

En el refectorio: la alimentación en el mundo monástico de la Galicia medieval¹

JOSÉ MIGUEL ANDRADE CERNADAS

Universidade de Santiago de Compostela

RESUMEN

A partir de diez temas o líneas de investigación se intenta ofrecer una imagen de lo que pudo haber sido la alimentación en los monasterios de la Galicia medieval. Una alimentación que oscilaba entre el marco teórico de una regla y de una ética dietética y la realidad de unos monasterios ricos y con poderes señoriales.

Palabras Clave: Reglas monásticas, pan, foros, refectorio.

ABSTRACT

Following ten different topics or research lines, this paper attempts to provide an idea of what the eating habits may have been like in medieval Galician monasteries. This diet wavered between a theoretical framework based on a single rule and dietetic ethics, and the reality of wealthy and powerful abbeys.

Keywords: Monastic rules, bread, foros, refectory.

Desde hace casi cuatro décadas es mucho lo escrito sobre los monasterios medievales gallegos. Más recientemente, y este volumen es una buena prueba de ello, la historia de alimentación ha ido abriéndose camino entre las nuevas tendencias historiográficas. El presente trabajo pretende ser una aportación que una ambas realidades.

Para ello, y a modo de primera aproximación al tema, pretendemos enfocar este estudio a partir del análisis de diez cuestiones que van desde el marco normativo y dietético

1 Agradezco a Xaime Varela por haber leído críticamente el borrador original. Sus aportaciones han contribuido, sin duda, a paliar las deficiencias del mismo.

por el que, teóricamente, se regían los monasterios, hasta la exploración de realidades más concretas.

1. REGLAS Y TEXTOS MONÁSTICOS: IDEAL ASCÉTICO, EXCEPCIONES Y LÍMITES

Las reglas monásticas suministran nuestra primera información sobre los usos y costumbres alimentarias de los monasterios. Hasta la segunda mitad del siglo XI, cuando comienzan a aparecer los primeros síntomas de adhesión al modelo benedictino, en el monacato gallego no existía una norma que pudiera considerarse hegemónica en ningún monasterio. Por ello debemos considerar lo que, a propósito de la alimentación, dicen, entre otras, las reglas de Benito de Nursia, la de Isidoro de Sevilla y, por último, la de Fructuoso ya que eran especialmente bien conocidas por los monjes del Noroeste durante la Alta Edad Media.

Son tres códigos compuestos en lugares y momentos distintos. La Italia central del segundo cuarto del siglo VI, la Bética de principios del VII y, por último, la *Gallaecia* de mediados del VII. Sin embargo, comparten un mismo ideal alimentario básico para sus respectivos monjes (Riera 1999, 1306-1310). Una alimentación que, en palabras de Linage, podría definirse como de “escueta dieta de salubridad mediterránea” (Linage, 2007, 159) Alrededor del binomio central pan-vino, los monjes comerían hortalizas y legumbres cocidas, además de fruta y alguna verdura.

Otra tendencia común es la de evitar el consumo de carne, especialmente, la de cuadrúpedos, tal y como señala la norma benedictina. La carne, al contrario de lo que ocurría para los aristócratas, era considerado como el peor de los alimentos, toda vez que se creía que vigorizaba en exceso al monje y lo predisponía para la lujuria.

El calendario litúrgico condicionaba, aún más, la dieta monástica. La existencia de un alto número de días de ayuno que, al menos en teoría, eran más estrictamente observados en las comunidades cenobíticas que en el resto de la sociedad, imponía una nueva realidad: la de aligerar un poco más la dieta habitual (Riera, 2000, 142) y la imposición de lácteos, huevos y, especialmente, el pescado como alternativa “fría” al escaso pero, supuestamente pernicioso, consumo de carne.

Este marco alimentario no era permanente, ni universal. De vez en cuando, y siempre a discreción del abad, la comunidad podía gozar de alguna comida extraordinaria. El calendario laboral, el clima, o alguna festividad, podían ser la causa de esta excepción. Además, no todos los habitantes del monasterio habían de comer lo mismo. Todas las reglas hacen consideraciones especiales al referirse a la alimentación de los enfermos, los niños y los ancianos. Éstos dispondrían de unas comidas un poco más enjundiosas y con una mayor presencia de carne. Igualmente distinta era la comida dada a los huéspedes y peregrinos que, de paso, se acogían a la hospitalidad monástica. Sin embargo, el hecho de que los transeúntes no tuvieran apenas contacto con la comunidad,

no complicaba, ni entorpecía, el desarrollo del clásico régimen de comidas del refectorio claustral.

Sin embargo y pese a tratarse del marco normativo sobre el que debería desarrollarse la vida claustral y los hábitos alimentarios en particular, las reglas monásticas no fueron seguidas al pie de la letra (Boulc'h, 1997, 290-292). En primer lugar porque, como ya apuntábamos, hasta la segunda mitad del siglo XI no comienzan los monasterios gallegos a regirse por una norma concreta y única (Andrade 2005). En segundo porque muchas de las reglas, por ejemplo la de Fructuoso, son difícilmente aplicables en su literalidad. Hay que valorar, también, la relectura que, desde la época carolingia se le viene dando a la regla benedictina (Riera, 2007, 155-161). Por último es clave la deriva señorializante de la mayor parte de los cenobios, tendencia que va alejándolos de su ideal ascético alimentario, tal y como veremos posteriormente.

De todos modos, en lo esencial, parece que la dieta monástica se ceñía a los principios básicos que hemos señalado. Dos documentos samonenses del siglo XII, cuando el monasterio estaba ya plenamente inserto en el benedictinismo, lo confirman. Se trata de textos casi contemporáneos ya que uno data de 1166 y el otro de 1167. El primero de ellos (Lucas, 1985, 187) recoge un acuerdo suscrito entre el abad de Samos y el capellán de Santiago de Barbadelo, institución que estaba bajo la autoridad de la abadía de San Julián. Una de las obligaciones que adquiere el titular de Barbadelo es agasajar al abad con una comida el día de San Facundo, uno de los santos titulares de Samos. Se especifica que dicho "prandium" habría de ser espléndido y muy bien preparado y que tendría que consistir en pan de trigo, buen vino, dos platos de pescado con salsa, hortalizas con anguilas, habas y otras legumbres y, finalmente, unas regueifas, de las que se hablará más adelante (Andrade, 2005, 44-45). Nótese que, pese a la variedad de los alimentos, la carne está totalmente ausente de esta refección. Se menciona más adelante pero para referirse sólo a los enfermos.

Algo semejante nos encontramos con ocasión del acuerdo al que llegan el abad samonense, Don Sancho, y su propia comunidad, a propósito de la distribución de rentas entre ambas partes, en 1167. Este acuerdo se realizó a instancias del obispo lucense Don Juan, otrora abad de Samos (Lucas, 1985, 150-151). El abad se comprometía a dar a su comunidad, que tendría entonces unos cuarenta monjes, 24 modios de habas y la mitad de todo el vino y nueces. Para el pan entrega cien modios de trigo y cincuenta de centeno, si bien se indica que estos últimos puedan servir para cambiarlos por trigo. Del resto de los alimentos, los que en el documento se agrupan bajo el nombre genérico de "meta", se indica que han de recibir lo suficiente, como se venía haciendo desde antiguo.

