ESCUELA DE DOCTORADO INTERNACIONAL
DE LA USC

Miguel Ángel
Sánchez del Río

Tesis doctoral

El pensamiento social en la Compostela de entresiglos: asistencia y nutrición en la Cocina Económica (1891-1923)

Santiago de Compostela, 2025

Programa de doctorado en Filosofía

USC
UNIVERSIDADE
DE SANTIAGO
DE COMPOSTELA

ESCOLA DE DOUTORAMENTO
INTERNACIONAL DA USC

TESIS DOCTORAL

EL PENSAMIENTO SOCIAL EN LA COMPOSTELA DE ENTRESIGLOS: ASISTENCIA Y NUTRICIÓN EN LA COCINA ECONÓMICA (1891 – 1923)

Miguel Ángel Sánchez del Río

Director: Fernando Julio Ponte Hernando
Director: Luis Velasco Martínez
Tutor: Marcelino Agís Villaverde

PROGRAMA DE DOCTORADO EN FILOSOFÍA

SANTIAGO DE COMPOSTELA

USC
UNIVERSIDADE
DE SANTIAGO
DE COMPOSTELA

AGRADECIMIENTOS

Citar a todos aquellos a quienes debo agradecer su ayuda para que esta investigación llegase a término podría suponer varias páginas de nombres que de una u otra manera colaboraron en mi trabajo.

Singularmente, agradezco al Prof. Dr. D. Fernando Julio Ponte Hernando el haber querido recorrer este camino conmigo animándome a iniciarlo y a transitarlo con paso firme en momentos de duda y cansancio. Su buena disposición en todo momento, sus consejos certeros y su buen criterio han sido un apoyo estable sobre el que construir este proyecto. Muchas gracias, además, porque a pesar de haberse jubilado como docente universitario, su implicación no mermó un ápice.

Al Dr. en Historia Contemporánea Prof. D. Luis Velasco Martínez por sumarse a la labor de dirección sin objeción ni duda. Y al Dr. en Filosofía Prof. D. Marcelino Agís Villaverde, que recogió el testigo en la tutoría tras la jubilación del Dr. Ponte. Gracias a ambos por la constante disposición.

Siendo el centro y el vehículo director de esta investigación, debo agradecer sobre manera la cálida acogida que me dispensó el personal de la Cocina Económica. A su administrador, D. Javier Brage, cuyo despacho siempre estuvo abierto y que en algún momento dejó su labor para atender mis peticiones. A sor Alicia, directora hasta 2024, que nunca dejó de ofrecerme todas las comodidades a su alcance en largas tardes de revisión de documentos. A sor Clara, que continúa el trabajo de su predecesora con la misma laboriosidad. A D. Antonio Noya, secretario de la Junta Directiva, al que conozco desde nuestro paso por la Cruz Roja de Santiago, y que facilitó los permisos pertinentes para que pudiese trabajar en el archivo y manejar la documentación histórica. Y por todo el trabajo que llevan realizando desde hace más de 130 años, al personal de la Cocina Económica: comunidad de Hijas de la Caridad, trabajadora social y voluntarios, que mantienen viva una institución que, tristemente, continúa siendo necesaria.

USC
UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

Entre los varios archivos que tuve que visitar quiero resaltar el Histórico Universitario de Santiago. Con especial mención de Dña. Lucía Salgueiro que, como gran conocedora de los fondos depositados, fue una ayuda esencial para localizar documentos específicos, siempre con una sonrisa y un trato amable, aportando ideas sobre lugares en que seguir buscando. Y por supuesto, a Patricia Pereiras y demás personal de sala, de gran profesionalidad pero, ante todo, de gran paciencia y familiaridad.

La constante aparición de palabras y términos que se escapaban a mi comprensión me hizo recurrir a especialistas en múltiples materias a los que quiero mostrar mi agradecimiento: D. Antolín Zapiraín, experto en numismática; D. Pegerto Saavedra, catedrático de Historia Moderna y académico de la RAG, que me ayudó a descifrar el sistema de pesos y medidas tradicionales y el sistema monetario de la época; D. Andrés Fernández Farto, vicario general de Santiago y doctor en Teología y Ciencias Patrísticas, por su asesoría sobre los fundamentos de la caridad y los Padres de la Iglesia y por su ayuda en el acceso a ciertos documentos del Archivo Histórico Diocesano.

En mi labor docente y los años dedicados a la enseñanza primaria he tenido varios referentes a alguno de los cuales he vuelto a recurrir para llevar a término esta investigación. Es justo que agradezca a dos de ellos. En primer lugar, a sor Sagrario Fernández Barros, que fue mi maestra en los años preescolares y que, tanto tiempo después, volvió a prestarme su ayuda para las cuestiones relacionadas con las Hijas de la Caridad a las que pertenece. Y no puedo terminar sin expresar mi agradecimiento al Prof. Dr. D. Andrés Suárez Yáñez, emérito de Pedagogía, que fue mi tutor en los cursos predoctorales y el primero en confiarme que el grado de doctor estaba a mi alcance.

USC
UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

A mi abuela por su sabiduría.

A mis padres y hermano por su ejemplo.

A mi mujer e hijas por su apoyo, cariño y ánimo.

USC
UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

USC
UNIVERSIDADE
DE SANTIAGO
DE COMPOSTELA



Ilustración 1 (Página anterior). Comedor acristalado del Restaurante Benéfico de la Rúe de la Verriere nº 8, de París. Lámina propiedad del autor.

ÍNDICE

ÍNDICE DE FIGURAS 13

ÍNDICE DE TABLAS 17

ABREVIATURAS 19

RESUMEN 23

RESUMO 25

SUMMARY 27

1. **INTRODUCCIÓN** 29

1.1. **BENEFICENCIA EN LA HISTORIA** 30

1.1.1. **Edad Antigua** 30

1.1.2. **Fundamentos de la caridad cristiana** 38

1.1.3. **Edad Media** 41

1.1.4. **Edad Moderna** 43

1.1.5. **Edad Contemporánea** 46

1.2. **HISTORIA DE LA BENEFICENCIA ALIMENTARIA DESDE LA ANTIGÜEDAD A LOS COMIENZOS DE LA EDAD CONTEMPORÁNEA** 50

1.2.1 **Edad Antigua** 51

1.2.2 **Edad Media** 56

1.2.3 **Edad Moderna** 59

1.2.4 **Edad Contemporánea** 61

1.3. **SANTIAGO DE COMPOSTELA EN LA ÉPOCA DE ENTRESIGLOS** 67

1.3.1 **Demografía y situación económica** 67

1.3.2 **Instituciones de beneficencia e iniciativas particulares** 73

2. **JUSTIFICACIÓN Y OBJETIVOS** 79

2.1. **JUSTIFICACIÓN** 79

2.2. **OBJETIVOS** 79

2.2.1. **Objetivo general** 79

2.2.2. **Objetivos específicos** 80

3. **MATERIAL Y MÉTODO** 83

3.1. **FUENTES PRIMARIAS** 83

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

3.2. **FUENTES SECUNDARIAS** 89
3.2.1. **Fuentes impresas** 90
3.2.2. **Fuentes digitales** 91
3.3. **METODOLOGÍA** 96
4. **RESULTADO Y DISCUSIÓN** 103
4.1. **BENEFICENCIA ALIMENTARIA EN LA COMPOSTELA DE ENTRESIGLOS COMO EXPRESIÓN DEL PENSAMIENTO SOCIAL DOMINANTE** 103
4.1.1. **Junta Municipal de Beneficencia** 105
4.1.2. **Junta de Caridad** 110
4.1.3. **Cocina de Caridad de la Cruz Roja** 119
4.1.4. **Beneficencia celebrativa** 121
4.2. **LAS HIJAS DE LA CARIDAD Y SUS COMUNIDADES COMPOSTELANAS** 123
4.3. **LAS TIENDAS-ASILO Y LAS COCINAS ECONÓMICAS** 126
4.3.1. **La Tienda-Asilo de El Havre** 126
4.3.2. **Los inicios en España** 131
4.3.3. **La implantación en Galicia** 137
4.4. **LA COCINA ECONÓMICA DE SANTIAGO DE COMPOSTELA** 149
4.4.1. **Adaptación y establecimiento de la idea** 149
4.4.2. **Trabajos previos a la fundación** 156
4.4.3. **La Sociedad Fundadora y Sostenedora de la Cocina Económica** 159
4.4.4. **Suministros** 175
4.4.5. **El sistema de bonos como pago de raciones** 178
4.4.6. **Inauguración y primeros días** 184
4.4.7. **Reglamento de la Sociedad** 203
4.4.8. **Servicio Sanitario de Comidas** 206
4.4.9. **Escuela Abreviada de Primeras Letras y Pequeñas Industrias** 207
4.4.10. **Crisis orgánica y nuevo rumbo** 220
4.4.11. **La nueva sede** 228
4.4.12. **Calma en la travesía** 238
4.5. **INICIATIVAS PARTICIPADAS POR LA COCINA ECONÓMICA DE SANTIAGO** 243
4.5.1. **Las Clases Maternales** 243
4.5.2. **Asociación Compostelana de Caridad** 249

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

4.5.3. **Comidas Extraordinarias** 256
4.5.4. **Peregrinaciones y Años Jubilares Compostelanos** 267
4.5.5. **Alimentación de presos** 278
4.5.6. **Patronato de Niños Abandonados** 280
4.5.7. **Cantinas Escolares** 287
4.6. **ANÁLISIS** 298
4.6.1. **Perfil de los usuarios y concurrencia a la Cocina Económica** 299
4.6.2. **Comparativa alimenticia-nutricional con otras instituciones** 305
4.6.3. **La cuestión de la higiene** 314
4.6.4. **El régimen económico** 324
5. **CONCLUSIONES** 333
6. **BIBLIOGRAFÍA** 337
7. **ANEXOS DOCUMENTALES** 347
7.1. **PLIEGO DE BASES PARA LA CONSTITUCIÓN DE LA COCINA ECONÓMICA DE SANTIAGO, 1891** 347
7.2. **FOLLETO DE SUSCRIPCIÓN PARA LOS GASTOS ORDINARIOS DE FUNCIONAMIENTO DE LA COCINA ECONÓMICA DE SANTIAGO, 1891** 351
7.3. **REGLAMENTO DE LA SOCIEDAD FUNDADORA Y SOSTENEDORA DE LA COCINA ECONÓMICA DE SANTIAGO, 1892** 355
7.4. **PLAN DE ESCUELA ABREVIADA DE PRIMERAS LETRAS Y PEQUEÑAS INDUSTRIAS RELACIONADA CON LA COCINA ECONÓMICA DE SANTIAGO, 1892** 377
7.5. **REGLAMENTO DE RÉGIMEN INTERNO DE LA COCINA ECONÓMICA DE SANTIAGO, 1892** 403
7.6. **MENÚS DIARIOS Y REGISTRO DE CAJA DESDE LA INAUGURACIÓN AL 31 DE DICIEMBRE DE 1891** 423
7.7. **RESUMEN ANUAL DE RACIONES SERVIDAS ENTRE 1891 Y 1906** 429
7.8. **FOLLETO DE DONACIONES Y SUSCRIPCIÓN PARA LA ESCUELA ABREVIADA DE PRIMERAS LETRAS Y PEQUEÑAS INDUSTRIAS RELACIONADA CON LA COCINA ECONÓMICA, 1892** 431
8. **APÉNDICES** 435
8.1. **LA COCINA ECONÓMICA. APROPÓSITO DRAMÁTICO EN UN ACTO Y EN VERSO, 1890** 435

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

8.2. **PLANOS E IMÁGENES DE OBRAS Y AMPLIACIONES EN LAS CLASES MATERNALES, 1905-1950**..... 443
8.3. **CUADRO RESUMEN DE RESULTADOS DE LA ASOCIACIÓN COMPOSTELANA DE CARIDAD, 1912**..... 445
8.4. **ALOCUCIÓN DE MÁXIMO DE LA RIVA AL PLENO MUNICIPAL PRESENTANDO EL PATRONATO DE NIÑOS ABANDONADOS, 1918**..... 447

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

ÍNDICE DE FIGURAS

Ilustración 1. Restaurante Benéfico de la Rúe Verriere, 8, París (1877). 7
Ilustración 2. Aureus con reverso referente a los *alimenta* imperiales (s. I-II). 53
Ilustración 3. «San Diego de Alcalá dando de comer a los pobres», Murillo (c. 1645). 57
Ilustración 4. «La Ronda de Pan y Huevo», Luis Tristán (1624). 60
Ilustración 5. Escantillón de la Hermandad del Refugio. 61
Ilustración 6. «Pobres esperando la sopa», Isidre Nonell (1899). 63
Ilustración 7. Censo de habitantes en varias ciudades gallegas (1877-1920). 69
Ilustración 8. Sofía Cepa Besada y Bonifacio Martínez y Martínez (finales del s. XIX) 77
Ilustración 9. Fachada principal de la Cocina Económica de Santiago. 83
Ilustración 10. Libro de actas de la Cocina Económica de Santiago (1891-1910) y página inicial. 84
Ilustración 11. Cepillos para el Pan de los Pobres e imagen de San Antonio. 104
Ilustración 12. Fichas de las Conferencias de San Vicente de Paúl de Santa María Salomé. 105
Ilustración 13. Modelo de certificado de pobreza (1853). 109
Ilustración 14. «Cardenal Miguel García Cuesta», Jerónimo Garabal (1896). 113
Ilustración 15. Pensión Alimenticia de la Verriere (1877), Xavier-Françoise Ruel (1895) y cartel de precios (1877). 128
Ilustración 16. Jules Siegfried (1883). 129
Ilustración 17. Segismundo Moret i Prendergast (1869). 134
Ilustración 18. Tienda-Asilo del distrito de Palacio, Madrid (1903). Comedor y cocina. 135
Ilustración 19. «La Tienda-Asilo», Mateo Silvela (1890). 137
Ilustración 20. Antonio Togores y Corbián. 140
Ilustración 21. Ángel Cobián Areal. 143
Ilustración 22. Benito Murúa y López. 145
Ilustración 23. Plaza del Campo, Betanzos (1867). 147
Ilustración 24. Ala norte de San Agustín en la actualidad. 158

USC DE COMPOSTELA

Ilustración 25. Folleto de suscripción para los gastos de instalación de la Cocina Económica de Santiago, p. 1 (1891). 161
Ilustración 26. Folleto de suscripción para los gastos de instalación de la Cocina Económica de Santiago, p. 3 (1891). 162
Ilustración 27. «Cardenal José Martín de Herrera y de la Iglesia» (*c.* 1897). 171
Ilustración 28. Plano del edificio de San Agustín (1904). 172
Ilustración 29. Ampliación del plano de San Agustín (1904). Situación de dependencias... 172
Ilustración 30. Vale de cartón de los años 50 y 60 del s. xx..... 180
Ilustración 31. Programa de fiestas del Apóstol (1891). 186
Ilustración 32. Invitación para la inauguración de la Cocina Económica de Santiago (1891). 187
Ilustración 33. Portalón de entrada al patio de San Agustín (principios del s. xx). 190
Ilustración 34. Sor Antonia Saavedra (1909) y placa de homenaje (1910). 194
Ilustración 35. Edificio de «Hijos de Simeón y Cía.» (1919). 214
Ilustración 36. José Martín de Herrera, Juan José Solís y Ramiro Fernández Valbuena (1911). 224
Ilustración 37. Ficha-bono de la Cocina Económica de Santiago (1903-1904). 227
Ilustración 38. Patio y lateral norte de San Agustín. Portería (1944). 230
Ilustración 39. José Martín de Herrera y Severo Araújo (1909). 232
Ilustración 40. Plano de reforma de la fachada principal de la Cocina Económica (1909)... 234
Ilustración 41. Fachada posterior actual de la Cocina Económica de Santiago. 235
Ilustración 42. Placa homenaje a los hermanos García Mouriño (1909)..... 236
Ilustración 43. Cocina de carbón y fregaderos de mármol (1958). 237
Ilustración 44. Fichas-bono de la Cocina Económica de Santiago (1915). 241
Ilustración 45. Troquel de acuñación (1915). 242
Ilustración 46. Tiempo de comer en las Clases Maternales (1910). 246
Ilustración 47. Instalaciones de las Clases Maternales (1910). 248
Ilustración 48. Cuenta abonada a la Cocina Económica por la fiesta de inicio de siglo (1901). 266
Ilustración 49. Viñetas postales de la Cocina Económica de Santiago (1915)..... 275
Ilustración 50. Fray Juan Maestú (1921). 285

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

Ilustración 51. Cuenta de gastos de la Cantina Escolar abonada a la Cocina Económica (1917). 292
Ilustración 52. Patronato de Protección Escolar Compostelano (1923). 295
Ilustración 53. Usuarios de la Cantina Escolar de Santiago (1923). 296
Ilustración 54. Plano de obra de la escuela y cantina de la Cuesta Nueva, 42 (1922). 297
Ilustración 55. Número de raciones anuales y tendencia (1891-1906). 301
Ilustración 56. «Juan Morales Devesa», Mariano *Tito* Vázquez (1901). 330
Ilustración 57. Documento de relación de rentas (1915). 330
Ilustración 58. Proyecto de ampliación de las Clases Maternales (1905). 443
Ilustración 59. Convento de Bonaval y pabellón de las Clases Maternales (c. 1950). 443
Ilustración 60. Proyecto de cierre del campo de Santo Domingo (1907). 444
Ilustración 61. Planos interiores de las Clases Maternales y ubicación de retretes (1924). .. 444

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

USC
UNIVERSIDADE
DE SANTIAGO
DE COMPOSTELA

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Socorros prestados por la Junta de Caridad de la Archidiócesis de Santiago durante la hambruna de 1853. 117
Tabla 2. Bonos equivalentes a libras de pan asignados por parroquias durante las celebraciones por la proclamación de Alfonso XII en 1875. 122
Tabla 3. Menús y precios de la primera carta de raciones de la Cocina Económica de Santiago en 1891. 184
Tabla 4. Acopio de efectivo para el pago de obras de rehabilitación de la nueva sede de la Cocina Económica (1908-1909). 236
Tabla 5. Reparto municipal de bonos de la Cocina Económica durante las fiestas del Apóstol (1891-1923). 259
Tabla 6. Carta de menús para peregrinos durante el Año Santo de 1915. 273
Tabla 7. Carta de raciones para peregrinos durante el Año Santo de 1920. 277
Tabla 8. Promedio de comensales diarios en la Cocina Económica (1894-1906). 304
Tabla 9. Ingredientes y alimentos utilizados en distintas instituciones benéficas de Santiago entre 1891 y 1894. 311
Tabla 10. Depósitos bancarios y de inversión entre 1893 y 1907. 328
Tabla 11. Raciones entregadas y recaudación de la Cocina Económica de Santiago durante 1891. 423
Tabla 12. Recuento de raciones y recaudación anual (1892-1906). 429

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

USC
UNIVERSIDADE
DE SANTIAGO
DE COMPOSTELA

ABREVIATURAS

a.C.	Antes de Cristo
A.M.	Administración Municipal
ACS	Archivo de la Catedral de Santiago
ADC	Archivo de la Deputación da Coruña
AGAD	Archivo General de la Administración, Alcalá de Henares
AGM	Archivo General Militar, Segovia
AHD	Archivo Histórico Diocesano de Santiago de Compostela
AHUS	Archivo Histórico Universitario de Santiago
APE-C	Archivo de la provincia España centro de las Hijas de la Caridad, Madrid.
APE-N	Archivo de la provincia España norte de las Hijas de la Caridad, Villaobispo de las Regueras (León).
ARG	Archivo del Reino de Galicia
ARSES	Archivo de la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Santiago de Compostela (Arquivo de Galicia, Cidade da Cultura)
art.	Artículo, artículos
BNE	Biblioteca Nacional de España
BOAS	*Boletín Oficial del Arzobispado de Santiago*
BUSC	Biblioteca Xeral de la Universidad de Santiago
c.	*Circa*, alrededor de
Cía.	Compañía
cfr.	Confróntese
CIL	*Corpus Inscriptionum Latinam*, registro de inscripciones epigráficas de la civilización romana
com. pers.	Comunicación personal
Coord.	Coordinador
Cor.	Carta de san Pablo a los corintios
CSIC	Centro Superior de Investigaciones Científicas
ctm.	Céntimo

USC UNIVERSIDADE DE COMPOSTELA

cts.	céntimos
d.C.	Después de Cristo
DRAE	*Diccionario de la Real Academia Española*
Dt.	Deuteronomio
ed.	Editor o edición
exp.	Expediente
fl.	Folio
gr.	Gramo o gramos
imp.	Imprenta
INE	Instituto Nacional de Estadística
Jn.	Evangelio de san Juan
Lc.	Evangelio de san Lucas
loc. cit.	*Loco citato*, en el lugar citado
Mc.	Evangelio de san Marcos
mrs.	Maravedís
Mt.	Evangelio de san Mateo
N del A	Nota del autor
nº	Número
Numism.	Numismática
op. cit.	*Opus citatum*, obra citada
p.	Página
pp.	Páginas
P.	Padre
PP.	Padres
Prof.	Profesor
pta.	Peseta
ptas.	Pesetas
pto.	Punto
RAE	Real Academia Española
RAG	Real Academia Gallega
RAH	Real Academia de la Historia
RD	Real Decreto
ref.	Referencia

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

rs.	Reales (moneda)
s.f.	Sin fecha
Sal.	Salmos
SAMI	Santa Apostólica y Metropolitana Iglesia
S. M.	Su Majestad
Sig.	Signatura
Tip.	Tipografía
Trad.	Traducción o traductor
UNED	Universidad Nacional de Educación a Distancia
USC	Universidad de Santiago de Compostela
vid.	Véase
Vol.	volumen
vto.	Vuelto o reverso

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

USC
UNIVERSIDADE
DE SANTIAGO
DE COMPOSTELA

RESUMEN

La progresiva desaparición del Antiguo Régimen en la Europa atlántica a partir de las revoluciones de finales del siglo XVIII, inició una serie de cambios, no solo en cuanto a formas de gobierno, sino también en la organización social de clases, la generalización de derechos y la participación democrática. Este vuelco histórico vino enmarcado en un pensamiento de tipo humanista y el declive de la visión teológica de la sociedad.

En Santiago, el s. XIX estuvo marcado por retrocesos en el ámbito político, religioso y socio-económico. La pérdida de la capitalidad provincial y los procesos de desamortización afectaron sobre manera a la estructura de caridad y auxilio a los pobres y necesitados. En este marco, la Ley de Beneficencia, de 1849, y su reglamento (1852) ayudaron a introducir un nuevo pensamiento social sobre el deber de caridad transformado en filantropía en la que lo público asumía la obligación de socorrer como propia. En una Compostela reacia a incorporarse al liberalismo estos cambios no se dieron con la misma intensidad que en otros lugares. Su perseverancia en estructuras del pasado se justificaba en la minoración de las administraciones públicas sumada a la omnipresencia de la Iglesia en la esfera social.

Cuando a finales del XIX se difunde en España el concepto de Tienda-Asilo (o Cocina Económica), originando multitud de instituciones con un marcado acento laicista, en Santiago se vio la oportunidad para revertir esa tendencia. Los fundadores del establecimiento compostelano acordaron su creación renunciando a aquellos ideales para resituarlos en el marco eclesial. El arzobispado aprovechó la ocasión que se le brindaba para consolidar sus posiciones respecto a la ayuda a los pobres y delimitar los ámbitos de actuación del Estado y de la Iglesia. De este modo, se organizó la peculiar adaptación de un establecimiento benéfico, nacido del anticlericalismo y la filantropía, bajo códigos morales del catolicismo y la caridad.

En paralelo a la actividad de la Cocina Económica surgieron otras iniciativas encaminadas a reforzar la obra y su ideario cristiano. En gran parte pertenecían al ámbito de la pedagogía dándose una adaptación similar a la descrita. Las nuevas teorías sobre educación se aplicaron bajo presupuestos de atención integral a los necesitados. Tanto el comedor social

USC DE COMPOSTELA

como sus actividades participadas crearon una oferta de auxilio global en que, además de las necesidades alimentarias, se pretendía mejorar el nivel educativo y los comportamientos sociales de los pobres e indigentes.

Esta nueva forma de entender la ayuda a los necesitados tuvo su reflejo en la instauración de elementos similares en otras localidades del país. En cuanto a la ciudad, la alimentación de los pobres encauzada a través de la Cocina Económica, provocó un cambio en las formas acostumbradas con una acogida excelente, motivo por el que la institución continúa funcionando con un alto grado de aceptación social.

Palabras clave: alimentación, caridad, ideario cristiano, filantropía, tienda-asilo, higiene, educación, atención integral, beneficencia.

USC
UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

RESUMO

A progresiva desaparición do Antigo Réxime na Europa atlántica despois das revolucións de finais do século XVIII, dou comezo a unha serie de cambios, non so en canto a forma de goberno, senón tamén na organización social de clases, a xeneralización de dereitos e a participación democrática. Este xiro histórico veu enmarcado nun pensamento de tipo humanista e o decaemento da visión teolóxica da sociedade.

En Santiago, o s. XIX estivo marcado polos retrocesos no ámbito político, relixioso e socio-económico. A perda da capitalidade provincial e os procesos de desamortización afectaron grandemente á estrutura de caridade e auxilio aos pobres e necesitados. Nese marco, a Lei de Beneficencia, de 1849, e o seu regulamento (1852) axudaron a introducir un novo pensamentos social sobre o deber de caridade transformado en filantropía na que o público asumía a obriga de socorrer como propia. Nunha Compostela remisa a incorporarse ao liberalismos estes cambios non produciron coa mesma intensidade que noutros lugares. A súa perseveranza en estruturas do pasado xustificábase na minoración das administracións públicas sumada á omnipresencia da Igrexa na esfera social.

Cando a finais do XIX se difunde en España o concepto de Tenda-Asilo (ou Cociña Económica, orixinando unha multitude de institucións de marcado acento laicista, en Santiago viuse a oportunidade para reverter esa tendencia. Os fundadores do establecemento compostelán acordaron a súa creación rexeitando aqueles ideais para recolocalos no marco eclesiástico. O arcebispado aproveitou a ocasión para consolidar a súa postura respecto á axuda aos pobres e delimitar os ámbitos de actuación do Estado e da Igrexa. Deste modo, organizouse unha peculiar adaptación dun establecemento benéfico, nado do anticlericalismo e a filantropía, baixo os códigos morais do catolicismo e a caridade.

En paralelo á actividade da Cociña Económica, xurdiron outras iniciativas encamiñadas a reforzar a obra e o seu ideario cristián. En gran parte pertencían ao ámbito da pedagoxía dándose unha adaptación similar á descrita. As nova teorías sobre educación aplicáronse baixo presupostos de atención integral aos necesitados. Tanto o comedor social como as súas

USC DE COMPOSTELA

actividades participadas crearon unha oferta de auxilio global en que, ademais das necesidades alimentarias, se pretendía mellorar o nivel educativo e os comportamentos sociais dos pobre e indixentes.

Esta novo xeito de entender a axuda aos necesitados tivo o seu reflexo na instauración de elementos similares noutras vilas do país. En canto á cidade, a alimentación dos pobres canalizada a través da Cociña Económica, produciu un cambio nas formas acostumadas cunha acollida excelente, motivo polo que a institución continúa a funcionar cun alto grao de aceptación social.

Palabras chave: alimentación, pobreza, caridade, ideario cristián, filantropía, tenda-asilo, hixiene, educación, atención integral, beneficencia.

USC
UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

SUMMARY

The gradual disappearance of the Ancient Regime in Atlantic Europe, beginning with the revolutions of the late 18th century, triggered a series of changes not only in forms of government but also in the social organization of classes, the generalization of rights and democratic participation. This historical shift was framed within a humanist line of thought and the decline of the theological view of society.

In Santiago, the 19th century was marked by setbacks in the political, religious, and socio-economic spheres. The loss of the provincial capital status and the disentailment processes will significantly affect the charitable structure and assistance to the poor and needy. In this context, the Charity Law of 1849 and its regulation (1852) helped to introduce a new social perspective in which the traditional duty of charity was transformed into philanthropy, with public authorities assuming the responsibility to provide aid by its own. In Compostela, which was reluctant to embrace liberalism, these changes did not occur with the same intensity as in other places. The city's persistence in past structures was justified by the weakening of public administrations combined with the Church's omnipresence in the social sphere.

When, at the end of the 19th century, the concept of the Asylum-Store (or «Cocina Económica», Economic Kitchen) spread in Spain, leading to the creation of numerous institutions with a strong secular tone, Santiago saw an opportunity to reverse this trend. The founders of the Compostela establishment agreed to its creation by renouncing those ideals and instead situating it within the ecclesiastical framework. The archdiocese seized the opportunity to consolidate its role in aiding the poor and to delineate the boundaries between the responsibilities of the State and the Church. In this way, a unique adaptation took shape: a charitable institution originally born from anticlericalism and philanthropy was reframed under the moral codes of Catholicism and charity.

