienen más apetito que comida

El hambre, como instinto primario y difuso, requiere poner en movimiento las conductas encaminadas a conseguir los nutrientes y así poder reponer el equilibrio perdido del organismo, porque mala cosa sería haber comido para siempre. Por lo mismo, si nada parece tan cierto como la muerte y los impuestos, también el hambre, como madre de la salud, es la mejor y más sabrosa salsa del mundo mientras estemos vivos.

De esta guisa, los mostrencos alimentos llegan a adquirir la categoría de condición necesaria, porque sin ellos es quimera el sentir, pensar y querer y, por ende, toda una suerte de dimensiones económicas, políticas, sociales, culturales e históricas.

La alimentación, ocupación primera de todo ser vivo, hace posible estirar la vida en el tiempo así como la forma más razonable en evitar la fácil y pronta separación de cuerpos y almas.

Hay alimentos que, por sus condiciones metabólicas, de combustibles, posibilitan el necesario funcionamiento energético del organismo. Hay otras sustancias del medio que, no siendo nutrientes, se constituyen en materiales necesarios para restaurar los ladrillos perdidos en el diario y fatigoso trajín de la vida. Otros hay que, no siendo metabólicos ni restauradores, facilitan el tránsito de los anteriores y, como laxantes, pueden eliminar cuanto de tóxico pueda quedar en el organismo.

Por consiguiente, aunque engañar sin mentir parece ser la gran cualidad de los dirigentes de las naciones, pierden estos toda credibilidad cuando no llegan a resolver las necesidades de subsistencia de sus miembros, porque la alimentación, como imperativo físico/biológico, también lo es socio/cultural, teniendo mucho que ver con la salud, la reproducción, la morbilidad, la mortalidad y los rendimientos físicos, morales e intelectuales.

Pero los humanos, siendo animales omnívoros, no venimos preparados por naturaleza para alimentarnos sin más y menos aún en una determinada selección alimentaria que, para ser convertida en placer, requiere del lenguaje de cuantas personas formaren parte de aquella comunidad.

También es claro que una alimentación equilibrada no podrá ser ajena a la higiene, dietética y medicina, pues los alimentos, en determinadas condiciones, pueden conllevar dolencias y producir efectos indeseados porque, como dice la experiencia popular: *agua fría y pan caliente nunca hicieron un buen vientre; no te consideres valiente si acompañas cerezas con agua fría o caliente.*



Alimentación y gastronomía medieval

Se estima que, de las diez causas principales de muerte, seis tienen que ver con la *dieta* -pauta de vida, equilibrio entre placer y sobriedad- y son las enfermedades cardiovasculares, cancerígenas, diabéticas, hepáticas, arterioescleróticas y apoplejías. No en vano ya decía el *viejo* Hipócrates, s.V/ IV a C. que:” *la alimentación deberá ser tu mejor medicina*”.

Es claro que el hambre y su satisfacción están condicionadas por los cuatro sabores en que está especializada la lengua: dulce, amargo, salado y ácido; por las contracciones de las paredes estomacales, por la colocación, masticación y engullido de los alimentos, por la vista, olfato, sabor, presión, temperatura y hasta la textura de los alimentos

Pero el hombre, siendo animal omnívoro, no come de todo, sino más bien elige sus comidas con arreglo a *valores nutritivos, económicos y simbólicos*. Por ello, la comida se mueve entre *preferencias y posposiciones*, que no son sino criterios de selección personal/social.

La comida, propiamente, es un lenguaje en el que se transmiten sentimientos, pensamientos y actitudes, haciendo verdad aquello de: *comiendo se entiende la gente*. La comida es un fiel reflejo de la sociedad de una época, por lo que cada sociedad y cultura tienen sus propias preferencias y posposiciones de gustos culinarios, que tratan de mudar lo mostrenco del comer en placer de comer y placer de vivir.

Por lo mismo, es claro que no sólo tomamos nutrientes más o menos fáciles de metabolizar, sino, sobre todo, *comida preparada conforme a normas e ingeniosas recetas*. Por ende, la comida, que nace como simple hecho biológico, llega a constituirse en valor ecológico, social, económico, político, religioso, cultural en suma.



La cocina medieval

La diferencia entre ricos y pobres suele ponerse de manifiesto en la alimentación

El estómago del Gentilhombre requiere de alimentos preciados y que se correspondan con la *calidad* de su persona. La calidad del campesino, artesano y obrero urbano requiere, por el contrario, de alimentos corrientes y bastos, pues esa es su *calidad*. Los campesinos han nacido, en todo caso, para poder admirar la mesa de los ricos y poder soñar con aquellos lugares donde no existe el hambre.

Sancho, pretendido Gobernador de la Ínsula Barataria, soñaba con la olla: "Lo que el maestresala puede hacer es traerme estas cosas que se llaman podridas, que mientras más podridas son, mejor huele, y en ellas puedes embaular y encerrar todo lo que él quisiere, como sea de comer, que yo se lo agradeceré y pagaré algún día, y no se burle conmigo, porque somos o no somos :vivamos y comamos en buena paz y compañía, pues cuando Dios amanece, para todos amanece".

O aquella otra olla de agasajo regió en 1.627 que : " ...se guisaron un becerro de tres años, cuatro carneros, cien pares de palomas, cien de perdices, cien de conejos, mil pies de puerco y otras tantas lenguas, doscientas gallinas, treinta pernils ,quinientos chorizos, sin otras cien mil zarandajas".

Las familias menos acomodadas hubieron de invertir buena parte de sus recursos en la alimentación, lo contrario sucedió con las familias acomodadas. Por la misma razón, la alta gastronomía no afectó a las clases denominadas populares, habiéndose de conformar con una cocina vulgar y de escasa calidad.

El pan, *mediado o moreno*, se ha constituido, desde inmemorial tiempo, como base alimentaria de la dieta de pobres, gañanes y modestos artesanos, consumido directamente, en gachas, mojado en el agua cocida de la olla y, de vez en cuando, en vino o untado con miel o aceite.

El pan blanco y candeal no fue, por el contrario, alimento de primera necesidad en la mesa de los Gentilhombres sino un complemento.

La expresión popular pone de manifiesto que: el *rango y calidad de la persona* no se mide por el pan, sino por la olla, pues *olla con gallina es siempre la mejor medicina*.

El consumo de carne (*carnero/vaca, en la que la vaca era 1/3 más barata que el carnero*) forma parte de la dieta de los menos afortunados, pero reservada para las grandes y señaladas ocasiones.

El raquitismo endémico y malformaciones, así como las predisposiciones para contraer enfermedades e infecciones, fueron, por lo regular, constantes y obedeciendo a la secular falta de proteínas de origen animal, si bien las arrogancias alimentarias de los Gentilhombres condujeron a tener que sobrellevar, entre otras, la gota y el escorbuto. La naturaleza, como buen gendarme y buena memoria, no olvida pasar la correspondiente factura a pobres y ricos

El discurso eclesiástico de la Contrarreforma distingue entre *el tiempo de D.^a Cuaresma* y *el de D. Carnal*, y recalca, en evitación de mayores males, la conveniencia de someter al cuerpo a los pertinentes ayunos y abstinencias durante buena parte del año, porque de la panza nació la danza, la gula, la lujuria y demás pecados capitales.

El banquete, para muchos de los Gentilhombres, llegó a constituirse en obra de arte, en modo de relación, arrogancia, poder y ostentación social, porque *la calidad de la persona*, al igual que *la tos y el dinero no son posibles de ocultar*.

Mesa, manteles, cubiertos, tenedor -*llegado de Constantinopla en el s.XI, y de uso generalizado en el s.XVIII, toda vez que la urbanidad en la mesa hubo eliminado el riesgo de su uso en manos, encías y limpieza de la dentadura* - cristalería, platos individuales, paños de manos, servidores y (...) constituyen todo un mundo de variados gustos, arte y hasta de urbanidad en la mesa.

La *olla* humilde estuvo conformada por: carne de mollejas, *asadura* (livianos, hígado) aderezadas con vinagre y especias, evitando así sabores y olores inconvenientes. Pan, queso, legumbres (garbanzos, guisantes- *¡loado sea Dios!*-), hortalizas, ajos, cebollas, nabizas en los días del Adviento; aceitunas; *despojos, caídos, carne de vaca* (60/70 gr. diarios) y tocino, alimentos considerados por la nobleza como *mostrencos y groseros*. Salazones y escabeches en Cuaresma, Adviento, viernes de todo el año y vísperas de festivos. El pan sobrante, si hay algún mendrugo sobrante, habrá de ser consumido frito con torreznos o en gachas.



El Almuerzo, Velázquez, s.XVII

A finales del siglo XVIII, siglo de *hambre* y de *Revolución Agrícola*, el maíz y la patata venieron a paliar tanta necesidad y miseria de las clases más modestas.

Por el contrario, *la olla podrida o poderida* (así denominada porque parece que los ingredientes habían de cocerse con lentitud para así deshacerse como fruta madura) de los Gentilhombres se componía de: carnero, novillo, cabrito, volatería doméstica, carne de caza (perdiz, tórtola, venado, liebre), tasajo de queso bien curado, morcilla, garbanzos, huevos, avellanas, castañas, nueces, dátiles, *aceite de boca* y de cebolla y ajo.

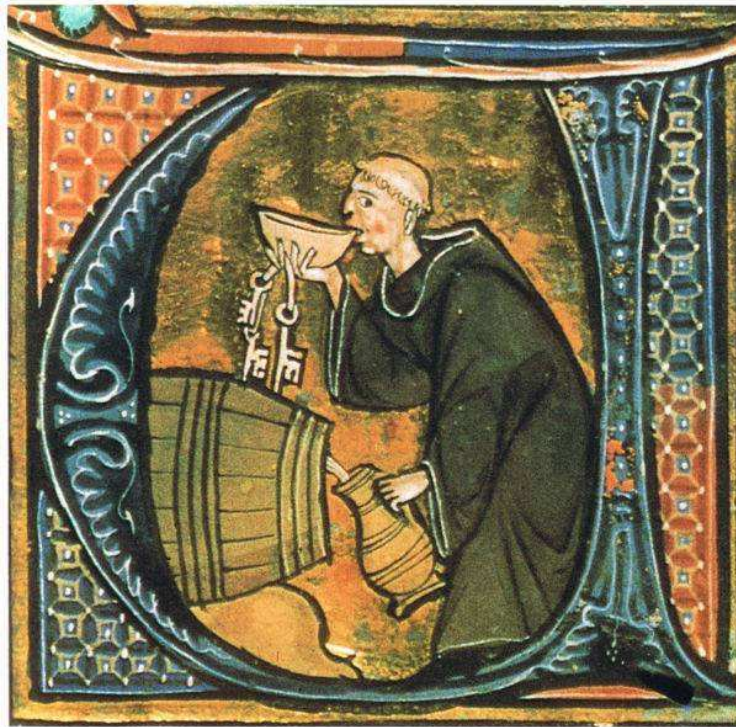
Platos del menú del Gentilhombre fueron: *el estofado, el almodrote* (perdices pequeñas, lonchas de tocino entreverado, caldo de carne, queso rallado, yemas de huevo y manteca de cerdo) y *jigote -gigot-* (pierna de carnero, cabrito, conejo, liebre, palomino, capón, pavo, aves de leche cebadas con leche de cabra y harina y, todo ello, en picadillo o troceado y, a su vez, rehogado en manteca de cerdo).

Sancho Panza, Gobernador de la Ínsula Batararia, sintió miedo a morirse de hambre, por lo que aseveró que, si ha de morir Marta, que muera harta.

Desde inmemorial tiempo, los *Jinetes del Apocalipsis* de la enfermedad, la guerra y la muerte han sido socios permanentes de la vida humana, guardando estrecho parentesco con las épocas de los largos ayunos y las hambrunas. Es claro que, en faltando el pan-símbolo de alimento- , era muy alto el riesgo de perder la vida.

No resulta extraño que la obsesión por la comida haya sido una parte inexcusable del acontecer humano, y que nuestros ancestros llegaron a sentenciar: *Carne, cría carne; vino, sangre; pan, panza, porque todo lo demás es chanza. Comer, beber y arder,* fueron y son pivotes del vivir. Pan y vino- *aguado, de garrote o garrotín*-porque el agua, *siempre que no sea cocida*, es mala; ahí están las mojaduras para demostrarlo que, entrando por todos los poros, son de fatales consecuencias para livianos y tisis, reumatismos, lumbagos y cojeras, catarros y dolores de pecho. Su mal llega a pudrir las duras maderas y, la insolencia de su silenciosa humedad, corroe techumbres y paredes hasta derribar las altaneras mansiones, a pesar de cuantas e insistentes advertencias de *físicos y galenos* invitando a tomar agua en vez del *buen vino de lágrima o de dos orejas*.

Por eso, pan y vino-*aguado, de garrote o garrotín*- fueron inseparables compañeros en la dieta del pobre. Por lo mismo, pan y vino- sinónimos de comida, sustento y supervivencia- vinieron a marcar esa estrecha línea que separa la vida de la muerte.