A diferencia del documento anterior aquí no se menciona el pescado. La única carne que se menciona en el documento son los diez cerdos cuya grasa debería servir para cocinar, "decen quoque porco saginem quoquine" (*ibidem*, 151).

Ambos ejemplos sirven para ver que, al menos en los siglos XII y, seguramente, en parte del XIII, en algunos monasterios la dieta se movía dentro de los parámetros canónicos de los orígenes normativos cenobíticos.

2. COMER COMO UN MONJE

Acabamos de ver cómo las reglas monásticas no pueden entenderse como una fotografía real de la situación alimentaria, pese a que siguieron siendo el marco permanente de la ética dietética de los monjes.

Esto no impedía que, para una importante parte de la sociedad, la alimentación dispensada en los monasterios fuera algo envidiado y deseado. Aunque escasa de carne, alimento estelar en el imaginario alimentario medieval, era rica en el mejor de los panes y, seguramente, mucho más variada que la dieta de la gente común. Por último los monjes, rentistas y señores de tierras y hombres, tenían su dieta asegurada, algo a lo que la inmensa mayoría de la población no podía aspirar.

Por estas razones y por el propio enriquecimiento posterior de la dieta monástica, ésta acabó por convertirse en una seña de identidad del poder y del status monástico. Entre los siglos X y XIII fue frecuente que hubiera personas que, por razones de edad, enfermedad, o simple voluntad, decidieran retirarse a un monasterio para pasar el resto de su vida. Una de las peticiones que podemos encontrar en los documentos que testimonian su solicitud de *hospitalitas* monástica, es la de recibir los mismos alimentos que los integrantes de la comunidad. En 1243 Domingo Pérez entrega la mitad de su heredad a Toxosoutos, a cambio de que la comunidad lo atienda a él y a su hijo mientras que sea pequeño. Su petición se concreta al decir que “*faciatis a mihi in vita mea de vestire et de comer quomodo ad uno confesso*” (Pérez Rodríguez, 2004, 376)

Este tipo de peticiones pueden encontrarse, incluso, en algunas donaciones. Es el caso de Sancha Fernández que, en una donación a favor de San Pedro de Rocas, datada en 1214, solicita de los monjes que “*dent mihi ad induendum in unoquoque anno XX solidos et comedendum sicut unum ex monachis*” (Duro Peña, 1972, 13) Pocos años después, en 1257, María Pérez firma un convenio con Sobrado, a favor de una de las granjas que posee este monasterio cisterciense, concretamente la de Carballotorto. Entre las abundantes y variadas contrapartidas alimentarias que recibirá la donante, leemos lo siguiente: “E en auvento e en cuaresma deve ela a aver pixotas e sardinas assi como comer cada un frade de Carvalio Torto” (Pallares, 1979, 307). O el ejemplo del sacerdote Juan Muñoz quien, en 1275, hace una donación a Oseira. Una de las contrapartidas solicitadas por el donante era que “*debeo habere porcionem in monasterio sicut unus monachus tempore vite mee*” (Romaní, 1989, 1041). Como se ve, en ambos casos, se busca recibir el mismo trato que el de los monjes, de donde se deduce que su dieta se consideraba prestigiosa y de calidad.

Los propios integrantes de las comunidades monásticas parecen haberle dado gran importancia a sus regímenes y a sus despensas. Es como si las consideraran parte consustancial a su dignidad. En este sentido me parecen muy interesantes dos de los milagros atribuidos a San Rosendo por su hagiógrafo Ordoño de Celanova (Díaz y Díaz, 1990, 160-165). Se tratan, además, de los primeros de la narración lo que, ya de por sí, puede considerarse un dato clarificador.

En el primero de ellos, el hagiógrafo nos sitúa en tiempos de Alfonso VI, en un momento en el que abad legítimo de Celanova había tenido que huir del monasterio y, en su lugar, la infanta Elvira había impuesto a un laico que, según la narración, deturpaba la esencia de la vida monástica, sometiendo a los monjes de Celanova de diversos modos. El momento culminante se produce cuando se decide la expulsión de los miembros de la comunidad de sus espacios habituales. Pero, la gota que parece haber colmado la paciencia de los monjes se produjo cuando vieron que “en la cena el abad les reducía las raciones acostumbradas” (Díaz y Díaz, 1990, 163). Es el momento en que los integrantes de la comunidad, completamente afligidos, impetraron la ayuda justiciera de San Rosendo que actuó de modo inmediato, provocando la muerte del falso abad.

El milagro narrado a continuación está protagonizado por un caballero. Ha tenido que quedarse en Celanova por haber enfermado. Pese a que los monjes lo tratan con esmero, un día solicita del cillerero unos alimentos definidos como “superflua” por el original latino. La despensa monástica no tiene esas gollerías, como las traduce el recordado profesor Díaz, lo que provoca la ira del caprichoso caballero. Éste, con la ayuda de un negro, rompe las puertas de la despensa. Como en la ocasión anterior los monjes, encabezados por el cillerero, corren a la tumba del santo fundador para solicitar su ayuda que, nuevamente, no se hace esperar: el malvado caballero enmudece y, al día siguiente, fallece.

Detrás de los condicionantes tópicos propios de la literatura hagiográfica, al margen del deseo de presentar a San Rosendo como un contundente defensor de su monasterio y de sus monjes, estos dos relatos ponen de manifiesto varias cuestiones que atañen al campo de lo alimentario. En primer lugar, queda clara la importancia que la comunidad da a los abusos cometidos contra su régimen de comidas o contra sus reservas alimentarias. Al mismo tiempo, el segundo de los milagros, establece una sutil diferencia entre el código alimentario del caballero y el de los monjes. Lo superficial, lo fútil, frente a la sobriedad propia de los cenobitas.

3. REFECTORIO Y AJUAR

El refectorio es un elemento imprescindible en cualquier monasterio. En el plano ideal de un cenobio iba adosado al ala sur del claustro. Junto a la iglesia y, en su caso, la sala capitular, el refectorio es uno de los espacios monásticos en donde la vida en comunidad alcanza sus cotas máximas. La refección colectiva, además, va a ir cargándose de ritualidad, llegando a convertirse en una ceremonia paralitúrgica (Riera, 2000, 154-155). Es por ello que hay que suponer que la arquitectura de este ámbito no sería algo dejado al azar, ni víctima del descuido. Lamentablemente apenas tenemos restos de los refectorios de los monasterios gallegos, derruidos, como la mayoría de las fábricas medievales, en época barroca.

Estamos un poco mejor informados de la vajilla y otros enseres empleados en los refectorios. De hecho, el 20% del léxico relativo al ajuar doméstico de los documentos

gallegos altomedievales pertenece al campo semántico del “servitium mense” (Varela, 2005,140) Son especialmente interesantes los documentos que hemos dado en llamar donaciones fundacionales (Andrade, 1995). Son relativamente frecuentes en los siglos X y XI, momento culminante de las fundaciones monásticas por parte de la aristocracia gallega. Entre las propiedades y bienes donados, suele incluirse un apartado dedicado, precisamente, al “servitio de mensa”. Hay que advertir que estas listas de objetos no representan la totalidad de los enseres del refectorio, sino que sólo recoge aquellos que, por su calidad y valor intrínseco, merecen ser mencionados en un documento en el que ha de quedar constancia de la magnanimidad del donante. De todos modos, nos sirve para conocer una parte de los tipos de objetos empleados.