Meanwhile the activity of the «Cocina Económica», other initiatives emerged with the aim of reinforcing the institution's Christian mission. Many of these initiatives belonged to

USC DE COMPOSTELA

the field of pedagogy and followed a similar adaptation. New educational theories were applied within frameworks of comprehensive care for the needy. Both the soup kitchen and its associated activities created a broad support offering, which, in addition to addressing food needs, also sought to improve the educational level and social behaviour of the poor and homeless.

This new approach to helping the needy was reflected in the establishment of similar initiatives in other towns across the country. In the case of the city, the provision of food for the poor through the «Cocina Económica» brought about a change in traditional methods and was extremely well received, which explains why the institution continues to operate today with a high degree of social acceptance.

Keywords: food, poverty, charity, Christian values, philanthropy, asylum-store, education, hygiene, comprehensive care, public welfare.

USC
UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

1 INTRODUCCIÓN

La evolución histórica de la beneficencia presenta muchas similitudes con la del concepto de moral. En las primeras civilizaciones regía la ley de hierro –o del Talión– en la que el mal era la respuesta al mal. Las culturas clásicas pasaron a preceptos que suponían no hacer mal a quien no lo hiciese y responder al bien con el bien. Las sociedades modernas adoptaron la ley de oro que se podría resumir con el refrán castellano «haz bien y no mires a quién». Del mismo modo, el auxilio a los necesitados parte desde el rechazo y la exclusión social absoluta, pasa por las ayudas ocasionales en determinados supuestos –siempre para la obtención de una recompensa [1] –, y concluye en el socorro incondicional. La ética y la beneficencia contemporáneas se definen en la primera formulación del imperativo categórico kantiano[2].

El diccionario de la Real Academia Española describe la beneficencia como la «acción y efecto de hacer el bien a los demás» o el «conjunto de instituciones y servicios de ayuda a los necesitados» [3] . El *Diccionario de uso del español* de María Moliner introduce unas puntualizaciones muy interesantes: «actividad de quien ayuda con su dinero o con sus medios a las personas que lo necesitan» y «organización para la protección y auxilio de los desvalidos, con sus establecimientos de albergue, asistencia médica, etc.»[4]. Al incluir en la primera acepción el matiz de los medios propios del benefactor, nos introduce en la existencia de un auxilio privado o, cuanto menos, personal. La segunda definición aporta la posibilidad de un sistema organizado de ayuda que lo hace perdurable.

Subsidiariamente, aparecen tras este concepto otros que, usados como sinónimos, se refieren a una misma finalidad a la que se llega por diferentes caminos y desde puntos de

[1] En el mundo pagano podían ser beneficios económicos o políticos. La llegada del cristianismo cambió la óptica para situar la recompensa en la vida eterna.

[2] «Obra de tal modo que la máxima de tu voluntad pueda valer siempre al mismo tiempo como principio de una legislación universal» (Sánchez Meca, 2010, pp. 173-174). Como ley moral independiente de credos e ideas políticas, se aplica a la beneficencia en la búsqueda de una solución a los problemas de los necesitados con carácter universal y no como reparación de dificultades concretas. Para Kant, la beneficencia es un deber imperfecto en cuanto que obliga a buscar el bienestar de los demás aunque la forma de ejercerla y con quién hacerlo pertenecen al juicio propio (de Haro, 2020, p. 128).

[3] *DRAE*, acepciones 1 y 2.

[4] MOLINER, M. (2008). *Diccionario de uso del español. Edición abreviada*. Gredos.

partida heterogéneos: filantropía, caridad, auxilio, socorro, altruismo, protección, humanitarismo. Todos ellos convergentes en un destino: asistir a quien lo necesita.

La palabra «asistencia» cuenta en el diccionario de la RAE con diez significados y forma parte de cuatro locuciones. De todas ellas, la tercera la define como la «acción de prestar socorro, favor o ayuda» añadiendo más adelante que se trata del conjunto de «medios que se dan para que alguien se mantenga» (9ª acepción). De nuevo el María Moliner, que coincide con esta última en su sexta definición, matiza oportunamente la anterior exponiendo que la asistencia es el «auxilio o ayuda que se presta a alguien». Individualiza por tanto el destino de la ayuda haciéndola recaer sobre un sujeto concreto.

1.1 BENEFICENCIA EN LA HISTORIA

La asistencia a los necesitados se ha entendido históricamente de diferentes maneras: del desinterés absoluto al auxilio total. Ese continuo evolutivo no fue constante sino que tuvo dos momentos de gran trascendencia que revolucionaron los sistemas de beneficencia hasta entonces: la expansión del cristianismo al final del Imperio Romano y la generalización de las ideas ilustradas desde finales del s. XVIII pero especialmente a lo largo del XIX.

1.1.1 Edad Antigua

Todo el léxico que en la actualidad se utiliza para referirse a la beneficencia es prácticamente inaplicable en las civilizaciones antiguas. Empezando por los conceptos de pobreza y mendicidad y los códigos morales que invitan a una sociedad a auxiliar a sus iguales. A lo largo de la Edad Antigua los menesterosos no fueron nunca sujetos de compasión. Hasta la llegada del cristianismo, el ejercicio de la caridad como acción altruista era del todo infrecuente y casi inexistente entre los poderes públicos. La beneficencia conllevaba una contraprestación de modo que el beneficio real era para el prestador y no tanto para el receptor. Fuera de los mundos griego y romano, Babilonia tenía una visión similar de los pobres como personas excluidas y sin derechos (Kuhrt, 2016, p. 270). La llamada cultura celta –lateniense– mantenía unos conceptos parecidos y era práctica relativamente común que los dirigentes hiciesen regalos o distribución de alimentos entre su pueblo para permanecer en el poder o ganar popularidad. Esta beneficencia interesada, y otras variantes, se repitieron

USC DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

durante los periodos helenísticos y latinos hasta que el Edicto de Milán comenzó a cambiar la forma de entender el auxilio social.

No era así en otras culturas. Entre los reinos judíos se contemplaba el ejemplo del Buen Samaritano, que Jesús recoge como parábola[5] y existían disposiciones legales y morales como la descrita en el Deuteronomio obligando a atender a los menesterosos cercanos[6]. En Egipto, los impuestos se usaban para abastecer los almacenes faraónicos que luego redistribuían su contenido al pueblo. Ningún trabajo se consideraba inferior ni tampoco se detectó carencia de oferta laboral por lo que la inmensa mayoría se sostenía por sus medios (Kuhrt, 2016).

Evergetismo en el mundo greco-latino

El evergetismo en las civilizaciones griega y romana es una conducta social de la que se tiene constancia entre los s. V a.C. y IV d.C.[7] La palabra procede del término *evergétes* con el que los decretos honoríficos helenísticos calificaban a aquellos ciudadanos que hacían donaciones o promovían proyectos en beneficio de la comunidad. Este último matiz es importante ya que, el hecho de que los pobres se aprovechasen del desprendimiento de estas élites tenía que ver con su inclusión en el conjunto de la plebe y no con su nivel socioeconómico.

> El sentimiento filantrópico, que lleva a la compasión de los pobres y a la necesidad de prestarles ayuda fue casi desconocido en el mundo greco-latino. El objetivo primordial de los evergetas no era ayudar a solucionar los problemas sociales existentes, pues ellos se convirtieron en benefactores de las ciudades, del conjunto de ciudadanos y no sólo de los grupos más desfavorecidos. Es este uno de los principales aspectos que diferencian al mecenazgo cívico de la caridad y de la beneficencia. (…) Pese a lo señalado, la munificencia cívica se convirtió en un eficaz método para alejar las tensiones sociales, pues permitió cubrir una serie de necesidades de los miembros de las comunidades urbanas, redistribuyendo parte de los excedentes generados por un sistema económico que tendía a concentrar la riqueza en pocas manos. Tal sistema, aunque repercutió en beneficio de todos los ciudadanos, frecuentemente resolvió problemas que para las capas sociales más desfavorecidas llegaron a ser agobiantes, como la falta de víveres o la carestía. En un mundo greco-latino donde la ayuda organizada de los ricos, del Estado o de las religiones hacia los pobres, con el fin de mejorar sus condiciones de vida, fue casi desconocida, el mecenazgo cívico ayudó a paliar

[5] Lc. 10, 30-35 (Scio, 1856, vol. V, p. 188).
[6] Dt., 15, 11 (Scio, 1856, vol. I, p.531).
[7] No se conoce la existencia de un fenómeno similar en civilizaciones anteriores a la fecha indicada. N del A.

> las necesidades de la plebe, especialmente las de «pan y circo» (Melchor, 1999, p. 8).

Los motivos por los que una persona actuaba en beneficio común con su propio patrimonio fueron muy variados. Desde la *filotimia*[8] al control del poder político, pasando por ser un sistema de promoción social y de acceso a magistraturas o sacerdocios y sin descartar el mero orgullo cívico o la actuación por deber moral[9]. A la variedad de justificaciones se suma la de fórmulas de ejercer como evergetas. La actividad munificente se podía concretar en la organización de espectáculos públicos gratuitos, la financiación de obras públicas, incluido el ornato, y el pago total o parcial de deuda pública o servicios municipales.

Grecia

Elisa A. Nieto comienza su tesis doctoral con una sentencia que indica la realidad de los necesitados griegos: «lo primero que choca es la escasez de datos trasmitidos al respecto por la fuentes. Parece como si los pobres no hubieran existido» (2010, p. 7). En la cultura clásica los conceptos de pobre y mendigo[10] no son sinónimos aunque comparten una valoración social negativa: era una desgracia. Pobre era el que necesitaba trabajar para vivir[11] en contraposición al rico, que no era el que acumulaba riquezas sino aquel que podía sostenerse con su patrimonio sin necesidad de emplearse. La mendicidad o miseria extrema añadía la imposibilidad de mejorar a costa del propio esfuerzo por lo que dependía del socorro de terceros. Aristófanes delimitó ambos conceptos de manera clara: «la vida del indigente (…) consiste en vivir sin tener nada; pero la del pobre consiste en vivir haciendo economías y trabajando de firme, sin tener nada de sobra, pero sin carecer de nada»[12].

[8] Deseo de obtención de honores, reconocimiento público o memoria perpetua.

[9] Varios autores consideran que los actos evergéticos implicaban necesariamente algún tipo de contraprestación. Vid. GYGAX, M.D. (2016). *Benefaction and Rewards in the Ancient Greek City. Theorigins of Euergetism.* Cambridge University Press. Concuerda con la afirmación de Paul Veyne (1995): «el evergetismo regala edificios y placeres a los ciudadanos antes que limosnas a los pobres», anteponiendo el beneficio propio o ciudadano a la beneficencia para con los necesitados.

[10] Quedan excluidos de esta consideración los esclavos. Los términos de pobre e indigente solo se aplicaban a ciudadanos libres. N del A.

[11] Los *thetes* formaban la más baja de las clases sociales de ciudadanos libres pero, a pesar de ello, no contaban con ningún tipo de protección ni derecho de ciudadanía y debían emplearse como jornaleros para subsistir (Fernández Uriel, 2007, p. 175). Independientemente de la clase social, el vocablo *penetes* designaba a aquellos que se ganaban la vida mediante el trabajo (Marco Simón, 2022, p. 18).

[12] Esta diferenciación de ambos conceptos aparece en la obra *Dinero* –adaptación de *Pluto*– de Aristófanes. https://web.seducoahuila.gob.mx/biblioweb/upload/Dinero.pdf, p. 17, verso 550 (visto el 23/08/2024).

Los que caían en esta situación eran tenidos por un peligro para el resto de la sociedad en cuanto que su ausencia de expectativas de mejora les llevaba a conductas viciosas. Para salvaguardar el marco político eran excluidos de la participación ciudadana (Nieto, 2010, p. 15). El temor a las clases bajas se fundaba en sucesos como la matanza de ciudadanos ricos de Argos –siglo IV a.C.–, a los que se llegaba por la total indiferencia hacia los pobres (Fernández Uriel, 2007, p. 592).

La atención a los necesitados no tenía una fórmula única ni tampoco estaba extendida por el territorio. Una de ellas era la *Xenía*: un precepto religioso de los más tradicionales y antiguos de la cultura helenística. Consistía en la acogida del extranjero que pasaba a ser huésped de modo que el anfitrión debía facilitarle alojamiento y manutención mientras estuviese bajo su protección. Esta institución tenía consideración de ley divina y su quebrantamiento podía conllevar el castigo de Zeus, protector de la hospitalidad, de los mendigos y los suplicantes.

Otra forma de beneficencia se podría considerar que fue la *apoikía* a partir del s. VIII a.C. El fenómeno conocido como colonización griega que fue originada por la falta de tierras en las ciudades para el sustento de la población. Las fundaciones coloniales permitían un nuevo reparto de suelo agrario –*cleruquía*– que permitía la subsistencia de los usufructuarios a cambio de obligarse a participar en la defensa de la nueva ciudad y de su metrópoli. Una forma de reducir el número de indigentes y mendicantes podría haber sido destinarlos a las nuevas colonias (Nieto, 2010, p. 27).

Durante gran parte del periodo helenístico, la administración pública se hizo cargo de los enterramientos de personas pobres. Esta asunción de responsabilidad tenemos que entenderla más como un servicio sanitario, y por tanto una obligación, para evitar problemas de salubridad o propagación de enfermedades, que propiamente un acto de beneficencia.

Entre las escasas medidas tomadas desde la autoridad pública destaca el caso de Solón. Elegido arconte en 594 a.C., una de sus leyes abolió las deudas de los campesinos[13] por las

[13] Los pequeños campesinos, debido a la mala distribución de las tierras, se cargaban de deudas que intentaron resolver mediante préstamos o hipotecas en las que se ponía como garantía la tierra o la propia persona. Cuando la deuda no se podía satisfacer, el campesino podía ser vendido como esclavo, quedar sujeto al terreno hipotecado pagando con una parte de la cosecha, o pasar a ser trabajador de un tercero –*thete*–. En palabras de Aristóteles «Toda la tierra estaba en manos de unos pocos y los campesinos si no pagaban la parte debida, podían ser utilizados como esclavos, tanto ellos como sus hijos. Los préstamos eran garantizados en la persona de los deudores hasta que Solón se hizo cargo del control de la situación en interés de todos.» (Fernández Uriel, 2007, pp. 313-314).

que se encontraban en situación de cuasi esclavitud. Por ello fue reconocido como «mediador entre ricos y pobres».

Las fundaciones públicas más conocidas fueron las que se dirigieron a los huérfanos de guerra, los ancianos y algunos casos concretos de mujeres desvalidas. Los hijos varones de los muertos en combate recibían una retribución pública –*misthos*– en concepto de manutención que consistía en un óbolo[14] de plata diario y, en cuanto cumplían la mayoría de edad, se les entregaba el armamento necesario para su etapa militar. Si el fallecido en batalla tenía descendientes femeninas[15], la *polis* las ayudaba contribuyendo a su dote[16] (Valdés y Fernández, 2022, pp. 25-27).

Entre las viudas también se hacían diversas distinciones. Aquellas que tenían hijos mayores dependían de la caridad de sus familiares, mientras que si los hijos eran pequeños, podían disponer de la casa del marido difunto hasta que aquellos creciesen o ella se casase de nuevo. Atención especial recibían las mujeres cuyo esposo fallecía en combate estando embarazadas. En tal situación tenían derecho a percibir la misma prestación que los huérfanos de guerra varones (Valdés y Fernández, *loc. cit.*).

El tercer colectivo con derecho a algún tipo de auxilio por su condición de necesitados era el de los ancianos varones. La fórmula que los dirigentes griegos eligieron para ayudarlos fue la de destinarlos a tribunales populares o de arbitrio. Por ese trabajo percibían un trióbolo[17] del erario público. Algunos de estos ancianos que conseguían llegar al cargo de juez dentro de estos tribunales percibían ocasionalmente un suplemento que podía ser monetario o en alimentos (Marco Simón, 2022, p. 63). Para algunos hombres que se veían imposibilitados –llamados *adynatoi*–, bien por minusvalía bien por edad avanzada, también se preveía la percepción de una *misthos*.

Sin duda, la carga mayor de la atención a pobres y necesitados en general recayó en el entorno familiar y de allegados. Los casos de beneficencia particular son escasos[18]. Entre los textos legislativos que se atribuyen a Solón, uno obligaba a los hijos a cuidar de sus padres

[14] Moneda fraccionaria de algunas ciudades-estado de la Grecia antigua que equivalía a la sexta parte de una dracma. *DRAE*.

[15] La diferenciación en la tipología de orfandad en el caso de las mujeres era importante ya que cuando la huérfana era la única heredera de su padre, la ley obligaba a que sus parientes le entregasen una dote si no conseguían desposarla (Valdés y Fernández, 2022, p. 27).

[16] Melchor Gil (1999, p. 101) indica que a muchas mujeres se les daba el ajuar en lugar de la dote en económica.

[17] Moneda equivalente a tres óbolos o media dracma por lo que también se llamó *hemidracma*. Generalmente acuñada en plata. N del A.

[18] Nieto (2010, p. 33) menciona el caso de Cimón que facilitó alimento a muchos de sus vecinos impidiendo que se vallasen sus fincas agrarias de modo que cualquiera pudiese entrar en ellas a proveerse. Existen sospechas de una motivación política bajo esta medida benefactora.

cuando estos llegaban a la ancianidad y no podían hacerlo por sí solos. Con anterioridad al dignatario ateniense existía otra norma de carácter benéfico esta vez referida a la protección de huérfanos de todo tipo. En ella se exigía a sus tutores darles alimento, vestido y educación. Y aún sin soporte legal, la protección de viudas con hijos adultos o huérfanas sin herencia era encomendada a la familia o a su propia suerte. Sirva como ejemplo que muchas ancianas tenían como única vía posible de supervivencia el emplearse como limpiadoras, parteras o vendedoras (Valdés y Fernández, *op. cit.*, pp. 25-29).

El resto de la población que no estaba incluida en ninguno de estos perfiles tenía pocas posibilidades de salir de su condición. En el caso de las mujeres hacia la prostitución y en el caso de los hombres enrolándose como mercenarios incluso de ejércitos extranjeros[19].

Roma

El adjetivo latino *pauper* se refiere a las personas de economía modesta suficiente para la subsistencia. Por debajo de este nivel, los mendigos e indigentes eran aquellos que no disponían de nada (Marco Simón, *op. cit.*, p. 97). Continúa por tanto la doble concepción sobre el tema que tenían los griegos aunque sin la alusión a la necesidad del trabajo. Otro punto de unión entre ambas culturas fue la invisibilización a la que los necesitados fueron sometidos[20].

A los romanos debemos dos nuevos significados de pobreza que, si bien no tienen mucho que ver con miserias o necesidades, permiten entender el menosprecio y desdén hacia este grupo social. A mediados del s. II a.C., desde posiciones estoicas surge el frugalismo: una corriente de pensamiento que ensalzaba los valores de moderación y austeridad en todos los órdenes de la vida y que fue utilizada como instrumento de promoción política por personajes como Escipión Emiliano o Catón. Los frugalistas eran tenidos como pobres honorables en cuanto que su pobreza era una elección personal (Marco Simón, *op. cit.*, p. 124). El segundo

[19] Sobre mujer y prostitución en situaciones de pobreza en la antigüedad vid. CID LÓPEZ, R.M. (2022). Vetulae et meretrices: pobreza, marginación social y género en la Roma Antigua. En Marco Simón, F., Pina Polo, F. y Remesal Rodríguez, J. (ed.) *La pobreza en el mundo antiguo*. Universidad de Barcelona. pp. 165-181; y VALDÉS Y FERNÁNDEZ, M. y FERNÁNDEZ PRIETO, A. (2022). Familia, pobreza y vulnerabilidad en la Atenas Clásica: ancianos, viudas y huérfanos de la guerra. En Marco Simón, F., Pina Polo, F. y Remesal Rodríguez, J. (ed.) *La pobreza en el mundo antiguo*. Universidad de Barcelona. pp. 23-52. Sobre el alistamiento como mercenarios de varones en situación de necesidad vid. capítulo XII, epígrafe 4 de FERNÁNDEZ URIEL, P. (2007). *Historia Antigua Universal II. El mundo griego*. UNED; y el capítulo XI, epígrafe 5 de KUHRT. A. (2016). *El oriente próximo en la antigüedad. c. 3000- 300a.C.* Crítica.

[20] Solo se conocen 129 inscripciones epigráficas con la palabra *pauper* y la mayoría de ellas son de la etapa cristiana del imperio (Marco Simón, 2022, p. 152).

nuevo significado apareció durante la República y el Imperio en que se consideró pobre a todo ciudadano libre que no dispusiese de esclavos. Incluso los frugalistas en el desprendimiento de sus bienes y el alejamiento de la riqueza conservaban al menos uno o dos. Independientemente de la clase social o el nivel económico, el hecho de no disponer de un esclavo solo se podía entender como ausencia de medios para mantenerlo y no se concebía la simple renuncia (p. 156).

Por sus características intrínsecas, la clase más baja de la civilización romana estaba constituida por esclavos y población sin derechos, que en orden ascendente era seguida por los libertos y la plebe. Un patrono con esclavos a su servicio estaba obligado a su manutención. Esta premisa continuaba siendo así aunque los sirvientes alcanzasen el grado de libertos mientras no fuesen capaces de sostenerse por sí mismos o, cuando caídos en desgracia, vivían en la pobreza. En dicha situación –regulada por ley– el liberto seguía siendo una carga para el amo de modo que era habitual la concesión de libertad o la mayor exigencia de obligaciones para contrarrestar las pérdidas económicas que ocasionaba al amo el mantenimiento de esclavos y libertos pobres (Cabrero Piquero, 2014, p. 493).

Desde la etapa de Monarquía, y prosiguiendo en la República y el Imperio, el sustento de los ciudadanos se consideraba garantizado por el gobierno con medidas como la contención en el precio de los cereales. En el caso de los emperadores también incluyó el reparto de vestimentas, vales para los almacenes imperiales o víveres. Con especial incidencia se daban estos hechos con motivos celebrativos: victorias bélicas, nacimientos en la familia imperial o aniversarios (Romero Díaz, 2019).

La preocupación por los pobres en Roma tuvo momentos de especial relevancia. En la segunda mitad del s. II a.C. Tiberio Graco comprobó que la situación de los campesinos había empeorado notablemente disponiéndose a intentar un cambio de tendencia.

> Los romanos, de todas las tierras que por la guerra ocuparon a los enemigos comarcanos, vendieron una parte, y declarando pública la otra, la arrendaron a los ciudadanos pobres y menesterosos por una moderada pensión, que debían pagar al Erario. Empezaron los ricos a subir las pensiones; y como fuesen dejando sin tierras a los pobres, se promulgó una ley que no permitía cultivar más de quinientas yugadas[21].
>
> (…) [Tiberio] puesto en pie, dijo, hablando de los pobres: «las fieras que discurren por los bosques de Italia tienen cada una sus guaridas y sus cuevas; los que pelean y mueren por Italia solo participan del aire y de la luz,

[21] Espacio de tierra de labor que puede arar una yunta en un día. *DRAE*.

> (…) por el regalo y la riqueza ajena pelean y mueren, y cuando se dice que son señores de toda la tierra, ni siquiera un terrón tienen propio[22].

Habiendo sido elegido tribuno de la plebe, emprendió una reforma agraria con varios puntos de interés que motivaron una fuerte oposición de la aristocracia y el Senado, aunque no pudieron impedir su aplicación:

1º.- La ley permitía recuperar la parte del *ager publicus* que muchos particulares se habían apropiado sin mediar una concesión de la autoridad.

2º- Aquellos que sí eran concesionarios podían conservar unas 125 hectáreas teniendo que devolver lo que excediese. En caso de haber hijos en la unidad familiar se podía conservar hasta el doble, como máximo.

3º- Todo el terreno que se recuperó con estas medidas se repartió en lotes de 30 yugadas[23] con carácter inalienable para impedir la formación de latifundios.

4º- La intención de esta legislación fue permitir el acceso a la tierra por parte de los campesinos, especialmente pensando en los más necesitados.

Tras la muerte de Tiberio Graco y los problemas e impedimentos surgidos para entorpecer el reparto agrario, en 123 a.C. accedió al tribunado de la plebe Cayo Graco, su hermano. Él se encargaría de recuperar la ley agraria a la que añadiría otras de carácter social como la limitación en el precio del trigo o la regulación en el acceso al ejército (Cabrero Piquero, *op. cit.*, pp. 292-298). Entre los mayores opositores a las disposiciones de los Graco estaba Cicerón. Las consideraba confiscatorias y pensaba que el Estado no tenía obligación de atender las necesidades de los indigentes de los que opinaba que «eran potenciales criminales que podían hacer peligrar la *res publica*» (Marco Simón, *op. cit.*, p. 139).

Durante la fase final de la República, el gobierno de Mario estableció que los pobres de solemnidad pudiesen enrolarse en el ejército. De este modo adquirían el derecho a percibir el *stipendium* incluso cuando no había campañas militares en marcha. Además, el Estado les facilitaba el equipo necesario –según la ley militar de Cayo Graco– y les hacía partícipes de

[22] Fragmento extraído de *Las Vidas Paralelas* de Plutarco (s. I – II) traducción de Ranz Romanillos, A., 1880, tomo IV, pp. 331-333. https://www.google.es/books/edition/Las_vidas_paralelas/Wch_uTvK3YC?hl=es&gbpv=1&pg=PA1&printsec=frontcover (visto el 31 de agosto de 2024).

[23] Cada yugada equivaldría aproximadamente a un cuarto de hectárea por lo que los lotes de tierras repartidas ocuparían alrededor de 7’5 hectáreas (Cabrero, 2014, p. 293).

los botines de guerra. Cuando terminaban su carrera eran recompensados con terrenos con los que podían asegurar su subsistencia en el futuro (Cabrero Piquero, *op. cit.*, p. 310).

A lo largo del Imperio también se sucedieron los programas benéficos como la institución de los *alimenta* (vid. epígrafe 1.2.1) o el servicio de enterramiento para pobres de Roma instituido por Nerva a finales del s. I (Blanch Nougués, 2017, p. 23).

De la munificencia cívica a la caridad cristiana

La rápida implantación del cristianismo en el s. IV cambió radicalmente la visión social de la beneficencia en el mundo romano[24]. Entre el evergetismo y la caridad existen notables diferencias. Si la primera se dirigía a toda la comunidad en su conjunto, la segunda se focaliza en los necesitados. La motivación también es diferente en uno y otro caso ya que de la búsqueda del mérito y reconocimiento social se pasa a la obtención de gracias aplicables en la vida eterna o ante la divinidad. El tercer cambio sustancial afecta al medio usado para el acto benéfico: del empleo de excedentes o rentas generadas al desprendimiento del patrimonio material, o al menos de parte de él.

En este cambio de paradigma que supuso la aparición del cristianismo en la esfera pública, la conciencia cívica no desapareció totalmente. En el propósito de alcanzar el episcopado o de perpetuar su memoria, personas y familias encargaban obras –iglesias, capillas…– que con apariencia religiosa se aprovechaban para grabar en ellas epígrafes que señalasen al donante[25].

1.1.2 Fundamentos de la caridad cristiana

Ya para el pueblo judío el ejercicio de la caridad no era una opción sino un deber que les obligaba por mandato divino: «no faltarán pobres en la tierra de tu habitación: por tanto yo te mando que abras la mano a tu hermano menesteroso y pobre» (Dt. 15, 11). Se convierte así en un camino de perfección y acercamiento a un Dios justo y misericordioso que «da comida a los hambrientos (…) amparará al huérfano y a la viuda» (Sal. 145, 7-9).

[24] El Edicto de Milán (313) sobre libertad de culto fue culminado con los decretos de Teodosio imponiendo el cristianismo como religión oficial del Imperio al adoptar el credo de Nicea (380) y la prohibición del paganismo.

[25] Melchor Gil (1999, pp. 62-64) denomina esta conducta híbrida como «evergetismo cristiano».

Las enseñanzas y predicaciones de Cristo pusieron un énfasis especial en el tratamiento de la pobreza. Él mismo se presenta como consuelo del necesitado[26]. Muchos pasajes evangélicos recogen referencias al asunto pero, sin duda, la enumeración de las obras de misericordia[27] indica el camino a sus seguidores para alcanzar el premio de la vida eterna. El itinerario de la caridad lleva a la Gloria en tanto que, al identificarse Jesús con el pobre, «cuanto lo hicisteis a uno de estos mis hermanos pequeñitos, a mí lo hicisteis.» (Mt. 25, 34-46). Poco antes de la Pasión incidiría en esta idea al profetizar que «siempre tenéis pobres con vosotros: mas a mí no siempre me tenéis»[28].

Durante el Sermón de la Montaña se ensalza al misericordioso, a quien ayuda al prójimo. El modo de alcanzar la dicha se convierte en mandato cuando, una vez terminado el discurso, los apóstoles señalan al maestro la presencia de una multitud hambrienta y él les refiere «dadles vosotros de comer». Ese imperativo lleva consigo la promesa de una recompensa posterior al advertirles que «con la medida que midiéreis (sic), os volverán a medir»[29]. Incluso deja indicada la forma de ser caritativo cuando en otro lugar del evangelio de Mateo (6, 2-4) explica que la limosna no debe darse haciendo gala de ello sino de forma callada[30] –«no sepa tu izquierda lo que hace tu derecha»–.