Monje Provisor probando el vino

Pero, ya Hesíodo, s.VIII a. C., en *Los trabajos y los días*, manifiesta que no es bueno:” *beber vino hasta hartarse, porque entonces el vino resulta insolente, atando con invisibles cadenas pies y manos, lengua y mente, y hasta amor le declara el dulce sueño.*

Bebe luego el rojizo vino, sentado a la sombra y con el corazón harto de comida, pero vierte tres partes de agua y echa la cuarta de vino”.

El vino, sustento del cuerpo y del alma, según Galeno, médico hipocrático del s.II p.C., tiene como virtudes la de ser un *fluido caliente y seco a la vez, quita el hambre, ayuda a la digestión, genera buena sangre y hasta aclara el humor.*

Pero el buen cristiano debe estar advertido de los peligros de un consumo excesivo, porque cuando se exceden las dosis, produce desequilibrios flemáticos, sanguíneos y hasta desenfrenos; no en vano decía el Arcipreste de Hita: “*Face perder la vista y acorta la vida, tira la fuera toda sin medida, hace temblar los miembros, todo se olvida, cuando es mucho el vino, toda cosa es perdida”.*

Refiere M. de Cervantes en el *Quijote*, que la estrechura económica de los hidalgos de la época obligaba a realizar una buena y correcta distribución-hacer de la necesidad virtud- de la alimentación semanal: “*Una olla de algo más vaca que carnero (nada de carnero y algo de vaca ,que era 1/3 más barata que la de carnero), salpicón (sobras de carne de vaca picada y aliñadas con vinagre, ajo, sal, cebolla y pimienta) las más de las noches, duelos y quebrantos (parece que fueron algunos de los siguientes :despojos ,menudos, asadura ,menudillos, huesos quebrados de reses, o bien torreznos :tocino frito con huevos) los sábados, lentejas (la medicina docta de la época consideraba que producían melancolía, pesadillas y hacían enfermar el ingenio) los viernes, y algún palomino (los hidalgos ,al igual que las Órdenes Religiosas, tenían el privilegio de palomar para su gasto) de añadidura los domingos, consumen las tres partes de la hacienda”.*

“Pero la escasez, el acaparamiento y la consiguiente alza incontrolada de precios e impuestos, pusieron los alimentos al exclusivo alcance de los más afortunados, mientras que la inmensa mayoría de la población estaba abocada al hambre y es claro que a la comida le corresponde cubrir la instancia entre la vida y la muerte de millones de españoles.”, El hambre en España, M .A. Almodóvar.

La pertinaz carestía vino a modificar la cultura gastronómica española, poniendo en valor la *olla podrida o poderida-poderosa*- que, desde los Austrias, s. XVI/XVII, se conformaba con numerosos ingredientes y que, con el tiempo, derivará en el clásico *cocido, pote gallego o puchero gitano*, en el que no puede faltar el tocino, *“porque no hay olla sin tocino, como no hay sermón sin agustino”*.

“Lugares en los que se servía la olla eran las ventas, lugares siniestros, más acondicionados para animales que para personas, donde la oferta no excede de un jergón de paja para dormir, un asiento a la lumbre para remedio del frío y sólo alguna bazofia al estómago que han de salvar los insalvables escrúpulos”, El hambre en España, M.A.Almódovar.

Ratones, lechuzas, perros y gatos eran cocinados para los hambrientos huéspedes. En la *Pícara Justina*, 1605, se pone de manifiesto: *“si viene a vuestra casa un gato muerto, honradle y decir que es liebre; al gallo, llamadle capón; al grajo, palomino; a la carpa, lancurdia, a la lancurdia, trucha”*.

En la *Lozana Andaluza*, 1528, Francisco Delicado habla de *alcuzcuz con garbanzos*- comida frecuente en tierras de morería: pasta de harina y miel que, cocida al vapor, se guisa de variadas formas,- *del pescado cecial con oruga-hierba aromática*-.



El Banquete de los Monarcas, Sánchez Coello, s.XVI

En el *Lazarillo de Tormes*, 1554, novela picaresca de autor desconocido, se expresa que los mendigos hasta tenían criados y que su ración diaria consistía, poco más o menos: *“en un cuarto de cebolla cruda, caldo de carne de vaca, pero sin carne, un trozo de pan duro y las cortezas de queso que lograban robar a los ratones”*.

En la *Historia del Buscón D. Pablos*, 1626, .Francisco de Quevedo, dice de un hidalgo: *“Mi amigo iba pisando tieso y mirándose los pies, sacó unas migajas de pan que para el efecto traía en una cajuela y derramábala por la barba y vestido, de*

suerte que parecía haber comido”, a tanto llegó la necesidad que, el ingenio del Dómine Cabra logró hacer cocido con un sólo garbanzo.

Se calcula que, a mediados del s. XVII, un quinto de la población española entraba en la condición de vagabundo, desarrapado, holgazán, pícaro, sopista y brodista, de gentes que deambulaban sin sentido y viven de limosna que, arremolinados en torno a los puestos callejeros, bodegones de puntapié y cocinas públicas o conventuales que, en grandes ollas de caldo, ofrecen un único plato consistente en sopa (bodrio) con algún que otro tropiezo.

El problema se agravó con la llegada de tantos soldados desmovilizados, de los miles de tullidos que, para su alojamiento, hubieron de habilitar Casas de Misericordia.

El médico sabe que la cocina cura, la botica alivia, pero consolar es asunto de la palabra



*Las Ricas Horas del D. de Berry, Febrero
Hnos. Limbourg ,s.XV*

La Cocina de la época no podía ser ajena a la Higiene, Medicina, Dietética y Botica, inseparables compañeros que tratan de reestablecer los rotos e inestables equilibrios de la vida, de las personas dolientes y flacas y debilitados estómagos de tísicos y éticos.

Las conservas y electuarios de la Botica respondieron a una finalidad profiláctica o sanitaria, con recetas médicas destinadas, cual golosinas, a los dolientes.

La Botica hubo de elaborar aquellos productos que la Medicina requería, y estos habían de conformarse con miel, almendra, azúcar, vino, borrajas, azafrán, membrillo, hierbas aromáticas (...).

El vino, excepción hecha del áspero, garrotín, aguado y ácido, es usado como condimento en la cocina - desinfectante natural como el vinagre - reconstituyente y, por tanto, saludable para enfermos, ancianos, inapetentes y convalecientes.

El membrillo se emplea contra la arterioesclerosis y los reumatismos, a la vez que contribuye a *asentar el cuerpo*. La patata, el azúcar, el café y el chocolate tienen propiedades medicinales. El chocolate o sólo es alimento, sino medicamento, estimulante, relajante, alivio de catarrros, a la vez que mantenedor del equilibrio de glándulas y humores. El chocolate, helado o caliente, con leche o huevos, acompañado de bizcochos, panecillos, hojaldres, buñuelos, consumido por las clases pudientes por la mañana, cualquier hora sirve de pretexto, porque es deleite del paladar, siempre, eso sí, con arcilla *sigelata* que, pretendidamente, preservará de venenos y otros males. De cualquier forma: *“El chocolate excelente, para poderse beber, tres cosas ha menester: espeso, dulce y caliente”*.

La sal, consumida en demasía, es nefasta, y lo mismo ocurre con el bacalao destinado como consumo de ancianos, inapetentes y convalecientes.

La leche de almendras es buen remedio para el *mal de pecho* y el aparato digestivo, a la vez que nutriente y reconstituyente.

“El caldo de ave que, como la desconfianza, jamás hace daño a nadie”, reconforta a las mujeres en el puerperio y a cuantos son dolientes.

Las hierbas medicinales forman parte de la cocina diaria. Así, la carne de vacuno, pescado y pollo, no serían tales si, en su guiso, no entraran los ingredientes y los condimentos ordinarios y los exóticos como pimienta, jengibre, espliego y miel.

Los alimentos de las mesas modestas y de los regalados gustos llevaron, en todo tiempo, hierbas aromáticas:

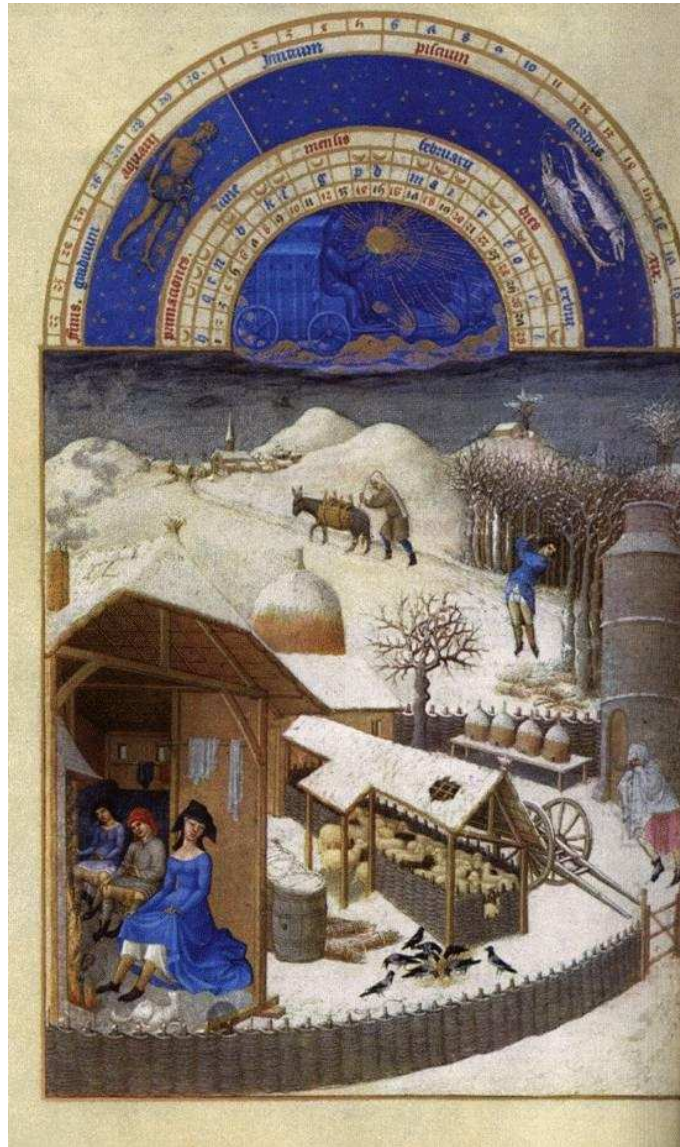
perejil, hierbabuena, tomillo, menta, retama, hinojo, gallocrestas, laurel, mejorana, salvia, eneldo, orégano, *oruga*.

Hortalizas: lechugas, zanahorias, ortigas,

rábanos, alcaparras, berzas, nabos, cebollas, ajos, malvas, espárragos, cebolletas, espinacas, alcachofas, espárragos, calabazas, bledos, chirivías, verdologas, cardos, escalonias, lechares, gordolobos, atovas, chirugas, borrazas.

Espicias: pimienta negra, blanca, granos del paraíso, azafrán- *exquisito sabor*-, granos de anís, cominos, mostaza, nuez moscada, clavos de giroflé, canela, cardamomo, regaliz, basilical, serpol, eneldo, poleo, sándalo, cilantro, estragón, jaramago, alcaravea, menta.

Porque todos tenían que ver con la alimentación y la salud, así el perejil se consideraba eficaz contra las aguas estancadas en el abdomen, prevención de los cálculos renales y gota; el ajeno y la zanahoria contra las anemias, artrosis y cefaleas; la salvia contra las anginas; el ajo y membrillo contra la arterioesclerosis y reumatismo; la canela y el clavo contra la depresión y melancolía; la menta y tomillo contra la tos, diarrea, espasmos y el mal aliento; la albahaca contra la fiebre, flatos e inapetencias; el hinojo contra el mal aliento; la salvia, tomillo y valeriana contra los trastornos de los nervios; el serpol contra las alergias de la piel; el malvisco, espliego y menta contra los trastornos pulmonares; el rábano y salvia contra los cálculos biliares; la ajedrea contra los vómitos, etc.



*Las Ricas Horas del D. de Berry, Enero
Hnos. Limbourg, s.XV*

Pero la todopoderosa *Doña Cuaresma*, con sus preceptos religiosos para todos los viernes del año, para los tiempos de Adviento, la santificación de las fiestas solemnes, las vigiliyas y los días señalados, obligaba a todo fiel creyente a tener tiempos propicios para la obligada y necesaria abstinencia carnal, porque la carne conduce a la carne de la lujuria y gula, pues tres son los enemigos del hombre: el demonio, el mundo y la carne, reinos de las vitandas inclinaciones pecaminosas, porque la grasa de pescado es más que suficiente para mantener algo tan importante como es el cerebro.

Las especies más habituales en los tiempos de abstinencia fueron los pescados cecial o secos al aire, salados, salazones, escabeches, como: congrio seco, raya, abadejo o truchuela (*bacalao, abadejo, curandillo*), mielga, atún, pez mular, pulpo, jibia, sardina, carpa, lucio, trucha. El bacalao y las sardinas, por su baratura, fueron considerados comida grosera y propia de gentes moriscas y humilde condición.