De los varios casos que podríamos emplear para este particular, quizá dos de los más conocidos e interesantes son las donaciones efectuadas por Ilduara (Pallares, 1998, 96-100) y su hijo Rosendo a favor de Celanova. Sin entrar en un detalle pormenorizado de todos los bienes documentados (Varela, 2003, 209-269), podemos agruparlos según la función que desempeñarían en la mesa.

Quizá los más numerosos son los objetos que sirven para contener líquidos y para beber. Se mencionan jarras y redomas, además de vasos confeccionados en bronce, cobre o vidrio. Parece lógico deducir que la superioridad numérica de estos objetos está relacionada con la importancia del vino en la dieta monástica.

Otro grupo lo componen las menciones a objetos que sirven para disponer los alimentos sobre la mesa: cuencos, bandejas, platos grandes. Hay que suponer que cada monje tomaría de estas fuentes su porción particular.

Los cucharones que aparecen mencionados serían empleados para servirse. También están documentadas las cucharas. Aunque una parte de los alimentos se comían con las manos, es evidente que para los potajes y caldos, tan característicos de la dieta monástica, la cuchara era necesaria.

Precisamente por el hecho de comer con las manos, otro grupo de enseres lo constituyen los que sirven para su lavado y secado. Desde las hidrias que contenían el agua, a los aguamaniles y, por último, las servilletas, quizá de fieltro, lana o lino. Con respecto a estas últimas, puede ser interesante decir que, sumando las donadas por Ilduara y Rosendo, Celanova disponía en sus orígenes de, por lo menos, treinta servilletas. También están documentados los manteles.

Una última categoría sería la de los objetos que nos remiten al campo de la condimentación. Así, por ejemplo, se mencionan salseros y saleros. Es incluso posible que haya una mención a un especiero. La “navicella” o “iravicella” donada por Rosendo sería un recipiente en forma de nave, alargada. El hecho de estar forrada de un tejido excepcional, lo que viene marcado por el añadido de “bizath”, nos llevaría a pensar en un recipiente lujoso (Varela, 2003, 324). Creo que esto descartaría que se tratase de un salero o salsero, que son otras alternativas manejadas por Xaime Varela (*op. cit.* 232-233) pareciendo más propio que fuera un especiero, revestido con el mismo lujo de su contenido. Estas últimas referencias nos llevarían a considerar que, en algunos monasterios y, al menos, entre los

siglos X al XI, la comida de los monasterios pudo elaborarse de modo más refinado y esmerado del que, en principio, cabría esperar.

Antes se hacía referencia al carácter excepcional de muchos de estos enseres de mesa. Insistiendo en su excepcionalidad, no quisiera acabar este apartado sin volver a referirme a ello. San Rosendo, en el documento del año 942, arranca este apartado haciendo donación de un servicio de mesa íntegramente elaborado en plata. Entre otros objetos de mesa donados podemos encontrarnos también con piezas talladas en cristal de roca, cuencos con imágenes u objetos etiquetados como iraquíes, como las nueve “arrodomas aeyraclis” donadas, una vez más, por San Rosendo a Celanova. No significa, necesariamente, que dichos objetos hubieran sido confeccionados en Iraq, sino que ese nombre se había convertido en una especie de sinónimo de objeto elaborado según cánones orientales o, sencillamente, lujoso (Varela, 2003, 399-400).

4. GENTES DE COCINA

No puede haber refectorio sin cocina. En fecha tan temprana como el año 854, nos encontramos, en Galicia, con una de las primeras cocinas documentadas en toda la Península (Varela, 2003, 241). Pertenecía a San Román de Mao, uno de los templos que conformaban la primitiva red eclesiástica dependiente de Samos (Lucas, 1986, 239). Ésta y muchas de estas primeras cocinas, en especial aquellas que pertenecían a monasterios o entidades poco importantes, parecen haber sido edificaciones independientes, separadas del resto de las construcciones (Varela, 2008, 231-232). En los monasterios más grandes y con edificios más sólidamente contruidos hay que pensar, por el contrario, en una cocina que estuviera pegada al refectorio, aunque no hay que descartar que también fuese una construcción independiente.

Con respecto a los cocineros, o personas encargadas de la cocina hay que decir que, en algunos de los monasterios fundados por la aristocracia gallega en el siglo X, el encargo de una parte de estas tareas corría a cargo de gentes de condición servil. Es el caso de Celanova. San Rosendo también dotó a su gran obra monástica con una serie de esclavos domésticos. Son conocidos con el nombre colectivo de “pistoribus”, es decir panaderos o reposteros (Andrade, 1995, 222-225). De algunos de ellos se especifica que realizan funciones en la cocina. Se habla de un “coquinarius” que, curiosamente, desempeña, a la vez, la función de “carcerarius” y de diversas “mulieres de quoquina”. No es, con todo, una situación excepcional. Otras instituciones monásticas y religiosas gallegas y portuguesas disponen, en esta misma época, de algún “serbithial da cozina”. Ocurre lo mismo con la aristocracia. En un inventario de bienes del Tumbo de Samos, datado en el año 990, sabemos que un conde había donado una villa a Traserigo, “suo servicial de cozina” (Lucas, 1986, 110; Varela, 2008, 232). Algo semejante parece haber ocurrido en parte del mundo árabe en esa misma época. Esa conclusión se obtiene del análisis de los nombres de algunos cocineros que delatan su condición de esclavos o de libertos (Marín, 2005, 34).

Con el tiempo, y tal como ocurre con la sociedad en su conjunto, los esclavos o ser-viciales domésticos van perdiendo su lugar en las cocinas monásticas. Además, la bene-dictinización del monacato gallego y la llegada del Císter, van a ir dejando estas funciones en las manos de los propios monjes. Pero como quiera que la regla benedictina no prevé que haya un cocinero permanente, salvo para la mesa del abad, sino que toda la comu-nidad cocine siguiendo unos turnos, no es fácil documentar esta función (Linage, 2007, 53). Sin embargo, en ocasiones, salen al paso en la documentación monjes que cumplen diversas funciones coquinarias. Algunas veces, y pese a lo dicho anteriormente, incluso quienes figuran como cocineros propiamente dichos. Con más frecuencia podemos en-contrarnos con los cillereros, encargados de la intendencia y despensa y, en algunos casos, a los monjes responsables específicamente del horno, como el “fornarius” que aparece en un documento de Rocas del siglo XII (Duro, 1972, 139).

A partir del siglo XIII la organización interna de los monasterios experimenta un cambio. La división de rentas entre abad y comunidad es uno de los motores de esas novedades. Sobre todo en los monasterios benedictinos aparecen las *ovenças*, unidades administrativas internas de base territorial o funcional. Una de estas obediencias es la de la cocina. No aparece en todos los monasterios, ni puede decirse que sea de las más im-portantes, lo que implica que las funciones coquinarias siguen estando desdibujadas en el panorama monástico bajomedieval. Encontramos obediencias de cocina en, por lo menos, cuatro monasterios benedictinos: San Estebo de Ribas de Sil, San Clodio do Ribeiro, San Pedro de Rocas y Celanova (Andrade, 2005, 38-39)

De todos modos, son muy pocos los documentos en que aparecen monjes cocineros o responsables de una obediencia de cocina. Por ejemplo, en los más de 900 documentos celanovenses de los siglo XIV y XV, sólo en cinco ocasiones documentamos la presencia de cocineros u obedienciales de cocina (Vaquero, 2004). Esto nos lleva a pensar que, a fi-nales de la Edad Media, las funciones de cocina volvieron a estar en manos laicas. Es, por ejemplo, la hipótesis que maneja Mariño para el caso particular de Meira (Mariño, 1983, 129). En un foro del siglo XIV de Ribas de Sil se menciona a un Martin Anes *forneyro* do moesteiro de Santo Estevo. Ya no se trata, como ocurría anteriormente con el hornero de Rocas del XII, de un monje sino de un laico, que además figura en el documento acom-pañado de su mujer (Duro, 1977, 288). Otra posibilidad es que, aún siendo una función desempeñada por miembros de la comunidad monástica, éstos tengan tan poca relevancia que ni siquiera merecieran figurar como testigos o confirmantes en la abundante docu-mentación de los dos últimos siglos medievales. Teniendo en cuenta la importancia que las comunidades monásticas daban a todo lo relacionado con la comida, no parece ésta una hipótesis muy sólida.