Vemos que la caridad[31] es uno de los pilares de la Buena Nueva tal y como certifica Pablo al elevarla por encima de las demás virtudes y la única que sobrepasa las fronteras de la

[26] En su primera intervención pública, Jesús lee en la sinagoga un pasaje de Isaías (61, 1) que se atribuye a sí mismo: «El Espíritu del Señor está sobre mí: por lo que me ha ungido, para dar buenas nuevas a los pobres me ha enviado». Scio (1857, vol. I, p. 801, y vol. V, p. 166) aclara que la referencia a los pobres que recoge el evangelio de Lucas (4, 18) no aparece en el libro de Isaías de la Vulgata pero sí está en la versión de Los Setenta.

[27] «Venid benditos de mi Padre, poseed el reino que os está preparado desde el establecimiento del mundo: porque tuve hambre, y me disteis de comer: tuve sed, y me disteis de beber: era huésped, y me hospedasteis: desnudo, y me cubristeis: enfermo, y me visitasteis: estaba en la cárcel, y me vinisteis a ver.» (Scio, 1857, vol. V, pp. 84-85). A estas seis obras de misericordia, llamadas corporales, la Iglesia añadió la de enterrar a los difuntos. En función de diversas enseñanzas de Jesús en diferentes pasajes del evangelio se agregaron las obras de misericordia espirituales: enseñar al que no sabe, corregir al que yerra, consolar al triste, perdonar a quien ofende, dar consejo, sufrir con paciencia los defectos de los demás y rezar por vivos y difuntos.

[28] Mc. 14, 7; Mt. 26, 11; Jn. 12, 8.

[29] Mt. 7, 2. Esta misma cita es recogida por Lucas de forma literal (Lc. 6, 38) junto a otros versículos en los que la enseñanza de Cristo interpela a la ayuda a los demás sin prejuicios: «si amáis a los que os aman, ¿qué mérito tenéis? (…) haced bien y dad prestado sin esperar por eso nada y vuestro galardón será grande, y seréis hijos del Altísimo (…). Dad y se os dará.» (Lc. 6, 32-38). Es decir, que a quienes obran bien les espera un «galardón muy grande en los cielos» (Mt. 7, 12). Scio, 1857, vol. V, pp. 17, 24 y 173.

[30] Precepto incumplido en numerosas ocasiones en que el donante se sitúa como protagonista del acto benéfico al estilo de los *evergetas* romanos.

[31] Virtud teologal por la cual amamos a Dios sobre todas las cosas por Él mismo y a nuestro prójimo como a nosotros mismos por amor a Dios (*Catecismo de la Iglesia Católica*, 1985, canon 1822, p. 465).

muerte (cfr. I Cor. 13, 1-13). Su ejercicio es obligado para quienes dicen ser cristianos pues, como escribió Santiago (2, 17) «la fe, si no tuviere obras, muerta es en sí misma».

El protocristianismo que se describe en los Hechos de los Apóstoles se manifestaba en reuniones que concluían en banquetes para pobres o reparto de limosnas basados en que la unión en una misma creencia produce «espontánea comunicación de los bienes temporales» (Rubio Rodríguez, 1985, p. 23). Las iglesias primitivas –s. I y II– disponían de un *arca communis* en que los fieles dejaban sus aportaciones para que el obispo atendiese las necesidades de la comunidad y de los menesterosos. Si Cristo se identificó con los pobres, su iglesia también debía ser una *ecclesia pauperum* (p. 29).

Todas estas enseñanzas bíblicas y prácticas protocristianas fueron recogidas por la literatura patrística formando un corpus teórico sobre el que se asienta la beneficencia entendida desde la óptica cristiana[32]. San Juan Crisóstomo definió la limosna como elemento expiatorio por el bien del alma colocándola a la misma altura que la oración. El mismo autor junto a San Ambrosio, San Basilio de Cesarea, San Ignacio de Antioquía o San Jerónimo identificaron a los pobres con Cristo y, por tanto, el bien que a ellos se les hiciere redunda en beneficio del donante. San Agustín iría más allá al afirmar, basándose en la doctrina del Cuerpo Místico[33], que aquello que se da a los necesitados lo recibe el mismo Cristo (p. 34-35). Así pues, si con la ayuda al prójimo el cristiano espera una recompensa divina, la caridad se convierte en uno de sus signos distintivos. El verdadero testigo de la fe percibe las necesidades del prójimo y busca solventarlas.

Las teorías y enseñanzas desarrolladas por los padres de la Iglesia contribuyeron a crear un nuevo humanismo sobre el que se asienta la doctrina social del estamento eclesial. La expansión del cristianismo en el mundo clásico se debe en gran medida a este cambio de mentalidad sobre los más humildes y desfavorecidos (Hernández Peludo, 2015, p. 108-109).

[32] Para profundizar sobre la importancia de la literatura patrística en cuanto a la caridad sugerimos los siguientes estudios: HERNÁNDEZ PELUDO, G. (2015). La pobreza en los Santos Padres. *Almogaren, revista del Centro Teológico de Las Palmas*, 56, 107-137; RIVAS REBAQUE, F. (2005). *Defensor pauperum. Los pobres en Basilio de Cesarea (homilías VI, VII, VIII Y XIVB)*. BAC.

[33] Quienes conforman la iglesia, comunidad de creyentes vivos y fieles difuntos, forman parte de un solo cuerpo en que, al identificarse aquella con Cristo, pasan a ser parte de un cuerpo del que Él mismo es la cabeza y elemento principal. Esta doctrina se recoge en el dogma de la comunión de los santos que refiere que al ser partes de un mismo todo, cuanto ocurre a uno ocurre a los demás. De ahí se deduce que el beneficio otorgado a un miembro redunda en bien común. *Catecismo…*, 1995, cánones 946 a 962.

1.1.3 Edad Media

La visión sobre la pobreza del cristianismo hizo cambiar todos los postulados que regían hasta entonces sobre cuestiones de beneficencia. Dejó de ejercerse como medio de ostentación y progreso social del benefactor para convertirse en una elección individual de la que no se hace publicidad. Al menos ese era el motivo inicial que en muchos casos se orilló.

En el seno de la Iglesia católica, las disposiciones evangélicas y de la patrística se materializaron en múltiples formas de ejercer la caridad[34]. Se instituyeron hospitales y asilos junto a otras obras de menor calado o duración limitada. Instituciones que se generalizaron con la aparición del monacato, la orden benedictina y sus reformas, Cluny y Císter. Con especial incidencia a partir del s. XII, los monasterios se convirtieron en centros económicos de su entorno, en que los monjes se constituían en patronos de muchos trabajadores cuya manutención dependía del cenobio. A la multitud de criados y trabajadores del campo se sumaban otras profesiones especializadas: médicos, orfebres, albéitares, entre otros que recibían su asignación de la comunidad. Con la fundación de las órdenes mendicantes –dominicos, franciscanos, mercedarios y carmelitas– la atención a los necesitados, que era una de sus motivaciones principales, recibió un nuevo impulso. Desde ellas, a su vez se originó un nuevo medio de caridad protagonizado por seglares (Lawrence, 1999).

Las cofradías devocionales y de artesanos

Constituyeron la forma de beneficencia propia del pueblo llano. Etimológicamente, el término cofradía deriva de la locución latina *cum fratribus*[35] –con los hermanos– que expresa la voluntad de los miembros de las mismas. En castellano tiene dos acepciones bien

[34] El auxilio al necesitado no fue un terreno exclusivo del catolicismo. Otras ramas del cristianismo y otras religiones también dedicaron esfuerzos e iniciativas a la beneficencia. Por citar un ejemplo relacionado con la ciudad de Compostela, el historiador Bernardo Barreiro de Vázquez Varela afirmaba que existen referencias de un hospital y una hospedería en el entorno de la actual rúa de Xerusalén, barrio de mercaderes hebreos y de la sinagoga. Una vez que los Reyes Católicos decretaron la expulsión de los judíos, el Cabildo se habría apropiado de estos centros cultuales y asistenciales para venderlos en 1525. El autor indica que la comunidad judía compostelana pertenecía al rito armenio. María G. de Antonio apunta que dicho rito es católico y no hebreo pero sin desmentir la existencia del hospital y la hospedería dentro de la judería de Santiago (de Antonio, 2023, pp. 52-53). Una posible solución a este dilema es que Barreiro añadiese el matiz sobre el «rito armenio» en lugar de «cultura armenia», rama del judaísmo referida a comunidades hebreas procedentes del Kurdistán turco e iraquí.

[35] Cuesta Gómez (2019, pp. 48-49) aporta una versión más esclarecedora si cabe al indicar que sería deseable que la locución fuese *cum fratres* que se traduciría por co-hermanos, incidiendo sobre la relación de unión cuasi familiar entre los miembros y no solo de acompañamiento como da a entender la traducción real.

conocidas: como sociedad de devotos y como gremio profesional[36]. Pero si atendemos a su origen histórico ambas definiciones parten de un concepto común: la asociación de personas bajo un patronazgo religioso con el objetivo de una asistencia común organizada. La diferencia radica en aspectos formales. Mientras las hermandades devocionales permitían el acceso de cualquier persona y su finalidad se relacionaba con cuestiones piadosas que podían exceder del marco de la propia cofradía, en las gremiales el acceso se restringía a los profesionales del ramo y sus actividades quedaban circunscritas a sus integrantes y familias.

Su origen es incierto. Algunos autores las describen como un producto de las órdenes mendicantes, significativamente franciscanos y dominicos, siendo primero las devocionales y, a partir de ellas, las gremiales[37]. Otras posturas invierten ese orden[38], pero en lo que sí están de acuerdo la mayoría de historiadores es que su origen es medieval, urbano y enmarcado en las nuevas formas de piedad popular surgidas en el s. XIV, razón por la que muchas de ellas fueron acogidas con recelo por las jerarquías eclesiásticas[39].

Como describe Cuesta Gómez (2019, pp. 50-52) las hermandades tuvieron desde su origen tres campos de actuación:

1.- El espiritual, expresado en la asistencia a los cultos a los santos patrones y rezos comunitarios que mantenían con sus limosnas.

2.- El de vida cofrade que obligaba a visitar a los hermanos enfermos o colaborar en las honras fúnebres. En el caso de las hermandades de gremio prohibía la competencia desleal o las disputas violentas entre ellos. También se unían para ayudar en su trabajo a los que tenían que dejarlo por enfermedad o incapacidad y, en caso de muerte del artesano, colaborar en el sustento de la viuda e hijos[40].

3.- El asistencial destinado a los necesitados en general que no solían formar parte de ninguna cofradía. Aquí encontramos albergues, hospitales, asilos y otras

[36] El *DRAE* añade una tercera acepción en desuso en la que cofradía significaría la unión de vecinos o pueblos para participar en un privilegio común.

[37] Vid. Cuesta Gómez, 2019; Donado Vara y Echevarría Arsuaga, 2014; Lawrence, G.H., 1999.

[38] Vid. Pose Antelo, 1990, p. 574.

[39] Estas reticencias se basaban en que, al no ser una iniciativa promovida por la iglesia, la fundación y la actividad de las cofradías escapaban a su control (Donado Vara, 2014, p. 289). La tarea de supervisión recaía sobre el consiliario y hay que recordar que la formación del clero diocesano en la Edad Media y el cumplimiento del deber de obediencia jerárquica dejaban mucho que desear. N del A.

[40] Por este tipo de actividad se considera que los gremios fueron los antecedentes de las modernas mutualidades y seguros sociales.

actividades como el entierro de condenados a muerte, la recogida de niños abandonados, enfermos mentales y ancianos desvalidos o el reparto de alimentos.

Esta estructura se mantuvo casi inalterada durante su etapa medieval –con apogeo en los s. XIII y XIV– y toda la Edad Moderna, siendo ya en el XIX cuando las cofradías gremiales fuesen dando paso a asociaciones obreras y sindicatos. Las de oración todavía conservan su funcionamiento especialmente en el sur peninsular y las ciudades castellanas donde mantienen una actividad benéfica importante.

1.1.4 Edad Moderna

El empobrecimiento general que se vivió en el siglo XVI, unido a los nuevos planteamientos del humanismo renacentista, propició un cambio de planteamiento acerca de la asistencia a los necesitados. En ningún caso esto quiere decir que se suspendieran las fórmulas establecidas durante la Edad Media como las cofradías o la sopa de los conventos, sino que comenzó a verse una regulación que trataba de ordenar las ayudas. En 1526, Luis Vives publicó *Socorro de pobres* en el que exponía la necesidad de distinguir a aquellos que realmente eran pobres de los que pudiendo trabajar y subsistir por sí mismos no lo hacían. A estos últimos se les denominó pobres fingidos o *mendicanti validi* estableciendo una categoría de necesitados[41] que todavía se contemplaba a principios del XX. Inspirada en los postulados de Vives, la Real Cédula de 1540 –promulgada por Carlos I– intentó poner orden en la cuestión. Para ello se obligaba a los necesitados a obtener un certificado de pobreza que les habilitaba a pedir limosna dentro de su término parroquial (Barreiro Mallón y Rey Castelao, 1999, p. 27-28). También este aspecto sería recogido en las legislaciones sobre beneficencia y en algunas iniciativas privadas de socorro después de la Constitución de 1812 como forma para organizar los recursos disponibles. La ordenación de la beneficencia que proponían esos escritos se realizaría bajo tres máximas:

1.- el control y la eficacia de las limosnas entregadas;

2.- la selección e internamiento de pobres;

[41] No es una idea nueva. Ya se hablaba de esta tipología de pobres durante el siglo XV para los que se establecieron normas que les obligaban al aprendizaje de un oficio, pero las sucesivas crisis del XVI obligaron a retomar el asunto con mayor firmeza (Barreiro y Rey, 1999, p. 27).

3.- la centralización de la asistencia.

De ellas se deriva la creación de una red de hospitales –o mejor dicho, hospitalidades– que se configuró teniendo en cuenta el número de pobres de cada lugar, los movimientos poblacionales y las ideas que sobre la asistencia se tenían en el momento (Barreiro y Rey, *op. cit.*, pp. 193-194).

Para los autores de *Pobres, peregrinos y enfermos*, Barreiro Mallón y Rey Castelao, la obra de Vives y la disposición legal del emperador representan el inicio de un sistema asistencial organizado y laicizado en contraposición a otro anárquico, ineficaz e ideologizado que procedía de siglos anteriores (*loc. cit.*). Bajo los nuevos ideales humanistas y en el contexto del nacimiento del protestantismo y la contrarreforma, los poderes públicos –municipios y estado– comenzaron a hacerse cargo de la labor asistencial[42].

Varias entidades se contemplaron en el Antiguo Régimen como elementos de socorro a los necesitados. Por su implantación e importancia en España destacaron la Real Casa de Beneficencia[43]y las hermandades del Refugio implantadas en varias ciudades[44]. En Santiago se creó a finales del XVI la Hermandad de Nuestra Señora de la Misericordia que estuvo compuesta desde su inicio por miembros del cabildo, clero diocesano, regidores municipales, personajes de la alta sociedad civil y universitaria e incluso artesanos[45]. Barreiro y Rey (*op.*

[42] La sociedad del momento no entendió que la autoridad civil interviniese en un campo que había sido eclesial desde tiempo inmemorial. De ahí que las medidas tardasen en fraguar –a partir de mediados del XVIII– y que lo hiciesen con mayor estabilidad en lugares sin presencia religiosa de alto rango. Por ejemplo, en Galicia ocurrió así en Ferrol, Coruña o Pontevedra apoyándose en instituciones como la Audiencia, instancias militares o el Real Consulado y en ausencia de sede episcopal (Barreiro y Rey, *op.cit.*, pp. 193-194).

[43] Durante los primeros años del reinado de Carlos IV se fundó la Real Casa de Beneficencia en La Habana (1794) para dar asistencia a mendigos, enfermos mentales y huérfanos, como actividad propia de la Real Sociedad Económica de Amigos del País. Con ella se completó un programa asistencial en el que ya figuraban la Casa de Recogidas (1742) y la de Niños Expósitos (1687), pertenecientes a otras instancias. En 1830 se creó por Real Cédula la Real Casa de Maternidad. En 1852 serían refundidas en una, la Real Casa de Beneficencia y Maternidad, activa hasta mediados de siglo XX (Hidalgo Valdés, 2001). En territorio peninsular también hubo institutos con la misma denominación, por ejemplo, la de Valencia creada en 1817.

[44] Algunos indicios apuntan a que la primera de estas hermandades sería la de Granada, fundada poco después de la Reconquista. De las que hay datos fiables, la de Toledo data de 1610, estrechamente ligada a la de Madrid, iniciada cinco años después. La de Zaragoza se remonta a 1642 y hasta la creación de los manicomios regionales se encargaba de recoger a «enfermos dementes» en el hospital de Nuestra Señora de Gracia. Estas dos últimas continúan activas en la actualidad: la madrileña sostiene un comedor social en su sede de San Antonio de los Alemanes que reparte diariamente 350 comidas. La aragonesa mantiene el servicio de La Gota de Leche y un albergue de transeúntes e indigentes con capacidad para sesenta personas (Lopez-Fando, 1955; López Álvarez, 2019; http://www.hermandaddelrefugio.es).

[45] López Ferreiro (1983, vol. VIII, pp. 295-298) hace un repaso del proceso de constitución acaecida el 15 de noviembre de 1583 con la aprobación del arzobispo Alonso Velázquez que designó como primer delegado episcopal al canónigo provisor Antonio Portocarrero. Entre los componentes de la primera junta había varios clérigos, miembros del regimiento, músicos, artesanos y miembros del Concejo.

cit., pp. 44-46) indican que a principios del XVII todos los ingresos se redirigían íntegramente al reparto de limosnas. Entre las caridades que llevaron a cabo destacaron las dotes a doncellas pobres, entierros de anónimos, socorro a peregrinos y atención médica para enfermos.

También relacionadas con el cabildo catedralicio, López Ferreiro (1983, vol. IX, pp. 210-214) expone un nutrido listado de actos benéficos aislados de todo tipo durante la segunda mitad del XVII. A ellas añade otros socorros institucionalizados como la «casa de niñas recogidas en la calle de las Casas Reales»[46]. La actuación del colegio de capitulares o del arzobispado no siempre era colegiada, y así, se encuentran también otros momentos de crisis o tragedia en que las iniciativas eran particulares.

> […] (el arzobispo Monroy) hizo que abriesen dos nuevas enfermerías en el hospital Real, dando para su mantenimiento cuatro mil reales mensuales; enviaba limosnas a las casas en donde sabía que había enfermos; daba de comer a unos dos mil pobres, que habían venido de fuera de la ciudad, y quería que se vendiese o empeñase su (Cruz) Pectoral para tener más recursos[47].

Obras pías[48] o fundaciones pías

Aunque parten del periodo medieval[49], su mayor desarrollo y expansión geográfica se produjo durante la época moderna. Su finalidad era la obtención de beneficios para el alma del fundador que podían venir por el ofrecimiento de actos litúrgicos o la acción de la caridad. Para sostenimiento de la obra se hacía dotación de bienes cuyos rendimientos se aplicaban en la fórmula elegida. Podían ser tierras, casas arrendadas o depósitos monetarios con intereses que generalmente quedaban consignados por testamento. En el caso de la acción de caridad, este tipo de beneficencia particular solía circunscribirse al ámbito de la familia del fundador o a su entorno geográfico. La finalidad era la atención de necesitados otorgándoles vestido,

[46] Sobre esta casa, el autor dice desconocer su origen. Sin embargo, cita que el nombramiento de la rectora correspondía al cabildo y que se conocen varios libramientos dinerarios para pagar a algunos trabajadores del establecimiento. En el s. XIX este albergue fue absorbido por el Hospital de la Piedad (asilo de Carretas).

[47] El fragmento se refiere a la hambruna de 1694 ocasionada por las malas cosechas después de un periodo de graves inclemencias meteorológicas a las que sobrevino una epidemia de peste al año siguiente (López Ferreiro, 1983, vol. IX, p. 225).

[48] *DRAE*: Establecimiento piadoso para el culto de Dios o el ejercicio de la caridad con el prójimo.

[49] Nos referimos en este apartado a las fundaciones instituidas en el seno del catolicismo. Las fundaciones pías, en sentido amplio, se desarrollaron en tiempos de Roma en que el benefactor consignaba disposiciones testamentarias a favor de algún templo concreto o del culto a divinidades particulares (Rubio Rodríguez, 1985).

alimento, vivienda o educación, todo ello como un mérito más que el constituyente podría argumentar en la vida eterna ante el juicio de las almas. En este periodo histórico fueron de gran interés y repercusión en Compostela las fundaciones de Manuel Ventura Figueroa[50], Domingo Zepeda Raíces[51] y Diego de Paz[52].

1.1.5 Edad Contemporánea

La segunda mitad del s. XIX y la primera del XX es un periodo que, en lo tocante al auxilio de necesitados, se podría calificar como la centuria del humanismo. La centralidad del ser humano en el pensamiento social fue en considerable aumento y la preocupación por el bienestar del prójimo fue a la zaga. Así se entiende que en este tramo temporal surgiesen grandes instituciones internacionales de ayuda humanitaria: la Cruz Roja, Orden de Malta (reorganizada) o la Gota de Leche[53], e incluso, la Organización de Naciones Unidas.

Paralelamente, en el plano religioso católico, es una etapa de clara expansión de órdenes e institutos de vida consagrada cuya finalidad es la atención al pobre (Hijas de la Caridad, Hermanas de los Pobres, Hermanitas de los Ancianos Desamparados, Ministros de los

[50] Manuel Ventura Figueroa Barreiro (Santiago, 1708 – Madrid, 1783) fue eclesiástico, abogado y político. En la universidad compostelana fue catedrático sustituto de Prima y Vísperas. En la de Valladolid alcanzó la licenciatura en Cánones de la que luego fue doctor por la facultad de Ávila. Como sacerdote fue canónigo Doctoral de Orense, arzobispo de Laidocea y patriarca de las Indias Occidentales (de rango cardenalicio). En su carrera política fue presidente del Consejo Real de la Cámara de Castilla y delegado en Roma para la negociación del concordato de 1753. Fue uno de los fundadores del Banco de San Carlos, antecedente del Banco de España. RAH, https://dbe.rah.es/biografias/16162/manuel-ventura-figueroa-barreiro. La Fundación del Excmo. Sr. D. Manuel Ventura Figueroa se creó en 1784 para dar cumplimiento al testamento de su titular. Su objetivo principal es desde entonces otorgar becas de estudios a los descendientes pobres de su familia. Desde 1994, la Xunta de Galicia es la administradora de la fundación. En su consejo de dirección, entre otros, figuran el conselleiro de Educación, el rector de la USC y un Patrón de Sangre que es el pariente vivo más cercano. Actualmente, otorga 10 ayudas de 1.300 € para estudiantes de grado, una de 2.600 para matriculados en un máster y otra de 3.600 para doctorandos. https://sites.google.com/site/fundacionmvfigueroaes/home (visitado el 5 de noviembre de 2024).

[51] Domingo Zepeda Raíces (f. 1808) era natural de la parroquia de O Eixo. Sacerdote vinculado a la catedral compostelana, en ella fundó una escuela primaria para los niños de coro y empleados de la basílica a la que dotó de material y maestro. En su obra pía dejó instrucciones para la creación y dotación de un centro similar en su parroquia natal e indicaciones para una serie de donaciones a la iglesia parroquial y la entrega de diferentes cantidades monetarias a más de 200 personas (libro sacramental de difuntos de San Cristóbal de El Eijo –1803-1851–, P010857, AHD). En la actualidad el colegio continúa en activo bajo el nombre de Escuela de Educación Infantil de O Gaioso y la asociación de vecinos de aquel lugar lleva su nombre.

[52] Diego de Paz fue regidor de la ciudad a principios del siglo XVII. En 1620 se constituyó su obra pía administrada por el ayuntamiento que en 1894 todavía funcionaba encargándose de la compra y reparto de ropas a doncellas pobres. BEN066, leg. 1, exp. 8, AHUS.

[53] Tiene su origen en La Cucharada de Leche, creada en Marsella en 1898. Esta institución ya no era puramente benéfica sino que se consideró de supervivencia en muchos casos. Vid. *El Eco de Santiago*, 30 de julio de 1904, p 1.; AA.VV. (2015). Historia y significación de las Gotas de Leche en España. *Cuadernos de Historia de la Pediatría Española*, *8*. https://www.aeped.es/sites/default/files/documentos/cuaderno_de_historia_num_8_0.pdf (visto el 18 de septiembre de 2024).

Enfermos –religiosos camilos–…) y el nacimiento de asociaciones de fieles con idéntico propósito (Conferencias de San Vicente de Paúl, terciarios franciscanos, cofradías…).

Las dos formas de entender el auxilio a necesitados –humanista y confesional– dieron pie al debate caridad-filantropía[54].

El pauperismo y la legislación sobre beneficencia en el XIX

Hemos visto que a lo largo de la historia la consideración social del pobre varió de extremo a extremo: de su ocultación a su centralidad en el debate público, de la irrelevancia a la amenaza para el orden. En la Europa posterior a la revolución industrial la pobreza comenzó a considerarse un grave problema que hacía peligrar las reformas democráticas y las buenas costumbres de la ciudadanía. Este fenómeno, denominado pauperismo[55], se apoyó en doctrinas como la higienista o las posiciones anticlericales para identificar al mendigo con la vagancia, fuente de vicios y de conductas morales peligrosas. Una actitud de intolerancia que se basaba en preceptos como que el pobre lo era por propia voluntad y que a esa situación se había llegado por la ineficacia de la asistencia en el Antiguo Régimen, fundamentalmente religiosa. Estos conceptos predominantes durante casi todo el siglo empezaron a cambiar en el último cuarto gracias, entre otros, a los escritos de Concepción Arenal y Ponte[56].

El poder político comenzó a interesarse por el control de la mendicidad, la creación de instituciones y la asunción de la beneficencia desde el sector público y las ideas ilustradas y liberales (López Castellano, 2018, pp. 57-59). El devenir del socorro a los necesitados en España no se puede entender sin las diferentes legislaciones que se sucedieron durante el s.

[54] La bibliografía sobre la dualidad en la forma de entender la beneficencia decimonónica (pública – privada, o civil – religiosa) es muy amplia. Para esta investigación se han tomado como referentes: ARENAL PONTE, C. (1993) *El visitador del pobre. La beneficencia, la filantropía y la caridad.* Atlas; CARASA SOTO, P. (1991). *Historias de la beneficencia en Castilla y León. Poder y pobreza en la sociedad castellana*. Secretariado de Publicaciones Universidad de Valladolid; CARASA SOTO, P. (2004). Beneficencia y «cuestión social»: una contaminación arcaizante. *Historia Contemporánea*, 29. 625-670; COUSELO BARRIO, A. (1999). *La asistencia social en Galicia durante la Restauración: el sanatorio de Conxo (1885-1931)*. (Memoria de licenciatura inédita), USC; DE LA FUENTE, V. (1868). *La sopa de los conventos.* Imp. de El Pensamiento Español; MAZA ZORRILLA, E. (1999). *Pobreza y beneficencia en la España contemporánea (1808-1936)*. Ariel.

[55] *DRAE*: Situación perdurable de pobreza. Esteban de Vega (1997, p. 19) define el fenómeno como consecuencia de la pobreza estructural o permanente por el elevado número de familias con muchos hijos a cargo, sin ingresos (por fallecimiento o incapacidad del varón) y ancianos sin recursos. A estas tipologías se añade la pobreza ligada al trabajo por la degradación del artesanado, la vulnerabilidad de los trabajadores y la *asalarización* –retribuciones injustas y generalmente insuficientes–.

[56] En *El visitador del pobre* se dedica a desbaratar una por una las ideas preconcebidas sobre los menesterosos acusados de imprevisores, ingratos, mentirosos, descuidados y viciosos por parte de una sociedad intransigente e intolerante a la que Arenal señala como causante de la situación (Díaz Castañón, 1993, pp. 10-15).

XIX, originadas en un pauperismo que se había convertido en uno de los mayores problemas socioeconómicos (p. 63). Y mucho menos entendible sería la difícil relación entre caridad y filantropía. Los textos legales que surgen de la Constitución de 1812 han sido analizados y estudiados por numerosos especialistas de los campos del derecho, la medicina, la historia y la filosofía[57]. En lo concerniente a nuestra investigación este conjunto de leyes afecta a la futura creación de la Cocina Económica en la regulación de la beneficencia privada y la tipología de estamentos creados en el ámbito público –sobre todo en lo referido a los mendigos e indigentes que, víctimas de la criminalización ejercida sobre ellos y de las medidas represoras de la mendicidad, se les podía llegar a recluir en asilos[58]–.

El texto estatutario establecido en las Cortes de Cádiz recogía el pensamiento liberal ilustrado al situar la prestación de asistencia social en el ámbito de los estamentos públicos. Concretamente atribuye en su artículo 321, pto. 6º, el cuidado de hospitales, asilos y casas de expósitos a los ayuntamientos dejando la vigilancia sobre su buen funcionamiento a las diputaciones provinciales en virtud del art. 335, pto. 8º. Incluye en esta tarea la observancia sobre instituciones benéficas privadas.