Las legumbres- alimento de monjes, artesanos, campesinos y siervos-, guisantes, lentejas y arbejas formaron parte del caldo, de la sopa y de los potajes. Los garbanzos

y las habas fueron inseparables de la *olla* y hasta sirvieron como harina de pan, de pan frito y gachas.

Médicos de la época califican la leche desnatada, cuajada y la nata como alimentos sin calidad y, si bien la cuajada es buena para estómagos cálidos, no lo es para los nervios; el queso fresco es malo por ser frío y pesado. El queso añejo y curado es nocivo y peligroso pues, aunque despierta el apetito, llega a paralizar el vientre. Los huevos han de ser tomados con agua porque engrosan el *quimo*.

Los *físicos o médicos del s.XVII* entendían que la fruta apenas tenía valor nutritivo, y que, en todo caso, debía consumirse al inicio de las comidas; además, *sabido es que la fruta se corrompe con facilidad, por lo que satura el estómago de excrementos*. De todas las frutas son buenas: el higo maduro, caliente y ahumado. La mora es la peor de las frutas porque ensucia la sangre, engendra *incordio-tumor de la ingle-*, *carbunco-tumor puntiagudo y muy doloroso-* y *landre-tumor del cuello-*. Los higos, peras y albaricoques frescos han de consumirse en primavera; el melocotón y la manzana en verano y las naranjas amargas en invierno.



Boda Campesina, P.Brueghel, s.XVI

Alimentación en el s.XVIII

El Censo de Floridablanca, año de 1.787, da un total de 1.800.000 personas como pertenecientes a la condición de *jornaleros y labradores*. El Censo de Godoy, año de 1.797, contabiliza 1.600.000 personas, de los que un 21% eran propietarios, un 30 % *arrendatarios* y un 48 % *jornaleros*, teniendo, todos ellos, como base alimenticia la *escasez y frugalidad*.

Siendo cierto que la dieta la conformaban una mayor variedad de productos, también lo es que, *el pan y el vino* continuaban siendo productos universales y, porque la ración alimenticia estrechaba el salario de muchos trabajadores, que en el s.XVII, hubieron de sobrevivir gracias a los *Centros Benéficos* y *Bodegones de puntapié*, a mediados del s.XVIII, más de 100.000 personas inválidas, pobres y niños huérfanos, hubieron de dedicarse a la mendicidad profesional o las variadas formas de delincuencia, formando parte de las sonadas y algaradas populares, considerados, casi siempre, como

predelincuentes y ,a la vez que reprimidos con dureza,son reclutados en las levass para servir en las fuerzas armadas y trabajos forzados, refugiados otros en hospicios, asilos , casas de expósitos y demás lugares de protección cristiana y filantropía estatal. La lacerante desigualdad de las rentas había conducido a que miles de personas, que vivían en el campo o en la ciudad, estuvieran en los límites de las subsistencias, a la vez que engrosaban las filas de tanto vagabundo que poblaba los arrabales de las grandes urbes o deambulaba por los caminos en busca de trabajo y comida. Los productos como frutas, legumbres, carnes y pescados formaban parte de la diaria dieta urbana, si bien el acceso a los mismos, tanto en cantidad como calidad, estaban condicionados por la condición socio/económica y prescripciones eclesiásticas de los consabidos ayunos y abstinencias.



Danza de Bodas, P.Brueghel el joven, s.XVII

No mejor suerte que los trabajadores urbanos corrieron los jornaleros agrícolas, cuya dieta había de componerse de *pan mediado* (media libra carnicera, 525 gr. por persona y día), una cebolla, un pimiento, una sardina y un poco de vino o vinada, constituían la dieta diaria en las labores de poda y cava de viñas en los meses de Abril, Mayo y parte de Junio. Su almuerzo lo constituían: pan, huevos y sardinas secas y saladas. En la cena: sopa, verduras o legumbres sazonadas con manteca de cerdo o aceite.

En el tiempo de vendimia: pan, vino, pimiento y tortilla.

Sopas, gachas, tocino, despojos animales, lentejas, bacalao, manteca de cerdo-de difícil adquisición por su valor para los trabajadores urbanos-, volatinería, aceite de oliva *o de boca* - barata aunque rancia y tosca- venían a conformar buena parte de la dieta de los trabajadores urbanos.

Los componentes de la dieta, tanto urbana como rural, eran escasos en vitaminas y proteínas animales y, todo ello, unido a las carestías - a pesar de la liberalización de muchos productos-, a las crisis de subsistencias, de acaparadores y de fraudes

alimentarios, hicieron que las clases económicamente débiles fueran las paganas de los muchos raquitismos, enfermedades e infecciones. Como es de suponer, ni el tabaco ni el aguardiente consiguieron mejorar las cosas.



El País de Jauja, P.Brueghel,s.XVI

Cesta de la compra en Madrid, años 1680/1800

Llopis Agelán, E y García Montero, H.

Partidas:

Alimentación, 70 %

Pan, 36

Lentejas y arroz, 6 (garbanzos, judías, lentejas, arroz).

Carne, 24 (60/70 gr. persona y día: carnero, tocino).

Pescado ,4.

Aceite de oliva, 5

Vino, 12.

Leche y huevos, 4,5 (leche de cabra, huevos).

Fruta ,2 (peras, manzanas, pasas de sol)

Verduras y hortalizas ,4 (cebollas, ajos)

Sal ,1.

Azúcar de pilón, 0.5.

Vinagre, 0, 5.

Especias, 0,5 (Canela, pimienta, clavo).

Vestido y calzado, 10%.

Combustible, 6%.

Vivienda, 12,5%.

Otros (Jabón...), 1,5%.



Banquete de la Guarnición de Ámsterdam, Anthonisz, s.XVI

Pastelería, Bebidas Frías, Alcohólicas y Medicina

Parece que la *conducta / inclinación* a lo dulce es innata en los mamíferos asegurándose, de esta forma, la lactancia de un alimento tan vital como la leche materna que, por la lactosa, tiene sabor dulzón.

El sistema nervioso central y muscular necesitan de los denominados nutrientes *carbohidratos simples* que, por otra parte, son de fácil metabolización.

Por lo mismo, no resulta extraño que el dulce haya sido aceptado en todas las culturas, y explica el consumo universal de miel, savia de arce, azúcar y otros edulcorantes necesarios, por otra parte, en la preparación de los productos de *Botica para tanta persona doliente*.

Por otra parte, no parece que el *ansia de dulces* tenga especial fundamento en las exigencias metabólicas.

La afición por las golosinas y confituras se remonta al principio de los tiempos y, posiblemente, tenga sus primeros balbuceos en la miel-como ya aparece en la pintura rupestre, Cueva de la Araña - , en los preparados y conservación de frutas.

Las primeras recetas de confitería nos llevan a Egipto, allá por los años de 7.000 a C. Tenemos noticia de que la pasta de almendras con miel se consumía con fruición en la Atenas de Pericles, s.V a. C.

En la Roma Republicana del s.IV a C., ya existía el *Oficio de los Pastillariorum*. Era frecuente que en los festines griegos o romanos se terminara con frutas confitadas y pastelerías.

La artesanía del pastel se separó de la panadería a la que estuvo asociada hasta finales del s.II a.C.

En el *Satiricón* de Petronio, s.I p.C., se habla de libaciones a base de mermeladas de cidra, ciruelas, peras (...) y de mixturas golosas con especias.

“Pastel y fruta manjar de puta” pasaron a formar parte de los cultos gastronómicos de las cocinas reales y de los Grandes Señores en las Cortes y Palacios de Europa, s.XIII/XIV, así como de los Monasterios femeninos que, no por gula, sino como fuente de recursos y por razón de obsequios, contrapartida no deseada porque, según dice la expresión popular: *“bizcocho de monja y carga de aldea, que Dios se la dé a quien la desea”*, regalan el buen yantar, por lo que se elaboran variedad de mermeladas, pasteles de almendras, mazapanes, piñones y dulces confitados que vienen a regalar los buenos sabores.

El pueblo llano imita estas prácticas con rebanadas de pan con nata o miel, tortas rallonas, fiyuelas, derritas, miajotes, canuestrros, filloas, torrijas, buñuelos de viento, rosquillas de aceite, tarta de castañas, tarta de San Pedro, chicharrones, cuechos, puches, torráis (...), no siempre al alcance de todos, pero asociados a celebraciones y fiestas, *“porque no hay boda, bautizo ni duelo sin pastel relleno”*.

Juan Vall, humanista aragonés, 1496/63, en su obra, *Regalo de la vida humana*, establece una estrecha relación entre la Confitería y Gastronomía con la Medicina y Dietética, pues a la Medicina le corresponde conocer la vida, la salud y las enfermedades. Pero todos los conocimientos teórico/prácticos del médico deberán estar al servicio de la salud, prevenir o recuperar. La Dietética, como parte de la Medicina, estudia los alimentos, así como su influencia en la salud o en la enfermedad de acuerdo a los conocimientos de la Fisiología de la Nutrición.

Miguel de Baeza, confitero toledano del siglo XVI, autor de los cuatro libros *Arte de la confitería*, impresos en Alcalá de Henares en 1592, estudia, entre otras, el cultivo de la caña de azúcar en España e Indias, así como los tipos de dulces que se elaboran en la época: confituras, grageas, canelones-*confite que lleva canela o acitrón*-, calabazate-cascos de calabaza en arropo o miel-, cidra-fruto parecido al limón-, jaleas, mazapán, turrón, alcorzas-pasta blanca de azúcar y almidón con la que se suelen hacer diversas confituras-, bizcochos, etc.

Dice Miguel de Baeza que “Dios ha creado este mundo para provecho de los hombres, siendo el azúcar una de las cosas, por su suavidad y dulzura, aconsejable para dolientes, amén de que con ella se hacen muchas confituras, conservas, compotas en muchas maneras”.

El azúcar de caña, conocido y utilizado desde antiguo, desde los siglos s. XVI y XVII comienza a sustituir gradualmente a la miel, pues el azúcar de caña, hasta el s.XVIII, fue un producto escaso, exótico y de lujo.

El azúcar que, procedente de las Indias, llega a Cádiz, desde la que se abastecen, vía marítima, Pontevedra y Rías Bajas, donde los arrieros maragatos la adquieren, transportan y luego comercializan. No obstante, la miel siguió utilizándose con fines edulcorantes y curativos a lo largo de los siglos XVII y XVIII, por ejemplo como *pastel de dormitorio*, por entender, entre otros, que sus poderes curativos facilitaban la digestión, prevenían de flatulencias y *facilitaban una mejor producción de semen*.



Cartujos en el Refectorio, Zurbarán, s.XVII

El Gremio de Pasteleros, con sus Reglamentos y Ordenanzas Laborales, nace en España en el s.XVII, si bien la presencia del Oficio de Pastelero en Astorga y León tiene lugar en torno a los años de 1.578.

Los exámenes para *Maestro Pastelero* son del siguiente tenor: Nosotros, los Maestros Pasteleros examinadores(...) encontramos que(...) es hábil y capaz para el ejercicio del Oficio de Pastelero por haber dado entera satisfacción en todas las obras que se le han encomendado, así como de las respuestas que se le han hecho correspondientes al dicho Oficio. Puede, por lo tanto, ejercer el dicho Oficio en esta ciudad y lugares de sus jurisdicción, mantener tienda abierta y *tabla* de pastelero, así como tener Oficiales, Aprendices, criados y vender libremente los productos del Oficio.

El examen supone unos gastos de *dos ducados* que han de ser destinados para el hospital de pobres y, el resto, *ocho reales*, se repartirán entre los Maestros examinadores.

Los agremiados-Maestros, Oficiales, Aprendices y Criados- estarán sometidos a una especial vigilancia en lo que afecta a higiene y limpieza, calidad de los ingredientes y precios.

Así, el Gremio expulsó del Oficio a aquel Maestro que, teniendo una pierna llagada y podrida, logró curarla con ungüentos durante las noches, a la vez que trató de ocultar tal situación, por lo cual se le retiró del Gremio de Pasteleros.

Otro tanto de lo mismo ocurrió con aquel otro que, teniendo granos de sarna por todo el cuerpo, ocultó todo esto al Gremio.

Todas las llamadas de atención a los agremiados se sancionaban, con dos ducados de multa, si era la primera vez y, con cuatro ducados, si era la segunda, retirándosele del ejercicio del Oficio.

La seguridad del Abasto alimentario de la época comportaba la existencia de Obligados, personas que, por medio de un contrato/subasta/remate, en régimen de monopolio con el Regimiento de la villa o ciudad, se comprometían al Abasto de carne, pescado, velas, aceite, jabón, miel, etc.



Cena en casa del Burgomaestre, Francken, s.XVII

No estaban en esta condición los Pasteleros, si bien podían llegar a compromisos de Abasto o surtido con el Regimiento.