5. LA MAGIA DEL PLAN BLANCO. OTROS PANES

Parece evidente que la dieta básica del hombre medieval era la compuesta por el binomio pan-vino. No voy a referirme al vino porque, claramente, merece y necesita un

tratamiento diferenciado. Voy a limitarme, en consecuencia, al pan que se comía en los monasterios.

Si nos atenemos a los contratos agrícolas, en especial a los foros, parece obvio que el cereal más cultivado en la mayor parte de los territorios de la Galicia medieval, era el centeno. La producción foral de Rocas, San Estebo, Ramirás, San Clodio, Pombeiro u Oseira lo confirman. Un caso especialmente llamativo es el del monasterio femenino de Ramirás. Las referencias documentales al centeno son el triple que las de cualquier otro cereal (Lucas, 1988, 149).

El trigo iría en un segundo lugar y no siempre. Las condiciones climáticas y del suelo en la mayoría de Galicia no favorecen, en demasía, el cultivo de trigo. Otros cereales panificables cultivados eran la cebada, la avena, el mijo, etc.

Teniendo en cuenta esta realidad, todo conduce a pensar que el pan mayoritario en las mesas de la Galicia del medioevo era de centeno, muy frecuentemente de mezcla de los diversos cereales disponibles, muy raramente sólo de trigo. Y es que, tal y como ha quedado grabado en la memoria de muchos de nuestros abuelos, el pan blanco fue, durante siglos, una suerte de lujo (Castro, 2001, 49) de dulce, de objeto con un valor casi medicinal. De hecho, durante una época, los monasterios cistercienses sólo permitían el consumo de pan blanco en la enfermería y durante la época en la que se le practicaba la sangría a los monjes (Linage, 2007, 170).

De todos modos, da la impresión de que el pan blanco estaba muy presente en las mesas de nuestros refectorios. Volvamos a considerar el documento de Samos en el que abad y comunidad llegaban a un acuerdo para el reparto de rentas (Lucas, 1985, 150-151). El abad se comprometía a dar a su monjes el doble de trigo que de centeno, pero especificaba que el centeno podría servir para cambiarlo por trigo. O lo que es lo mismo, se espera que el pan mayoritariamente consumido por la comunidad sea de trigo.

Podrían ponerse muchos más ejemplos. Las comidas debidas al señor monástico incluían siempre pan de trigo. El “prandium” que el prior de Barbadelo debía dar en honor del abad samonense, es un ejemplo que ya hemos visto previamente (Lucas, 1985, 187). Pero los oficiales o representantes de los señores monásticos, solían ser agasajados con este mismo tipo de pan. Así, por ejemplo, los foreros de San Estebo en el siglo XV estaban obligados a llamar al mayordomo para pedir vendimia o malladura, con un maravedí de pan blanco (Duro, 1977, 205).

Más adelante hablaremos de los dulces que muchos foreros debían a sus señores. Entre estos podemos incluir el pan blanco. En efecto, en este capítulo de las “derechuras” en forma de platos preparados, junto a regueifas y filloas, las peticiones de pan de trigo, son abundantísimas. Un foro de Ramirás del año 1333 obliga al aforado a entregar un maravedí de pan blanco por Navidad (Lucas, 1988, 295). Entre las derechuras debidas a Rocas nos encontramos con panes de trigo de un denario (Duro, 1973, 96) Los panes blancos son la derechura más demandada por los monjes de San Clodio (Lucas, 1996, 183). Y así podríamos seguir acumulando ejemplos.

Hay un último elemento que, como ocurría con el vino y el propio pescado, realzaba el prestigio y la importancia del trigo. Era necesario para la elaboración del pan eucarístico. Es evidente que esta razón no es determinante para el tema que nos ocupa, pero se trae a colación porque en una donación a Caaveiro, datada en 1094, es el argumento manejado por la donante para justificar su acción. En efecto, Bermuda Pérez dona un agra en Bezoucos “ut semper annuatim habeant inde triticum ad faciendum hostias ad consecrandum Corpus Domini, quantum habundet semper in monasterium” (Pablos, 1996, 359).

Comer pan blanco no contravenía ninguna prescripción ética. Era, a la vez, un signo de la dignidad del monje que, como veíamos, era una idea a veces asociada a su régimen de comidas, y del propio poder económico de sus cenobios, en una tierra pobre en trigo. La magia visual y simbólica de la hogaza de pan blanco era, seguramente, una de las principales señas de identidad de los viejos refectorios de Galicia y de los señores monjes, como empiezan a ser identificados en muchos documentos desde el XII, que se sientan a sus mesas.

6. EL PELIGRO DE LA CARNE

Una de las características comunes a todos los ideales alimentarios monásticos era el rechazo al consumo de carne. La carne que, desde época muy temprana, se relacionó con la aristocracia guerrera, se convirtió, por contraposición, en el alimento más alejado de la dieta ideal del monje (Montanari, 1993, 33). Tenemos un buen ejemplo en Pedro el Venerable, abad de Cluny, quien mantuvo duras polémicas con San Bernardo por sus distintos modos de entender la vida monástica (Bredero, 1985). Entre los motivos de discusión no faltaron, por cierto, los distintos usos alimentarios de cluniacenses y cistercienses.

Pues bien, pese a la acusación bernardina sobre la cocina excesivamente refinada de los monjes negros, veamos el lamento y la queja del abad de Cluny en una carta fechada en 1144. Dice así:

“Se me ha dicho, y tengo que repetirlo con profundo dolor, que ya no hay entre nosotros y los seglares ninguna diferencia en el consumo de la carne, o si queréis que exprese mi pensamiento con más energía, entre los monjes y los bufones, alimentándose de ella todo el año menos los viernes (...). Como buitres o milanos acuden allí donde olfatean el humo de la cocina, doquier el olor de la carne llama la atención de su olfato. Las habas, el queso, los huevos, incluso el pescado, nada más valen que para dar náuseas, sólo las marmitas de los egipcios tienen sabor... Pero mucho más. Hoy un monje sólo se puede satisfacer con carne de corzo, de ciervo, de jabalí, de oso salvaje...” (Linage, 2007, 79).

El Venerable contrapone lo que sería una serie de alimentos canónicos en los refectorios monásticos –habas, queso...– con la carne y, más aún, como colofón que

suponemos considera especialmente negativo, de carne de caza, incluso de aquella más infrecuente y relacionada con los hábitos nobiliarios más alejados del canon católico y con ecos paganizantes, como sucede con el oso (Pastoreau, 2008). Es decir, comprobamos cómo el rechazo al consumo de carne, convive con la constatación de su presencia en los refectorios.