Al amparo del marco constitucional, durante el Trienio Liberal se promulgó la primera Ley General de Beneficencia (1822) que reafirmaba la primacía de la asistencia pública sobre la privada y se orientaba a la descentralización del sistema asistencial[59] (Soto Méndez, 2022, p. 69). Sin embargo, dejaba una puerta abierta a que la Iglesia o fundaciones piadosas se hiciesen cargo de colectivos marginales a través de encargos exprofeso o de atención domiciliaria. Esta forma de socorro se concebía desde el punto de vista médico pues se trataba

[57] Pedro Carasa Soto, catedrático de Historia Contemporánea, tiene publicados una gran cantidad de artículos y monografías como resultado de su grupo de investigación en la Universidad de Valladolid sobre la beneficencia en el Antiguo Régimen y la Edad Contemporánea (https://dialnet.unirioja.es/servlet/autor?codigo=65002). Vid. también ANGUITA OSUNA, J. E. (2019). Análisis histórico-jurídico de la beneficencia española de mediados del siglo XIX: de la «Ley de Beneficencia» de 1849 y su Reglamento de ejecución de 1852. *Aportes. Revista de Historia Contemporánea, 34*(99), 89-121. www.revistaaportes.com/index.php/aportes/article/view/419; ESTEBAN VEGA, M. (2010). La asistencia liberal en la España de la Restauración. *Revista de la Historia de la Economía y de la Empresa, 4*, 49-61; LÓPEZ CASTELLANO, F. (2018). Pauperismo y cuestión obrera en la España del siglo xix: entre la «economía de la salvación» y el riesgo de fractura social. *Iberian Journal of the History of Economic Thougth, 5*(1), 57-70; MAZA ZORRILLA, E. (1987). *Pobreza y asistencia social en España, siglos XVI a XX*. Universidad de Valladolid; MAZA ZORRILLA, E. (1999). *Pobreza y beneficencia en la España Contemporánea (1808-1936)*. Ariel.

[58] Así se aprecia en textos legales como la Ley de Vagos (9 de mayo de 1845) que buscaba la reinserción social del pobre recluyéndolo en centros de trabajo, correccionales o asilos, o el Código Penal de 1850, que permitía el arresto y la vigilancia sobre los mendigos –cuestión que desaparece en el código de 1870 en que ni siquiera se nombra al pobre como categoría punible– (Maza Zorrilla, 1999, p. 19). Esta legislación no es más que la disposición, negro sobre blanco, del pauperismo y sus formas de remisión.

[59] Por ejemplo, con la creación de las Juntas Municipales de Beneficencia para organizar los servicios de auxilio en proximidad en todas las poblaciones que superasen los cuatrocientos vecinos.

de que los hospitales quedasen para personas que vivían en condiciones precarias o de indigencia que pudiesen contravenir su evolución clínica, para casos contagiosos o enfermedades extraordinarias (Maza Zorrilla, 1999, pp. 70-71). Así pues, desde lo público se atendía con mayor ahínco la cuestión sanitaria que la social y por este resquicio legal se irían colando a lo largo del siglo asociaciones e instituciones dedicadas a dar de comer al hambriento, vestir al desnudo o enseñar al que no sabe.

El regreso del absolutismo paralizó esta ley hasta que en 1836 se reactivó con la ayuda de las leyes de desamortización eclesiástica. Una de las claves de que se consolidase la secularización de la beneficencia –y el régimen liberal– está en la enorme pérdida de poder económico y presencia territorial de la Iglesia que supusieron las exclaustraciones y confiscaciones de bienes.

En 1849, la nueva Ley General de Beneficencia –promulgada el 20 de junio– y su desarrollo normativo –Reglamento de 1852– vinieron a reordenar la prestación de socorro socio-sanitario. Se estableció un orden jerárquico de asistencia: general, provincial y municipal. Se reguló una mínima coordinación entre las administraciones para estas cuestiones. También se articuló la creación de un fondo patrimonial y un régimen presupuestario. Y en relación con los beneficiarios, estableció que el internamiento en las instituciones fuese voluntario. Por otro lado, reconocía la existencia de una beneficencia privada[60], especialmente desde el Concordato de 1851, que en su art. 29 reconocía a la Iglesia la posibilidad de asistir a los enfermos o iniciar obras de caridad y utilidad pública (Anguita Osuna, 2019, pp. 116-117; Maza Zorrilla, 1999, pp. 34-35). El balance general sobre la aplicación de esta normativa fue positivo. Diez años después de la aprobación de la ley funcionaban 1.028 establecimientos benéficos y se reconocía la mejora en la calidad de vida de los usuarios del sistema[61]. Entre los inconvenientes se señaló la incompleta ejecución de la

[60] La ley consideraba que toda beneficencia era pública (art. 1) aunque admitía que podía haber algunos establecimientos que por una financiación exclusivamente particular se podían considerar privados. De tal modo que cualquier aportación hecha con fondos públicos, por mínima que fuese, hacía que el establecimiento se considerase público. El Reglamento ya matizaba en su artículo primero la coexistencia de ambas. Según López Castellano, el Estado reconocía implícitamente que «no podía cubrir todas las necesidades sociales de su competencia» (2010, p. 28) mientras que Maza Zorrilla (1999, p. 35) explica la cohabitación entendiendo que la privada solo podía ser complementaria de la pública pero no sustituta.

[61] Siete generales, 329 provinciales y 692 locales o particulares, según informe de la Dirección General de Beneficencia del Ministerio de Gobernación fechado en 1860 (Anguita Osuna, 2019, pp. 118-119).

ley y el reglamento –especialmente en cuanto a las obligaciones del Estado– y los problemas con la renovación de cargos de las juntas municipales y provinciales[62].

En la segunda mitad del XIX y primer cuarto del XX fueron apareciendo nuevas disposiciones que, siempre basadas en la ley y reglamento de 1849-52, venían a complementar o paliar situaciones accidentales y que, progresivamente, iban sumando la colaboración de otras entidades –véase eclesiales, asociativas o recreativas–[63].

El reconocimiento definitivo para el auxilio privado vendría con el final del siglo decimonoveno. El Real Decreto de Protectorado del Gobierno en la Beneficencia Particular[64] (14 de marzo de 1899, publicada el 9 de abril) dejó establecido que las instituciones creadas por particulares no perdían su carácter por el hecho de recibir asignaciones públicas (art. 5º).

1.2 HISTORIA DE LA BENEFICENCIA ALIMENTARIA DESDE LA ANTIGÜEDAD A LOS COMIENZOS DE LA EDAD CONTEMPORÁNEA

En este epígrafe no se trata de recoger todas las fórmulas de beneficencia relacionada con la alimentación, sino de exponer algunos elementos representativos de cada etapa histórica. De este modo se establece un *continuum* que, a la vez que refiera la evolución de estos sistemas, permita comprender cómo se llega al estado de la cuestión en el momento en que surgen las Tiendas-asilo y las Cocinas Económicas en España y, concretamente, en Galicia y Santiago de Compostela.

[62] La ley preveía la renovación de todos los vocales cada tres años, lo que se reveló un problema por el desconocimiento de los recién llegados que necesitaban un tiempo para ponerse al tanto de sus obligaciones y conocer el funcionamiento ordinario de los establecimientos. Para eliminar esta dificultad, un Real Decreto de 1853 estableció que los vocales pudiesen renovar al concluir su trienio, pero tuvo el efecto contrario al ser utilizado en muchos lugares para que algunas personas se perpetuasen en las vocalías (Anguita Osuna, *op. cit.*, pp. 117-118).

[63] Decreto 22 de abril de 1873 e Instrucción del 27 de enero de 1885, que clasifican y organizan los establecimientos de beneficencia general –la segunda reafirma que pertenecen a la beneficencia particular aquellas iniciativas financiadas exclusivamente con bienes privados (art. 2º)–; decreto 30 de septiembre de 1873, que reconstituye las juntas provinciales y municipales para el control de la beneficencia particular –la pública continuaría siendo competencia de las diputaciones–; Real Decreto del 27 de abril de 1875, que promovía las Juntas de Señoras de Beneficencia como auxiliares de los sistemas públicos –la compostelana se creó veinte años antes como se muestra más adelante–; Real Decreto del 21 de marzo de 1909 sobre protección de la infancia y represión de la mendicidad.

[64] Se definía como beneficencia particular aquella que fuese fundada, dotada y reglamentada por personas o colectivos privados (art. 4º) y para el cumplimiento de la finalidad establecida por estos, el Gobierno se arrogaba el protectorado y vigilancia con el auxilio de las juntas provinciales y municipales (art. 11). *Gaceta de Madrid*, 9 de abril de 1899, p. 88.

1.2.1 Edad Antigua

Como queda dicho, el concepto de pobreza en la antigüedad clásica era muy diferente a lo considerado en la actualidad. La invisibilización y el abandono general de los menesterosos por parte de la sociedad y sus autoridades explican la escasez de medidas paliativas. La situación comenzaría a revertir con la progresiva sustitución del paganismo por las doctrinas cristianas. Las pocas iniciativas conocidas en un periodo tan largo conllevaban, en su mayor parte, alguna contrapartida en beneficio de su promotor.

Las fundaciones alimentarias públicas en Roma

Al final del periodo de gobierno de Domiciano (81-96 d.C.) la península itálica estaba inmersa en una crisis social y económica. Ante tal situación la población de las zonas rurales emprendió una migración hacia las ciudades con el consecuente abandono de las producciones agrarias y crisis de abastecimientos. Las medidas de recuperación fueron ideadas por Nerva (96-98 d.C.) aunque sería Trajano (98-117 d.C.) quien las desarrollase en todo su potencial[65]. El primero de ellos llegó a disponer medidas como el reparto de algunos alimentos a los pobres, harina, dinero en efectivo e incluso tierras de labranza. A todo ello sumó una bajada general de impuestos a las clases bajas del Imperio (Cabrero Piquero, 2014, p. 456; Romero Díaz, 2019). Sin embargo, la medida más provechosa sería la institución de fundaciones alimentarias públicas conocidas como los *alimenta*.

> Las fundaciones alimentarias de la época de Nerva y Trajano tienen carácter público y consisten en créditos agrícolas concedidos a propietarios particulares con la carga de destinar los intereses de las sumas prestadas al mantenimiento de niños y niñas pobres de las ciudades. Otro tipo de fundación privada consistía en dar un propietario su fundo a una ciudad y tomarlo de ella en arriendo para que la ciudad destinara la renta (vectigal) a un determinado fin asistencial (D'Ors, 1983, p. 398).

[65] La paternidad de las fundaciones alimentarias no está clara. Los hallazgos arqueológicos sobre el asunto se refieren al periodo de Trajano. Sin embargo, existe un alto grado de consenso entre los especialistas en historia antigua en atribuir la idea a Nerva y su aplicación a Trajano (Blanch, 2017, p. 22; Cabrero, 2014, p. 456; Romero, 2019; Uyá, 2013, pp. 22-23). Melchor Gil (1993, pp. 100-101) detalla la existencia de un programa de funcionamiento similar a los *alimenta* de Nerva-Trajano pero de iniciativa privada y anterior a estos. Se trataría de un depósito de 400.000 sestercios para que los intereses generados con él se empleasen en la compra de grano que se debía distribuir a los niños pobres. Esta institución estaría localizada en Atina (Lacio) en época de Claudio o Nerón. El nombre del donante era T. Helvius Basila.

Dichos créditos agrícolas se concedían con un interés al 5%[66] (Cabrero Piquero, 2014, p. 456; Romero Díaz, 2019) que en cada ciudad eran gestionados por un magistrado con rango de cónsul: el *praefectus alimentorum*. Este, a su vez, tenía un equipo auxiliar de funcionarios municipales denominados *quaestores alimentorum*. Los beneficios obtenidos de los préstamos eran destinados a la manutención de niños pobres, aunque no todos recibían la misma cantidad de ayuda. Por la *Tábula* de Veleia[67] y la de los Ligures *Baebiani*[68] se conoce que los niños legítimos recibían unos 16 denarios[69] mensuales y las niñas legítimas, 12. Misma cantidad otorgada a los niños bastardos (*spurius*) mientras las niñas ilegítimas percibían alrededor de 10 denarios cada mes. De aquí también se deduce que estas ayudas eran destinadas para niños y niñas nacidos libres (*ingenui)* y que los de libertos y esclavos no se beneficiaban del auxilio imperial (Blanch Nougués, 2017, p. 32; Romero Díaz, 2019).

Creación e intenciones imperiales

Los *alimenta* se crearon en cerca de la mitad de las 1.197 ciudades italianas[70]. No se puede saber, por el momento, la cantidad de niños socorridos y alimentados a través de esta institución, aunque a modo orientativo, Cayo Plinio Cecilio Segundo –Plinio, el joven– dejó escrito en su *Panegyricus Traiani* que el emperador había mandado inscribir a unos 5.000 niños como beneficiarios en los censos de los *alimenta* de Roma.

La intención de los emperadores al crear estas fundaciones tiene varias explicaciones y no existe un acuerdo unánime sobre las mismas. Al carácter puramente benéfico que ningún autor descarta, se suman otras causas factibles. Blanch (2017, pp. 32-33) apunta la posibilidad de que Trajano las desarrollase favoreciendo sobre todo a los niños varones pensando en su

[66] Los préstamos entre particulares solían tener un interés superior al 12% de manera que los créditos agrícolas públicos tenían mejores condiciones (Uyá, 2013, p. 23). Blanch (2017, p. 25) afina más el dato aportando que, al menos en el caso de la fundación cercana a Benevento (Campania, Italia) se aplicaba un interés del 7'46%.

[67] La *Tábula* de Veleia fue descubierta en 1747 en Piacenza (Italia). Es una plancha de bronce que describe la creación y funcionamiento de la fundación alimentaria de Veleia entre los años 99 y 114. Incluye la nómina de las tierras sujetas a renta. Tiene unas dimensiones de 1'38 m de alto por 2'86 de ancho y actualmente forma parte del Museo Arqueológico Nacional de Parma (Blanch, 2017, pp. 28-29; Uyá, 2013, pp. 23-24).

[68] La *Tábula* de los Ligures *Baebiani*, también es una plancha de bronce hallada en Maccia di Cerecello (Campania, Italia) en 1831. Su contenido es similar al de la pieza de Veleia pero incompleto y menos detallado. Datada en el 101 d.C., se conserva en el Museo Nacional Romano (Blanch, 2017, p. 22).

[69] Según Uyá Esteban (2013, p. 24) el reparto se hacía en sestercios –equivalentes a un cuarto de denario–.

[70] En su artículo sobre la Tábula Baebiani, Blanch Nougués cita un estudio de la Universidad de Cambridge en el que se indica que en 1977 ya se habían confirmado las fundaciones alimenticias en 46 ciudades a través de múltiples inscripciones pétreas. Vid. DUNCAN-JONES, R. (1977). *The Economy of the Empire. Quantitative studies*. Cambridge University Press.

futuro enrolamiento en el ejército. Desde un punto de vista fiscal, el mismo autor establece que la obtención de beneficios económicos a partir del arriendo de tierras estatales era una forma de perpetuar esas demarcaciones en el erario público. Romero Díaz (2019) indica el carácter propagandístico de elementos asociados a los *alimenta* como muestra la acuñación de monedas en las que el emperador aparece entre dos niños que le tienden la mano. Otro ejemplo de propaganda lo encontramos en el Arco de Trajano de Benevento que representa al soberano repartiendo alimentos a niños pobres. Uyá (2013, p. 23), que también ve factible la opción de consolidación de la popularidad del mandatario, añade a los motivos fundacionales la fijación de población que detuviese el éxodo rural y, secundariamente, la recuperación del predominio de la península itálica entre las provincias romanas.



ILUSTRACIÓN 2. Aureus (98-114 d.C.). Efigie de Trajano en el anverso. En el reverso, el emperador muestra su munificencia hacia dos niños[71].

Los sucesores de Trajano continuaron sosteniendo las fundaciones alimentarias durante todo el s. II. A finales de esta centuria, Pertinax (192-193) hizo un intento de revitalizar el sistema que sobrevivió, al menos hasta Alejandro Severo (222-235)[72]. En todo este periodo hubo momentos de mayor y menor esplendor. Adriano aumentó considerablemente las cantidades entregadas a los niños y además, fundó en Atenas y Antinoopolis (Egipto) unos sistemas similares. Antonino Pío llegaría a poner en marcha una iniciativa destinada a sufragar el

[71] Moneda emitida con motivo de la institución de los *alimenta* imperiales a los que alude la inscripción del reverso: ALIM[enta] ITAL[icos]. Clasical Numismatic Group: https://www.cngcoins.com/Coin.aspx?CoinID=342452 (visto el 21 de septiembre de 2024).

[72] Melchor, 1993, p. 101. Lo contradice Cabrero (2014, p. 569) que hace indicación de que los *alimenta* no sobrepasaron la etapa de Pertinax debido a la falta de liquidez de la hacienda pública y los graves problemas de eficacia en la recaudación de impuestos.

sustento de niñas pobres en homenaje a su esposa: la Institución Alimentaria de Niñas Faustinas continuada por Marco Aurelio (Romero, 2019).

Alimenta de iniciativa privada y evergetismo annonario

Si bien las fundaciones alimentarias fueron promovidas por la beneficencia pública, a lo largo del Imperio fueron apareciendo estamentos privados de funcionamiento similar. A diferencia de aquellos, estos tuvieron mayor incidencia fuera de la península Itálica y por razones evidentes no se generaron a partir de las rentas sobre el *ager* sino que partían de movimientos de grano para alterar los precios, de disposiciones testamentarias o donación de intereses económicos generados por un depósito.

Se ha documentado en las provincias occidentales un sistema de colaboración público-privada que Melchor Gil denomina evergetismo *annonario*[73]. En tiempos de la República, pero sobre todo a partir de las mejoras establecidas por Octavio Augusto, la *annona* se encargaba de la compra y distribución de cereales, específicamente trigo[74]. Los municipios de la parte occidental del territorio tenían una fórmula local gestionada por ediles cuya función era regular el abastecimiento de modo que los precios fueran asequibles para el pueblo. En épocas de crisis agraria o de problemas de transporte los precios se disparaban. Era entonces cuando las élites sociales podían colaborar en la solución de los problemas.

El evergetismo *annonario* consistía en la introducción de trigo a bajo precio en el mercado para obligar a este a la rebaja de tarifas. Para esta solución de emergencia, las clases altas utilizaban el grano que tenían depositado en sus silos privados y así, temporalmente, el municipio podía adquirir cereal para su *annona* y luego distribuirlo a la población. El motivo de que dispusiesen de estos depósitos no era solo el propio abastecimiento sino también el acopio con fines especulativos. «Se encontraban en una posición que les permitía actuar como especuladores y como evergetas» (Melchor, 1993, p. 100). La actuación benéfica de estos personajes dependía entonces de su voluntad de alterar o no el mercado de trigo. Melchor Gil (*loc. cit.*) apunta que otra posible causa para que actuasen de modo aparentemente benéfico pudo ser el temor a revueltas populares en tiempos de necesidad. Esto vendría a refrendar la

[73] El catedrático de la Universidad de Córdoba, Enrique Melchor, introduce el evergetismo *annonario* como aquel destinado a favorecer la adquisición de alimento por parte de la plebe que mayoritariamente se realizaba actuando sobre los precios del trigo.

[74] El propio Augusto sería quien reorganizase la *annona* como oficina central de abastecimiento de grano a los ciudadanos y el ejército de Roma.

idea de muchos autores sobre el mundo clásico que opinan que el evergetismo siempre tenía una contrapartida para el donante. De todos modos, tampoco es descartable que se tratase de acciones filantrópicas sin más, como apuntan Garnsey o Mayer[75].

Entre las fundaciones de carácter privado, una de las más conocidas en su tiempo fue la que instituyó Plinio, el joven, en la ciudad de Como, creada a partir de las rentas que generaba un conjunto de tierras y que ascendía a unos 30.000 sestercios anuales (Melchor, *op. cit.*, p. 101). Este tipo de actuaciones solían quedar perpetuadas en inscripciones epigráficas para recuerdo permanente del donante[76].

Entregas en especie o monetarias para alimentación e higiene. Banquetes.

Desde la Grecia arcaica se constata la celebración de banquetes en los que se repartía a la comunidad la carne de los animales ofrecidos en sacrificios rituales. Según avanzó el tiempo, estos *epula* (ágapes públicos) adquirieron un carácter funerario –honrando la memoria de algún difunto– o cívico –celebrando el ascenso a una magistratura o sacerdocio–. En algún caso puntual, los banquetes fúnebres incluyeron invitaciones a algunos necesitados del entorno del difunto o su familia (Fernández Uriel, 2007).

Cuando en determinados casos había dificultad en organizar el banquete, este fue sustituido por la *sportula* en la que los comensales se llevaban sus raciones en canastillas. Poco a poco este reparto de alimento se fue sustituyendo por entregas dinerarias. Uno de los efectos de estas distribuciones fue el de permitir la supervivencia de «cierto número de personas pobres durante todo el año, así como a los numerosos parados estacionales» (Melchor, 1999, pp. 37-38).

Las subvenciones de higiene, se refieren al reparto gratuito de aceites y al acceso a los baños públicos que podía ser por un día, un periodo concreto o entrada libre a perpetuidad.

[75] Especialistas británicos en el estudio de la sociedad griega y romana. Ambos citados recurrentemente por Melchor Gil en sus estudios y artículos sobre beneficencia antigua. N del A.

[76] A modo de ejemplo se cita la que sigue junto a su traducción: [C(AIO) IUL]IO· C(AI) · F(ILIO) / [G]AL(ERIA) · PEDONI/ [IIV]IR(O) FLAMINI/ [D]IVORUM· OB/ REM · P(UBLICAM) · ENE / ADMINISTRA/TAM· ET · ANNO/NAM·INLATA/ PECUNIA · ADIU/TAMPLEB[S] / AERE C[ONLATO]. «A Cayo Iulio Pedon, hijo de Gaio, de la tribu Galeria, flamen de los divinos augustos, por la buena administración de la república y por haber auxiliado a la *annona* aportando dinero. Dedica la estatua la plebe mediante suscripción popular». Traducción de Melchor Gil (1999, p. 69). Esta inscripción epigráfica fue grabada en un bloque pétreo de la antigua Pax Iulia de la Lusitania. Actual Bejo, en el Alentejo portugués. Documentada en el *Corpus Inscriptionum Latinam* con la referencia *CIL* II, 53, y datada en el periodo de la dinastía Julio-Claudia (27-68 d.C.).

La organización de estos banquetes y distribuciones fue muy popular siendo utilizado por las clases dominantes de la República y el Imperio con una doble función: crecer en popularidad y prestigio y, a su vez, remarcar el orden social al manifestar públicamente el mayor rango de los evergetas.

1.2.2 Edad Media

El pan de San Antonio[77]. 1ª etapa

A ciencia cierta, es imposible determinar el momento exacto en que se crea la tradición de entregar un determinado número de kilos de pan a cambio de favores hechos por el santo de Padua. Parece claro que no es anterior a la canonización de san Antonio que se produjo en 1232. Partiendo de este dato, comenzaría a generalizarse hacia la segunda mitad del s. XIII o ya en el XIV. En lo que sí hay acuerdo entre los autores consultados es que el hecho que lo difunde por toda Europa es el milagro de la resurrección del niño Tomás ocurrido en el entorno de la basílica paduana en algún momento del s. XIV[78]. El relato afirma que en las cercanías del templo de San Antonio había un pozo al que se cayó un niño. Al sacarlo muerto, la madre pidió al santo que volviese a la vida ofreciendo para ello el peso del niño en trigo para que se entregase a los pobres. Al punto el menor resucitó. Desde ese momento, San Antonio fue invocado por las familias de la zona como protector de los niños por cuya salud y prosperidad se ofrecía su peso en trigo, primeramente, y en pan después. Las ofrendas recogidas se distribuían entre los establecimientos benéficos de la zona.

Esta forma de distribución de ayuda permaneció inalterada hasta bien entrado el s. XIX con una incidencia mayor en el entorno de enclaves franciscanos. A partir de 1885, la Obra del Pan de San Antonio se convirtió en una asociación de caridad (vid. epígrafe 1.2.4).

[77] La denominación «Pan de los Pobres» corresponde a su segunda etapa que comienza a finales del XIX como se detalla más adelante. N del A.

[78] Según relata la revista *El Eco Franciscano* en su número de enero de 1896, el milagro del pequeño Tomasito aparece por primera vez en un breviario de la catedral de Santa Ana de Apt (sureste francés) datado en el s. XIV. *Diario de Galicia,* 5 de febrero de 1896.

Sopa de los conventos o sopa soba[79]. 1ª etapa

La sopa boba nunca llegó a ser una institución pero sí un modelo de beneficencia alimentaria muy extendido en el mundo católico y, sobre todo, en aquellos lugares en que había algún convento o monasterio. Posiblemente, el bodrio fuese muy anterior al desarrollo del monacato como receta de aprovechamiento. En este sentido, los monjes la adoptaron como fórmula para atender las obras benéficas que dependían de ellos como hospitales o albergues y, principalmente en centros urbanos, para alimentar a los indigentes y transeúntes que solicitaban su auxilio.

Su confección era muy sencilla. Consistía en recoger todo alimento sobrante en el refectorio y cocerlo en agua. Cada día la sopa era diferente según el plato servido a los frailes. Podía contener verduras, pollo, ternera, pescado o cerdo, a los que se añadían patatas o arroz (de la Fuente, 1868, p. 152). En ocasiones en que la parte sólida era escasa o nula se añadían trozos de pan duro originando de este modo la sopa con picatostes.



ILUSTRACIÓN 3. «San Diego de Alcalá dando de comer a los pobres», óleo sobre lienzo de Bartolomé Esteban Murillo (c.1645). Museo de la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando, Madrid[80].

[79] También denominada bodrio, brodio o bazofia.

[80] El cuadro refiere el milagro según el cual, Diego de Alcalá, encargado del reparto de la sopa boba en el convento franciscano de Arruzafa (Córdoba), se encontró con muchas personas aguardando el sustento y

La generalización de esta forma de auxilio social se debió a la expansión de franciscanos y dominicos en el s. XIII siendo asumida luego por las demás órdenes. Serían muy pocos los conventos o monasterios que no ofreciesen el alimento excedente a los pobres.

En aquellos lugares en que había universidades, también los estudiantes se sumaron a las colas de receptores del bodrio. Cuando esta forma de aprovechamiento se extendió también a tabernas y ventas, a muy bajo precio, los escolares ofrecían como pago actuaciones musicales o teatralizaciones pudiendo ser este el origen de las tunas. Cuestión que ya recoge Cervantes en el Quijote a principios del s. XVII:

> Digo, pues, que los trabajos del estudiante son éstos: principalmente pobreza (…) no tanta que no coma, aunque sea un poco más tarde de lo que se usa; aunque sea de las sobras de los ricos, que es la mayor miseria del estudiante este que entre ellos llaman «andar a la sopa»[81].

La sopa boba fue práctica común hasta que los procesos de desamortización dejaron los monasterios vacíos en el XIX[82]. Esta «tradición» quedó muy arraigada en la memoria popular dando lugar a dichos y frases hechas: andar a la sopa (mendigar la comida), estar a la sopa boba (comer a expensas de otros o conseguir cosas sin esfuerzo), ser un bodrio o una bazofia (aplicado a elementos feos o de mal gusto)[83].

Concordando con Barreiro y Rey (1999, pp. 53-55) la distribución regular de alimentos o limosnas creó una red de dependencia en la que cualquier alteración era motivo suficiente para que se generasen altercados y el orden y la seguridad de la población se viesen comprometidos[84].

---

orando a Dios ocurrió que la olla no se agotaba. https://www.academiacolecciones.com/pinturas/mostrar-autores.php?id =murillo-bartolome-esteban#&gid=1&pid=0658 (visto el 5 de octubre de 2024).

[81] La cita se halla en el final del capítulo XXXVII en que se cuenta la historia de la princesa Micomicona durante el episodio de la venta. Este pasaje se ha extraído de CERVANTES, M. (1992). *Don Quijote de la Mancha.* Planeta, pp. 409-410.

[82] En cuestiones de socorro a los necesitados, a la exclaustración e incautación de propiedades monacales de la desamortización de Mendizábal (1835) hay que sumar la que Madoz promulga durante el bienio progresista (1854-1856) que hace lo propio con otras propiedades de la iglesia, cofradías y obras pías.

[83] Todas ellas recogidas en el *DRAE*.

[84] En su libro, *Pobres, peregrinos y enfermos*, los autores relatan los intentos del Arzobispo Rajoy o del ayuntamiento de Santiago para desviar las limosnas o los alimentos distribuidos en San Martín Pinario hacia otros fines (el prelado pretendía financiar un hospicio creado por él y el ayuntamiento, que los frailes abasteciesen de pan a la cárcel pública). En ambos casos el monasterio se opuso alegando la posible ruptura de la paz social por el detrimento que causaría al funcionamiento habitual de la sopa boba (pp. 54-55).