Sabemos que en León, en la segunda mitad del siglo XVIII, había *dos fabricantes de chocolate y doce confiteros*, con sus Maestros, Oficiales y Aprendices; así como *ocho Maestros Chocolateros en el Partido del Bierzo y otros ocho en Astorga*, cuyos ingresos, como Maestros artesanos, rondaban los nueve reales diarios. El Catastro de Ensenada, año de 1.752, pone de manifiesto que, en Villafranca, *hay tres comerciantes de bizcochos y dulces, y cuyas utilidades son de 2. 700, 1.460 y 730 rs. que, el Administrador de Pólvara, Tabacos y Velas, recibe como utilidad por la venta de bizcochos y dulces, 550 rs. anuales, que en Astorga hay 83 Panaderos y 10 Confiteros. En el Padrón de Astorga, año de 1.792, se nos dice que el número de Panaderos es de 71, Confiteros, 16 y Botilleros, 1.*

Parece que la razón de no tener más información sobre el número de Pasteleros, según se deduce de *los inventarios post mortem* de la época, puede deberse a que hay comerciantes que, o bien comercian las confituras y demás productos del ramo trayéndolos de fuera, o bien los elaboran en el obrador de la propia tienda abierta.

En el *inventario post mortem*, con motivo del fallecimiento de Guillerma del Río, 29 de Mayo de 1.737, su marido, Mauro Valcarce, casado luego en segundas nupcias con D.^a Clara Prieto, era dueño de una tienda/abacería en la villa de Ponferrada, de la que se inventarían, entre otros, los siguientes bienes:

2 libras de azúcar de piedra a 2,17 rs.

14 libras de almendra, 14,28 rs.

2 arrobas y 11 libras de chocolate a 6,5 rs. la libra.

1 cuartal de cominos, 10 rs.

10,5 libras de canela, 62 rs.

2 arrobas y 5 libras de azúcar a 50 rs, cada arroba

64 libras de pimienta negra, son 391 reales

11 arrobas de pimentón, a 18 rs. cada arroba.



El pez grande se come al chico, P.Brueghel, s.XVI

En el *inventario post mortem* a favor de Felipa Gerbolés, dueña de una tienda/abacería en la Plaza Mayor de la villa de Ponferrada, por fallecimiento de su marido Manuel Martínez el día 26 de Marzo de 1.763, se inventarían, entre otros:

Un arca con 6 libras de bizcochos, a 4 rs. la libra

3,5 arrobas de azúcar, a 75 rs. la arroba

7 onzas de clavo fino, que son 30 rs.

1 miedro de vino blanco

½ libra de pimienta, 4 rs.

Confundidos, con frecuencia, pasteleros, confiteros y panaderos, dado que los primeros reciben encargos para elaborar empanadas con palominos caseros, gazapos, liebres, pollos, gallinas, lampreas, todo ello bien sazonado con especias y tocino, a la vez todo ello cubierto con masa de pan blanco amasado con manteca u hojaldre.

En el Obrador del Pastelero se emplean, como materias básicas: *agua* (que hidrata los sólidos de la mezcla de mazapanes, bollería, hojaldres...), *sal*, *masa de harina blanca*, *manteca de cerdo*, *mantequilla* obtenida del batido de las natas de la leche de vacuno, lanar o cabrío, *huevos*, *leche*, *aceite*, *savia de arce* edulcorante de Botica, *azúcar de caña*, también denominada *sal blanca o sal india*, *miel*, *azúcar de remolacha* a partir del año de 1.745, y *levadura biológica* que permite la *confección de la masa hojaldrada*.

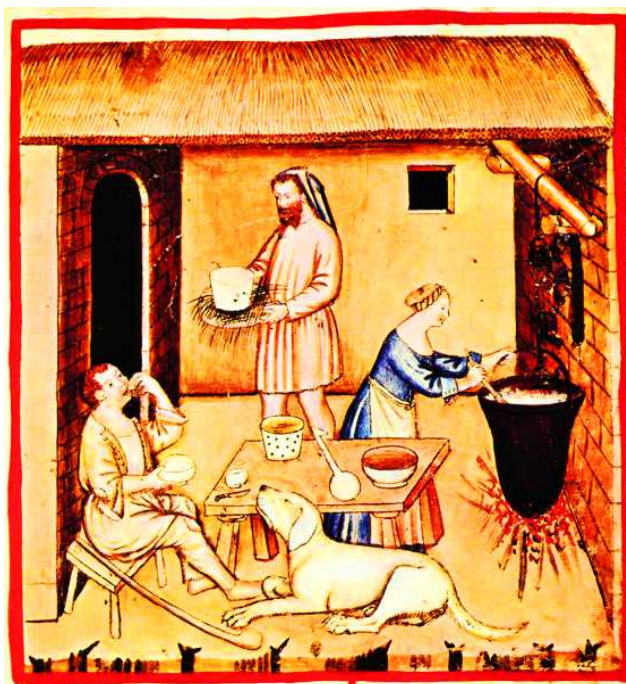
Debe el Pastelero saber preparar y hacer, entre otras, *conservas de frutas* (dulce de membrillo, mermeladas de melocotón, de pera y manzana, nísperos o *níspolas* (frutos de árbol que facilitan la inteligencia...), *durazno* (variedad menuda del melocotón), *chocolates*, *almíbares*, *dulces secos*, *bizcochos*, *caramelos*, *azucarillos*, *almendras garrapiñadas y confitadas*, *semilla de lengua de buey*, *blugosa* (*semilla medicinal*), *turrone negros*, *blancos*, *mazapanes*, *barquillos*, *obleas*, *jaleas*, *dulces de nueces*, *almendras*, *todo ello bien aromatizado con canela*, *flor de romero*, *rosas*, *violetas*, *anís*, *cardamomo* (semilla aromática y sabor algo picante, usada en Medicina), etc.

Así como la personalidad no se puede separar de las relaciones interindividuales, lo mismo ocurre con *beber cerveza*, *clarea o hipocrás*..., condicionado y regulado siempre por factores de afinidad, arraigo, marcos orientativos, en suma, por los condicionamientos y lenguajes socio/ culturales .

El lenguaje del gusto- que es cultural- puede admitir aquellos productos que, si en principio son desagradables, no por ello habrán de ser rechazados, contrariamente a lo que sucede en el mundo animal que, en la naturaleza, lo amargo/desagradable suele ir acompañado de toxinas.

Lo desagradable ,en principio, puede hasta convertirse en ansiado objeto de consumo y, por ende de comercio, aunque se haya de recorrer el mundo entero en su búsqueda. Así ocurrió con la pimienta, el clavo, la canela, o estimulantes como el café, bebidas de alto contenido alcohólico, porque todo ello forma parte del particular lenguaje del gusto, de las querencias, creencias y las actitudes del ser humano.

La nueva moda fue consumir *bebidas frías* (la nieve se conserva en pozos excavados en la villa para el caso ,pero no ajenos a las filtraciones) como la leche congelada, el *caldo helado*-en verano/invierno-, vino, agua, agua de canela, agua con limón, con azahar, con romero; *aloja* (bebida a base de agua, miel y especias), todas ellas acompañadas con una buena guarnición de pasteles o barquillos. El *Hipocrás* (vino cocido con azúcar y especias) que, como *ferbudo* era un cura/ catarros, había de ser tomado caliente, y pasó a consumirse bien frío.



Hypocrás Medieval

La nieve con sal, introducida directamente en los helados, sorbetes, chocolate y limón, se constituyó en excelente causa de las muchas gastroenteritis de la época.

El café y chocolate, amigos de las fiestas de sociedad, de cafeterías y chocolaterías, hubieron de tener como inseparable un bien repleto azucarero, pirámides de dulces y pastas.

La nieve, desde antiguo, tuvo aplicaciones terapéuticas tales como rebajar y calmar las fiebres, detener los procesos infecciosos, calmar las congestiones cerebrales y meningitis, detener los procesos hemorrágicos o como antiinflamatorio en los traumatismos, esguinces y fracturas (...).

Si bien los *físicos/médicos* de la época advirtieron que el frío sirve para lo que sirve, ocurre que los sudores fríos y las fiebres agudas son mortales; que el mucho frío en el cuerpo es señal de que algo marcha mal, que lo cálido, por contra, es señal de dolencia leve; que el mucho frío origina convulsiones y tétanos; que el frío es enemigo de huesos, nervios, cerebro y médula espinal, el calor, por contra, les es útil; que el frío irrita las úlceras; que los cuerpos fríos, como el hielo y la nieve, son nocivos para el pecho, provocando toses, dolores de pecho, catarros y hemorragias (...).

Los Reinos Helenísticos y la Roma Republicana conocieron la destilación en alambique, así como algunos de los productos elaborados en el mismo.

Los árabes, destilando rosas y frutas para la obtención de perfumes, llegaron a la obtención del Alcohol.

El Alcohol cuya fabricación aparece en Salerno (Italia) hacia los s.XII/XIII pues, destilando vino a 60°, se obtuvo *aqua ardens* y, a 90°, el *aqua vitae*.

El Médico y Teólogo Arnaldo de Vilanova y, su discípulo, Ramón Lull, -s.XIII/XIV- Filósofo, Teólogo y Alquimista, *descubridor* del Aguardiente, consideran que el *aqua ardens*, tiene efectos positivos en la disipación de los humores, como cardiotónico, que hace remitir las hidropesías, calmante de los dolores de muelas y amortiguador de las fiebres (...).

A tal punto llegaron las cosas que, en el s.XVI, la sabiduría popular llegó a pensar que: “*todo bebedor valiente se ha de pasar del vino al aguardiente*”.

Las modas de los licores y de las bebidas heladas (horchatas, aguas de cebada y limonada...) aparecen en el s.XVII, debido a la aromatización de las aguardientes con romero, tomillo, anís, canela, cilantro, hierbabuena, menta, manzanilla, regaliz, nuez moscada..., había, no obstante, de ser consumido con sumo cuidado “*porque quien con mucha aguardiente almuerza, poco vino cena*”, si bien “*el aguardiente arrancarrejas, no lo bebas*”.

Ya en los s.XVI y XVII se tomaron medidas restrictivas sobre el consumo de Aguardiente, por considerarlo causa de los muchos vicios y delitos, pero la práctica popular consideraba que los tales licores de aguardiente eran un *curalotodo* por sus propiedades analgésicas, digestivas y antianémicas, hasta tal punto, que mitigaban cualesquiera *torzones* de barriga, dolores del parto; curaban sabañones, siendo las *friegas* y *cataplasmas* con aguardiente quienes hacían retroceder las parálisis; que, mezclado con agua, *curaba la nube de ojo* y, quemado con azúcar, estaba indicado contra el muermo; que, con vinagre y miel, era cicatrizante de heridas, corrector de flatulencias, aerofagias y acidez de estómago, indicado contra los entumecimientos, debilidad, dolores de estómago, de espalda, dolores de cabeza y constipados, eficaz contra los males del bazo y calenturas.

Con la tempranera parva de orujo acompañada de un simple trozo de pan o un dulce, nuestros antepasados campesinos y trabajadores fabriles lograron templar estómagos, cuerpos y almas. Nada más saludable-cuando había algún dolor - que una parva de aguardiente de cerezas, de moras, de guindas garrafas, de nueces, arándanos, de uvas de moscatel y de abruños, sin poder olvidar el incomparable *licor / café* de los días festivos. Algunos osados y sin hacer ascos - para las dolencias y miserias nada hay asqueroso-, trataron de apoderarse de las *virtudes* de víboras, lagartos, escorpiones (...) consumiendo aquel milagroso licor.

El Catastro de Ensenada, año de 1.753, anota en la villa de Ponferrada tres fabricantes de Aguardiente, uno gana 100 rs., otro, que es arriero, de 35 años y tiene dos criados, gana 200 rs.; el tercero, que es tendero, boticario, viudo de 57 años y de Estado Noble, tiene un Oficial y dos criados, y gana 600 rs.

En Salas de los Barrios, año de 1.768, hay un vendedor de Aguardiente que abastece, entre otras lugares, a Molina Ferrera, Pobladura de la Sierra, Lucillo, Luyego... Otro importante fabricante, natural de Columbrianos, es vendedor de hasta 100 cántaras de Aguardiente.

El Catastro señala un fabricante de Aguardiente en Cacabelos, que gana 200 rs. y que, a su vez, desempeña el oficio de *regatón de hierbas*. Otro fabricante, año de 1.753, en San Juan de la Mata y tres en el año de 1.761. En Sancedo, un fabricante de Aguardiente de avanzada edad, gana ,50 rs.



Historia del Café, s.XVIII

Entre los licores más solicitados en la villa de la época, figuran los siguientes:

Licor Hypocrás: se servía caliente, y se conformaba, en distinta proporción, de: *vino tinto*, agua, jengibre, rama de canela, clavo de olor, azúcar blanco, gotas de agua de azahar.

Licor Clarea: se sirve fresco, entrando con distinta proporción en su composición: *vino blanco*, rama de canela, nuez moscada, ralladura de jengibre, limón, trozos de fruta fresca como manzana, albaricoque, higos, melocotón.

Artículos de confitería y otros comestibles y cantidades, que poseía Manuel de Paz y Llanos, confitero y comerciante en León, en Abril de 1.708.