Esta dualidad alrededor de la carne continuó durante la mayor parte de la Edad Media. Sin embargo, y aunque las prescripciones morales y dietéticas siguieron siendo las mismas, se observa una mayor presencia de la carne en las dietas monásticas en la Baja Edad Media. Se trata, por un lado, de un reflejo de lo que ocurre en el conjunto de las sociedades bajomedievales, caracterizadas por un importante incremento del consumo de carne que tiene muchas claves explicativas. Por otra parte quizá estamos también ante una mayor relajación en las costumbres de las comunidades monásticas, al menos en lo tocante a sus dietas.

Otro elemento que ha de ser tenido en cuenta es la importante cabaña ganadera que tenían muchos de los monasterios gallegos. Todos cuentan con sus rebaños, sin embargo, algunos destacan por su especial dedicación ganadera. Es el caso de varias casas cistercienses. Quizá de modo especialmente destacado Sobrado y Meira. Por ejemplo Sobrado entrega, en el año 1239, su granja de Genestoso a Monfero. Por el documento de donación conocemos la cabaña ganadera de esta granja que, conviene recordarlo, no era ni la única ni la más importante de la red sobradense (Pallares, 1979). Dicha granja poseía 28 bueyes, 30 vacas, 26 becerros, 36 cabras, 9 machos cabríos, 23 cabalgaduras y 600 ovejas (Portela, 1981, 97). Meira, por su parte, tuvo desde sus orígenes un gran interés en la ganadería. Su opción por la aparcería pecuaria o la exigencia, a partir del siglo XIV, del diezmo de las crías de ganado a sus foreros, son algunos indicios de esta opción pecuaria (Mariño, 1983, 307-310).

También encontramos una especial preocupación ganadera en monasterios no cistercienses. Uno de los ejemplos más interesantes lo constituye San Xusto de Toxosoutos (Pérez Rodríguez, 2002). La ganadería parece haber sido el principal capítulo económico del cenobio (*ibidem*, 58) lo que entendemos que lo convierte en un caso excepcional en el conjunto monástico de la Galicia medieval. Cuantitativamente, la ganadería ovina es la que, como sucede en la mayoría de los casos, ocupa el primer lugar. Sin embargo, es muy destacada la especialización de Toxosoutos en ganado vacuno y caballo. En el primer caso podría explicarse por su relación con el mercado compostelano. No hay que olvidar que los estudios zooarqueológicos revelan que la mayor parte de los restos de bóvidos aparece en registros urbanos (Audoin-Rouzeau, 2002, 91). En el segundo se debe, sin duda, a la fuerte imbricación de Toxosoutos con la mediana nobleza (Pérez Rodríguez, 58-59).

El caso recién citado nos lleva a ser muy cautos a la hora de establecer una relación directa entre los intereses ganaderos de los monasterios y la presencia de carne en la dieta de los monjes. El valor del ganado vacuno para las faenas agrícolas, el papel hasta simbólico del caballo para la milicia, la multiplicidad de usos que representa la cabaña ovina en estos tiempos, son algunos de los obvios argumentos que cualquiera podría esgrimir. Sin

embargo, como antes apuntábamos, este despegue ganadero es un signo de los tiempos y los monasterios, por mucho que su proyecto central consistiera en vivir al margen de la sociedad, vivían en ellos y eran, también, criaturas de los mismos.

Una de las formas de seguir este aumento en el consumo de carne en los monasterios, es el estudio de los foros. Dentro del apartado de lo que se puede denominar, propiamente, renta foral o *pro directuris* (Ríos, 1993), los monasterios que eran propietarios y señores de la tierra, exigían la entrega de unas monedas o bienes en días especialmente significativos. Entre estos bienes nos encontramos, como más adelante se podrá comprobar, con una gama variada de productos. Los cárnicos no son los más numerosos, aunque su porcentaje es importante y en crecimiento a medida que avanzamos en el tiempo.

Hecha una revisión de la documentación foral del siglo XIV de tres monasterios (Celanova, San Estebo y Samos) comprobamos que en el 35% se exige alguna entrega de carne. La mayoría, casi la mitad, son tocinos. Es muy frecuente, por ejemplo en el caso de Celanova, que la petición del tocino, vaya acompañada del añadido *con seu pan et con seu vino* (Vaquero, 2004, 175-176). A continuación nos encontramos con las gallinas y los capones. De cada una de estas volátiles casi siempre se entrega un par. A continuación vendrían carneros o cabritos. Por último estaría la entrega de cerdos o cerdas (*porcallas*) cebados.

El porcentaje se mantiene más o menos igual en los casos que hemos analizado para el siglo XV. En los 32 foros de San Estebo que hemos revisado el porcentaje es del 37,5 % mientras que en los 172 documentos celanovenses roza el 35%. En el primer caso hay un claro equilibrio entre las exigencias de *porcallas* y de carneros. En el segundo, nuevamente, la inmensa mayoría de los foros con alguna petición de carne la constituyen los tocinos con su respectivo pan y su vino. De manera residual en Celanova nos encontramos con algunas peticiones de cerdos enteros, gallinas o carneros. Como casos singulares tenemos uno en que el forero ha de entregar “una pierna de vaca” (Vaquero, 2004, 321-323) y en otro un par de “boos coellos” (*Ibidem*, 772-773).

Aunque merecería un estudio más pormenorizado, es posible que el porcentaje de rentas forales cárnicas fuese considerablemente más bajo en el monacato femenino. Es lo que trasluce la documentación del único gran cenobio de mujeres que hemos analizado en este trabajo: San Pedro de Ramirás (Lucas, 1988). Revisando la amplia colección foral de este monasterio se observa que sólo en el 7% de los foros aparece algún tipo de carne entre las rentas exigidas.

Sin embargo, hay alguna excepción llamativa. La abadesa del modesto monasterio de Sobrado de Trives había de recibir de los moradores de Chao de Casteligo un *jantar*, que consistiera en dos carneros, tres cabritos y cinco gallinas, además del pan correspondiente. Si esa comida fuese en invierno, los dos carneros se sustituían por un cerdo (Duro, 1967, 73).

¿Eran los monjes quienes consumían todas estas rentas cárnicas? No, a buen seguro. Una parte de esa carne serviría para alimentar a los jornaleros o asalariados que trabajaban las tierras del monasterio. Otra, posiblemente, para atender a los huéspedes. Pero

parece obvio suponer que otra parte iría a parar a los platos de nuestros monjes. De modo especial a enfermos, ancianos y niños, pero también al conjunto de la comunidad, aunque sólo fuese como condimento y enriquecimiento de una dieta básicamente vegetal.

7. PESCADO CUARESIMAL

Aunque, como acabamos de ver, la carne no estuvo totalmente ausente de las mesas de los monjes, el pescado se presentaba como la gran alternativa proteínica ante el rechazo a ésta. Además, la abundancia de fechas de ayuno en el calendario litúrgico ayuda a explicar la fuerte presencia de pescado en la dieta de los cenobitas. Hay aún otro factor importante para valorar del todo la importancia del pescado en la dieta monástica: su prestigio espiritual. Cabe recordar su relación simbólica con el propio Cristo, además de ser un alimento que, según el Nuevo Testamento, fue permitido por Jesús (Boulc'h, 1997, 301).