1.2.3 Edad Moderna

Obras Pías

No era habitual que las fundaciones piadosas tuviesen por objeto la alimentación exclusivamente. Un ejemplo lo cita López Ferreiro en su *Historia de la Santa A. M. Iglesia de Santiago de Compostela* (1983, vol. VIII, pp. 298-299)[85]: en 1590, Juan Bonifaz de Coronado realizó un depósito de 160.000 maravedíes para que con los intereses generados se crease un pósito dotado de «1.200 cargas de todo pan para socorro de los pobres». En su testamento quedó designado como encargado de la distribución el Magistral[86] del cabildo.

La Santa Pontificia y Real Hermandad del Refugio y Piedad de Madrid (Ronda de pan y huevo)

A lo largo del territorio nacional, se constata la presencia de agrupaciones con este nombre en varios lugares de los que, actualmente, sobreviven las hermandades de Madrid y Zaragoza. En todos los casos su principal misión era la de dar cobijo a los vagabundos, aunque después, en cada ciudad presentaba unas características específicas.

La cofradía del Refugio fue creada en Madrid en 1615 en torno a un grupo de oración dirigido por el jesuita P. Bernardino Antequera, al que ayudaron los nobles Pedro Lasso y Jerónimo Serra. Su origen se basó en la necesidad de atender y socorrer al creciente número de enfermos y desamparados que poblaban las calles de la capital a raíz de un rápido y desordenado crecimiento urbanístico propiciado por el establecimiento de la Corte en la villa durante la segunda mitad del XVI y los primeros años del XVII. Así, sus primeros estatutos –copiados de su homónima de Toledo[87]– definían como objetivo principal de la Hermandad «llevar a los pobres enfermos, así hombres como mujeres, que se hallasen por las calles, y Casas, a los Hospitales, acompañándolos para facilitar su entrada, y pagando lo que costase el

[85] La edición original de esta obra fue realizada en 1905 por la Imprenta del Seminario Conciliar Central.
[86] *DRAE*: Canónigo de oficio que tiene como carga específica predicar en los días o acontecimientos establecidos por el cabildo.
[87] La Hermandad del Refugio de Toledo no tiene un origen claro. López-Fando indica como año fundacional el 1610 en un pequeño hospital de la calle Alfileritos. Su misión era la de acoger enfermos rechazados en otros hospitales y que, por tanto, sobrevivían en la indigencia (López-Fando, 1955).

llevarlos, cuidando, sobre todo, que ninguno muera sin sacramento»[88]. La manera de conseguirlo fue estableciendo una ronda nocturna que recorría las calles a diario. Estaba formada por cuatro personas: tres asociados de la Hermandad –uno de ellos presbítero– y un criado que llevaba el farol junto a un hatillo o cesta con pan y huevos. De ahí el sobrenombre por el que vulgarmente se conoció a esta sociedad: la Ronda de Pan y Huevo[89]. A cuantos encontraban a la intemperie se les daba un pedazo de pan y un huevo duro que debía tener un tamaño mínimo. Para determinar si sus dimensiones eran apropiadas se usaba un escantillón y el lema «si pasa, no pasa; y si no pasa, pasa».



ILUSTRACIÓN 4. «La ronda de pan y huevo», óleo sobre lienzo de Luis Tristán (1624). Actualmente en el Museo de Santa Cruz de Toledo[90]**.**

[88] www.realhermandaddelrefugio.org/historia (visto por última vez el 10 de mayo de 2024).

[89] Hasta el momento de concluir esta investigación no se ha encontrado evidencia alguna de la función alimenticia del Refugio de Toledo que sí se atribuye al de Madrid con la Ronda de Pan y Huevo. No es descartable que en la capital manchega existiese una ronda nocturna similar a la descrita para la madrileña. El único indicio es la existencia de un cuadro pintado por Luis Tristán en 1624 (ilustración 4) en el que aparecen tres escenas referidas al Refugio: la asistencia espiritual a un moribundo, el traslado de una enferma al Hospital y el ofrecimiento de un huevo a un indigente. La polémica viene por las opiniones de diferentes autores especialistas en arte sobre si Tristán pintó una escena de las actividades realizadas en Toledo o en Madrid. El hecho es que el cuadro se encuentra actualmente en el Museo de Santa Cruz de Toledo y se ha constatado su presencia en ambas ciudades a lo largo de su historia (López Álvarez, 2019).

[90] López Álvarez, 2019, p. 301.

Los recogidos, especialmente niñas abandonadas, cuando no necesitaban hospitalización, eran trasladados al albergue (Refugio) donde podían permanecer hasta tres días. Poco después, para evitar que las asiladas volviesen a la calle se fundó el Colegio de la Purísima Concepción para niñas de 7 a 12 años. La asociación experimentó un rápido crecimiento en su primer siglo de vida y así, a principios del s. XVII, recibió de Felipe IV el Hospital y la Iglesia de San Antonio de los Alemanes.

A día de hoy, la Hermandad del Refugio madrileña continúa existiendo y mantiene su labor benéfica abriendo de lunes a sábado su comedor social. El colegio está regido por la Institución Teresiana, fundada por san Pedro Poveda a principios del s. XX. En recuerdo de lo que fue la ronda, cada 13 de junio –día de san Antonio, patrón de la Hermandad–, se reparte pan con huevo a los asistentes a las celebraciones.



ILUSTRACIÓN 5. Vista cenital y perfil del escantillón utilizado por la Hermandad del Refugio para descartar los huevos de tamaño inferior al decretado[91].

Entre sus hermanos figuraron el conde-duque de Olivares, Calderón de la Barca y Antonio Maura, ya que siempre se consideró un vehículo a través del cual los aristócratas y gente de alto nivel económico de la villa y corte pudiesen ejercer la caridad con los pobres. Al contrario, el Refugio de Toledo tenía a gala estar formado por gente humilde y artesanos.

1.2.4 Edad Contemporánea

Muchas de las iniciativas comenzadas en las anteriores edades continuaron su labor de proporcionar alimento a los pobres. Tanto la Hermandad del Refugio, como El Pan de los

[91] *La gatera de la villa*, nº 26 (2017), p. 69. Dialnet. https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5892445.

Pobres prosiguieron su función. Sin embargo, conventos y monasterios vieron interrumpida su acción caritativa a raíz de las sucesivas desamortizaciones que vaciaron los cenobios.

La sopa de los conventos. 2ª etapa

Fruto de la memoria reciente tras la exclaustración masiva, ya a mediados del XIX comenzaron a surgir voces que pretendían la revitalización de la sopa de los conventos. En algunos casos en que las comunidades volvieron a habitar los cenobios, sobre todo los urbanos, volvieron a tener colas de mendigos a la espera de la olla. De todos modos este resurgir fue minoritario y en modo alguno se puede comparar a lo que ocurría anteriormente[92].

Cuando las fundaciones de cocinas económicas se empezaron a generalizar por toda España a finales del XIX, muchos diarios de línea editorial católica quisieron verlas como un intento civil de organizar un servicio que copiase lo que antes hacían frailes y monjes. En esos artículos se atacaban las políticas liberales –y en muchos casos anticlericales– resaltando que, mediante las cocinas económicas, las administraciones públicas intentaban solucionar un problema que ellos mismos habían creado al dejar a los pobres sin el sustento diario que le proporcionaban los monasterios y que los liberales habían eliminado con la exclaustración, primero, y con la desamortización de Madoz, después.

> (…) los inventos en el mundo moral no pueden ser inventos, y sus transformaciones no pueden ofrecer novedad sustancial.
>
> […] La sopa, la sopa de los conventos sí que es cosas censurable y abominable: ¡qué cosas se han dicho de ella!
>
> Casi casi llegaba uno a creer que esa sopa no era más que bazofia inmunda –aunque no se explicaba uno bien que cientos y cientos de pobres fueran a solicitar alimento tan despreciable; y casi llegaba uno a creer, además, que la sopa de los conventos era la fomentadora de la holganza.
>
> [...] han cantado himnos de triunfo porque ha desaparecido la mencionada sopa. ¡Mamarrachos, y han sido los primeros en echarla de menos y en restablecerla! (…) Antes, en fin, se repartía en las porterías de los conventos y ahora en una tienda que se llama la *Tienda Asilo*.
>
> […] Qué la echaban de menos los pobres era sabido; pero nadie podía imaginar que los que tanto la han despreciado llegaran a levantarle asilos en todas partes[93].

[92] De la Fuente Condón (1868, p. 151) ya citaba en aquella época tres ejemplos cercanos a la capital que atendían a unas trescientas personas diarias: los dominicos de Ocaña, los escolapios de Getafe y los benedictinos de El Escorial. También apunta los inicios de esta actividad por parte de las nuevas sociedades de vida consagrada como las Hijas de la Caridad o las Hermanas de los Pobres.

[93] Fragmento del artículo «La sopa de los conventos» publicado por varios diarios locales y nacionales. *El Lucense*, 12 de abril de 1888, pp. 1-2.

La reivindicación sobre la sopa conventual y las críticas a los gobiernos e ideología que propiciaron su desaparición no fue solo cosa de periódicos más o menos locales. Figuras de primer orden se sumaron a la defensa del oficio de los frailes. Destacan entre todas ellas Concepción Arenal y Vicente de la Fuente[94]. Este último publicó entre enero y junio de 1868 una serie de artículos en *El Pensamiento Español*, de Madrid, que luego fueron recopilados y editados bajo el título «La sopa de los conventos» (Vid. de la Fuente, 1868).

En determinados monasterios, el regreso al reparto de la sopa llegó a cotas semejantes a las de su etapa anterior a la exclaustración, dejando incluso alguna referencia artística como el cuadro de Nonell sobre a la abadía de Montserrat.



ILUSTRACIÓN 6. «Pobres esperando la sopa», óleo sobre cartón de Isidre Nonell (1899), Colección del Museu de Montserrat[95]**.**

[94] Vicente de la Fuente y Condón (Calatayud –Zaragoza–, 1817 – Madrid, 1889) fue jurista, canonista y escritor. Doctor en Teología en 1841 y en Derecho en 1846. Comenzó su carrera docente en Málaga donde llegaría a ser rector. Obtuvo la cátedra de Derecho Canónico de la Universidad de Salamanca y poco después la de la Universidad Central, en la que también sería decano de la facultad de Derecho y rector. Perteneció a las Reales Academias de Legislación, Historia y Ciencias Morales y Políticas. Militó en el Partido Unión Católica y fue una de las principales referencias de su tiempo en la crítica al liberalismo. RAH, https://dbe.rah.es/biografias/9965/vicente-de-la-fuente-y-condon.

[95] https://www.museudemontserrat.com/es/exposicion/obrasenprestamo/4/%C2%ABpobresesperandolasopa%C2%BB%E2%80%94isidrenonell/1282. Sobre el autor de este cuadro se da la curiosidad de que su familia se dedicaba a la fabricación industrial de fideos para sopa.

La Obra del Pan de San Antonio o Pan de los Pobres. 2ª etapa

Según las fuentes consultadas existen dos versiones sobre el origen de la Obra que son coetáneas. La primera atribuye la idea al sacerdote italiano Antonio Locatelli –canónigo de la basílica paduana– que funda la Asociación Universal Antoniana en 1887. Una de sus iniciativas fue la disposición de imágenes del santo con dos cajas a su lado. Una para depositar peticiones y otra para recoger ofrendas[96]. La versión más extendida sobre los fundamentos de la asociación se debe a la continuidad de la tradición iniciada alrededor de la basílica del santo en Padua. Se constituyó la primera con ese nombre en Tolón (costa sureste de Francia) en torno a 1888. Louise Bouffier[97] había pedido la solución de un problema por intercesión de San Antonio siguiendo la habitual promesa de repartir un determinado número de kilos de pan si se veía cumplida la petición. En una situación económica con una importante subida de los precios de los cereales, y consecuentemente de harinas y pan elaborado, decidió tomar una medida que tuviese mayor continuidad y no estuviese sujeta a hechos aislados. En su propia tienda ubicó una imagen del santo de Padua con una cajita a sus pies y un cartel con la leyenda «para el pan de San Antonio». Su intención era la recaudación constante destinada a la compra de este alimento para repartirlo a los menesterosos de la localidad. A ella la siguieron otras personas y entidades que ubicaron huchas en lugares públicos con la misma finalidad[98]. Quizá por la popularidad de San Antonio o por lo extendido de la tradición ya comentada, tuvo una rápida expansión.

Expansión y llegada a España

Desde el Mediterráneo francés, la Obra se propagó con rapidez por Europa occidental llegando a varias ciudades de América desde la Península Ibérica. En 1895 la sección local de Burdeos repartió 228 kilos de pan blanco y en ese mismo año, en España

[96] Información recogida del número 173 (junio de 1935) de la revista *La Acción Antoniana*, editada por los franciscanos de Valencia. https://ofmval.org/40aa/30/5/173/00menu.php (visto el 7 de septiembre de 2024).

[97] Al tratar de averiguar algún dato más sobre Louis Bouffier se han encontrado multitud de trabajos que la citan y que se podrían agrupar en tres versiones diferentes. La más extendida habla de una mujer que regentaba una pequeña panadería. Otra, como una niña y la última como la hija de un congresista francés. Las tres variantes coinciden en adjudicarle la creación de la Obra del Pan de San Antonio, en la localidad de Tolón y en la datación, alrededor de 1888. N del A.

[98] Esta segunda versión aparece en muchos artículos periodísticos de finales del XIX, momento en que se generaliza la aparición de la sociedad en toda España. Para este párrafo se extrajo la información de *El Diario de Galicia*, 8 de febrero de 1896.

estaban funcionando las Obras de Madrid, Valladolid, Almería, Pamplona, Santander, Salamanca, Bilbao, Segovia, Palencia, Guadalajara, Burgos, Valencia, Cáceres, Barbastro, Sigüenza[99] y Santiago de Compostela. La mayoría de las juntas locales del Pan de San Antonio se formaron en entornos franciscanos, ya fuera por la presencia de frailes de la orden, monjas clarisas o secciones de la Venerable Orden Tercera. Sin embargo, hay algunas fundaciones que se originaron en el seno de otras agrupaciones, como la de Badajoz fundada por las Conferencias de San Vicente de Paúl.

Conferencias de San Vicente de Paúl

Este nuevo instituto vendría a sustituir en parte a las comunidades monásticas en su trabajo con los necesitados. La Sociedad de San Vicente de Paúl –nombre oficial de las conferencias[100]– había sido fundada por Federico Ozanam[101] en París. En España, la asociación de laicos fue introducida por el músico Santiago Masarnau[102].

Entre las propuestas llevadas a término por las diferentes secciones locales de la sociedad estaba la del reparto de alimentos, que en ocasiones se elaboraba en cocinas económicas de las propias conferencias[103]. En la memoria leída en Madrid durante la conferencia general del 20 de julio de 1862 se citaron estas: Valladolid, donde se repartieron más de 32.000 raciones de cocido; Huesca, que distribuyó sopa a 28 familias; las conferencias de Salamanca,

[99] Datos extraídos del artículo publicado en *El Eco Franciscano* con motivo del inicio de actividades del Pan de San Antonio en Santiago, reproducido íntegramente en *El Diario de Galicia*, 8 de febrero de 1896, p. 1.

[100] El apelativo procede de unas conferencias de historia organizadas por la publicación *Tribune Catholique*. En 1833 un pequeño grupo de universitarios que asistían a estas sesiones se unieron para luchar contra la injusticia social y la desigualdad creando la Conferencia de Caridad. Sor Rosalía Rendú, una Hija de la Caridad que trabajaba en uno de los barrios más deprimidos de París, les mostró las enseñanzas de San Vicente de Paúl al que acogieron como patrón. https://ssvp.es/nuestra-historia/ (visto el 28 de agosto de 2024).

[101] Federico Ozanam (Milán, 1813 - Marsella, 1853) fue doctor en Literatura y en Derecho y profesor de literatura extranjera en la Sorbona. En 1997 fue beatificado por Juan Pablo II. https://ssvp.es/nuestra-historia/ (visto el 28 de agosto de 2024).

[102] Santiago Masarnau Fernández (Madrid, 1805 - 1882), era hijo de Santiago de Masarnau, trabajador de la Corte, primero en las Reales Caballerizas de Córdoba y luego en la Mayordomía Mayor de Palacio, en Madrid. A partir de 1825 inició su carrera musical estudiando piano en Londres y París para luego regresar como profesor del conservatorio madrileño. En 1837 se trasladó de nuevo a la capital francesa donde entabló relación con el político Donoso Cortés y los hermanos Federico y Pedro de Madrazo formando parte de las Conferencias de San Luis de Antin. De regreso a Madrid (1849) fundó en España la Sociedad de San Vicente de Paúl de la que sería su presidente hasta poco antes de su muerte. En 1999 se inició su proceso de canonización siendo declarado venerable en 2021 por el papa Francisco (Flores, 2024).

[103] Estas disposiciones para el reparto de alimentos, generalmente platos de cuchara, se crearon en un ambiente en el que se culpaba a las desamortizaciones de Mendizábal y Madoz de haber acabado con la sopa de los conventos –la sopa boba o el bodrio– que para muchos necesitados había sido su única forma de sustento. Algunas conferencias de rango local recogían así el testigo de los frailes, aunque nunca llegarían a fraguar debido a la prohibición e incautación de sus bienes en 1868.

USAL UNIVERSIDAD DE SALAMANCA

Calatayud y Zamora, que realizaban compras al por mayor de legumbres para abaratar su coste y luego repartirlas a los pobres[104]. La de Barcelona se abrió el 5 de junio de 1864 para obreros y artesanos sin trabajo[105]. Tenemos que entender que se trataba de iniciativas particulares de cada agrupación local sin interconexión entre ellas ni un sistema común[106].

La prohibición de las agrupaciones en 1868 eliminó la actividad de estas sociedades locales[107]. La decisión fue contestada por muchos intelectuales entre los que destacó Concepción Arenal. La escritora dedicó varios artículos al tema criticando con dureza al gobierno al que acusó de latrocinio e irracionalidad.

> El Gobierno prescindía de la justicia: sin duda esto no pareció bastante, porque los gobernadores fueron más allá, y no solo se incautaron de los libros, papeles y fondos, como se les mandaba, sino que se que apoderaron de todo: del material de las escuelas, de las cocinas económicas, y en alguna parte, hasta de las legumbres acopiadas para las raciones de los pobres.
>
> […] No queremos encarecer hasta qué punto es repugnante prescindir de la justicia de los débiles, pero sí hemos de hacer constar que la debilidad de los miles de socorridos por las Conferencias, quita toda apariencia de razón a los que las han disuelto (Arenal Ponte, 1871, pp. 353-355).

La caída de la Primera República y el regreso de la monarquía facilitaron la reinstauración de la Sociedad en 1875. Siete años después, cuando Masarnau dejó la presidencia había constituidas 291 agrupaciones, cerca de 5.200 socios, más de 4.700 suscriptores y unos ingresos de 55.109 ptas. (Flores, 2024, p. 61).

Iniciativas particulares y juntas de socorro

En el periodo de 1863 a 1885 aparecieron varios locales de reparto de raciones en el este de la península Ibérica, especialmente en el área de influencia de Barcelona. No hay una

[104] *Boletín Eclesiástico del Obispado de Osma*, 10 de noviembre de 1862, p. 570.
[105] *La Correspondencia de España*, 4 de junio de 1864.
[106] Incluso en otros países ocurrió igualmente. Por ejemplo, en el París de 1874 la Sociedad estaba a cargo de una parte de las cocinas establecidas por iniciativa particular de Elisabeth Charlote de la Croix –mariscala MacMahon–, primera dama de Francia. *El Correo de Ultramar*, n.º 1,104 (marzo de 1874), p. 182.
[107] En los comienzos del Sexenio Revolucionario, en octubre de 1868, las conferencias fueron suprimidas por decreto del ministro de Gracia y Justicia, al igual que la Compañía de Jesús, que había suscitado gran parte de ellas. En el texto de prohibición se daba orden a los gobiernos civiles de incautarse de los bienes y la documentación de la sociedad. La decisión se enmarcaba en la actuación regalista y anticlerical del gobierno de Serrano. Con la restauración borbónica, Alfonso XII restableció en 1875 por Real Decreto la legalidad de las Conferencias. Durante los años de supresión los miembros de la Sociedad continuaron su labor caritativa asumiéndola de forma personal y reuniéndose en domicilio privados. (Flores, 2024, pp. 8-9 y 53-60).

característica común a todas ellas, aunque podríamos agruparlas en las surgidas para alimentación de la clase obrera y aquellas que se crearon ante una situación puntual. Pero sí podemos afirmar que se establecieron sin un plan de viabilidad y que no subsistieron mucho tiempo. Las primeras, dirigidas a los proletarios, fueron creadas para un público objetivo sin que se hiciese mención de otras posibilidades. De hecho, si en otras ciudades se las conocieron como «cocinas económicas», en Cataluña se referían a ellas como «restaurants del obrero» destinados a los operarios que se quedaban sin trabajo debido a la crisis industrial[108]. En 1863 se constatan los *restaurants* de Igualada, Sabadell, Villanueva y Geltrú, Mataró y Reus[109].

Por iniciativa del gobernador, en Barcelona se dispuso uno de estos establecimientos en la plaza del Padró (barrio de El Raval) con capacidad para unas 100 personas[110]. En Córdoba se estableció a instancias de la junta de sanidad de Buenavista[111] y en Madrid, por iniciativa del alcalde interino, Manuel Bravo, como solución a los estragos de la epidemia de cólera[112].

1.3 SANTIAGO DE COMPOSTELA EN LA ÉPOCA DE ENTRESIGLOS

1.3.1 Demografía y situación económica

Con las sucesivas desamortizaciones y la pérdida de la provincia, Santiago entró en el segundo tercio del XIX en lo que Ramón Villares, catedrático de Historia Contemporánea, denomina «climaterio demográfico, industrial y comercial». La primacía gallega de Compostela, fraguada desde los inicios de la Edad Media, se sostuvo hasta la práctica desaparición de la industria (el sector del cuero había alcanzado grandes cotas) y la potenciación agraria. En este momento de estancamiento, la alternativa de Compostela era la enseñanza, la sanidad y su condición de centro religioso junto a la incipiente capitalidad

[108] *La Libertad*, 3 de noviembre de 1864.
[109] El carácter efímero se comprueba en el restaurant de Reus, abierto en diciembre de 1863 cerró en enero de 1864. *La Correspondencia de España*, 8 de diciembre de 1864 y 9 de enero de 1865.
[110] Esta iniciativa del gobierno civil se publicitó cuando ya llevaba funcionando otra cocina, a cargo de la Sociedad San Vicente de Paúl, desde el mes anterior. Poco después, el gobernador anunciaría la apertura de otro establecimiento igual en el ex convento del Buen Suceso, no muy lejos de la plaza del Padró. *La Correspondencia de España*, 22 de julio y 10 de agosto de 1864.
[111] *Diario de Córdoba*, 10 de diciembre de 1865.
[112] Se instaló en el distrito de la Inclusa –zona de Lavapiés– con el objetivo de repartir a los pobres «puchero de vaca y jamón». *La Correspondencia de España*, 16 de octubre de 1865.

turística gracias a la recuperación de la tradición jacobea[113]. Hacia el final de la centuria iría apareciendo un pujante sector comercial que unido a lo anterior hizo de Santiago una ciudad de servicios con un marcado sector agrario acentuado en 1925 con la anexión del ayuntamiento de Conjo. A todo ello se unió el fenómeno del *monterismo* (que detallaremos más adelante) creando unas redes clientelares que contribuyeron a la monumentalización de la ciudad con los nuevos edificios de la escuela de Veterinaria, la facultad de Medicina y el colegio de sordos y ciegos. A partir de los años veinte del nuevo siglo surgen otras corrientes de pensamiento: por un lado, el movimiento obrero y las asociaciones sindicales; por otro el regionalismo y nacionalismo en el que nacen el Seminario de Estudios Gallegos o el Día de Galicia, instituido por las Irmandades da Fala, como referentes culturales y políticos (Villares Paz, 2003, pp. 477-480).

Población

La demografía de Santiago marcó una tendencia distinta a la reflejada en otras urbes gallegas durante la Restauración y el primer cuarto del siglo XX. Desde que el catastro del marqués de Ensenada (1752) cifrase la población compostelana en 16.148 habitantes (4.504 vecinos) la dinámica demográfica comenzó a realizar pequeños ascensos y retrocesos durante lo que quedaba del XVIII y el primer tercio del XIX. A pesar de ello, continuaba siendo la mayor ciudad de Galicia. A partir de ese momento la nota dominante en la región fue la emigración masiva a América seguida de un rápido crecimiento de las ciudades atlánticas (Barral Martínez, 2006, p. 13). El punto de inflexión entre un movimiento poblacional y otro vendría dado por las disputas bélicas de la última década del XIX en las colonias de Ultramar. En Compostela, el retroceso poblacional provocado por los movimientos migratorios es casi imperceptible y durante el periodo de incremento de las demás ciudades el saldo vegetativo es prácticamente estable[114].

[113] Dos hechos son capitales en la revitalización del fenómeno jacobeo: 1.- la reinvención del sepulcro apostólico (oculto desde las incursiones del pirata Drake en 1589) acontecida en 1879 gracias a las excavaciones dirigidas por López Ferreiro, hecho autentificado por la bula *Deus Omnipotens* de León XIII en 1884; y 2.- el pontificado del arzobispo Martín de Herrera que retomó el asunto iniciado por Payá como un empeño personal. Así se manifiesta en muchas de sus cartas pastorales y escritos.

[114] Los cuatro autores consultados sobre la demografía compostelana de entresiglos difieren en sus conclusiones. Pose Antelo (1992, p. 26) habla de un ligero crecimiento. Pernas Oroza (1998, p. 30) y Villares (2003, p. 481) coinciden en cifrar el incremento poblacional en el 8% desde 1860 a 1920. Barral (2006, p. 13), en sentido contrario, apunta un decrecimiento hasta 1887 que revierte suavemente en los siguientes años. Según

En cualquier caso, la conclusión debe ser que estas décadas fueron de estancamiento demográfico. En menos de un siglo, Santiago pasa de ser la urbe más poblada de Galicia (1827) a ser sobrepasada por otras cuatro en 1910. Fue superada por la capital provincial; Ferrol lo hizo antes de terminar el XIX gracias al empuje del puerto, la construcción naval y el ejército; Pontevedra igualó la población compostelana con el principio del XX; sobre Vigo hay que explicar que el súbito ascenso registrado en 1910 se debió a la anexión del antiguo municipio de Bouzas, aunque también es cierto que gracias a su mayor industrialización el incremento continuó siendo muy pronunciado con posterioridad.

Las causas apuntadas por los autores citados giran en torno a dos factores: la escasa incidencia de la emigración a América en la comarca –por el contrario se apunta la recepción de inmigración sobre todo desde La Rioja y el País Vasco español y francés (cfr. Barral Martínez, *op. cit.*, pp. 13-15)– y el éxodo rural del entorno próximo (Villares Paz, *op. cit.*, pp. 482-483 y Pernas Oroza, 2001, p. 1230).

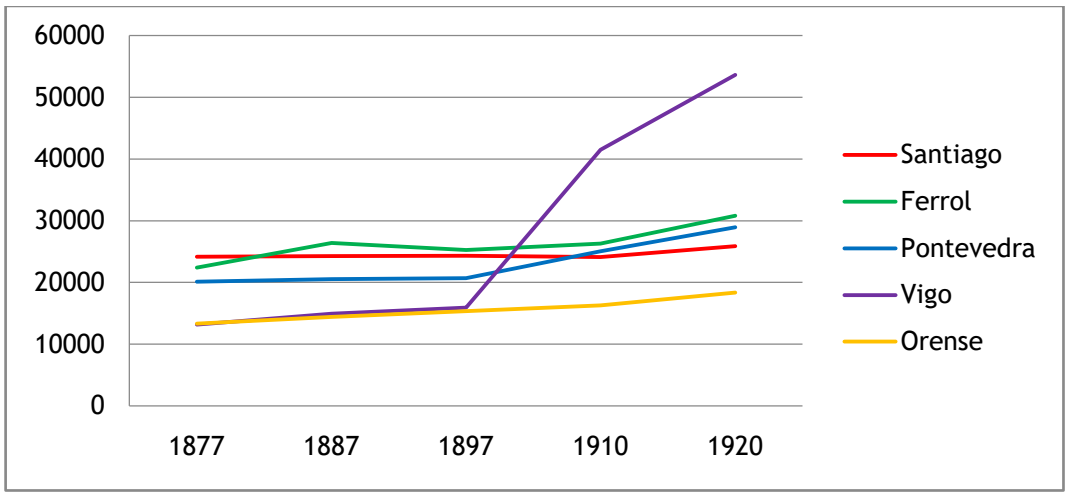


ILUSTRACIÓN 7. Evolución de los censos de población en diversas ciudades gallegas durante la Restauración. De 1877 a 1920[115].