*Artículo**Precio (rs./ libra)*

<i>26,5 libras de Jengibre</i>	<i>3</i>
<i>216 libras de conserva (perada, membrillo y ciruelas en cajas)</i>	<i>3,5</i>
<i>297 libras de confitura fina y dulces</i>	<i>3,5</i>
<i>222 libras de confitura y dulces ordinarios</i>	<i>2,75</i>
<i>393 libras de ciruelas y albérchigos en almíbar</i>	<i>3</i>
<i>17 libras de alcaparras</i>	<i>1,75</i>
<i>2,5 libras de chocolate</i>	<i>7,5</i>
<i>176 libras de chocolate empapelado</i>	<i>7,5</i>
<i>15,5 libras de almendras por pelar</i>	<i>1,75</i>
<i>4 arrobas y 9 libras de almendras de la tierra</i>	<i>1,5</i>
<i>66 libras de almendra seca</i>	<i>1,75</i>
<i>29,5 libras de azúcar en polvo</i>	<i>3,25</i>
<i>2,5 libras de pimienta</i>	<i>6,5</i>
<i>4 celemines de cominos</i>	<i>4 rs. /celemín</i>
<i>23 celemines de anís</i>	<i>4,5 rs. /celemín</i>
<i>5 libras de higos negros</i>	<i>0,70</i>
<i>4 libras de pasas</i>	<i>0,70</i>
<i>4 arrobas de pasas ordinarias</i>	<i>0,42</i>
<i>194,5 arrobas y 17 libras de azúcar</i>	<i>3,12</i>
<i>15 libras de azúcar rosado</i>	<i>5,25</i>
<i>6 libras de azúcar piedra</i>	<i>5,5</i>
<i>99 libras de azúcar clarificado en punto bajo</i>	<i>2,25</i>
<i>32 libras de azúcar mascabado</i>	<i>2</i>
<i>3 libras y cuarterón de azafrán</i>	<i>60</i>
<i>3 libras de cacao de Guayaquil</i>	<i>5,5</i>
<i>3 cuarterones de nuez moscada</i>	<i>60</i>
<i>15 cántaras de vino de la tierra</i>	
<i>17 cántaras de vino gallego</i>	
<i>1 pernil de tocino, 10 libras</i>	
<i>2 toconos de castrón</i>	
<i>7 cántaras de miel</i>	
<i>6 libras de clavo</i>	<i>50</i>
<i>28 libras de canela</i>	<i>34</i>
<i>7 arrobas y 7 libras de arroz</i>	<i>1,5</i>
<i>30 arrobas y 7 libras de pimienta en fardos</i>	<i>0,94</i>
<i>100 libras de limones en almíbar</i>	<i>3</i>
<i>13 arrobas de perillas en almíbar</i>	<i>3</i>
<i>16 libras de bocados de perada</i>	<i>3,5</i>
<i>48 libras de embutido de pera</i>	<i>3,25</i>
<i>42 libras de miel ordinaria</i>	<i>3,25 rs. azumbre</i>
<i>6 arrobas y 14 libras de miel buena blanca</i>	<i>5,5 rs. azumbre</i>
<i>Media arroba de castañas pilongas</i>	
<i>3 arrobas y 16 libras de truchuela y media arroba de congrio seco</i>	
<i>2 arrobas de aceite de oliva</i>	
<i>18 libras de manteca cocida de vaca</i>	
<i>38 libras de chochos finos</i>	<i>5,5</i>
<i>64 libras de calabaza en conserva</i>	<i>3</i>

600 huevos850 docenas)	
25 arrobas de almidón para moler	0,4
3,5 cargas de harina de trigo	
47 celemines de piñón blanco	4 rs. celemín
52 libras de avellana mondada	1,08
182 libras de almíbar de calabazate	3
Turrón negro, 1,5 libras de bizcochos y una piedra de caramelo	

*Artículos de confitería y otros comestibles y cantidades que poseía
 Florencia González Arintero, confitera en León en Junio de 1.742, año de
 su fallecimiento*

<i>Artículo</i>	<i>Precio (rs. / Libra)</i>
100 libras de conserva de ciruelas	2,75
8 libras de bizcochos bañados	3,25
16 libras de azúcar en granillo	3
1,25 arrobas de piñón	0,63
5 arrobas de avellana	0,96
3 arrobas de pan molido para turrón	0,48
2 arrobas de jarabe	0,46
4,5 arrobas de confitura	3,25
2,5 arrobas de dulces secos	3,25
1 arroba de azúcar clarificada	3
20 arrobas y 7 libras de conservas en almíbar	2,5
4 libras de almendra pelada	1,5
3 arrobas y 20 libras de azúcar moreno	1,92
14 arrobas y 15 libras de azúcar blanca en polvo	2,24
31 arrobas y 21 libras de almendra	1,4
3 arrobas y 8 libras de arroz,	1,94
3 libras de grageas	3
11 libras de canela	22
2 libras de clavo	10
3 arrobas y 18 libras de chocolate de Guayaquil	6,5
16 libras de chocolate de Caracas	8
19 arrobas y 8 libras de pimentón	0,8

Cubillo de la Puente, R: *Comer en León. Un siglo de Historia: 1700-1800. Universidad de León, año 2.000.*

Escritura de Pastelero de esta villa



Fiesta del Pueblo, D.Teniers, s.XVII

Pedro Cid, residente en esta villa y natural de ella, como principal, y Francisco Juarzo, vecino de la villa como su fiador, y ambos de *mancomún*, otorgan Escritura a favor de esta villa por la que se obligan, a que Pedro Cid ha de surtir en ella durante seis años continuos que empiezan desde hoy día de la fecha, a usar y ejercer el oficio de pastelero y ,en caso de no lo haga, pagarán a esta villa 300 reales de vellón, que por ella se le pagan y por una sola vez como de ayuda de coste ,excepto que dicho Pedro Cid muera en esta villa antes de fenecer los 6 años que, en este caso, no puedan ni principal ni fiador obligados a cosa alguna.

Ponferrada, 4 de Septiembre de 1.710.

En la villa de Ponferrada, a 4 días del mes de Septiembre de 1.710 años, ante mi Escribano y testigos, Pedro Cid, residente en esta villa y natural de ella, y Francisco Suaso, vecino de la villa, parecieron presentes el dicho Pedro Cid como principal deudor cumplidor y pagador, y Francisco Suaso como fiador y principal pagador y, ambos juntos y de *mancomún*, a voz de uno y cada uno de ellos por sí y por el todo *insolidum*, renunciando como renunciaron las leyes de la mancomunidad, división y excursión de bienes y los más del caso, dijeron:

Que se obligaban y obligaron con sus personas y bienes muebles y raíces, habidos y por haber ,de que el dicho Pedro Cid surtirá en esta villa seis años continuados que empiezan a correr desde hoy día de la fecha ,usando y ejerciendo el oficio de pastelero, que es el que tiene, y para ello tendrá y pondrá *tienda pública* en esta villa, sin hacer falta alguna ,según y como suele acostumbrarse y ,dado caso que no lo haga como va referido, se obliga en toda forma a pagar a esta villa y ,en su nombre, al Procurador General que de ella fuere o quien en derecho hubiere, 300 rs. de monedas de vellón por otros tantos que esta villa le dio a Pedro Cid ,por una vez, y por razón de ayuda de costa, de cuya cantidad se dieron por satisfechos a su voluntad y porque el vecino de presente no parece renunció a las leyes y excepción de la *non numerata pecunia*, leyes de la entrega, prueba de la paga, cuya cantidad le pagarán a esta villa el día que fuere

ausente de ella al ser cumplidos los seis años, en poder del Procurador General que de ella fuere o su derecho hubiere, llanamente y sin pleito alguno, bajo penas de ejecución y costas, y de la cobranza, habiendo residido y usado en esta villa el oficio por los seis años continuamente, se entiende no quedar obligados los otorgantes a pagar la cantidad como tampoco, si Pedro Cid se muriese o su fiador en esta villa antes de finalizar los seis años, porque, en tal caso, no quedan obligados en cosa alguna el principal y su fiador.

Y, en esta conformidad, se obligan conforme a Derecho en toda forma y en conformidad de Cédula que va por principio de esta Escritura que les fue dada por Antonio de la Plaza de quien recibieron, en nombre de la villa, y como su Procurador General, los 300 rs. y, para lo cumplir, dieron poder (...).

Así lo otorgaron ante mí Escribano, siendo testigos Fernando –Francisco Cadenas y Quiñones, Diego Gómez y Francisco de la Cerca, vecinos de la villa y Pedro Cid lo firmó y, por Suaso, que dijo no saber, lo firmaron testigos, a los cuales otorgantes yo Escribano doy fe y conozco.

Ante mí,

Francisco de la Plaza

Escritura de Recibimiento de Pastelero.

Otorgaron esta Escritura Juan Gómez, vecino de la ciudad de León y Antonio Fernández Cerbelo, vecino de esta villa, como su fiador, y ambos de *mancomún* de que Juan Gómez *surtirá* en esta villa y usará en ella el Oficio de Pastelero, por tiempo de seis años que empezaran a correr el día primero de Enero del año que viene de 1.712 y sin hacer falta alguna.

Por razón de ayuda de costa, esta villa les da 300 rs. de vellón que, en su nombre recibieron de D. Tomás de la Plaza, como su Procurador General y, si no asistiese en esta villa usando del Oficio todos los seis años Juan Gómez, excepto si muriese, hayan de pagar a esta villa los 300 rs. luego que constare dicha ausencia, con pena de ejecución y costas.

Ponferrada 26 de diciembre de 1.711.

Firmado,

Tomás de la Plaza

En la villa de Ponferrada, a 26 de diciembre de 1.711 años, ante mí el Escribano y testigos, parecieron Juan Gómez, vecino de la ciudad de León y Antonio Fernández Cerbelo, vecino de esta villa y, ambos juntos y de *mancomún*, a voz de uno y cada uno de ellos por sí y por el todo *in solidum*, renunciando a las leyes de la mancomunidad, dieron excusión de bienes y más del caso, se obligan con sus personas y bienes habidos y por haber, de que Juan Gómez *surtirá* en esta villa usando y ejerciendo en ella el Oficio de Pastelero teniendo, para dicho efecto, *tienda publica* por tiempo y espacio de seis años, que han de empezar a correr el día primero de Enero del año que viene de 1.712 sin faltar por ausencia alguna, pena de ser multado a elección de los Señores Justicias y Regimiento de esta villa.

Por razón de ayuda de costa, esta villa, por mano de D. Tomás de la Plaza, como Procurador General, recibe 300 rs. de moneda de vellón corriente y de ésta, renunciaron la ley y excepción de la *numerata pecunia* leyes de entrega y prueba de la paga y las más del caso.

Es condición de esta Escritura que, si Juan Gómez no asistiese en esta villa usando el Oficio todos los seis años, excepto si muriese, que los otorgantes hayan de pagar a esta villa los 300 rs. luego que constare de la ausencia...

Y para lo cumplir dieron poder a las Justicias de Su Majestad competentes..., en cuyo testimonio así lo otorgaron ante mí el Escribano, siendo testigos D. Manuel de la Plaza, Antonio Fernández de Rada, Andrés de Orive vecinos de esta villa. Antonio Fernández Cerbelo lo firmó y, a ruego de Juan Gómez, que dijo no saber, un testigo, y de todos los otorgantes doy fe y conozco.

Ante mí,

Francisco de la Plaza



Mendigos, P.Brueghel, s.XVI

La maledicencia sobre Alcabalas, Sisas, Cientos, Arbitrios y...era una antigua y mala costumbre de los pecheros que afirmaban- lo que era absolutamente cierto- haber dos calidades de estómagos: aquellos que pagaban los impuestos y quienes los recibían y vivían de los mismos

Escritura por la Renta del Arbitrio de cuatro maravedís en carga de azúcar, cabruna y pescado

En la villa de Ponferrada, a 14 días del mes de Enero de 1.711 años, ante mí el Escribano y testigos parecieron Francisco Valcarce Sastre e Inés Martínez, su mujer, vecinos de esta villa, con licencia que la susodicha pidió a su marido para otorgar esta Escritura, el cual se la dio y, la susodicha, la aceptó y recibió y, de ella usando los susodichos y como principales deudores y pagadores, Francisco Suazo y Bartolomé de Prada, vecinos del Barrio de Otero, de esta villa, como sus fiadores y principales pagadores, y todos cuatro juntos y de *mancomún* y, cada uno de ellos por el todo *insolidum*, renunciando como renunciaron las leyes de la mancomunidad, división y excursión de bienes y las más del cargo, dijeron que:

Francisco Valcarce, para este presente año, remató la Renta del Arbitrio de *cuatro maravedís en carga de azúcar, cabrunas y pescados que pasaren por la puente del Sil y sus anejos de esta villa, en seiscientos reales de vellón*, en moneda corriente, y que ganó el susodicho.

Y para efecto de otorgar Escritura por dicha cantidad, les fue dada la *cédula que va por principio de ésta* y, en su conformidad (...) deban dar y pagar realmente y con efecto, y en su nombre al Tesorero, que es o fuese de la Renta del Arbitrio de que usa en virtud de Facultades Reales de Su Majestad o a quien su derecho hubiere, es a saber, *570 reales de vellón* corriente al tiempo de lo pagar, los cuales son por razón de que Francisco Valcarce ha de administrar el beneficio y cobrar, por su cuenta y riesgo, la *Renta del Arbitrio* en la conformidad que está concedido a esta villa en la *puente del Sil y sus anejos*, sin innovar ni alterar en manera alguna, y de cuya cantidad se constituyeron por deudores y dieron por satisfechos a su voluntad (...).