Los grandes monasterios gallegos, ubicados mayoritariamente lejos del litoral, buscaron, desde sus orígenes, una salida al mar, es decir, estar presentes físicamente en un punto costero. La demanda de sal y de pescado está en el origen de esa querencia. Así, por ejemplo, Samos tiene propiedades en la comarca del Salnés ya en el siglo VIII (López Alsina, 1993, 168-169); Celanova recibe de sus fundadores propiedades en diversos puntos de la costa gallega. Desde el siglo XII, si no antes, Coruxo, en la ría de Vigo, va a convertirse en una de las posesiones celanovenses más preciadas, hasta el punto de convertirse en lugar de refugio cuando los abades atraviesan por momentos difíciles.

La llegada de los cistercienses fortaleció aún más esa relación del monacato con el mar. Oia, fundado antes de su adscripción al Císter, se convirtió en el primer gran monasterio gallego situado en la costa. Además, algunos de los cenobios de monjes blancos ubicaron varias de sus granjas en puntos costeros. Es el caso de la propia Oia, de Armenteira, de Melón y, de modo, muy destacado, de Sobrado (Portela, 1981, 93). Mención aparte merece el caso de Oia, que llegó a tener barcos de pesca propios en el puerto de Baiona (Ferreira, 1988, 131).

Merluzas, congrios y, sobre todo, sardinas, figuran entre los pescados más frecuentes en los platos de los monjes. Hay que recordar que, al igual que ocurría en el conjunto de la sociedad, los monjes consumirían tanto el pescado fresco como, quizá en mayor cantidad, el conservado seco o en salazón (Ferreira, 1988, 353-355).

Algunos monasterios aforaban sus bienes costeros a cambio de rentas en pescado. En el siglo XV San Paio de Antealtares afora al forneiro Pedro Merlín varios lugares cerca de Noia. Aunque, como apunta Lucas, el foro no lo especifica, parece que la finalidad es la creación de un lagar para sardina, ya que la renta a satisfacer es de cien sardinas "arangadas". Algo semejante parece ocurrir con sendos foros firmados con vecinos de Noia, en los que la renta serían cuatro maravedís y otras cien sardinas "arengadas" (Lucas, 2001, 103).

Al margen del pescado de mar, los monasterios, sin excepción, consumían importantes cantidades de peces de río. Todos ellos, y desde épocas tempranas, habían ido instalando caneiros, naseiros y pesquerías en los cauces de los ríos que atravesaban sus tierras. De hecho Elisa Ferreira considera que existe una relación directa entre el desarrollo y organización de la pesca fluvial y la expansión del señorío monástico (Ferreira, 1998, 54). Los monjes, en ocasiones, recurrieron a la explotación directa de los estanques creados en sus tierras. Los cistercienses de Meira, por ejemplo, no aforaron derechos de pesca en dichos estanques hasta mediados del siglo XV (Mariño, 1983, 324). De todos modos, también obtenían abundante pescado a través de los foros. Es, por ejemplo, el caso de Pombeiro. Se conservan hasta diez foros en los que el bien aforado es, precisamente, una pesquera del Sil. Veamos un caso. En 1421, el prior afora a un matrimonio una pesquera en San Xoán de Moura, a cambio de que le tengan en buen estado, paguen la cuarta parte del pescado y, además, “o primeyro peixe que morrer cada anno ena a dita pesqueyra” (Lucas, 1996, 173).

Las especies más citadas son, entre otras, truchas, salmones y anguilas. Mención aparte merecen las lampreas que parecen haber sido tan consumidas como codiciadas. De hecho, a tenor de las listas de precios que conocemos, estaban entre los pescados con un mayor valor de mercado (Andrade, 2005, 617). Su doble condición de alimento no cárnico y costoso, lo convertiría en un manjar especialmente apto para más de una mesa abacial.

8. LA CASTAÑA UBICUA

Hasta la irrupción de los alimentos americanos, y de modo singular de la patata, no es concebible la dieta gallega sin la castaña. La superficie dedicada a los soutos, el interés por mantenerlos y aumentarlos y la inexistencia de especies forestales que, en los últimos siglos, han ido comiéndole terreno al castaño, son algunas de las razones que ayudan a comprender la omnipresencia de este fruto.

María Luz Ríos ha estudiado la importancia de los soutos y de las castañas durante la Edad Media (Ríos, 2001). Algunos monasterios, en especial los situados a lo largo del curso medio del río Miño, fueron muy activos en la difusión y promoción de este cultivo. Por ejemplo, en Pombeiro las rentas-producto del castaño son las segundas en importancia, sólo desbancadas por las procedentes del viñedo.

La mayor parte de estos monasterios exigían de sus foreros la entrega de las castañas ya secas y limpias. Solían entregarse a lo largo de los últimos meses del año y, también, en el Carnaval y Cuaresma (*ibidem*, 484-486). Este último plazo es muy interesante en lo que respecta al tema de la alimentación de los monjes. En el caso particular de San Pedro de Rocas, Ríos ha apuntado que las castañas a entregar en este período, irían a parar, directamente, a las cocinas del monasterio para servir de alimento a la comunidad en época de alimentación cuaresmal y, por ende, más vegetariana de lo habitual (*ibidem*, 486).

Teniendo en cuenta su importancia en la dieta general, las castañas se consumirían en todos los modos posibles: crudas, cocidas, asadas o transformadas en harina.

En muchísima menor cantidad, los monjes también obtenían y consumían nueces y, posiblemente, otros frutos secos, si bien éstos apenas están documentados.

9. LARPEIRADAS FORALES

Al compás de la historia de la alimentación, la historia de la gastronomía también se ha ido haciendo un pequeño hueco dentro del medievalismo. Es ésta una parte de aquella y presenta dificultades específicas que dificultan su desarrollo (Laurieux, 1997, 19-22). La principal dificultad es su casi total dependencia de una única fuente de información: los recetarios o libros de cocina.

Éstos son casi inexistentes en el territorio hispano. De momento sólo se han conservado algunos testimonios en el área catalana, quedando el resto de las sociedades cristianas peninsulares en una total oscuridad informativa. Ni que decir tiene que los recetarios monásticos, que quizá existieron, tampoco han llegado hasta hoy.

Esta falta de las fuentes principales obliga a recurrir a vías indirectas y, por tanto, menos ricas, para aproximarnos a la realidad gastronómica. La vía elegida ha sido el empleo de la documentación foral. En un porcentaje pequeño, pero significativo, la renta foral de los monasterios se resolvía con la entrega de alimentos ya elaborados y no con meras materias primas. Esta fuente, por tanto, podría acercarnos al estudio de algunos platos típicos de la Galicia de entonces, que eran elaborados en las cocinas de los campesinos y que también eran del agrado de los monjes (Andrade, 2005).

Posiblemente el producto más veces mencionado son las *regueifas*. El término es un arabismo que aparece a partir del siglo XII y, exclusivamente, en el Noroeste peninsular (Varela, 2005, 146-148). Se refiere a un tipo especial de pan, posiblemente dulce, quizá en forma de rosca y, en ocasiones, de un singular gran tamaño (*ibidem*, 149). Lo único que sabemos con seguridad es que estaba elaborado a base de trigo, ya que, en muchas ocasiones, las menciones a las *regueifas* aclaran que están hechas con este cereal. Uno de los primeros testimonios de este dulce lo volvemos a encontrar en el *prandium* debido al abad de Samos por el capellán de Barbadelo, cuyo documento data de 1166 (Lucas, 1985, 187). Un año después, en el también conocido acuerdo entre el abad de Samos y su comunidad (*ibidem*, 150-151), se especifica que, a cambio de que el camerario reciba todos los bienes habidos en el Bierzo, el abad ha de obtener cinco “*prandiis et regeiphis*” (*ibidem*, 150).