Economía

En Santiago destacaba la carencia casi absoluta del sector secundario. A excepción de las fábricas de curtido de pieles no había casi representantes de la industria transformativa.

los datos del INE que se exponen en la ilustración 7, entre 1877 y 1920 la población compostelana aumentó un 6'58% (1.704 habitantes).

115 Elaborado a partir de los datos obtenidos en la sección de Censos Históricos del Instituto Nacional de Estadística. https://www.ine.es/inebaseweb/71807.do?language=0#.

Una explicación plausible era la mala red de comunicaciones por carretera especialmente con la capital provincial. El trayecto en carruaje podía durar una jornada[116]. A pesar de contar con la primera línea férrea de la región no hubo un desarrollo parejo ni la creación de nuevos centros de fabricación.

Compostela era una ciudad terciaria con fuerte presencia del sector agrario por el fenómeno del trabajador simbiótico que después de su trabajo oficial se dedicaba a las labores del campo como medio de subsistencia y de aportación a la economía doméstica. A raíz de eso, el sector primario incluso incrementó su peso específico en el global de la economía. Especialmente con la anexión del ayuntamiento de Conjo en el que lo agrario representaba la práctica totalidad de su riqueza.

El mayor auge se produjo en el sector comercial que en la primera mitad del XX pasa del séptimo lugar de Galicia en número de establecimientos al tercero, no muy lejos de los dos primeros (Villares Paz, *op. cit.*, p. 490).

Política

El peso político de Santiago en el conjunto de Galicia y España quedó muy disminuido tras el primer tercio del XIX. Con su carácter carlista y levítico se halló inmersa en un marco político liberal que en el resto de urbes de la región no encontró igual resistencia.

El gobierno y la política en la ciudad se centralizaron en el ayuntamiento una vez que esta fue desposeída de las demás administraciones y organismos (audiencia, gobierno civil, diputación provincial, gobierno militar…) en favor de la nueva planta provincial. Durante la Restauración monárquica, el consistorio se asentó en tres pilares: la burguesía mercantil, las instituciones económicas y educativas y, sobre todo, el *monterismo*: «la sólida alianza entre la ciudad y la figura de Montero Ríos, que acabó por monopolizar la representación electoral del distrito de Santiago.» (Villares Paz, 2003, p. 538). El pacto consistía en que los dirigentes locales aseguraban la elección de figuras afines en Cortes, Senado (a través de la universidad), ayuntamiento y diputación provincial y, a cambio, Montero ejercía de protector y valedor del distrito evitando iniciativas contrarias a intereses localistas o fomentando obras públicas en

[116] Cuando se inaugura el sanatorio para heridos de las guerras de Ultramar, el 2 de mayo de 1897, el primer contingente de repatriados que habían de ingresar en él partieron del puerto coruñés a primera hora de la tarde en un ripert llegando a Santiago al día siguiente pasado el mediodía, después de tener que hacer noche en Ordes. *El Pensamiento Gallego*, 7 de mayo de 1897.

beneficio de la ciudad. Los diversos autores sobre el tema califican esta conducta de caciquil, feudal o dinástica, aunque lo cierto es, que pacto mediante, Montero Ríos consiguió su propia acta de diputado al igual que dos de sus yernos (uno de ellos Manuel García Prieto que también llegaría a presidente del Consejo de Ministros), un hijo y un nieto. La culminación se produjo a partir de 1886 en que el pacto con las «élites dirigentes» de Santiago comenzó a alcanzar sus objetivos. Cabe recordar que esas élites venían del conservadurismo y el carlismo pero que, a través del pacto con Montero, se convertían en «amigos políticos» de los liberales (Villares Paz, *op. cit.,* p. 543). La política puramente conservadora se quedó en una representación mínima.

La universidad participó de modo activo en el gobierno de la ciudad mediante muchos profesores y catedráticos que pasaron por concejalías y alcaldía. Mientras tanto, la iglesia, desposeída de su señorío, quedó voluntariamente al margen pese a su notable influencia social y moral. Desde entonces y hasta la dictadura de Primo de Rivera los demócratas de filiación *monterista* serían mayoría en los plenos. Casi todos los alcaldes y rectores de este tiempo fueron afines a la causa.

Sociedad

La iglesia había perdido su poder sobre las personas (la eliminación de los señoríos desde las Cortes de Cádiz había afectado enormemente su poder terrenal). La compostelana era una sociedad que se resistía a la secularización y tenía dificultades para adaptarse al liberalismo. De hecho, en el uso del espacio público la hegemonía era eclesial frente a la universidad o el ayuntamiento. La ciudad «palpitaba bastante al compás del corazón de la Iglesia» (Villares Paz, *op. cit.*, p. 516-519). La pérdida de poder eclesiástico a raíz de las desamortizaciones y de su alineamiento carlista/absolutista no afectó sin embargo a su capacidad para influir en cuestiones sociales e ideológicas hasta bien entrado el s. XX (Villares Paz, 2014, p. 285). Esto era notorio por ejemplo en la prensa, cuyas cabeceras locales mantenían una línea editorial católica y tradicionalista[117].

[117] En la etapa de entresiglos los principales diarios locales eran *El Eco de Santiago* (1896-1938, año de la fusión con *El Correo Gallego* que continúa editándose en la actualidad) y *Gaceta de Galicia* (1879-1918). A ellos se sumaron otros de menor difusión y que no subsistieron durante muchos años: *El Alcance*, *El Libredón*, *El Pensamiento Gallego* y *La Patria Gallega*. Con un alcance que superaba los límites de la ciudad, e incluso la región y el país, el medio más reconocido fue la revista *El Eco Franciscano*, que solo abordaba temas religiosos.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

Barral (2006, p. 14) afirma que la clase media compuesta por médicos abogados, propietarios de comercio y fábricas o personal de administración y profesorado universitario tenían en su conjunto un componente ideológico de sesgo anticlerical. Cuestión difícil de comprender cuando en realidad todas las asociaciones e instituciones de base cristiana –de caridad, entes parroquiales…– estaban participados en sus órganos de gobierno por personas de este perfil. Incluso en otras instituciones como la Real Sociedad Económica, los diversos ateneos o la Liga de Amigos, las decisiones se tomaban teniendo en cuenta, en muchas ocasiones, puntos de vista dogmáticos o atendiendo a la opinión y gustos de altos eclesiásticos[118]. Más bien, la postura anticlerical se fue fraguando en las clases bajas y el artesanado de los que salieron múltiples sociedades obreras a partir de los inicios del XX mayoritariamente de orden progresista, republicano e incluso comunista o anarquista[119].

La postura de Villares (2003, pp. 492-497) es prácticamente opuesta a la planteada por Barral al concluir que la burguesía y clases medias repetían esquemas que les venían del pasado mientras que las nuevas capas sociales y las nuevas ideas empezarían a ser significativas a partir de 1918. «La arquitectura social de la ciudad debe mucho a la proliferación de cofradías, congregaciones religiosas y sociedades de carácter benéfico, generalmente inspiradas por la jerarquía eclesiástica y por una acendrada religiosidad popular de la población.» (Villares, *op.cit.*, p. 494). Todas estas nuevas instituciones eran organizaciones católicas que agrupaban a seglares, es decir, que aunque seguían los preceptos religiosos y buscaban la aprobación de la autoridad eclesiástica, esta no se involucraba en su creación ni su gobierno y actividad posterior. «Esta presencia difusa de la Iglesia en la vida compostelana era tan aceptada que, incluso, evitó la aparición de corrientes de anticlericalismo o de laicismo, del estilo de las sociedades de libre pensamiento, de cuya presencia en la ciudad apenas se encuentran indicios» (Villares, *op.cit.*, p. 521)

En una población con escasa presencia militar –el mando del regimiento de infantería y la caja de reclutas estaba al mando de un coronel como jefe militar de la plaza–, la clase alta

[118] Un caso paradigmático es el de la Comisión de Distrito de la Cruz Roja que era en su origen una sociedad filantrópica y de carácter laico. Entre sus primeras decisiones estuvo la de nombrar al cardenal Martín de Herrera como presidente honorario y que este a su vez nombrase un capellán de la junta directiva. El cuidado de los soldados del sanatorio para heridos de Ultramar fue encomendado a las Hijas de la Caridad –comandadas por sor Antonia Saavedra, superiora a su vez del Hospicio y la Cocina Económica–. Hasta bien entrado el s. XX entre las dotaciones de los hospitales de campaña y ambulancias había un sacerdote (Sánchez del Río, 2022, pp. 69-72).

[119] Vid. POSE ANTELO, 1992, pp. 275-306 y PERNAS OROZA, 1998, pp. 373-434.

estaba compuesta de eclesiásticos de alto rango y élites universitarias[120] a los que se añadía algún que otro noble. Era un estamento social con poca representación.

En el sector social intermedio destacaba la pequeña burguesía mayoritariamente comercial y dependiente tanto en lo ideológico como en lo económico de la órbita eclesiástica. Podríamos introducir aquí también a la nobleza menor, resto de profesorado universitario, profesiones liberales (sobre todo médicos y abogados) y personal de la administración pública.

En el rango más bajo de la sociedad compostelana se encontraban dos grupos bien diferenciados. Por un lado, las familias de jornaleros y artesanos que manejaban una economía de subsistencia y residían en los barrios extramuros en su mayor parte. En este tramo social surgieron las sociedades de resistencia: «este tipo de asociacionismo forjó una cultura política de base obrera en la que aparecieron líderes como Pasín» (Portela, 2003, p. 496) y que representaron la mayor oposición a lo eclesiástico. Por otro lado, existía un grupo grande de indigentes, pobres de solemnidad y gentes sin recursos económicos (ancianos solitarios, viudas o minusválidos) que dependían de la caridad ajena. Según los datos expuestos por Pernas Oroza (2001, p. 1241) procedentes de las matrículas industriales del ayuntamiento de Santiago, en 1894 se registraban 469 indigentes y minusválidos que representaban un 2'13% de la población. A ellos habría que sumar los miembros de las clases proletarias que por tener bajos salarios necesitaban de la ayuda de terceros para subsistir.

1.3.2 Instituciones de beneficencia e iniciativas particulares

El estudio de la prestación de socorros y asistencia es una cuestión ampliamente tratada en Santiago cuando hablamos de instituciones públicas o aquellas dependientes del arzobispado compostelano. Se han publicado extensos trabajos que, especialmente en establecimientos de carácter sanitario, profundizan en su labor durante la época que proponemos[121]. Pose Antelo (1992, p. 217-243) describe brevemente las siguientes[122]:

[120] Existían dos universidades: la Literaria (actual USC) y la Pontificia.

[121] Para las cuestiones generales y situación de la ciudad en la época tratada son de especial interés los trabajos de PERNAS OROZA (1992, 1998 y 2001), POSE ANTELO (1992) y PORTELA SILVA (2003), todos ellos citados en la bibliografía. La institución más estudiada es el Hospital Real sobre el que existe un extenso y detallado estudio de GARCÍA GUERRA, D. (1983). *El Hospital Real de Santiago (1499-1804).* Fundación Pedro Barrié de la Maza. Esta monografía no llega al abanico temporal de este estudio, pero permite conocer el funcionamiento del centro y su relevancia dentro de la ciudad. Otras obras de referencia son: AA.VV. (2004). *El Hospital Real de Santiago de Compostela y la hospitalidad en el Camino de Peregrinación*. Xunta de

1. Públicas:
    a. Hospital Real y Hospital Provincial[123].
    b. Inclusa.
    c. Hospital de San Lázaro.
    d. Hospicio (Casa de Misericordia o Casa de Beneficencia).
    e. Asilo de San Agustín.
2. Privadas (en su gran parte adscritas a entidades católicas):
    a. Asilo de arrepentidas y de impedidos de Carretas, «Hospital Nuestra Señora de la Piedad».
    b. Asilo del Camino Nuevo.
    c. Asilo de San Roque u hospitalillo viejo de San Roque.
    d. Hospital de San Roque.
    e. Hospital de San Miguel y Santa María.
    f. Hospital de Salomé.
    g. Asociación de Señoras de Beneficencia[124].
    h. Cocina Económica.
    i. Sociedad Benéfica Militar y Civil.
    j. Sociedad Cívico-Militar
    k. Caja de Ahorros y Monte de Piedad de Santiago.

Galicia; CARRO OTERO, J. (1998). *Materiais para unha historia da medicina galega. Tomo II*. Consellería de Sanidade e Servicios Sociais, Xunta de Galicia; para una visión global junto a otras entidades benéficas, BARREIRO MALLÓN, B. y REY CASTELAO, O.(1999). *Pobres, peregrinos y enfermos. La red asistencial gallega en el Antiguo Régimen*. Consorcio de Santiago y Nigra Arte. Sobre el Manicomio de Conjo: SOTO MÉNDEZ (2022); Casa Hospicio: ROMÁN PORTAS (1989).

[122] En un epígrafe similar, Pernas Oroza solo hace relación de aquellas instituciones que tenían albergados. Ninguno de los dos autores cita al Manicomio de Conjo, posiblemente porque en esa época no pertenecía a la jurisdicción del ayuntamiento compostelano. En la misma situación se encontraría el Asilo de Chouchiños –Hospicio Viejo– para recogimiento de pobres, ubicado muy cerca del límite municipal con Santiago. Por su estrecha vinculación con la ciudad consideramos que ambos debieran formar parte de esta lista de instituciones benéficas.

[123] Eran instituciones separadas pero que al compartir instalaciones y, en muchos casos, personal, se confundían constantemente sin que la mayor parte de la población las diferenciase (N del A). Pernas Oroza (1998), incluye la existencia en el mismo lugar de un asilo de beneficencia.

[124] Pose Antelo (1992, p. 230) la cataloga también en el apartado de cofradías devocionales y asociaciones de fieles. Realmente, ni los estatutos de la asociación (Vid. Paredes, 1881) ni su labor en el Hospicio –se encargaban de fiscalizar la alimentación y la higiene, fundamentalmente– dan pie a tal cosa puesto que no hay alusiones a la evangelización, el culto católico o sometimiento a la autoridad eclesial. Además, su creación se da en el seno de la Junta de Beneficencia, órgano municipal sin intervención eclesiástica como queda explicado en el epígrafe 4.1.1.

A todas ellas, hay que añadir estas otras que no constan en los estudios de Pose Antelo ni de Pernas Oroza: Colonias Escolares (1893), Cantinas Escolares, el Pan de San Antonio (1896), la Comisión de Distrito de la Cruz Roja (1897), Clases Maternales (1902), Asociación Compostelana de Caridad[125] (1911), la Junta de Damas de la Cruz Roja (1912), la sociedad «El Roperillo», Juventudes Antonianas (1912), Comité de Exploradores (1912) y el Patronato de Niños Abandonados (1918). Algunas de ellas no tenían como fin principal la práctica del auxilio al necesitado, pero desarrollaron programas o actividades concretas en este sentido: las pequeñas asociaciones parroquiales, las cofradías religiosas[126], asociaciones gremiales o nuevas sociedades de socorros mutualizados creadas en estos tiempos como la Unión Protectora de Artesanos o la Unión de Artesanos.

Cuestión diferente forman otras iniciativas particulares, de instituciones de rango menor o de asociaciones independientes en las que solo se registran algunas referencias aisladas. Este ámbito está todavía por estudiar en profundidad. Especialmente la asistencia prestada a los pobres desde iniciativas particulares –sería muy interesante el estudio de perfiles biográficos de algunos protagonistas de esta época[127]–. Destacamos dos ejemplos de beneficencia practicada por particulares:

1.- Cristian Pfister Godenci, ciudadano suizo que dirigía el Restaurant Oriental[128] cuando a finales de 1896 comenzaron a llegar a la ciudad muchos soldados

[125] La omisión de esta asociación en el listado de instituciones de beneficencia podría partir de un error de catalogación en el archivo municipal de Santiago (AHUS) ya que su expediente se encuentra en el volumen dedicado a las «Sociedades de Resistencia». Pernas Oroza sí la cita (1998, p. 283).

[126] Con frecuencia, las cofradías devocionales solían dedicar una parte de sus ingresos o de sus activos a la práctica de la caridad, bien fuese con sus propios cofrades o con otras actividades. Una forma muy particular de beneficencia fue la de la antigua Congregación de Misericordia –no confundir con la Hermandad de Misericordia fundada por el Cabildo en el s. XVI –vid. BARREIRO MALLÓN y REY CASTELAO, 1999, pp. 44-46–. Fue fundada en 1731 y, actualmente, se conoce por ser la Cofradía de los Dolores o del Nazareno, encargada de las procesiones de la Dolorosa, el viernes de pasión, y del Santo Encuentro, el Viernes Santo. Desde muy pronto y hasta la segunda mitad del XIX, se encargaba de amortajar, velar y enterrar a los sentenciados a pena capital en la ciudad. Para esta labor utilizaban la iglesia de San Cayetano (sede fundacional) como sala velatorio y el cementerio de Pastoriza como lugar de enterramiento. Dicho camposanto, propiedad de la parroquia de San Miguel d'os Agros, se conoce todavía a día de hoy como cementerio de carlistas, debido a los 59 enterramientos que esta cofradía realizó allí entre 1834 y 1839. Entre ellos se encontraba Francisco María Gorostidi, canónigo-cardenal de la Catedral de Santiago. Información extraída de una investigación del autor, actualmente en curso, relativa a la Cofradía de Nuestro Padre Jesús Nazareno y la Santísima Virgen de los Dolores. Se están manejando para este fin los libros sacramentales de difuntos de la parroquia de San Miguel d'os Agros (AHD) y los de actas de la propia cofradía (depositados en su sede canónica).

[127] Apuntamos varios personajes que continuamente aparecen ligados a obras benéficas: Juan Barcia Caballero, Antonia Saavedra Goitia, Máximo de la Riva García, Concepción Armada y Losada y Sofía Cepa Besada.

[128] La Fonda y Restaurant Oriental estaba en el número 29 de la calle de las Huérfanas haciendo esquina con la Fuente de San Antonio. Tras su cierre, se instaló en el mismo lugar el Café Derby hasta 2020.

USC

regresados de la guerra de Cuba en condiciones de total abandono. A cada uno de ellos le ofrecía comida, alojamiento y el dinero necesario para que pudiesen costearse el regreso a sus hogares.

2.- Sofía Cepa Besada, viuda de Bonifacio Martínez[129], recogió en su casa de la Senra, nº 5, a muchos enfermos de gripe durante la epidemia de 1918, además de organizar una cocina de caridad que repartía raciones alimentarias a familias de infectados y de la que trataremos más adelante.

Aparte del campo sanitario y asistencial encontramos muy poco estudiada la beneficencia educativa en cualquiera de sus niveles desde la infantil a la universitaria. Existen algunas referencias como la monografía sobre la primera colonia escolar[130] o algún artículo breve sobre elementos particulares como la institución de las escuelas de La Inmaculada[131], por Isabel García Blanco, o la labor educativa de la Real Sociedad Económica de Amigos del País[132], pero ninguna obra que aborde el tema en su conjunto.

En el aspecto educativo también se dieron casos de beneficencia otorgada por particulares o por institutos. Como ejemplo de los primeros, sor Antonia Saavedra, aparte de la creación de las Clases Maternales, repartía becas a los mejores expedientes del Hospicio para que pudiesen continuar en estudios superiores. Máximo de la Riva o Vicente Fraiz[133] hicieron

[129] Bonifacio Martínez Martínez (f. 1904) fue médico militar. En el momento de su fallecimiento era subinspector de segunda clase del cuerpo de Sanidad de la Armada. Desde 1918 ese empleo quedó asimilado a teniente-coronel (Sánchez del Río, 2022, p. 278).

[130] COSTA RICO, A. (1994). *A Colonia Escolar Compostelá de 1893. Primeiro centenario.* Consorcio de Santiago.

[131] Vid. REY, L. (21 de abril de 2024). Cien años de historia del colegio de la Inmaculada en Compostela. *El Correo Gallego*. https://www.elcorreogallego.es/santiago/2024/04/21/santiago-cien-anos-colegio-inmaculada-historia-101335818.html.

[132] La historia y labor social de «la Económica» ha sido difundida en varias monografías y estudios. Se citan aquí los que consideramos más relevantes y mejor documentados: TORRES, J. (1978). *La educación en la Sociedad Económica de Amigos del País de Santiago* (Tesis de doctorado inédita). Universidad de Salamanca; FERNÁNDEZ CASANOVA, C. (2001). La actividad docente de la Sociedad Económica de Amigos del País de Santiago en el siglo XIX. En Balboa López, X. y Pernas Oroza, H. (Eds.). *Entre nós. Estudios de Arte, Xeografía e Historia en homenaxe ó profesor Xosé Manuel Pose Antelo*. Universidade de Santiago de Compostela; RODRÍGUEZ LÓPEZ, X. (2006) A Sociedade Económica de Amigos de País de Santiago e a educación. En AA.VV. *Real Sociedad Económica de Amigos del País de Santiago de Compostela (1874-2006).* Fundación Caixa Galicia.

[133] Vicente Fraiz Andón (Silleda –Pontevedra–, 1859 – Santiago, 1919) estudió en las Escuelas Normales de Santiago y Madrid donde se tituló en 1881. En Cuba se licenció y doctoró en Filosofía y Letras además de comenzar Derecho. Regresó a Compostela hacia 1898 donde fue catedrático interino de Lengua y Literatura Española y dirigió la Escuela Normal en dos ocasiones. Vicepresidente de la Cruz Roja, periodista especializado en pedagogía, miembro de la comisión para la Exposición Regional de 1909 y presidente de la del monumento a Rosalía de Castro, inaugurado en 1917. Condecorado con la Orden Civil de Alfonso XII, la Medalla de Alfonso XIII, la Cruz al Mérito Militar de 1ª clase y la Medalla de Oro de la Cruz Roja. En sus

disposiciones testamentarias en este sentido. Entre las instituciones privadas destacó la Fundación Ventura Figueroa, fundada al final del Antiguo Régimen pero que desarrolló su mayor actividad tras las revoluciones liberales, o la Fundación Hermanos de la Riva García[134].



ILUSTRACIÓN 8. Sofía Cepa Besada y Bonifacio Martínez y Martínez. Finales del s. XIX[135]**.**

últimas voluntades determinó que se vendiesen todas sus posesiones materiales y con el montante obtenido se diesen becas a jóvenes de Silleda o de Santiago (Sánchez del Río, 2022, pp. 282-283).

[134] La intención de Máximo de la Riva de crear una fundación fue comunicada el 14 de noviembre de 1914 al alcalde Blanco Rivero que lo transmitió al pleno municipal (BEN066, exp. 2º, AHUS). La fundación quedó constituida mediante acta notarial de Jesús Fernández Suárez –promotor de la Cocina Económica– el 6 de julio de 1915. De la Riva expresó en ella que se hacía en memoria de sus cuatro hermanos difuntos y «obedeciendo a impulsos del corazón movido de caridad cristiana». La obra se habría de instituir en la casa de Beneficencia Municipal. Estaba dotada con 5.000 pesetas que serían «invertidas en valores públicos o industriales de suficiente garantía». Con los productos generados, el depositario tendría que hacer tres pagos: uno por el estipendio de una misa anual (cada 16 de julio) en la capilla de la casa de Beneficencia; y otros dos en concepto de premios a un niño y una niña de los acogidos en el Hospicio que se hubiesen distinguido en el año por su aplicación y buen comportamiento siendo naturales de Santiago. En igualdad de mérito, los huérfanos tendrían prioridad. El premio del niño lo adjudicaría la Comisión Municipal de Beneficencia asesorada por los maestros y encargados del establecimiento. El de las niñas lo sería por la comunidad de Hijas de la Caridad. El premio –de 100 ptas. cada uno– se depositaba en una libreta de ahorro que se entregaría al agraciado al causar baja en el Hospicio (mayoría de edad), excepto si lo hacían por fuga o expulsión disciplinaria. El ayuntamiento fue nombrado depositario de los fondos que, en caso de desaparición del Hospicio, el alcalde repartiría en establecimientos benéficos de Santiago. El último premio entregado fue el de 1958. Las últimas noticias de la fundación indican que entre 1962 y 1965 la Junta Provincial de Beneficencia la incorporó a la «Agregación de Fundaciones de la provincia de La Coruña» junto a muchas otras entidades benéficas que tenían a las corporaciones municipales como patronos o administradores. Este conglomerado refundió todos sus componentes en uno solo otorgando el patronazgo a la Diputación (Orden de 25 de agosto de 1965 del Ministerio de Gobernación. *BOE* del 15 de septiembre, p. 12.588).

[135] Imagen realizada por Manuel Chicharro y propiedad de Carlos Viscasillas y Jaime Antón que la ceden para esta investigación. Publicada en Viscasillas y Antón, 2014, p. 226).

USC
UNIVERSIDADE
DE SANTIAGO
DE COMPOSTELA

2 JUSTIFICACIÓN Y OBJETIVOS

2.1 JUSTIFICACIÓN

La Cocina Económica de Santiago aparece citada en múltiples trabajos y estudios como una más de las instituciones dedicadas a la beneficencia en la ciudad, pero nunca abordada en profundidad como sí es el caso de hospicios, asilos o establecimientos sanitarios públicos. Lo que hasta ahora se conocía sobre ella, incluidos los dos trabajos más extensos, muestran un relato parcial que incluso contiene errores y omisiones que no permiten comprender la dimensión de este establecimiento y su repercusión en la época tratada.

Así pues, la pretensión principal de este trabajo es describir la historia de la Cocina Económica de Santiago poniendo de manifiesto las necesidades que en su momento justificaron su establecimiento, los procesos de toma de decisiones dentro de la directiva incluyendo su fundamentación ideológica y la visión que de ella tuvo la sociedad compostelana y que permite que haya sobrepasado los 130 años de servicio ininterrumpido.

El periodo que abarca este estudio se inicia con el proceso de creación de la propia Cocina Económica y abarca todo el pontificado del cardenal Martín de Herrera, presidente de honor y actor decisivo en varios momentos de la historia del comedor social. Se cierra un año después de su muerte en que se producen las últimas disposiciones testamentarias que afectan a la institución y momento también en que la Cantina Escolar, con la participación indispensable de la Cocina, toma un rumbo estable.

2.2 OBJETIVOS

2.2.1 Objetivo general

El objetivo general de esta investigación es estudiar las circunstancias sociales que, en Santiago de Compostela, llevaron a la fundación de la Cocina Económica. Estos motivos

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

vienen originados por los cambios en el pensamiento social y el desarrollo de legislación sobre la beneficencia y la atención a los pobres, especialmente en la segunda mitad del siglo XIX. Los años que comprende el estudio (1891-1923) permiten comprobar la puesta en práctica de las nuevas ideas desde el proceso de fundación de la institución y su influencia en la sociedad compostelana de la época.

2.2.2 Objetivos específicos

1. Poner de manifiesto el cambio de pensamiento social en el campo humanitario y cómo se llevó a cabo en la dinámica ordinaria de las acciones benéficas desarrollando nuevos modelos de ayuda.
2. Determinar el grado de adaptación de las estructuras eclesiales a una sociedad de referentes humanistas y laicistas. Es decir, la respuesta de los sectores sociales pro-eclesiásticos y de la misma Iglesia compostelana ante el avance de los ideales sobre secularización de la beneficencia pública.
3. Analizar la atención al necesitado en este periodo, especialmente en la obtención de sustento alimenticio, realizando una comparativa entre diferentes modelos de asistencia al menesteroso.
4. Realizar una exposición de la historia de los primeros treinta y dos años de la Cocina Económica, orientándola a su funcionamiento interno, organización y motivos, según reglamentos, leyes y su aplicación ordinaria. Adecuación del modelo teológico de atención a los pobres en una institución laica.
5. Establecer la relación ideológica que llevó en este periodo a la atención global al necesitado, con preferencia sobre su sustento alimenticio pero también sobre su educación y las corrientes pedagógicas que enmarcan el modelo asistencial.
6. Determinar el grado de consecución de los objetivos fundacionales de la Cocina, especialmente los referidos a la oferta alimentaria, los destinatarios de la misma y la independencia económica de la institución.
7. Establecer la expansión del modelo compostelano a otras ciudades del entorno regional y nacional.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

8. Mostrar los cambios en la estructura social santiaguesa en cuanto a su composición y forma de pensar, incidiendo en qué medida contribuyó a ello la actividad de la Cocina y otras obras benéficas de ideario común.

USC
UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

USC
UNIVERSIDADE
DE SANTIAGO
DE COMPOSTELA

3 MATERIAL Y MÉTODO



ILUSTRACIÓN 9. Fachada principal de la actual Cocina Económica en el nº 13 de la rúa Travesa de Santiago donde se conserva su archivo[136].

3.1 FUENTES PRIMARIAS

El conjunto de fuentes primarias utilizado para la realización de este estudio está formado por la documentación sobre la Cocina Económica de Santiago y su Escuela Abreviada que se encuentra custodiada en los siguientes depósitos:

[136] Imagen propiedad del autor.

- **Archivo de la Cocina Económica de Santiago**. Fue el punto de inicio sobre el que se desarrolló toda la investigación. En él se conserva la documentación relativa a la Sociedad Fundadora de la Cocina Económica a través de la cual se han identificado los personajes intervinientes en la fundación y desarrollo de la actividad y la gestión macroeconómica. Consta de un libro de actas (1891-1910) esencial para comprender cuál fue el ideario y la visión social que llevaron a su creación, así como las principales dificultades y diferentes intenciones de los directivos que explican la toma de decisiones en los primeros años.