Los *570 reales de vellón* los ha de pagar en tres tercios, a fin de Abril, fin de Agosto y fin de Diciembre del año de 1.711 en poder del *Tesorero que fuese de los Arbitrios* o quien su derecho hubiere, llanamente, bajo pena de ejecución y costas de la cobranza, a su riesgo y ventura, con las condiciones del pregón general de las rentas y bajo todo caso fortuito del cielo o de la tierra que, por cualesquiera causa suceda, no pedirá descuento alguno en la paga de dicha cantidad, sino enteramente como si no lo hubiera (...).

En cuyo testimonio así lo otorgaron todos cuatro principales y fiadores ante mí Escribano, siendo testigos: Fernando de Arriba, *Carpintero*; Gabriel Rosende, *Cantero*, y Francisco Rodríguez de la Cerca, vecinos de esta villa.

Y de los dichos, Francisco Valcarce lo firmó y, a ruego de su mujer y de los demás otorgantes, que dijeron no saber, un testigo, a todos los cuales yo, el Escribano, doy fe y conozco.

Ante mí,

Francisco de la Plaza



La Siega, P.Brueghel, s.XVI

Fianza para la cobranza de la Sisa

El Señor D .Lucas González de Zárate, residente en esta villa y Alguacil de Alcabalas en ella, ante vos parezco y digo que:

Es llegado a mi noticia de ser servido y nombrado como persona para que cobre las Sisas de los Vinos del Gremio de Cosecheros de ella, con la calidad de que dé fianzas a satisfacción de V.S., de dar cobradas los efectos en cada un año y por tercios, y cumpliendo con lo referido, ofrezco por mis fiadores para lo expresado a Bartolomé Rodríguez Boto, Manuel Blanco, Tomás y Francisco Valcarce, vecinos de esta villa. Suplico a V.S. se sirva admitirlas y aprobadas, estoy pronto a otorgar con los fiadores la Escritura necesaria que, en ello recibiré merced ,con Justicia que pido y, otro sí, ofrezco por mi fiador a Andrés García vecino de esta villa.

Firmado,

D. Lucas González de Zárate.

Otorgándose por los arriba contenidos las Escrituras que de *mancomún* se aprueban por este Ayuntamiento las fianzas, lo acordaron los Señores Justicias y Regimiento de esta villa de Ponferrada, en ella , a 10 de Enero de 1.713 años.

Siguen cinco firmas

Ante mí,

Isidro de Castro

Escritura de la cobranza de Sisa de esta villa

En la villa de Ponferrada, a 10 días del mes de Noviembre de 1.720 años, ante mí Escribano y testigos parecieron: Lorenzo Fernández del Campo, vecino de esta villa, como principal y D. Sebastián García Moreno, vecino de ella, como su fiador y principal pagador y, ambos juntamente y de *mancomún*, a voz de uno y cada uno de por sí y por el todo *in solidum*, renunciando como renunciaron las Leyes de la Mancomunidad, división y excursión de bienes y las más del caso, como en ella se contiene, dijeron:

Que por cuanto Lorenzo Fernández del Campo tomó a su cargo la cobranza de los *repartimientos* de la Sisa-impuesto equivalente a un 1/8 del bien vendido- *de los vinos y más especies y abasto* de la villa por la cosecha de 1.718, consumo y paga para el año de 1.719 que, parece importa 18.968 reales y 32 mrs. de vellón, según consta del *Repartimiento* autorizado por Domingo de Valcarce, *Escribano de Millones* de esta villa que pone en poder de Lorenzo Fernández del Campo quien, en su cumplimiento, tiene cobrados y entregados en mano de D. Diego Francisco de Isasi, Administrador de dichos efectos 11.052 reales y 26 mrs. de vellón y otras varias partidas a diferentes eclesiásticos y seculares por cuenta, y otros gastos y, para en el todo tenga debido efecto la cobranza de la expresada cantidad, se obligan con sus personas y bienes muebles y raíces, habidos y por haber, a que Lorenzo Fernández del Campo, como tal principal, dará cobrado todo el resto del *Repartimiento* al cumplimiento debido su importe para el día 25 de Marzo del año que viene de 1.721 o, en sus defecto, hará diligencias hechas bastantes y lo que así fuere cobrado, lo entregará en mano del Administrador por cuanto de lo que esta villa debe de *Sisas* o de las personas a quien se debiere entregar legítimamente para otros gastos, con libramiento de los Diputados del Gremio y, por dicha incumbencia, se le han de abonar a Lorenzo Fernández del Campo los 100 ducados de vellón que están consignados para la cobranza, menos la cantidad que se hubiere entregado a Marcos García Fuertes, ministro ejecutor que estuvo en esta villa.

Y, en caso de que habiendo hecho diligencias suficientes, faltare algo por cobrar, se le ha de rebajar de estas partidas que no fuesen curables, lo que les correspondiere de los 100 ducados, a proporción, en cuya conformidad se obliga a la cobranza, y que lo guardará y cumplirá sin faltar en cosa alguna, con pena de pagar las costas y daños que de lo contrario se siguieren y, de lo no cumplir, D. Sebastián García Moreno, como tal fiador, lo cobrará o dará diligencias hechas suficientes para lo que hace de hecho ajeno suyo propio.

Y de ello se obliga con su persona y bienes habidos y por haber, y para que el principal fiador lo cumplirá, dieron poder a las Justicias de S.M. de su fuero competentes, recibieronlo como por sentencia pasada en autoridad de cosa juzgada, renunciaron todas las Leyes, Fueros y Derechos de su favor con la general y Derechos de ella en forma, en cuyo testimonio así lo otorgaron ante mí Escribano y testigos, siendo a ello presentes: Francisco del Otero, Roque de Quiroga y Gabriel Gosende, vecinos y estantes en esta villa, y los otorgantes lo firmaron, que yo Escribano doy fe conozco.

Ante mí,

Felipe Pérez Piqué



Escena de Banquete, F.Hals, s.XVIII

Obligación del Aceite y Manteca

En la villa de Molinaseca, a 6 días del mes de Julio de 1.739 años, ante mí Escribano y testigos parecieron José de Marrón como principal, Antonio Rodríguez Fresnedo y José Prieto, vecinos de la villa, como sus fiadores y principales pagadores, todos juntos y juntamente de *mancomún*, a voz de uno y cada uno *in solidum* por el todo, renunciando como renunciaron las leyes de la mancomunidad, división y excursión de bienes y las más del caso, dijeron:

Que se obligan con sus personas y bienes muebles y raíces, habidos y por haber, a dar el *Abasto de Aceite y Manteca* a los vecinos de esta villa, *ientes y vinientes* a ella, de los géneros a *dos reales de vellón cada libra de aceite* y, cada libra de manteca, a la voluntad de la Justicia y Regimiento de esta villa, de quien confiesan recibir, por mano de Juan Álvarez, 176 reales de vellón para dar los *Abastos*, de los cuales se dan por pagados y satisfechos a su voluntad, y renunciando las Leyes de la real entrega (...), y en calidad de tales han de pagar los otorgantes *diez ducados* y que en fin de Abril, Agosto y Diciembre, con cargo de ejecución y costas de la cobranza y, dichos *Abastos* durante dicho año, los han de dar de buen género, donde consienten ser castigados por la Justicia y Regimiento, y de la dichas cantidades se constituyen por reales y verdaderos deudores, y las pagarán en los dichos tres plazos los *diez ducados* y los 176 *reales* del empréstito, para el día de San Juan de Junio del año de 1.740, llanamente y sin pleito alguno, bajo la pena de ejecución y costas de la cobranza...

Y así lo otorgaron ante mí Escribano, siendo testigos: D. Francisco López Arias, José del Campo y Antonio de Valcarce, vecinos de la villa y de la de Ponferrada, y los otorgantes que yo, Escribano, doy fe conozco, lo firmó el dicho José Arias y, Antonio Martínez que, aunque sabe, no lo firmó por ser corto de la vista, ni tampoco firmó Antonio Rodríguez Fresnedo, porque dijo no saber firmar, firmólo José del Campo a ruego de los dichos.

Ante mí,

Antonio Bernárdez

Escritura por la Renta de los Cientos de esta villa

En la villa de Ponferrada, a 20 días del mes de Abril de 1.749 años, ante mí Escribano y testigos parecieron Alonso Arias, vecino de esta villa, como principal deudor, cumplidor y pagador; Andrés Arias, D. Antonio Valcarce, Tirso del Otero, Antonio Pombo, vecinos de ella, como sus fiadores y principales pagadores, todos juntos y de *mancomún*, a voz de uno y cada uno por sí y por el todo *in solidum* (...) dijeron: Que Alonso Arias, como mayor postor y para todo el presente año, se remató la *Renta de los Cientos* de esta villa, en cuyo derecho recayó por el *Encabezamiento* que tiene hecho con la parte de *S.M. y su Recaudador de Rentas Provinciales*, con la calidad de no innovar en manera alguna en su *Administración y Cobranza* de lo que se ha practicado en los años antecedentes y según esta villa acostumbra administrarla y sin inducir en ella, lo que por *Encabezamientos y Repartimientos* debieren de pagar los vecinos *Mercaderes, Tratantes y Comerciantes* de la villa y la de cobrar de las *Menudencias* que se vendieren en ella lo que se ha cobrado y mandar cobrar en el año precedente, con la de afianzar y otras condiciones que resultan (...) de Rentas de esta villa a que se remiten, y en *1.250 reales de vellón* que quedaron de líquido ,rebajados *250* que *Alonso Arias ganó de prometido*, como también resulta de su postura y remate a que igualmente se remiten.

Y en la conformidad de la condición de afianzar por D. Lucas de Rueda, Procurador General de esta villa, se le ha pedido afiance la Renta, y habiéndole propuesto por sus fiadores a los referidos Andrés Arias, D. Antonio Valcarce, Tirso del Otero y Antonio Pombo, los admitió y, para su extensión, dio la *papeleta* de que está por principio ,en cuya conformidad se obligaban y obligaron con sus personas y bienes muebles y raíces, habidos y por haber, a que Alonso Arias de su cuenta y a su riesgo, *Administrará* la *Renta de los Cientos* de esta villa por el presente año, sin alterar ,innovar en manera alguna o incluir lo correspondiente a los vecinos *Mercaderes y Tratantes*, y cobrando sólo las *menudencias* en lo que es mandado y regulado y se contiene en la *Hacienda de Rentas* (...), y pagará realmente y con efecto a esta villa y, en su nombre, al *Administrador* que es o fuere de *Rentas Reales* de ella, y por cuenta de su *Encabezamiento* y lo correspondiente al *Derecho de Cientos* o a quien su derecho hubiere, los referidos *12.350 reales de vellón* de que se rebaja lo prometido, en tres tercios y pagas iguales de fines de Abril Agosto y Diciembre de este presente año (...) llanamente y sin pleito alguno, bajo la pena de ejecución y costas de la cobranza (...), la cual renta reciben a todo riesgo y ventura y debajo de todo caso fortuito del cielo o de la tierra, no imaginado y, que por ninguno que suceda, no pedirán descuento alguno en la paga de la cantidad ,ni dejarán de administrar dicha renta sin hacer novedad (...). Y, para lo cumplir (...).

Y así lo otorgaron ante mí Escribano, siendo testigos: D. Antonio Vereá, D.Ventura Vereá y Silvestre de Puente, vecinos y residentes en esta villa, y los otorgantes, de quienes doy fe conozco, lo firmaron.

Ante mí,

Antonio Vereá



Recolección de Miel .Pintura Rupestre de la Cueva de la Araña, Valencia, 8.000 aprox. a.C.

Escritura de la Alcabala de la Zapatería Foránea, Mal Menudo, Mostada y Reventa

José de Castro y Tomasa Quintana, su mujer, como principales, y Juan de la Torre, como su fiador, todos vecinos de esta villa, precedida la licencia, y de *mancomún*, otorgaron Escritura a favor del Excmo. Sr. Marqués de Villafranca, Duque de Montalto y los Vélez, obligándose a pagar y, a su Tesorero, en su nombre, obligándose a pagar las cantidades que contuvieren respectivamente las Alcabalas de la Zapatería Foránea ,la del Mal Menudo Foráneo, con el adeudo de Tocinos y Cecina y la de Mostada y Reventa, pertenecientes a su Excelencia en esta villa, por el producto del presente año, pagadas las cantidades, de cada una de las rentas, en Arcas del Estado de Valdeuza, y en poder de su Tesorero de Alcabalas en los tercios acostumbrados de fines de Abril, Agosto y Diciembre que vienen de este año, en la forma siguiente: la de Zapatería Foránea en 1.000 rs., la del Mal Menudo Foráneo con la de Tocino y Cecina, en 1.500 rs. y la de Mostada y Reventa en 100 rs., bajo la pena de Ejecución Décima y Costas, y a todo su riesgo y ventura, con renuncia de los casos fortuitos, insólitos, aunque sean de los nunca sucedidos.

Ponferrada y 20 de Febrero de 1.747.