La entrega de *regueifas* está testimoniada en la documentación foral de un buen número de monasterios, entre otros, en Meira (Portela, 1981, 105), Melón (Ríos, 1993, 145), Ramirás (Lucas, 1988, 34), Oseira (Romaní, 1989, 282, 284), Vilanova de Dozón (Duro, 1968, 52) o Antealtares (Lucas, 2001, 100).

El hecho de que haya sobrevivido el término en el gallego actual relacionado con las bodas, nos permite suponer que, en origen, el término designaba un bollo asociado a fiestas principales. La amplia nómina foral, arriba esbozada, apunta en esa misma dirección.

Las filloas son otro plato bien documentado en esta época. Aparecen en idénticas circunstancias y en las mismas fuentes que las *regueifas*. En un trabajo anterior (Andrade, 2005) apuntábamos que su irrupción documental acontecía en el siglo XIII. Siguiendo una hipótesis de Duro Peña suponemos que la primera referencia de la que, de momento, tenemos noticia, puede estar en un foro de Rocas del año 1229, en el que se le pide al aforado *unum missorium de ovis folioys* (Duro, 1973, 149-150). No volvemos a encontrar, sin embargo, una referencia parecida a esta de una bandeja de huevos en hojas.

Es en la documentación de Oseira en donde, de momento, hemos podido registrar más y mejor la presencia y exigencia monástica de las filloas, con la particularidad de que podemos documentarlas en documentos redactados en latín y ya en gallego. En el primero de los casos son denominadas *laganis*, en el segundo ya como *folloas*. Aunque en el latín clásico, e incluso patristico, *laganum* no puede ser traducido, sin más, como filloa o *crêpe* (Laurieux, 2005, 216-221), lo cierto es que sí hemos podido establecer esta equivalencia a partir del análisis comparativo de los documentos forales escritos en ambas lenguas (Andrade, 2005, 42).

En el caso ursariense, la medida más empleada para las filloas es la sartenada, aunque también se emplea la escudilla. Cada sartenada podría ser el resultado de elaborar el *amoadado* con veinte huevos. Otra curiosidad es que las fechas más frecuentes de entrega de este tipo de manjar, serían las Navidades y el San Martiño. No hemos encontrado, por el momento, ningún ejemplo de entrega de filloas en el Antroido (*ibidem*, 42-43)

Las empanadas, por el contrario, apenas sí aparecen en nuestra documentación. Se trata, como es bien sabido, de un plato que, con algunas variantes, está presente en todas las cocinas regionales de la Edad Media, y lo mismo ocurre con los recetarios que han llegado hasta nosotros. Es indudable que existían en la Galicia de esta época. Se mencionan, por ejemplo, en una de las Cantigas de Santa María y es probable que haya alguna representación de este manjar. Puede ser el caso de la pieza que está engullendo el personaje que representa la gula en el Pórtico de la Gloria compostelano (*ibidem*, 41). Y, sin embargo, como ya se apuntaba, su registro documental es testimonial. De momento sólo hemos podido registrar un caso. Aparece en un documento de Oseira aunque se trata de una venta entre particulares, fechada en 1226. La empanada sirve como medio de roboración de la venta (Romaní, 1989, 272, Varela, 2005, 145). Por tanto, y pese a lo que quizá cabría esperar, no podemos decir nada más de un plato reputado como tan característicamente gallego, en las mesas de los monjes de la Edad Media.

La documentación monástica menciona otros tipos de platos elaborados que, ocasionalmente, los foreros debían entregar en concepto de derechos. Son mucho menos frecuentes que los anteriores y no estamos seguros de su elaboración. Me refiero, entre otros, a las sangaños y a las donegas que podrían ser bizcochos o panes especiales del

estilo de las regueifas (Andrade, 2005,46). Algo semejante podría ocurrir con un plato ya registrado por Isidoro en sus Etimologías: las *placentae* (Lauriou, 2005, 269-271), que aparecen citadas en la documentación de Xubia (Varela, 2005, 145).

En este capítulo de peticiones forales habría que incluir otros productos básicos en la alimentación de la época y también necesarios en los cánones dietéticos de los monjes. Estamos hablando de los lácteos, edulcorantes y grasas para cocinar.

Con respecto a los primeros, los quesos suelen aparecer con bastante frecuencia y desde época antigua. Detrás del genérico “caseos” o sus variantes podrían encontrarse diferentes tipos de quesos. La única denominación específica es la de “caseos cum nata” que Duro había identificado como quesos frescos (Duro, 1972).

Son muy frecuentes los foros en que los monjes demandan de los campesinos la entrega de determinadas cantidades de manteca. El “butiro” podía medirse por almudes, ollas, azumbres o *scalas*. La documentación de Sobrado de Trives nos ofrece un ejemplo de equivalencias entre denominación latina y romance gallego. En un documento de 1246 se exige “unam scalam de butiro” (Duro, 1967, 64). En otro de 1272, redactado en gallego, la petición consiste en “una scaa de manteyga” (*ibidem*, 69).

Entre los edulcorantes, y teniendo en cuenta la tardía recepción de la caña de azúcar, nos encontramos con la miel. Podemos documentarla en casi todos los monasterios estudiados pero sólo en contadas ocasiones.

Para cocinar, y como apuntábamos al hablar de la carne, empleaban, mayoritariamente grasas animales. De todos modos, en algunas zonas de Galicia, se cultivaba entonces el olivo. Es el caso, por ejemplo, de algunas de las tierras poseídas por San Esteban de Ribas de Sil (Duro, 1977). Es de suponer que el aceite de oliva sería empleado, al menos en este refectorio. De todos modos, las huellas que ha dejado su consumo son casi imperceptibles en la documentación.

10. COMER EN RECUERDO DE LOS DIFUNTOS

Las pitanzas fúnebres fueron una tradición con sólida raigambre en Galicia. En la documentación medieval están muy bien documentadas y es bastante frecuente que los destinatarios de esa comida, en honor o recuerdo de un difunto, fueron los monjes.

Esta costumbre fue prohibida en varias ocasiones por las ordenanzas suntuarias que aparecen a partir del siglo XIII. Así ocurrió, por ejemplo, en 1286 (González Arce, 1998, 215-217). Sin embargo, su vitalidad es bien visible en la documentación gallega, especialmente en los testamentos.

A modo de simple cata, y sin pretender alzar sus resultados a la condición de categoría, tomemos como ejemplo los testamentos contenidos en el Tumbo de Toxosoutos (Pérez Rodríguez, 2004). En él encontramos una importante relación de testamentos, especialmente interesante por ser de los siglos XII y XIII, cuando la práctica testamentaria comenzaba a consolidarse en Galicia. Hay que advertir, con todo, que la mayoría de estos

testamentos no han llegado hasta nosotros íntegros sino sólo aquellos fragmentos que contenían los datos que eran de interés para la entidad monástica.