  Su estado de conservación es excelente aunque no se encuentra catalogado ni ordenado. Se echan en falta varios documentos extraviados que en su día tuvieron que formar parte de este archivo, destacando el segundo libro de actas –de 1910 a 1928– y el de cuentas, al que se alude en alguna de las actas, que detallaría el gasto ordinario: ingresos por suscripción, venta de bonos, venta de raciones, compra de suministros, gastos de mantenimiento… Las informaciones correspondientes a estos elementos ausentes se han reconstruido por fuentes indirectas.

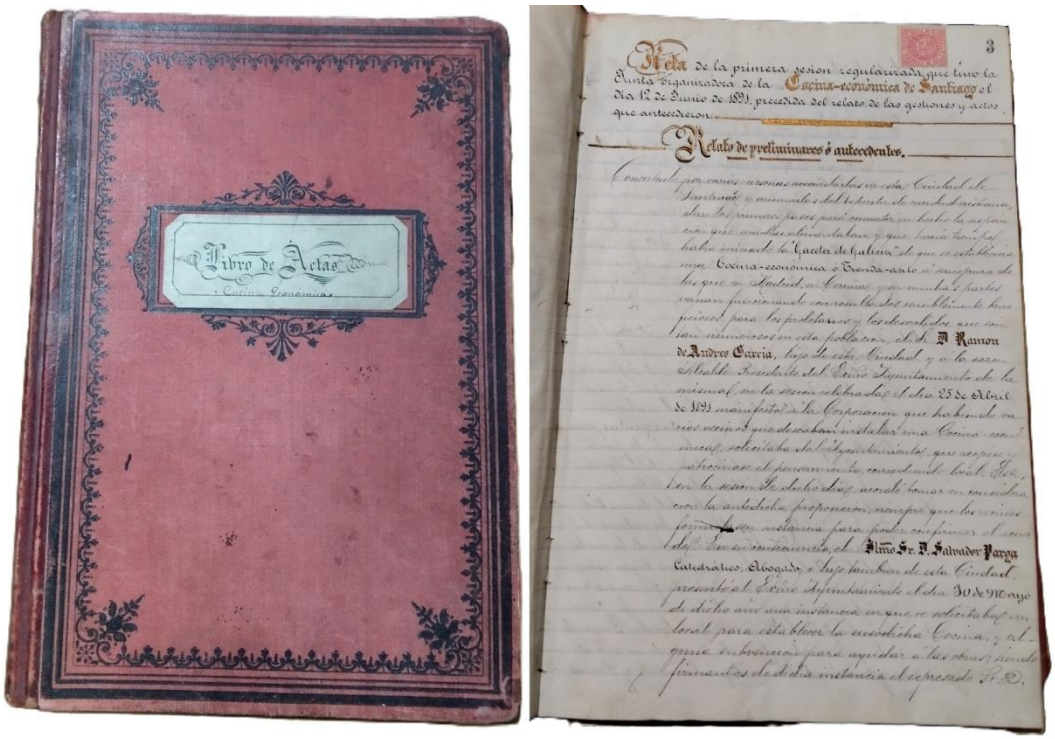


ILUSTRACIÓN 10. Libro de actas de la Cocina Económica de Santiago (1891-1910) y página inicial con el relato de antecedentes durante la primera reunión oficial[137].

[137] Archivo de la Cocina Económica de Santiago.

Documentación consultada:

Libro de actas, nº 1 (1891-1910)

Libro de actas, nº 3 (1928-1979)

Memoria de actividades, 1958

Documentación varia: copias de actas notariales, apuntes de administración, borradores de actas y memorias.

- **Archivo Histórico Universitario de Santiago (AHUS)**. Se siguieron tres líneas de investigación:

1.- La principal de ellas fue la consulta de los fondos municipales del ayuntamiento de Santiago, con especial atención a las actas de plenos, que determinaron las concesiones tanto materiales como económicas realizadas a favor de la Cocina, y los libros correspondientes a los usos del exconvento de San Agustín. En ellos están recogidas todas las actividades y reformas del edificio desde su adscripción municipal a raíz de la ley de desamortización (1835) hasta su venta a la Compañía de Jesús (1919). Guarda los escritos originales en que la directiva de la Cocina solicita la cesión de los locales y el patio anexo, obras de traída de aguas e instalación eléctrica y planos de la edificación.

2.- Revisión de documentación del Hospicio o Casa de Beneficencia. Nos basamos en el hecho de que las Hijas de la Caridad que atendieron la Cocina Económica formaban parte de la comunidad que regía tales institutos y, por tanto, jerárquicamente dependían de la superiora de aquella comunidad, muchas de las actuaciones ordinarias estuvieron motivadas por este hecho.

3.- Se consultaron los expedientes personales de los actuantes con formación universitaria o similar[138] en la ciudad. De este modo, al trazar los perfiles académicos de estos personajes se pueden analizar sus actuaciones y tomas de posición.

En este depósito también se buscó documentación relativa a la escuela anexa que pudiese haber en los legajos y libros de instrucción pública. Solo se encontraron datos

[138] En referencia a estudios superiores que ahora forman parte del sistema universitario pero que, en el periodo estudiado no estaban en la universidad, dependiendo de otros Ministerios. En esta situación estarían las Escuelas Técnicas Superiores, equiparadas en todo a las licenciaturas como Ingenierías o Arquitectura y la enseñanza militar superior. Otras no tenían ese rango aún cuando el rector tuviese potestad sobre ellas, por ser Escuelas Normales como las de Magisterio, o Superiores como veterinaria que no fue licenciatura en España hasta 1943. La enfermería corrió distinta suerte hasta nuestros días. N del A.

muy genéricos en tanto que dicha escuela tuvo carácter privado por lo que solo se la menciona en listados de lugares donde se imparte docencia primaria.

En el momento de describir la compra y reforma de la nueva sede fue necesario acudir a los fondos notariales y de permisos de obra que también se encuentran en este depósito.

Documentación consultada:

Archivo municipal

Actas de la Junta Municipal

Actas de plenos (1891-1923)

Asociaciones

Beneficencia

Correspondencia

Libro de usos de San Agustín

Libro de usos de Santo Domingo

Sección de Instrucción Pública

Permisos de obra

Fe Pública

Sección de expedientes personales

- **Archivo Histórico Diocesano (AHD)**. También aquí se siguieron tres líneas de análisis, aunque con resultados muy inferiores a los obtenidos en el AHUS:

1.- Se analizaron los expedientes personales de todos los eclesiásticos relacionados con la Cocina, especialmente sus presidentes ejecutivos.

2.- Posteriormente se hizo una búsqueda en los fondos documentales de los obispos y arzobispos de Santiago en el periodo de estudio.

3.-Por último, se consultó el depósito de beneficencia relativo al mismo marco temporal y a los precedentes, especialmente los legajos referidos a los sucesos de 1852 a 1855, que vinieron a determinar el modelo de auxilio social que la iglesia compostelana prestó a partir de entonces.

Existieron muchos impedimentos en cuanto a las posibilidades que, en principio, podría aportar este archivo. La consideración personal de la documentación de los diferentes prelados provoca que, a su salida de la diócesis puedan llevársela consigo (y

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

en caso de fallecimiento formar parte de la herencia de sus familiares) contribuyendo a la disgregación, perdida y partición. Los expedientes personales de los sacerdotes solo llegan a su ordenación y, por tanto, la información sobre cargos y trabajos posteriores a ese hecho debe buscarse en fuentes indirectas (*BOAS*, prensa…). El resto de documentación requerida se encontraba en mal estado de conservación y catalogado deficientemente (elementos mezclados o separados en mazos sin orden). Gracias a la ayuda de D. Andrés Fernández Farto, Vicario General, se pudo comprobar que en las unidades vetadas a los investigadores existía documentación relevante para este trabajo y que se encontraba en perfecto estado de conservación.

Documentación consultada:

Expedientes de Sagradas Órdenes.

Serie Correspondencia

Serie Beneficencia

Serie Calamidades Públicas

Fondo Manicomio de Conxo

- **Archivo de la Catedral de Santiago (ACS)**. Se indagó, a través de los libros del Cabildo, la relación de esta institución con la Cocina y que constituye una actuación independiente de la del arzobispado, con especial atención a los años jacobeos del periodo estudiado.

Documentación consultada:

Actas capitulares, nº 80 (1882-1892)

Actas capitulares, nº 81 (1893-1901)

Actas capitulares, nº 82 (1902-1916)

Actas capitulares, nº 82 (1916-1921)

- **Biblioteca Xeral de la Universidad de Santiago de Compostela (BUSC)**. Conserva las ediciones originales del primer reglamento de la Cocina, el Plan de Escuela Abreviada y las notas manuscritas de Francisco Espino relativas a la puesta en marcha y primeros años de la cocina y la escuela. También se revisaron los reglamentos y otros documentos de entidades benéficas coetáneas.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

- **Arquivo de Galicia.** Situado en la Cidade da Cultura, es el depositario del Archivo de la Real Sociedad Económica de Amigos del País (ARSES) y otros fondos privados de familias santiaguesas. En este centro se buscó la posible relación entre la Económica y el establecimiento de la Cocina Económica.

  Documentación consultada:

  Real Sociedad Económica de Amigos del País de Santiago

  Libro de actas, 1883-1890

  Libro de actas, 1891-1919

  Informes de las Comisiones. Instrucción pública

  Fondo Vilariño Pintos

- **Archivo del Reino de Galicia (ARG)**. Al conservarse allí la documentación del antiguo Gobierno Civil coruñés, se utilizó para consultar los procesos de legalización de la Asociación Sostenedora de la Cocina Económica así como la aprobación de los estatutos y las declaraciones sobre beneficencia particular y entidad de utilidad pública. Allí están depositados también los archivos referentes a la inspección educativa que se revisaron en busca de datos sobre las iniciativas pedagógicas relacionadas con la Cocina.

  Documentación consultada:

  Gobierno Civil de La Coruña

  Expedientes de beneficencia

  Instrucción Pública

  Inspección provincial

- **Archivo de las Hijas de la Caridad de la provincia España Centro (APE-C), Madrid.** Contiene la documentación relativa a las comunidades de monjas que se han extinguido como fue la del Hospicio de Bonaval a la que pertenecían las hermanas que servían en la Cocina Económica. Solo se localizaron datos parciales: apuntes sueltos sobre la comunidad del Hospicio y contratos de la de la Cocina Económica posteriores a 1936 ya que, durante los inicios de la Guerra Civil el edificio que lo alberga fue incendiado pudiendo salvarse apenas algunos sacos de documentos que luego se

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

escondieron en casas particulares. Por este motivo, la documentación anterior a esta fecha que se conserva allí es mínima.

- **Archivo de las Hijas de la Caridad de la provincia España Norte (APE-N).** Se ubica en Villaobispo de las Regueras (León) y se encuentra sin organizar ni catalogar, con toda la documentación medita en cajas llegadas de las comunidades de religiosas de trece provincias del noroeste español a las que se añaden las de Guinea y Tchad dependientes de esta circunscripción. El estado de este archivo lo hace inutilizable.

- **Archivo de la Diputación da Coruña (ADC).** La posibilidad de consultar sus actas plenarias en línea permitió aclarar los términos en los que se conceden las primeras subvenciones y comparar el trato que desde esta administración se dio a las tres cocinas históricas (Santiago, Ferrol, Coruña) durante este periodo.

  Documentos consultados:

  Libros de actas

  Boletín Oficial de la Provincia

- **Instituto de Estudios Gallegos Padre Sarmiento – CSIC.** Se hizo una revisión del fondo fotográfico en busca de imágenes de la época referida y se consultó el proyecto de investigación sobre las peregrinaciones jacobeas y la incidencia del redescubrimiento de la tumba apostólica en la revitalización de las mismas.

  Documentos consultados:

  Fondo Fotográfico Manuel Chicharro Bisi

  Proyecto «Las peregrinaciones a Santiago de Compostela en la segunda mitad del siglo XIX: entre tradición y modernidad en contexto europeo»

3.2 FUENTES SECUNDARIAS

La consulta de fuentes secundarias se orientó al establecimiento del marco teórico en el que se desarrolla el tema de investigación. A su vez, permitió aportar una visión de conjunto de la sociedad española, y en especial la compostelana, desde puntos de vista históricos, sociales e incluso teológico-morales.

USC

Todo ello justifica la secuencia de acontecimientos y la toma de decisiones que, en cada momento, van aplicando los protagonistas. Desde el reconocimiento de la existencia de un problema social, la ausencia de soluciones desde los estamentos públicos (por desidia o falta de recursos económicos), la respuesta de la sociedad civil y la intervención eclesiástica a las dificultades de funcionamiento y los resultados conseguidos. El recorrido se enmarca en la evolución histórica del concepto de beneficencia y de sustento alimenticio y nutricional.

Una vez establecido este amplio marco, las fuentes secundarias apoyaron y complementaron la interpretación de los datos obtenidos y del relato generado en esta investigación.

Estas fuentes se dividen en tres categorías: las revistas y monografías, como elementos impresos, y las consultas de recursos digitales.

3.2.1 Fuentes impresas

Revistas

Gran parte de los artículos elegidos tienen temática histórica, local o tratan sobre aspectos filosóficos de la beneficencia. Una parte menor se consultó para aclaración de datos concretos o que en origen pudiesen ser dudosos puesto que las revistas especializadas ofrecen una información más actualizada. Para su acceso y consulta se emplearon bases de datos digitales aunque se incluyen en este apartado porque la inmensa mayoría de ellas también fueron editadas en formato físico. En la bibliografía de esta investigación se describen todos los artículos utilizados.

Manuales y monografías

En este caso, el formato físico predominó sobre el digital ya que, solo los editados por las administraciones públicas son accesibles a través de la web. La consulta de este material se realizó mediante la visita a diferentes depósitos universitarios de Santiago. Por la diversidad temática tratada se utilizaron, además de la biblioteca central, las de Historia, Filosofía, Derecho, Medicina, Enfermería, Ciencias de la Educación y Ciencias Económicas y Empresariales. Fuera de la institución académica santiaguesa también se

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

recurrió a las bibliotecas del Instituto Teológico Compostelano y la UNED de Pontevedra. Se hizo uso del préstamo domiciliario y, en el caso de fondos de otras universidades, del interbibliotecario (caso de tesis presentadas en otros lugares de España). La adquisición de ejemplares completó el *corpus* bibliográfico que se detalla en el capítulo sexto.

Entrevistas personales

Para el acceso a determinados datos muy concretos se acudió a la entrevista con profesionales de prestigio en sus áreas. Concretamente se solicitó la colaboración de especialistas en numismática, historia militar y contemporánea, de la medicina, de la pedagogía y la economía. Estas informaciones se encuentran referenciadas en forma de comunicaciones personales (com. pers. + nombre + especialidad + fecha de la comunicación) en las respectivas notas a pie de página.

3.2.2 Fuentes digitales

Abadía de Montserrat. Museo
https://www.museudemontserrat.com/

Agencia Estatal del Boletín Oficial del Estado. Hemeroteca
https://www.boe.es/diario_gazeta/hemeroteca.php
Gaceta de Madrid

Ames y su historia a través de la Fotografía, Maximino Viaño, cronista oficial de Ames
https://www.facebook.com/groups/1608455486109552/posts/2668548250100265/

Ayuntamiento de Madrid
https://www.diario.madrid.es
Diario del Ayuntamiento de Madrid

Bazar L'Hotel de Ville, Paris
https://www.rezo-bazar.com/search/

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

Biblioteca Digital de la Comunidad de Madrid

https://bibliotecavirtualmadrid.comunidad.madrid/

Biblioteca Virtual de Prensa Histórica. Ministerio de Cultura

https://prensahistorica.mcu.es/es/inicio/inicio.do

Boletín Eclesiástico del Obispado de Osma

Crónica Meridional

Diario de Córdoba

El Constitucional

El Correo (Madrid)

El Eco de Santiago

El Noticiero Sevillano

La Correspondencia de España

La Libertad

La Verdad

Biblioteca Nacional de España. Hemeroteca Digital

htpps://hemerotecadigital.bne.es/hd/es/advanced

El Imparcial

El Nuevo Mundo

El Principado

La Ilustración Española y Americana

Biblioteca Nacional Francesa

htpps://www.gallica.bnf.fr

Classical Numismatic Group

https://www.cngcoins.com/

Cocina Económica de Oviedo

https://cocinaeconomicaoviedo.es/historia

Comunidad Franciscana de Valencia

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

https://ofmval.org/40aa/00menu.php

La Acción Antoniana

Consello da Cultura Galega. Álbum da ciencia

https://culturagalega.gal/albumdaciencia/

Cronista Oficial de Betanzos

http://www.cronistadebetanzos.com/

Cubamemorias

https://www.cubamemorias.com

F. García y Cía. S. en C. de José y Ramón García Mouriño

Dialnet

htpps://www.dialnet.unirioja.es

La gatera de Madrid

Revista Digital de Derecho Administrativo

Fene.com

https://fenecom.blogspot.com/

Fundación Ventura Figueroa

https://sites.google.com/site/fundacionmvfigueroaes/home

Galiciana. Biblioteca Dixital de Galicia

htpps://biblioteca.galiciana.gal/gl/inicio/inicio.do

Boletín Oficial del Arzobispado de Santiago

Diario de Avisos

Diario de Galicia

El Áncora

El Compostelano

El Correo Gallego

El Criterio Gallego

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

El Diario de Pontevedra

El Eco de Galicia

El Eco Franciscano

El Lucense

El Norte de Galicia

El Orzán

El Pensamiento Gallego

El Regional. Diario de Lugo

Gaceta de Galicia. Diario de Santiago

Galicia Nueva

Galicia Recreativa

La Integridad

La Opinión

Progreso (Pontevedra)

Vida Gallega

Hemeroteca digital de *ABC*

https://www.abc.es/archivo/periodicos/

Hemeroteca digital de *El Día de La Rioja*

https://www.eldiadelarioja.es/

Hemeroteca digital de *La Voz de Galicia*

htpps://www.lavozdegalicia.es/hemeroteca

Hermandad del Refugio de Madrid

http://www.realhermandaddelrefugio.org

Hermandad del Refugio de Zaragoza

http://www.hermandaddelrefugio.es

Instituto Nacional de Estadística. Censos históricos

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

https://www.ine.es/inebaseweb/71807.do?language=0#

Monedas de Galicia

https://www.monedasgallegas.com

Museo Nacional de El Prado

https://www.museodelprado.es/coleccion

Obispado de Lugo

htpps://www.diocesisdelugo.org/obispos

Real Academia de Bellas Artes de San Fernando. Museo

https://www.realacademiabellasartessanfernando.com/la-institucion/museo/

Real Academia de Historia. Diccionario biográfico

htpps://www.dbe.rah.es

Real Academia Española

https://www.rae.es/

Real Academia Española. Diccionario

https://dle.rae.es/

Real Colegio de Artillería. Segovia

https://www.realcolegiodeartilleria.es/

Sociedad de San Vicente de Paúl en España

https://www.ssvp.es

TESEO. Ministerio de Educación y Cultura.

https://www.educacion.gob.es/teseo/irGestionarConsulta.do

USC DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

3.3 METODOLOGÍA

Las referencias de partida eran un conjunto de datos inconexos y con bastantes inexactitudes. Por ejemplo, se daba por hecho en el entorno de la propia Cocina Económica que el primer presidente era un personaje que luego resultó ser el segundo, o que la iniciativa partía del arzobispado cuando en realidad su incorporación fue un ofrecimiento de los impulsores primigenios. Por tanto, era necesario comenzar con la puesta en cuestión de todo lo conocido para luego ir corroborando o corrigiendo datos.

El inicio de la investigación estuvo centrado en la búsqueda de las fuentes que pudiesen aportar una información relevante. En un primer momento se comprobó en TESEO la existencia de tesis doctorales que tratasen los temas de la pobreza, la beneficencia y la alimentación de los necesitados en la edad contemporánea. En esta aproximación se pudo determinar que ninguna de las investigaciones académicas indexadas en dicha base tiene como protagonista a una cocina económica. A continuación, la búsqueda se dirigió a otras bases de datos bibliográficas (Dialnet, bibliotecas universitarias, BNE…) yendo de lo general a lo concreto: de la pobreza y sus soluciones a la situación social de Santiago en el periodo incluido en este estudio.

Como el grueso principal de este trabajo tenía que partir de la investigación archivística, se determinó cuales eran los depósitos documentales de obligada consulta, es decir, los de las entidades involucradas en la creación y funcionamiento de la institución. El archivo de la propia cocina santiaguesa, la iglesia compostelana (AHD y ACS), el ayuntamiento, la Universidad (AHUS) y la Real Sociedad Económica de Amigos del País (ARSES) se fijaron como prioritarios. Se añadirían luego los de las Hijas de la Caridad (APE-C y APE-N)

Este proceso de identificación de fuentes llevó a una multiplicidad de relatos paralelos que era necesario hacer coincidir en uno solo. Según el origen de las informaciones se podían establecer secuencias con algunas coincidencias y muchas especificidades. Como eje principal se tomó la documentación del propio archivo de la cocina y especialmente el Libro de Actas que abarca el periodo 1891 – 1910. Su lectura e interpretación reveló una información parcial que se centra en el proceso de creación de la Sociedad Fundadora, sus cargos y la macroeconomía de la institución. Se echaron en falta otros documentos que, se sabe que existieron pero están perdidos o ilocalizables, deberían aportar datos sobre la economía diaria, la negociación y compra de suministros. El motivo de estas ausencias es doble. Durante los primeros dieciocho años los locales utilizados eran una cesión municipal que solo incluía lo

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

indispensable para el servicio. Las reuniones de la directiva se realizaban en lugares diferentes como el propio comedor, el ayuntamiento, la casa del presidente o el palacio arzobispal. Por otro lado, las Hijas de la Caridad asignadas a la cocina formaban parte de la comunidad del Hospicio de modo que los documentos generados por ellas no tenían un lugar fijo para su custodia y las comunicaciones oficiales entraban y salían en el otro establecimiento. A pesar de todo, el libro de actas ofrecía múltiples indicios que abrían líneas de investigación en otros archivos permitiendo conectar las diferentes aportaciones. En este sentido, las referencias cruzadas entre las distintas fuentes obligaron a retornar de unas a otras para comprender los procesos y decisiones tomadas.

Una vez elaborado el esquema principal de la trayectoria de la cocina en el periodo estudiado, se procedió a establecer los antecedentes y los motivos que llevaron a su creación en Santiago. Para ello se recurrió a otra de las fuentes primarias explicitadas en el epígrafe anterior: la prensa de la época. Se manejaron varias cabeceras nacionales e internacionales que obligaron a simultanear varias hemerotecas virtuales. Principalmente Prensahistórica, Galiciana, BNE y Gallica y, puntualmente, elementos regionales como la hemeroteca digital de *El Día de la Rioja* o el ayuntamiento de Madrid. A través de estos repositorios digitales se pudo comprobar cómo algunos elementos la sociedad civil de finales de siglo identificaron una problemática relacionada con la nutrición de los jornaleros y sus familias. A causa de las malas condiciones laborales, los trabajadores de baja cualificación tenían serias dificultades para sostener una correcta alimentación redundando en un menor rendimiento laboral y merma de condiciones sanitarias. El señalamiento de este problema concreto conllevó que la sociedad se preocupase también por la alimentación de los pobres. El modelo de cocinas económicas que llega hasta la actualidad surge en el Madrid de 1885 como emulación de otro similar con origen en la costa noroeste francesa. El análisis de los periódicos y revistas de entonces permitió trazar la llegada de ese modelo a Galicia y como se va creando una conciencia social en Santiago que terminará por adoptar esa propuesta con adaptaciones locales que la diferencian de las demás iniciativas regionales. Es destacable la especial dificultad que presentó la localización de reseñas en bases de datos informatizadas y buscadores en línea, que también se presentó en la documentación física respecto al nombre de la institución. La misma denominación «cocina económica» podía hacer referencia a formas baratas de nutrición, recetas de bajo coste, aparatos domésticos de fundición que se alimentaban con leña, carbón o residuos combustibles. Incluso se encontró como sinónimo de

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

alimentación de masas o lugar en que se elaboraba el rancho y los menús diarios en cuarteles, asilos y lugares comunitarios. En el propio libro de actas de la Sociedad Fundadora se utiliza el término con significaciones diferentes. Esta situación obligó a llevar a cabo un laborioso cribado de todas las informaciones que incluían la locución.

Después de establecer el contexto social en que se funda la cocina compostelana la investigación se dirigió a desentrañar el papel de las administraciones e instituciones. En un primer momento, se revisó la documentación municipal poniendo de manifiesto que la intervención del Ayuntamiento fue esencial aportando los locales y, sobre todo, el respaldo institucional con el que se consiguieron cuestiones como la legalización de los estatutos, subvenciones provinciales o la negociación de precios de los suministros básicos. El fondo municipal del Archivo Histórico Universitario de Santiago, conserva las actas del pleno que registran esta actividad y que revelan la forma en que la administración pública evitaba hacerse cargo de las iniciativas de beneficencia que iban surgiendo pero quedando en buen lugar como colaboradora necesaria o patrocinadora principal. De esta sede también se consultaron los expedientes personales de muchos de los actores principales de la historia de la Cocina Económica y otros documentos sobre el hospicio, expedientes de obras y protocolos notariales. Cabe destacar el Libro de Usos del Exconvento de San Agustín, que recopila muchos de los documentos originales enviados al ayuntamiento (solicitudes, cartas, permisos de obra) ya no solo de la Cocina Económica sino de otras instituciones relacionadas con ella y que compartieron sede: la Asociación Compostelana de Caridad, el Patronato de Niños Abandonados y las Cantinas Escolares.

El siguiente paso fue analizar la documentación del arzobispado que permitiese aclarar los motivos de la iglesia compostelana para aceptar el ofrecimiento de dirección y supervisión de la nueva entidad. Los expedientes de beneficencia del Archivo Histórico Diocesano y las actas capitulares del Cabildo catedralicio, ofrecen un nuevo punto de vista. En el primer caso, permite relacionar esta nueva iniciativa con el magisterio y doctrina social seguidos por el arzobispo Martín de Herrera durante su pontificado compostelano (1889-1922) y que se vería respaldado con la publicación de la encíclica *Rerum Novarum* el 5 de mayo de 1891. La importancia que el arzobispado dio a la cocina se comprueba en que, además de la presidencia honorífica del titular de la diócesis, siempre propuso como presidentes ejecutivos a clérigos de alto rango y facilitó que el propio palacio arzobispal fuese una sede oficiosa de la junta directiva. En varias ocasiones hizo publicidad de ella en sus cartas pastorales y la utilizó en la

USC DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

organización de peregrinaciones y Años Santos. En el caso del cabildo, la cocina económica les otorgó una nueva herramienta de atención a los peregrinos más necesitados, papel que asumió desde un principio pero con especial repercusión durante los años jubilares. También sirvió a ambos estamentos eclesiales para canalizar campañas de atención a los necesitados eludiendo establecimientos de orden laico, especialmente aquellos de ideario filantrópico.

Al ir avanzando en la historia de la institución se hizo necesario volver a algunas fuentes para reconstruir la narración. Por medio de los periódicos, especialmente *Gaceta de Galicia* y *El Eco de Santiago*, se obtuvieron datos sobre el funcionamiento diario del comedor (número de raciones, menús, recaudación…) que delimitan el grado de cumplimiento de los objetivos propuestos en los estatutos. Los protocolos notariales (AHUS) aclaran el proceso de compra de la sede actual en la rúa Travesa nº 13 que, a su vez se complementan con las actas de Sociedad Fundadora que informan sobre el estado ruinoso de los locales cedidos por el ayuntamiento y la necesidad del cambio.

Los datos más concretos en cuestiones monetarias, tipo y número de raciones, cantidades e ingredientes, fueron recogidos y transcritos de los informes que la propia directiva de la cocina facilitaba a la prensa local y regional. Sustituyen a la falta de documentos que mencionábamos anteriormente, especialmente, el segundo libro de actas, el de cuentas y los registros del gerente y las hermanas de la caridad.

El trenzado de todas estas fuentes permitió elaborar el relato histórico de los primeros años de la Cocina Económica de Santiago.

Inesperadamente apareció una línea de investigación, que en este trabajo queda esbozada a la espera de estudios posteriores, como es la beneficencia escolar y la relación con la institución que protagoniza este estudio. Comenzando por la escuela anexa al comedor social y que es antecedente del que luego sería el Ateneo León XIII. Continuando por iniciativas como las Clases Maternales, el Patronato de Niños Abandonados y las Cantinas Escolares que incluyeron entre sus objetivos pedagógicos la correcta alimentación de sus alumnos con las raciones elaboradas por la Cocina Económica.