Es condición que, siempre se justifique por estos Apoderados otorgantes o por la persona que diese el *Abasto de la Nieve* en esta villa, trajese o vendiese alguna que no sea de la que haya de sacarse del referido pozo de Ferradillo, por cada vez que así se verificase, ha de pagar la persona y ser multado en 22 reales de vellón aplicados la mitad por esta villa y la otra mitad por el Concejo del lugar de Ferradillo, con lo cual se obligan en nombre de él a dar la nieve al precio referido, pena de pagar los costas y daños que de ello se causaren, si hubiese litigio.

Estando presente D. Ventura Vereá, como tal Procurador General de esta villa, dijo que, en nombre de ella, aceptaba esta Escritura y se obligaba con su persona y bienes a consumir las nombradas 800 arrobas de nieve al precio de 20 mrs. en cada una de los 9 años por esta obligación y, además de ella, las que fueren necesarias y se necesitaren al referido precio de 1/5 real de vellón del pozo del lugar de Ferradillo, pena de pagarlas aunque no se gastasen y, de ser apremiado a ello por la Justicia y todo rigor, y a pagar los daños y costas.

Y dieron poder a las Justicias de S.M. competentes (...).

Y así lo otorgaron ante mí Escribano, siendo testigos Antonio de Castro, D. Antonio Carús residentes en esta villa, y Marcos Rodríguez vecino de lugar de Pozuelo.

Poder del Gremio de Mercaderes

En la villa de Ponferrada, a 20 días del mes de Abril de 1.758, ante mí Escribano y testigos infrascritos, parecieron presentes: D. Santiago Lanza, Mauro Francisco de Valcarce, Antonio de Lera, Diego Carvajal - *el menor*-, Manuel Álvarez Tomé, Manuel Pérez, Antonio López, Andrés de Ávila, Juan de la Reguera, Antonio de Castro, Francisco Rodríguez Boto, Benito Valcarce Armesto, Manuel Pérez, Tomás Teijón, Andrés Rodríguez, Toribio Fernández, Manuel Arias Vales, vecinos de esta villa, Mercaderes Comerciantes y Cereros que son de los que se compone el Gremio de tales, dijeron:

Que, para obviar los perjuicios que se les pueden seguir de los *Compartos* que se hacen a dicho Gremio por los Caballeros Diputados del Ayuntamiento, por no tener cumplimiento de los caudales, que cada uno tiene para repartirles lo que legítimamente deben satisfacer a S.M. por sus Reales Tributos, y que cada uno sea responsable a ellos según su adeudo, procurando concordar en este punto con el Caballero Comisario o Comisarios que se nombraren por el Ayuntamiento sobre y en razón de tomar a su cargo, estos otorgantes en el *Encabezamiento* hecho por esta villa y su Ayuntamiento, otorgan que dan todo su poder cumplido (...) a D. Manuel Valcarce, Abogado de la Real Chancillería y a D. Santiago Lanza y Mauro Francisco. Valcarce, vecinos de esta villa, para que puedan tratar de conferir convenirse y ajustarse con el Caballero Diputado o Diputados en punto de *Encabezamiento* o en otra cualquiera forma que sea conveniente y, teniendo efecto la convención entre los referidos, puedan otorgar y otorguen la Escritura o Escrituras que sean necesarias con las condiciones y requisitos que tuvieren por bien, que las que, así hicieren y otorgaren estos otorgantes, las aprueban y ratifican como si fueran otorgadas por ellos mismos y hubiesen estado presentes (...).

Y así lo otorgan, ante el presente Escribano, siendo testigos D. José de Yebra, D. José Buelta Cascallana y Francisco Suárez, vecinos de esta villa, y los otorgantes, de que doy fe y conozco ,lo firmaron los que supieron y por los que no ,un testigo.

Siguen 16 firmas.

Ante mí,

Ignacio Gazalla Lavandero

Encabezamiento de la Tienda de Juan de la Riguera

D. Juan de la Riguera, Mercader y vecino de esta villa, otorga *Escritura de Obligación* a favor del Excmo. Señor Marqués de Villafranca y, su Tesorero, en su nombre, de las Alcabalas del Estado de Valdueza por 9 años, contados desde primero del corriente año y fenecen en fin de Diciembre del que vendrá de 1.774, obligándose a pagar en cada uno 200 rs. de vellón por el Derecho de Alcabala por el Comercio de su Tienda y Géneros de Paños, Sedas, Mercería y otros en que se incluye y comprende todo lo que corresponda al ramo de Alcabala, la Zapatería Foránea y no de otro ramo alguno de los arrendables, y pagada esta cantidad en los tres tercios de fines de Abril, Agosto y Diciembre de cada año, en poder del Tesorero de Alcabalas o persona que su poder tenga, bajo la pena de Ejecución Décima y costas de su cobranza y, a todo riesgo, con renuncia de los casos fortuitos.

Ponferrada y Enero, 5 de 1.766.

Ante mí,

Manuel Beltrán de Izana

Obligación de la Nieve para esta villa de Ponferrada

En la villa de Ponferrada, a 12 días del mes de Abril de 1.766, ante mí Escribano y testigos, parecieron Bartolomé Francisco Rodríguez y Manuel Méndez, vecinos del lugar de Ferradillo ,Diputados y Apoderados del Concejo y vecinos del lugar y se obligaron con sus personas y bienes habidos y por haber y con los del dicho Concejo, a dar el *Abasto de Nieve* de esta villa y por tiempo y espacio de 8 años, dando principio en el presente año, 800 arrobas de Nieve, 400 arrobas al precio de 6 ,5 cuartos, y las 400 restantes a 6 cuartos cada una y ,si además de las 800 arrobas se gastase por esta villa algunas arrobas más ,se las habrá de satisfacer al referido precio de 6 cuartos para el día de Todos los Santos de cada uno de los dichos años, bajo la pena de apremio a su costa y de dicho Concejo bajo las condiciones siguientes:

Que si ,por la intemperie del tiempo no se pueda por el Concejo y vecinos recoger la nieve en el pozo, no han de ser responsables estos otorgantes ni su Concejo a dar el surtido de Nieve pero, si se verificase de lo contrario, han de ser responsables de todos los daños que se causasen a esta villa.

Y condición que el abastecedor que es o fuese por dicho tiempo de esta villa, no ha de poder dar la nieve para fuera de ella alguna de la que van obligados y, si se verificase de lo contrario siendo por arrobas, se le ha de cargar y multar competentemente.

Es condición que el abastecedor no ha de poder surtirse ni traer en 8 años de otra parte que del lugar de Ferradillo y, si se llegase a verificar, por cada carga ha de ser multado en 66 rs. y ,además en el importe de la nieve al precio que la vendiese.

Y estando presentes en todo lo referido D. Gregorio Quiroga, Procurador General de esta villa, dijo que como tal y en nombre de ella aceptaba y aceptó esta Escritura en todo su contenido y condiciones que comprende y a su cumplimiento a la paga y satisfacción de las 800 arrobas de Nieve y más que necesitase a los precios referidos para el día de Todo los Santos en cada uno de los ocho años, bajo la pena de ejecución y gastos..., sin poner el *quinto en las arrobas* que resultaren haberse sacado del pozo para el Abasto. Y todas las partes, cada una por lo que va obligado, dan poder a las Justicias de S. M (...).

Y así lo otorgaron ante el presente Escribano, siendo testigos Domingo de Orive, Manuel Pérez y José Gazalla ,vecinos en ella , y los otorgantes, que doy fe y conozco, firmó el que supo y por el que no, uno a su testimonio.

Firmas de:

Manuel Méndez y Francisco Rodríguez

Obligación de la Nieve para San Miguel de las Dueñas

Sébase como yo, Bartolomé Rodríguez, vecino del lugar de Ferradillo, otorgo que, por la presente, con mi persona y bienes habidos y por haber ,de dar y que daré Abasto de Nieve del pozo del lugar, al Real Monasterio y Religiosas del Real Monasterio de San Miguel de las Dueñas por el presente año, contado desde el día 24 de Junio que viene del presente año, hasta el día de San Miguel de Septiembre inclusive, según la necesitare para su consumo y por la dicha Comunidad y su Mayordomo, en su nombre, se le pidiere y ordenare y, además de ello, he de dar al Monasterio y Comunidad para el día de *Corpus* que viene de este año, una carga de nieve para ese día sin que desde este día hasta el de San Miguel tenga obligación de llevar otra alguna sin que le sea pedida, cuya nieve pondré en el Monasterio a mi cuenta ,la que, para su entrega, se ha de dar según se acostumbra, y ha de pagar cada arroba a *precio de real y medio*, sin que el surtimiento haga falta alguna y, si en el tiempo referido hubiese alguna falta, han de ser de mi cuenta los daños y perjuicios que al referido Monasterio se le causasen en la solícita busca y transporte de la otra nieve que solicitare para su consumo, por lo que ni ha de gastar otra cualesquiera que por mi se diere y suministrare ,siendo, así mismo, de cargo y cuenta del Monasterio y su Mayordomo dar de comer y beber a la persona que la llevare y caballerías que la portasen y según y en la conformidad que lo han acostumbrado, en cuya conformidad hago esta obligación, sin que en el tiempo que va expresado, pueda alterarla ni innovarla en mayor precio por ningún caso, acontecimiento y , en caso de faltar a la que va obligado, consiente ser apremiado por todo rigor en Derecho.

Y para lo cumplir da poder (...).

Y por firme así lo otorgo ante el presente Escribano, en la villa de Ponferrada, a 2 de Abril de 1.755 años, siendo testigos: Andrés Álvarez, vecino del lugar de San Miguel de las Dueñas, Julio Manuel, vecino del de Columbrianos y José Méndez, residente en esta villa .Uno de ellos lo firmó a ruego del otorgante que dijo no saber, al cual yo, Escribano, doy fe y conozco.

Ante mí,

Manuel Beltrán de Izana

Escritura de Obligación y Fianza del Derecho de Cientos de esta villa

En la villa de Ponferrada, a 4 de Marzo de 1.784, ante mí Escribano y testigos infrascritos, parecieron presentes, de la una parte, Francisco Silva y Marta de Yebra, su mujer, como principales; Pedro Viqueira y Teresa García, su mujer, Mateo Piensos, José de Castro y Alonso de Prada, como sus fiadores y principales pagadores, vecinos de esta villa y su barrio de Otero, precedida la venia y licencia que, de marido a mujer, en tales casos se requiere que, de haber sido pedida, concedida y aceptada en bastante forma yo, Escribano, doy fe, y de ella usando todos juntos de *mancomún*, a voz de uno y cada uno de ellos, por sí y por el todo *in solidum*, renunciando, como expresamente renunciaron las leyes de la mancomunidad, división y excursión de bienes, y la antedicha presente *hoc ita de fide uxoris* y las más de este caso, dijeron:

Que habiéndose puesto en *Tablas la Renta del Ciento Volante* de esta expresada villa, correspondiente al presente año que dio principio en primero de Enero de él y fenecerá el último de Diciembre del mismo, la cantidad de 9.965 rs. de vellón, la que le fue admitida y, por no haber habido mayor postor, se le remató en ella y, ahora, por parte de D. Antonio López, Diputado y D. Antonio Lera y D. Manuel Sánchez, Diputados del Gremio de Mercaderes de esta expresada villa, se les ha requerido para que otorguen la correspondiente *Escritura de Obligación* por la referida cantidad a favor del citado Gremio y sus Diputados en su nombre y, viendo ser justo, por el tenor de la presente, y en aquella vía y forma que mejor haya en Derecho y firme sea, otorgan que se obligan con sus personas y bienes muebles y raíces, habidos y por haber, a dar y pagar al expresado Gremio de Mercaderes o sus Diputados, en su nombre, los 9.965 rs. de vellón en que le fue rematada al nominado principal la citada renta, puestos y pagados de su cuenta y riesgo en casa, mano y poder del expresado D. Antonio y D. Manuel o en el del Administrador de Rentas Provinciales de esta villa, en fines de Abril, Agosto y Diciembre de este presente año, llanamente y sin pleito alguno, bajo la pena de ejecución y costas de la cobranza y, en aquel caso que sea preciso practicar alguna diligencia con los principales o fiadores en razón de la cobranza, pagarán a la persona que pase a ella 400 mrs. de salario, por cada uno de los días de su legítima ocupación con los de la ida, estada y vuelta (...), que reciben a todo riesgo y ventura, de los casos fortuitos del cielo o de la tierra que, aunque sucedan y sean de los nunca vistos y acaecidos, no por eso pedirán descuento alguno en la paga y satisfacción de la citada cantidad.

Y María de Yebra y Teresa García, mujeres de Silva y Viqueira, renuncian a sus dotes y arras, bienes parafernales, hereditarios y gananciales, y a las leyes de los Emperadores Veleano, Justiniano, Senatus Consultus, Nueva y Antigua Constitución, Leyes de Toro, Madrid, Partidas y más del favor de las mujeres, de cuyas fuerzas y auxilios fueron avisadas por mí Escribano (...) y renunciaron, doy fe y juraron por Dios Nuestro Señor y una señal de Cruz que, para otorgar esta Escritura, no han sido inducidas, forzadas ni atemorizadas por sus maridos ni otras personas en su nombre, por lo que lo hacen de su libre y espontánea voluntad, por su utilidad y provecho, y de este juramento no tienen pedido ni absolución ni relajación a su Santidad, Nuncio, Juez ni Prelado que se la pueda conceder y, si concedida le fuera, de ella no usarán.