En la mayor parte de los casos los autores de los testamentos se limitan a consignar una determinada cantidad en moneda para que se celebre la pitanza. En otros, los menos, se entra a detallar el contenido de esa refección. En estos casos, normalmente, se encarga la entrega a los monjes de determinadas cantidades de pan y vino acompañados, ocasionalmente, por otros productos. En otros, muy raros en la colección de Toxosoutos, nos podemos encontrar con auténticos banquetes. Froila Rodríguez, en 1239, pedía que se donaran determinadas cantidades de sueldos “super monumentum meum”, a los 8 días, a los cuarenta y en el aniversario de su muerte, “tali pacto ut comedant illos fratres”. Inmediatamente a continuación en el documento entrega a Toxosoutos, doce cerdos, tres ollas de manteca y una olla de miel (*ibídem*, 223).

Se trata de un tema que habrá de estudiar más detenidamente. Sería interesante conocer la evolución global de esta práctica, si se ejerce en lugares específicos (tal y como constatamos en algún caso) o en el refectorio, si estas pitanzas se añaden a la ración diaria de los monjes o la sustituyen. En definitiva, es otro capítulo a cubrir para conocer mejor el enjundioso mundo de la alimentación en los refectorios medievales.

Bibliografía

Fuentes

- Andrade, J.M., *O Tombo de Celanova*, Santiago, 1995.
- Díaz y Díaz, M.C. y otros, *Ordoño de Celanova: Vida y Milagros de San Rosendo*, A Coruña, 1990.
- Duro Peña, E., “El monasterio de San Salvador de Sobrado de Trives”, *Archivos Leoneses*, 21(1967), 7-79.
- , “El monasterio de San Pedro de Vilanova de Dozón”, *Archivos Leoneses*, 22(1968), 1-56.
- , *El monasterio de San Pedro de Rocas y su colección documental*, Ourense, 1972.
- , *El monasterio de San Esteban de Ribas de Sil*, Ourense, 1977.
- Lucas, M., *El Tombo de San Julián de Samos (siglos VIII-XII)*, Santiago, 1986.
- , *San Pedro de Ramirás: un monasterio femenino en la Edad Media. Colección diplomática*, Santiago, 1988.
- Lucas, M. – Lucas, P. P., *El priorato benedictino de San Vincenzo de Pombeiro y su colección diplomática en la Edad Media*, Sada, 1996.

- Lucas, M., *San Paio de Antealtares, Soandres y Toques: tres monasterios medievales gallegos*, Santiago, 2001.
- Pablos, J. C. *et alii*, “El Tumbo de Caaveiro”, *Cátedra. Revista Eumesa de Estudios*, 3(1996), 267-437 y 4(1997), 223-385.
- Pérez Rodríguez, F. J., *Os documentos do tomo de Toxos Outos*, Santiago, 2004.
- Romaní, M., *Colección diplomática do mosteiro cisterciense de Santa María de Oseira (Ourense) 1025-1310*, Santiago, 1989.
- Vaquero, M^a B., *Colección diplomática do mosteiro de San Salvador de Celanova (ss. XIII-XV)*, Santiago, 2004.

Estudios

- Audoin-Rouzaeu, F., “L’alimentation carnée dans l’Occident antique, médiéval et moderne. Identités culturelles, sociales et régionales à travers le temps”, en Bruegel, M y Laurioux, B. (dirs.), *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Paris, 2002, 77-100.
- Andrade, J.M., *Monxes e mosteiros na Galicia medieval*, Santiago, 1995.
- , “Los modelos monásticos en Galicia hasta el siglo XI”, *Archivo iberoamericano*, 65(2005), 587-609
- , “Manxares medievais”, *Murguía*, 6(2005), 35-46.
- Boulc’h, S., “Le repas quotidien des moines occidentaux du haut Moyen Âge”, *Revue belge de philologie et d’histoire*, 75(1995), 287-328.
- Bredero, A., *Cluny et Citeaux au douzième siècle : l’histoire d’une controverse monastique*, Amsterdam, 1985.
- Castro, X., *Ayunos y yantares. Usos y costumbres en la historia de la alimentación*, Madrid, 2001.
- Ferreira, E., *Galicia en el comercio marítimo medieval*, A Coruña, 1988.
- , “O desenvolvemento da actividade pesqueira dende a Alta Idade Media ó século XVII”, en Fernández Casanova, C. (coord.), *Historia da pesca en Galicia*, Santiago, 1998, 51-86.
- González Arce, J. D., *Apariencia y poder. La legislación suntuaria castellana en los siglos XIII-XV*, Jaén, 1998.
- Laurioux, B., *Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, Paris, 1997.
- , *Une histoire culinaire du Moyen Âge*, Paris, 2005.

- Linage, A., *La vida cotidiana de los monjes de la Edad Media*, Madrid, 2007.
- López Alsina, F., “Millas in giro ecclesie: el ejemplo del monasterio de San Julián de Samos”, *Estudos Medievais*, 10(1993), 159-187.
- Marín, M., “Los recetarios árabes clásicos: ¿documentos históricos?”, en Marín, M. y Puente, C. de la, *El banquete de las palabras. La alimentación en los textos árabes*, Madrid, 2005, 29-56.
- Mariño, D., *Señorío de Santa María de Meira (s. XII-XVI)*, A Coruña, 1983.
- Montanari, M., *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*, Barcelona, 1993.
- Pallares, M^a C., *El monasterio de Sobrado: un ejemplo del protagonismo monástico en la Galicia medieval*, A Coruña, 1979.
- , *Ilduara, una aristócrata del siglo X*, Sada, 1998.
- Pastoreau, M., *El oso. Historia de un rey destronado*, Barcelona, 2008.
- Pérez Rodríguez, F. J., *O Monteiro dos santos Xusto e Pastor de Toxosutos na Idade Media (séculos XII-XIII)*, Sada, 2002.
- Portela, E., *La colonización cisterciense en Galicia: 1142-1250*, Santiago, 1981.
- Riera, A., “Las restricciones alimenticias como recurso expiatorio en algunas reglas monásticas de los siglos VI y VII”, en *Aragón en la Edad Media XIV-XV. Homenaje a la profesora Carmen Orcástegui Gros*, Zaragoza, 1999, II, 1303-1316.
- , “Alimentación y ascetismo en la Alta Edad Media. Génesis de la “dietética” monástica benedictina (540-820)”, en *Tiempo de monasterios. Los monasterios de Cataluña alrededor del año Mil*, Barcelona, 2000, 140-167.
- Ríos, M^a L., *As orixes do foro na Galicia*, Santiago, 1993.
- , “Soutos bravos y soutos mansos, el castaño en Galicia (siglos XII-XIV)”, en Clemente Ramos, J. (ed.), *El medio natural en la España medieval*, Cáceres, 2001, 475-488.
- Romaní, M., *El monasterio de Santa María de Oseira (Ourense) Estudio histórico (1137-1310)*, Santiago, 1989.
- Varela, X., *Léxico cotián na Alta Idade Media en Galicia: o enxoval*, Sada, 2003.
- , “A propósito de algunos arabismos relativos a la alimentación en la documentación medieval de Galicia”, en Marín, M y Puente, C. de la (eds.), *El banquete de las palabras: la alimentación de los textos árabes*, Madrid, 2005, 135-151.
- , *Léxico cotián na Alta Idade Media de Galicia: a arquitectura civil*, Santiago, 2008.