Y así lo otorgaron ante mí, el citado Escribano, siendo testigos: D. Francisco Álvarez Escarpizo, Pedro Morán y Ángel Martínez del Pozo, vecinos y naturales de esta villa de Ponferrada, y los otorgantes a quienes, yo Escribano, doy fe conozco, firmaron los que supieron y por los que dijeron no saber, lo hizo a su ruego, uno de los testigos y firmé Ante mí,

Manuel González Varela

Di traslado en sello segundo, en 17 de Septiembre del mismo año, doy fe.

Escritura de las Rentas del Aguardiente y más Licores.

Francisco García Buelta, como principal, y Lucas Cordero como su fiador y principal pagador, vecino de esta villa, de *mancomún* otorgan *Escritura de Obligación y Fianza* en favor de esta villa a quien representa como su Procurador General, por la cantidad de 490 rs. de vellón en que le ha sido rematada al primero la *Renta del Aguardiente* y más *Licores* que se expresarán en el presente año, renta que pondrán en poder del *Mayordomo de Propios*, D. Manuel Tejedor, en los tres tercios acostumbrados de fines de Abril, Agosto y Diciembre, bajo la pena acostumbrada, Ponferrada y Marzo, a 28 de Marzo de 1.792.

Firmado,

D. Antonio de Rueda

En la villa de Ponferrada, a 28 de Marzo de 1.792, ante mí Escribano y testigos infrascritos, parecieron presentes Francisco García Buelta y Lucas Cordero, vecinos de ella y dijeron:

Que por los Señores Justicia y Regimiento de esta villa se remató en aquél la *Rentas del Aguardiente y otros Licores*, como más beneficioso postor, en el día 31 de Diciembre del año próximo pasado y, en su consecuencia, se le ha pedido por el Licenciado D. Antonio de Rueda, *Procurador Síndico General* de esta villa, otorgue, en su favor, la competente *Escritura de Obligación y Fianza* y, viendo ser justo, por el tenor de la presente, y en aquella vía y forma que más haya lugar en Derecho y firme sea, se obligan el referido Francisco García Buelta, como principal, y el Lucas Cordero como su fiador y principal pagador, juntos y de *mancomún*, a voz de uno y cada uno por sí y por el todo *in solidum*, renunciando como renuncian las Leyes de la Mancomunidad, división y excursión de bienes, la auténtica presente *hoc ita de fide uxoris* con las demás de la mancomunidad y fianza como en ella se contiene, se obligan con sus personas y bienes muebles, raíces, habidos y por haber, a que Francisco, en todo el corriente año, dará en *Abasto Público* el *cuartillo* de *Espíritu de Vino* y el de la *Canela* a 4,5 rs. y, el de *Hipocrás*, que forzosamente ha de tener todo el año por haberle rematado en esta conformidad. -a 11 cuartos, siendo unas y otras especies de buena calidad, por cuya razón ha de pagar a los Señores Justicia y Regimiento de esta villa y su *Mayordomo de Propios* en su nombre, por razón de Tributos adeudados en la venta de las especies, la cantidad de 490 rs. de vellón, puestos en su casa, mano y poder, o en el de quien suyo le tuviese legítimo, llanamente y sin pleito alguno, en tres tercios y pagados e iguales, a fines de Abril, Agosto y Diciembre de este mismo año, bajo la pena de ejecución *Décima y costas de la cobranza* y, de pagar, así uno como otro en el caso de salirse a vivir fuera de esta jurisdicción 400 mrs. de salario a la persona que fuere a ponerlas, por cada día de legítima ocupación, contados los de la ida, estadía y vuelta, por los cuales consienten la misma ejecución que por la cantidad principal, a todo lo cual se obligan en debida forma con renuncia de los casos fortuitos.

Y, para así lo cumplir y haber por firme, dan poder a las Justicias y Jueces de S.M., de su fuero competentes que a ello les compelan y apremien como por sentencia pasada en

autoridad de cosa juzgada, renunciando a las leyes, fueros y derechos de su favor con la general en forma.

Y por firme así lo otorgaron ante mí Escribano, siendo testigos Dionisio Pérez Carrero, Pedro Pascasio Morán y Martín Santín, vecinos y naturales de esta villa de Ponferrada.,y los otorgantes, a quienes doy fe y conozco, lo firmaron y firmé.

Ante mí,

Manuel González Varela

Escritura de la Renta de Aguardiente

Pedro Álvarez Ron e Isidora Ríos, su mujer, como principales, Lorenzo Salso y María Silva que, así mismo lo es de éste, todos vecinos de esta villa, como sus fiadores y principales pagadores, se obligaron de *mancomún* a darla , y a los concurrentes a ella el *cuartillo de aguardiente y anisete* en todo el presente año, a los precios y bajo las condiciones de la postura y remate, y de pagar además, por razón de tributos para los efectos de *Propios, cien ducados de vellón*, puestos en poder de su Mayordomo a los tres tercios acostumbrados, cuyas fianzas ha tenido por bastante el Ilmo. Ayuntamiento a quien, como Procurador Síndico, se les ha hecho presentes.

Ponferrada y Marzo, 8 de 1.802.

En la villa de Ponferrada, a 8 de Marzo de 1802, ante mí Escribano y testigos infrasquitos parecieron presentes: Pedro Álvarez Ron e Isidora Ríos, su mujer, como principales. Lorenzo Salso y María Silva, que lo es suya, como sus fiadores y principales pagadores, todos vecinos de ella, y precedida la venia y licencia que de marido a mujer en tales casos se requiere y es necesaria, que de haber sido pedida concedida y aceptada, yo ,dicho Escribano, doy fe de ella, haciendo juntos y de *mancomún* con renuncia expresa de las Leyes de la Mancomunidad, división y excursión de bienes, la auténtica presente *hoc ita de fide uxoribus* con las más de la mancomunidad y fianza como en ellas se contiene, decimos que, habiendo rematado en el primero, como mejor y más beneficioso postor las Rentas del Aguardiente por la correspondiente a este año de la fecha, así para los vecinos de esta villa como para los que concurran a ella ,a precio de *29 cuartos el cuartillo de Anisete* y, el de *Aguardiente a 13 en cañada*, rebajándose después en la medida el nuevo impuesto, con la obligación de satisfacer, por razón de tributos, a favor de los efectos de *Propios,100 ducados* de vellón y, habiéndose pedido por D. Antonio Alonso Andrade, Procurador Síndico General de esta mencionada villa ,otorgue a su favor la competente Escritura de Obligación y Fianza, viendo ser justo por el tenor de la presente y en aquella vía y forma que más haya lugar en Derecho y firme sea, principales y fiadores nos obligamos en la conformidad arriba referida con nuestras personas (...) a los precios de dicho remate ,siendo el cuartillo del dicho en *cañada* a que se ha de hacer la deducción o descuento del nuevo impuesto que satisfaremos a la persona que sea legítima para la percepción y cobranza y en los plazos acostumbrados de fines de Abril, Agosto y Diciembre, puestos en sus casa ,mano y poder(....)

Y nos, las dichas Isidora Ríos y María Silva, así mismo nuestros dotes y arras, bienes parafernales, hereditarios y gananciales, y las Leyes de los Emperadores Valeano y Justiniano, Senatus Consultus ,Nueva y Antigua Constitución con las más de nuestro favor y, juramos por Dios Nuestro Señor y una señal en Cruz ,que para otorgar esta Escritura no hemos sido inducidas, forzadas ni atemorizadas por nuestros respectivos maridos, ni otra persona en su nombre, sino que la hacemos de natural libre voluntad por convenir a nuestra utilidad, y ni hemos pedido, ni pediremos, absolución ni

relajación a su Santidad, su Nuncio Delegado ni a otro Juez ni Prelado que nos la pueda conceder...

Y por firme..., así lo otorgamos ante el presente Escribano, siendo testigos D. Juan Manuel de Casares, Pedro Piensos y Diego Rodríguez, vecinos y naturales de esta villa, y de los otorgantes ,que doy fe conozco, firmaron los que supieron y, por los que dijeron no saber, uno de los testigos su ruego, y firmé.

Ante mí,

Manuel González Varela

Escritura para el Abasto de Aguardiente y Licores

En la villa de Ponferrada, a 31 de Diciembre de 1.821, ante mí Escribano y testigos infrascritos, pareció presente José García de esta vecindad y dijo:

Que habiéndose sacado a Pública Subasta el Abasto de Aguardientes y Licores de esta villa en la noche de este día, por tiempo y espacio de medio año, que dará principio en el día primero de Enero del año que viene de 1.822 y concluirá en los últimos del mes de Junio del mismo año, en la conformidad que resultó del citado remate ,se hicieron diferentes posturas y, como fuere la más ventajosa la del otorgante, a saber, a precio de 15 cuartos, y satisfizo 4.000 reales para la Contribución de Consumos, se le remató con la condición de que había de otorgar, en su razón, la correspondiente

Escritura de Obligación y Fianza y, viendo ser justo, por el tenor de la presente y en aquella vía y forma que más haya lugar en Derecho y firme sea, se obliga con su persona y bienes muebles y raíces, habidos y por haber, a dar y que dará el surtido de Aguardiente y Anisete de buena calidad, y cañada a precio el *cuartillo de aquélla a 15 cuartos*, debiendo darlo por cuartillos, medios y cuarterones, y de satisfacer, además, los citados 4.000 rs. a beneficio de la Contribución de Consumos en dos plazos iguales, el primero a fin de Marzo venidero y ,el segundo, para igual día de Junio, en que concluye este arriendo, puestos en poder del *Mayordomo de Propios*(...) y ,a mayor abundamiento, puso por su fiador a Toribio Blanco, su convecino, quien estando presente se constituyó por tal y obligó, en debida forma, a que el citado José García cumplirá en todas sus partes con el contenido de esta Escritura y donde no, lo ejecutará Toribio, como tal fiador y principal pagador, para lo que se pone en su propio lugar derecho y antelación (...).

Y para cumplir cada uno por lo que le toca, dan poder a las Justicias de S.M. competentes (...).

Y así lo otorgan, siendo testigos: D .Gregorio, D. Matías Quiroga y D .Antonio Rey, de esta vecindad. y los otorgantes, que doy fe conozco, lo firmaron.

Ante mí,

José González Rodríguez

Registrada en libro de Derecho Proporcional, folio 28, número 33, pagó 30 reales.

Ponferrada, 28 de Junio de 1.822.

Por el arriendo....10 rs.

Por la fianza..... 20 rs.

Total..... 30 rs.

Escritura del Mesón de Riego de Ambrós en donde se aprecia la mutua dependencia y el requerido buen entendimiento entre personas y caballerías

Pase que nos, Francisco Martínez, vecino de este lugar de Riego de Ambrós, y Andrés García, vecino así mismo del, y ambos juntos y juntamente de *mancomún*, a voz de uno y cada uno de por sí y por el todo *in solidum*, renunciando (...), que daremos y pagaremos realmente y con efecto a los vecinos y Concejo de este lugar y, en su nombre, a su Procurador que es o fuere, la cantidad de mrs. que constare del *Libro de Posturas del Concejo* en que se me remató el *Mesón* de este lugar a mí, Francisco Martínez, como principal, con la *obligación de dar cebada con la paja necesaria a los pasajeros que por este lugar transitaren*, a todo lo cual queremos y consentimos ser compelidos y apremiados por todo rigor de Derecho, y a la paga de las costas y daños que se causaren.

Y de la cantidad de mrs. que constare en el *Libro de Posturas del Concejo*, nos constituimos por verdaderos deudores y se la daremos y pagaremos a los vecinos y Concejo y a la voluntad del Procurador que es o fuere del, puestos en su casa, mano y poder, llanamente y sin pleito alguno con cargo de ejecución y costas de la cobranza. Y para lo hacer por firme, damos poder a las Justicias y Jueces de S.M. competentes que a ello nos compelen y apremien(...).

Y así lo otorgamos ante el presente Escribano en este lugar, a 9 días del mes de Febrero de 1.745 años, siendo testigos: Juan Simón de Omaña, vecino de la villa de Molina-Seca, Pedro Martínez, vecino de este lugar, Simón Morán, vecino del de Onamio. Y los otorgantes a quienes yo, Escribano, doy fe y conozco, no lo firmaron porque dijeron no saber y, a su ruego, lo hizo uno de los testigos.

Ante mí,

Jerónimo Courel Álvarez

Bibliografía:

Mata, Juan de la, *Arte de Repostería*, 1.747
Alonso González, J.M, *Oficios de León*.
La Crónica, 16 .Año, 1.995

Fuentes Documentales:

Archivo Histórico Provincial de León
Sección de Protocolos Notariales.

Cajas, 2.263, 2.266, 2.288, 2.292, 2.297, 2.389, 2.390, 2.392, 2.401, 2.403, 2.490,
2.537, 2.563, 2.701, 2.707