En caso de no comprender algún significado concreto como abreviaturas, elementos técnicos o nomenclaturas en desuso se acudió a la ayuda de expertos académicos de la Universidad de Santiago. En concreto, profesores de las facultades de Historia, Medicina, Económicas y Ciencias de la Educación. Fuera del ámbito universitario se solicitó la colaboración de especialistas en numismática, teología y la orden de las Hijas de la Caridad.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

La utilización de las fuentes secundarias constituyó el elemento principal para conformar los antecedentes históricos en el campo de la beneficencia alimentaria y los diferentes modelos de atención a los necesitados. Además, después de conocer la historia de la entidad, el uso de revistas y monografías sirvió para determinar los elementos diferenciales con respecto a otras cocinas, analizar los resultados obtenidos y, consecuentemente, las conclusiones a las que llega este trabajo.

Entre estas fuentes se identificaron dos trabajos cuyo tema principal es la Cocina Económica de Santiago. Ambos, un artículo y una breve monografía, realizados por la doctora Freitas de Torres[139], plantean serios interrogantes por sus carencias en cuanto a la falta de profundización en el análisis histórico, la inexactitud de algunos datos o la omisión de procesos fundamentales (por ejemplo: todos los sucesos previos a la fundación que llevan a otorgar el control de la Cocina a la autoridad eclesiástica o la convivencia de dos corrientes con visiones diferenciadas sobre el modelo de gestión y los objetivos de la institución). Ello nos lleva a no poder considerarlas como fuentes fiables.

También se han revisado otros trabajos sobre la historia social de la ciudad en que se cita a la Cocina Económica, esencialmente los de Ramón Villares Paz, Herminia Pernas Oroza y José Manuel Pose Antelo –referidos en la bibliografía–, que en algún caso le dedican un epígrafe completo. Parte de la información contenida en ellos son referencias cruzadas repetidas en los tres autores que se citan mutuamente. La aparición de documentación desconocida en el momento en que se editaron estos trabajos, los dejan un tanto obsoletos. Sin embargo, su valor se encuentra en el encuadre socioeconómico que aportan de la Cocina en la sociedad de finales del XIX.

Poco antes de terminar este trabajo se encontró en el AHD –con la ayuda indispensable de D. Andrés Fernández Farto, vicario general de la diócesis– uno de los documentos desaparecidos del archivo de la Cocina: el Reglamento de Régimen Interno (1892). De su estudio y análisis se pudieron certificar varias aseveraciones a las que se había llegado de modo indirecto y desvelar algunas de las incógnitas restantes.

La redacción de la presente producción sigue, en primer lugar, las recomendaciones de edición de la Escuela de Doctorado Internacional de la Universidad de Santiago de

[139] FREITAS DE TORRES, L. (2016). Comida y beneficencia: la implantación de la Cocina Económica de Santiago de Compostela (1891). *Inclusiones*, 3 (3), pp. 117-128. https://revistainclusiones.org/index.php/inclu/article/view/483; FREITAS DE TORRES, L. (2023). *La Cocina Económica: 130 años en Santiago de Compostela*. Vivelibro.

Compostela[140]. Para todos aquellos aspectos que no se explicitan en dicha referencia se han considerado las normas de publicación de la American Psychological Association (APA) según su séptima edición publicada en 2020. En la medida de lo posible, y siempre que no entrasen en contradicción con las expuestas, se han seguido las instrucciones y recomendaciones del Programa de Doutoramento en Filosofía de la USC y los diferentes cursos de formación realizados a lo largo de esta etapa de investigación.

USC
UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

[140] https://www.usc.gal/es/centro/escuela-doctorado-internacional-usc/idioma-formato

USC
UNIVERSIDADE
DE SANTIAGO
DE COMPOSTELA

4 RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1 BENEFICENCIA ALIMENTARIA EN LA COMPOSTELA DE ENTRESIGLOS COMO EXPRESIÓN DEL PENSAMIENTO SOCIAL DOMINANTE

De las instituciones y asociaciones descritas hasta el momento, algunas de ellas también actuaron en Santiago o su entorno. La condición de meta de peregrinación de la ciudad hizo que se estableciesen hospitales que ofrecían alojamiento, comida y tratamiento médico. El más importante de ellos es el actual Hostal de los Reyes Católicos. Su creación quedó fijada en una carta que Isabel de Castilla y Fernando de Aragón enviaron al entonces arzobispo de Santiago, Diego de Muros, el 3 de mayo de 1499 (García Guerra, 1983, p. 36). Como Hospital Real, ofrecía a los caminantes albergue por tres días, el avituallamiento y la asistencia sanitaria que precisasen[141]. En recuerdo de los motivos que llevaron a su fundación continúa actualmente ofreciendo comida gratuita a los primeros diez caminantes que cada día demuestren su condición en la Oficina del Peregrino[142].

Otras entidades ya tratadas y que también llegaron con su actividad al menos hasta la época indicada, son el Pan de los Pobres, ligado a la Venerable Orden Tercera de San Francisco, y las Conferencias Parroquiales. De estas últimas, hay constancia de su existencia en San Miguel d'os Agros, San Juan, Salomé y Santa Susana.

El Pan de los Pobres (o de San Antonio) había instalado los cepillos de recaudación en la iglesia de San Francisco el 16 de febrero de 1896[143]. Poco después se añadiría uno exterior

[141] La asistencia médica no era solo dispensada a los peregrinos. A ella tenían acceso también los ciudadanos de Compostela y su comarca (García Guerra, 1983, pp. 37-38).

[142] Este recordatorio quedó instituido mediante un convenio firmado por el cardenal Quiroga Palacios y el director del Parador. En los últimos años ha sufrido algunas modificaciones ya que, si al principio se trataba de un desayuno dispuesto en el salón San Marcos (2º piso del edificio), en la actualidad consiste en una comida compuesta de entrante, plato único, agua y pan, que se sirve en el Restaurante Enxebre (sótano) a las 13:30 tras la conclusión de la misa del peregrino en la Catedral. N del A.

[143] *Gaceta de Galicia*, 14 de febrero de 1896. La obra del Pan de San Antonio ya llevaba funcionando desde agosto de 1895. Los donativos se entregaban en mano al síndico-procurador que cada martes hacía reparto de unas 150 raciones de pan y bonos de la Cocina Económica. *El Eco Franciscano*, 1 de diciembre de 1895, nº 139, p. 335, BUSC.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

junto a la puerta de la capilla de la Venerable Orden Tercera. Lo recogido cada mes era utilizado en su totalidad para tres destinos:

1.- la compra de pan para su entrega a los pobres que figuraban en su censo;
2.- entrega de limosnas en metálico a diversos pobres vergonzantes;
3.- compra y distribución de bonos de la Cocina Económica[144].



ILUSTRACIÓN 11. Cepillo de donativos para el Pan de los Pobres, iglesia conventual de San Francisco. **Cepillo exterior en el campillo de San Francisco,** fachada de la capilla de la Venerable Orden Tercera**. Relieve de San Antonio con un pan en la mano,** puerta principal de la mencionada capilla[145]**.**

La Sociedad de San Vicente de Paúl tenía varios grupos activos en la ciudad después de la rehabilitación de las conferencias con la Restauración Borbónica. Aunque tenían en su nombre la denominación de parroquiales, la mayoría de ellas se circunscribían a la órbita de los PP. Jesuitas. Solían ser grupos de laicos independientes entre sí y sin coordinación entre actividades que en ocasiones se solapaban. En el terreno de la beneficencia alimentaria existen referencias a las Conferencias de Santa Susana que durante algunos años ofrecían el

[144] En la actualidad, la recaudación de esta asociación se canaliza hacia el albergue de transeúntes «Xoan XXIII» que regentan los frailes menores.
[145] Imágenes propiedad del autor.

«café económico» como desayuno para jornaleros (Pernas Oroza, 1998). Ocasionalmente, alguna de ellas hacía repartos extraordinarios de alimentos a través de otras instituciones[146].

Una de las conferencias más activas en la distribución alimentaria fue la de Santa María Salomé. La emisión de fichas constata que se hacía reparto organizado de, al menos, tres elementos: unto, centeno y trigo. La existencia de un listado de beneficiarios queda demostrada por los números de control que las primeras fichas de latón tenían grabados en su reverso y que las segundas llevaban en su anverso. La serie de jetones cuadrangulares podría ser anterior a 1868 en que las conferencias fueron prohibidas. Por su parte, la serie circular, se datería en el último cuarto del XIX o principios del XX. En este periodo la fabricación de monedas en aluminio, como esta, era más habitual así como el hecho de que se mencione la palabra «bono» en lugar del bien por el que se intercambia. Indicaría que las distribuciones ya no eran de ingredientes alimentarios sino que las fichas se intercambiarían por elementos diversos: ropa o comidas elaboradas.



ILUSTRACIÓN 12. Fichas de las Conferencias Parroquiales de San Vicente de Paul, Santa María Salomé. Elaboradas en latón las tres primeras y aluminio la cuarta[147].

4.1.1 Junta Municipal de Beneficencia

La creación de esta junta bajo los auspicios del ayuntamiento de Santiago es una consecuencia directa de la aplicación del Reglamento General de Beneficencia Pública sancionado por Fernando VII el 6 de febrero de 1822[148] durante el Trienio Liberal. Este a su

[146] Una de ellas, que consistió en costear raciones de pan y caldo confeccionadas por las Hijas de la Caridad del Hospital Real y que ellas mismas distribuían (*Gaceta de Galicia*, 28 de julio de 1890), fue uno de los alicientes que llevó a la creación de la Cocina Económica.

[147] https://www.monedasgallegas.com/vicente_listado.html (visto el 21 de septiembre de 2024).

[148] El reglamento había sido aprobado por las Cortes Extraordinarias el 27 de diciembre de 1821 (Miñón, 1822).

vez partía de la aplicación del artículo 321, párrafo 6º, de la Constitución de 1812 en el que se encargaba a los ayuntamientos el cuidado de hospicios, hospitales y cualquier otro establecimiento de beneficencia. Para cumplir el mandato constitucional, el reglamento dictaminaba que cada población del país crease una Junta de Beneficencia. En atención a lo dispuesto en el artículo segundo, la de Santiago se habría de componer de nueve –aunque en el acta de constitución solo se cita a ocho– miembros entre los que estaría el alcalde, el párroco más antiguo, un médico y cuatro vecinos ilustrados[149].

La junta compostelana llegó a constituirse pero no tuvo tiempo de emprender muchas acciones. La vuelta al absolutismo monárquico en octubre de 1823 abolió la Constitución y todas las disposiciones legales del periodo liberal.

En 1836, la regente María Cristina de Borbón-Dos Sicilias, viuda de Fernando VII, autorizó el Real Decreto del 8 de septiembre[150] por el que se restablecía todo lo dispuesto en el Reglamento de Beneficencia de 1822.

Para dar cumplimiento a esta disposición legal se constituyó en Santiago la Junta Municipal de Beneficencia el 30 de octubre de 1836 bajo la presidencia de Francisco González, alcalde. Los demás miembros eran Juan Gutiérrez, párroco de San Andrés (el más antiguo de la ciudad), Ángel Martínez de la Riva (ocupando la plaza de regidor y actuando como secretario), los comerciantes Silverio Moreno y Luis de la Riva (respectivamente contador y depositario), Miguel de Andrés García como vocal y los médicos José Varela de Montes[151] y Sebastián Suárez[152].

Una de las primeras actuaciones de esta junta tuvo relación con la alimentación, en este caso de los pobres encarcelados. En la ciudad había tres centros de reclusión. El principal de ellos era la cárcel municipal, que en realidad lo era del partido judicial. Las otras dos, mucho menores, eran la eclesiástica y la militar. La alimentación de los presos constaba de una

[149] Reglamento General de Beneficencia Pública, título I, artículo 2º, p. 3 (Miñón, 1822).
[150] *Gaceta de Madrid*, 10 de septiembre de 1836, p. 1.
[151] José Varela de Montes (Santiago, 1796 – 1868). Estudió medicina en Santiago y Madrid. Comenzó su docencia en la facultad compostelana como sustituto de la cátedra de Prima, en 1819. Obtuvo la de Fisiología e Higiene en 1827 para luego acceder a las de Medicina Clínica (1843) y Medicina Legal y Toxicología (1863). Fue decano y escritor de numerosos artículos y obras sobre aspectos humanísticos y filosóficos de la medicina. Se le considera fundador de la Escuela Médica Compostelana. RAH, https://dbe.rah.es/biografias/34094/jose-varela-de-montes.
[152] No queda claro en el acta de constitución de la junta cuál de los dos doctores ocupaba el puesto de médico que prescribía la ley (Reglamento de Beneficencia, Título I, artículo 2º). Sin embargo, en su literalidad dice que ha de ser «un médico y cirujano de los de mayor reputación» lo que nos inclina a pensar que sería Varela de Montes quien asumiese tal función. N del A.

comida diaria a base de rancho elaborado con habas, verdura, patatas y unto[153] al que se añadía el pan, que rondaba el medio kilo –aproximadamente una libra–. Encima de la precariedad propia de las prisiones, se daba la circunstancia de que este plato único podía no servirse en condiciones de salubridad lo que ocasionaba protestas de los reclusos. Hasta el punto de que, en 1834, el tesorero de la cárcel fue sancionado con la suspensión de empleo y sueldo por las deficiencias detectadas.

La Junta de Beneficencia se decidió a actuar para paliar el problema. El acta del 21 de diciembre de 1836 recoge la mala situación de dichos individuos[154] acordando crear una comisión para la compra de alimentos y utensilios hasta la conclusión de aquel año. Mientras tanto, se envió un oficio al administrador del Hospital Real para que a partir del primero de enero siguiente «en la cocina de dicho edificio se haga cocinar la comida de los presos adonde se llebará (sic) diariamente lo necesario para condimentar la holla (sic), y a la hora de costumbre, se llevará (sic) a la cárcel para repartirla»[155]. En su respuesta, el administrador se mostró «gustoso y conforme»[156] por lo que desde el 1 de enero de 1837 la Junta Municipal de Beneficencia se encargó de la compra de alimentos que luego se cocinarían en el hospital y se repartirían en la prisión a los reclusos necesitados. Esta solución no debió ser muy duradera ya que hacia 1850 (según cita Pernas Oroza, 1998, p. 330), el ayuntamiento se vio obligado a sacar a subasta pública la manutención de los presos pobres –de los ricos se encargaban sus familias–. Así, por la cantidad de un real por recluso y día se deberían suministrar dos ranchos. En ambas comidas el gramaje mínimo de los ingredientes se fijó en 63’25 gr. de patatas, 11’5 de habichuelas, 2’83 de arroz, 7’2 de unto y 475 de pan, aproximadamente una libra castellana.

Durante los episodios de hambruna generalizada, tifus y cólera no se registró ninguna actividad especial de esta corporación. Por tal razón sería el arzobispado quien llevase la

[153] Producto que se elabora con la capa de grasa que recubre el intestino del cerdo. Después de cubrirse de sal gorda durante dos o tres semanas se enrolla sobre sí misma y se ahúma colgándolo sobre la cocina o en la chimenea. Se utiliza para disolver en el agua hirviendo cuando se prepara el caldo gallego actuando como saborizante y aporte calórico.

[154] Pernas Oroza (1998, pp. 328-329) indica al respecto que la situación se venía arrastrando desde 1834 en que el número de los encarcelados creció notablemente sin que esto supusiese un incremento análogo de raciones de rancho. La falta de alimento y su mal estado ocasionó protestas de los internos que terminaron en la investigación y sanción mencionada al tesorero. La situación higiénica y de suministros en las prisiones españolas era similar a la relatada en Santiago. A causa del desarrollo de la Guerra Carlista (1833-1840) y la represión ejercida por Fernando VII las cárceles se encontraban sobrepasadas en su capacidad redundando en una alimentación escasa e insana y una salubridad muy comprometida.

[155] Libro de Actas de la Junta Municipal (1836-1847), A.M. 1451, p.11. AHUS.

[156] Libro de Actas de la Junta Municipal (1836-1847), A.M. 1451, p.12. AHUS.

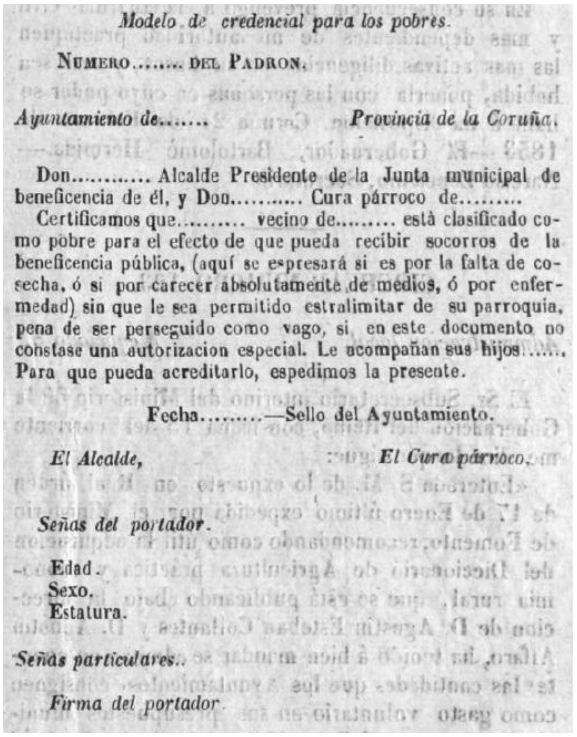
USC

iniciativa creando su propia junta. Las actas de este periodo solo recogen la trasposición de las disposiciones de la Junta Provincial sobre ceses, nombramientos, personal y régimen económico. Sin embargo, ni tan siquiera se citó la que posiblemente fuese la principal decisión del gobernador provincial reflejada en su circular nº 127 (publicada en el boletín provincial del 25 de febrero de 1853, ADC) en la que reconocía las dificultades creadas por la pérdida de cosechas. En sus párrafos iniciales hacía un llamamiento a todo tipo de instituciones y particulares[157] a contribuir a paliar sus efectos indicando que «sería un grave error confiarlo todo a los esfuerzos de la Diputación» (p. 1). A partir de ahí inicia una serie de disposiciones e indicaciones pero con muy pocas medidas concretas. Se incitaba a realizar reuniones extraordinarias de las juntas municipales, y a no incurrir en gastos innecesarios. En la disposición 8ª reconocía las iniciativas que el arzobispo había puesto en marcha y, en cierta medida, carga el grueso de la actuación sobre la iglesia diocesana valiéndose de la actividad de los párrocos. La distribución de socorros en entidades parroquiales presididas por el cura titular y tenían obligación de rendir cuentas ante la alcaldía. De hecho, siguiendo lo dictado en los puntos 10 al 12, se estableció que se habían de elaborar unos padrones de pobres en cada feligresía correspondiendo al sacerdote encargado su correcta aplicación y posterior remisión a la junta municipal. Esta clasificación debía hacerse en función de tres categorías (disposición 10ª): menesterosos por falta de cosecha, los que padecen pobreza verdadera, enfermedad o minusvalía y aquellos en situación de indigencia por vicio o vagancia. Hecha la clasificación y expedidos los certificados según el modelo dado solo eran susceptibles de ser socorridos los adscritos a la primera y segunda categoría. Esta credencial también era requerida a los que pedían limosna para comprobar que no lo hiciesen fuera de su jurisdicción parroquial[158] ya que, en caso contrario, se les aplicaría la categoría de vagos (Pernas Oroza, 1998, p. 279). De nuevo cargando la responsabilidad en las entidades eclesiásticas, correspondía a las juntas parroquiales administrar los socorros que la municipal establecería en función de los padrones que le fuesen remitidos.

[157] El inicio de la circular se limita a solicitar la caridad de instituciones, asociaciones y clase pudiente a aportar soluciones a la crisis y luego hacer un recorrido por actuaciones pasadas de la Diputación. La disposición 18ª incluso se permite sugerir a los grandes propietarios que establezcan turnos por días para ofrecer a sus jornaleros «rancho o caldo al estilo del país» (p. 3).

[158] La restricción de poder pedir limosna dentro del territorio parroquial al que pertenecía ya se había establecido en la Real Cédula que Carlos I promulgó en 1540. La pretensión de la medida era el control y organización de las limosnas y ayudas (Barreiro y Rey, 1999, pp. 27-28).

A pesar de estas disposiciones, ninguna de las actas de la junta municipal durante el año 1853 refleja la transposición de esta normativa[159]. Sin embargo, sí se observa una situación anómala ya que se mencionan varios escritos del director del hospicio comunicándoles problemas económicos y masificación del establecimiento[160].



Modelo de credencial para los pobres.

NUMERO..... DEL PADRON.

Ayuntamiento de..... *Provincia de la Coruña.*

Don..... Alcalde Presidente de la Junta municipal de beneficencia de él, y Don..... Cura párroco de.....

Certificamos que..... vecino de..... está clasificado como pobre para el efecto de que pueda recibir socorros de la beneficencia pública, (aquí se espresará si es por la falta de cosecha, ó si por carecer absolutamente de medios, ó por enfermedad) sin que le sea permitido estralimitar de su parroquia, pena de ser perseguido como vago, si en este documento no constase una autorizacion especial. Le acompañan sus hijos..... Para que pueda acreditarlo, espedimos la presente.

Fecha.....—Sello del Ayuntamiento.

El Alcalde, *El Cura párroco.*

Señas del portador.

Edad.
Sexo.
Estatura.

Señas particulares.

Firma del portador

ILUSTRACIÓN 13. Modelo de certificado de pobreza. Establecido por la diputación provincial coruñesa[161].

Junta de Señoras de Beneficencia

En 1855, el 17 de abril, se creó dentro de esta Junta Municipal la Asociación de Señoras de Beneficencia. Deriva del trienio 1853-1855, años de la hambruna y las epidemias de tifus y cólera, en los que la Casa-Hospicio se vio al límite de sus posibilidades con una

[159] Acuerdos de la Junta Municipal de Beneficencia (1848-1862), fl. 29-42 vto., A.M. 1452, AHUS.

[160] El primero de estos mensajes se cita en el acta del 28 de marzo de 1853 en la que además de los problemas económicos, el director indicó que había rechazado a tres niños peticionarios de asilo por falta de espacio. La siguiente comunicación con la junta relata que habían dejado de suministrar pan al hospicio ya que el proveedor alegaba una deuda para con él de 8.000 rs. La primera solución que adoptó la junta fue solicitar al gobierno civil que retirase el sueldo al director y al secretario. Las siguientes serían la creación de una comisión que visitase las instalaciones y la reforma de los estatutos del hospicio. No sería hasta noviembre cuando se tomasen medidas respecto al problema del pan: en ese momento el comerciante Ángel Martínez de la Riva comunicó a la junta que dispone de 812 arrobas de harina de Castilla que podría destinar a la casa de beneficencia. La respuesta de la junta fue un indolente «haga lo que crea conveniente». Acuerdos de la Junta Municipal de Beneficencia (1848-1862), ref. A.M. 1452, AHUS.

[161] Circular nº 127. *Boletín Oficial de la Provincia de La Coruña,* 25 de febrero de 1853, p. 3, ADC.

sobrepoblación de internos y problemas de suministro de víveres. El acta de constitución[162] de la misma recoge la presencia en la sesión de la condesa viuda de Espoz y Mina, Juana de Vega –que incluso pronunció un discurso sobre la labor altruista de la nueva junta–, y de Teresa Castro[163]. Su primera presidenta fue Joaquina Roldán y Riobóo, condesa viuda de Taboada. Los objetivos principales fueron la estricta observancia de la correcta alimentación y educación de las niñas internas de la Casa-Hospicio. Para llevar a cabo tal labor estaban autorizadas a tener una representación en la comisión económica del establecimiento y a proponer y realizar actividades, mejoras y premios para las internas (Paredes, 1881, p. 5, art. 7 a 9) así como vigilar la buena calidad de la alimentación suministrada, facultándose incluso para comprar comestibles complementarios (p. 10, art. 29). Para la disposición de fondos, se estableció en la Casa de Beneficencia un taller de costura en el que las hospicianas elaboraban prendas y ropa de cama, en ocasiones por encargo, que la asociación se encargaba de vender (pp. 7-8, art. 21)[164].

En realidad, las Señoras de Beneficencia acabaron por convertirse en una asociación dedicada a la fiscalización del hospicio arrogándose una función que competía al ayuntamiento. A pesar de gestarse en un organismo público, se trataba de una entidad privada autónoma sobre la que la administración municipal no tenía capacidad de injerencia. Su trabajo en la Casa de Beneficencia, con el consentimiento de la autoridad, asumía alguna de las tareas que debieran ser ejecutadas por funcionarios públicos en temas como la educación, formación laboral, higiene de las instalaciones y las personas o financiación.

4.1.2 Junta de Caridad

Lo ocurrido al comenzar la segunda mitad del s. XIX, lo explica el entonces arzobispo García Cuesta[165] –su nombramiento cardenalicio llegaría en 1861– en una carta pastoral al

[162] Libro de Acuerdos de la Junta Municipal de Beneficencia (1848-1862), fl. 62-65, A.M. 1452, AHUS.
[163] Por la coincidencia del nombre, posición social y fechas podría tratarse de la madre de Rosalía de Castro.
[164] La función principal del taller no era la venta al exterior del establecimiento sino la elaboración y reparación del vestuario de las alojadas en el Hospicio (art. 15 y 17 del reglamento). Subsidiariamente, aprendían un oficio que les podría ser de utilidad futura a las niñas que perdían su derecho de estancia al llegar a la mayoría de edad.
[165] Miguel García Cuesta (Macotera –Salamanca–, 1803 – Santiago, 1873) estudió Filosofía y Teología, alcanzando el grado de doctor en esta última en 1828, mismo año de su ordenación sacerdotal y nombramiento como catedrático del Seminario Conciliar salmantino. Allí enseñó matemáticas, griego, moral y Sagrada Escritura además de ser diputado por su provincia natal. En 1848 fue elevado al episcopado de Jaca y en 1851 ocupó el de Santiago de Compostela, siendo creado cardenal en 1861. Se le consideró líder de los obispos españoles por su preparación intelectual que demostró en numerosos escritos y pláticas contra los

clero diocesano[166]: «La casi total pérdida de la cosecha que nos ha traído la situación aflictiva que estamos atravesando, fue producida por las continuas lluvias, por los malos temporales, por la intemperie de las estaciones»[167].

Durante el bienio 1852-1853, las provincias atlánticas de Galicia sufrieron con especial virulencia una serie de condiciones meteorológicas adversas que provocaron la destrucción de la producción agraria. Como consecuencia directa, se produjo una falta de alimentos de origen agrícola y poco después una elevada mortandad del ganado. En un sistema económico de producción agraria de subsistencia, como era el gallego de esa época, al que se añadía el minifundio, el retraso tecnológico y unas comunicaciones viarias deficientes, las consecuencias fueron más graves que en otras regiones.

> Los sabios de este mundo atribuirán la triste situación actual de este país al esceso (sic) de contribuciones, a la falta de comunicaciones, a la extinción de la antigua industria por la introducción de géneros estrangeros (sic) y a otras mil causas de esta naturaleza. Todo eso será, si se quiere, muy cierto, y estoy muy lejos de oponerme a que se fije la atención en ello para remover esas causas y remediar el mal con la diligencia humana[168].

Durante 1853, esta situación derivó en una hambruna generalizada que a su vez fomentó una serie de revueltas sociales, especialmente en Santiago[169]. Para cumplir la sentencia latina –*post famem, pestis*– la situación se complicó todavía más cuando aparecieron brotes de tifus y al año siguiente se desató la epidemia de cólera morbo. El encadenamiento de estos sucesos fue conocido en Galicia como *a grande fame*, que duró desde finales de 1852 hasta 1855 (Carro Otero, 1998, pp. 79-80).

---

gobiernos liberales y su legislación anticlerical. RAH, https://dbe.rah.es/biografias/30510/miguel-garcia-cuesta.

[166] En su conjunto, la carta pastoral es una serie de teorías y postulados teológicos que justificarían la crisis alimentaria basados en la Sagrada Escritura y los textos de los patriarcas de la iglesia latina. Entre las indicaciones al clero diocesano, el arzobispo intercala párrafos que permiten comprender la naturaleza y consecuencias de la catástrofe, así como las primeras medidas tomadas en paliarla.

[167] Carta Pastoral del Excmo. y Rvdmo. Sr. Dr. D. Miguel García Cuesta, pp. 6-7, firmada el 13 de junio de 1853, sig. 485, Fondo General, serie Calamidades Públicas, AHD.

[168] Carta Pastoral del Excmo. y Rvdmo. Sr. Dr. D. Miguel García Cuesta, p. 10, sig. 485, Fondo General, serie Calamidades Públicas, AHD.

[169] Bajo el seudónimo «el bachiller Pérez», Pablo Pérez Constanti describe en *Diario de Galicia* cómo los disturbios públicos en la ciudad a consecuencia de la carestía de cereales se saldaron con la muerte del capitán Pedro Fernández Taboada (erróneamente, de Villota escribe Rodríguez Taboada) de la Milicia Nacional a manos de Juan Pereira, soldado de la misma, el 13 de junio de 1855. El ayuntamiento decretó entonces el estado de sitio según la ley marcial. El asesino fue pasado por las armas en el campo de Santa Isabel tres días después (de Villota, 1986, pp. 57 y 60; *Diario de Galicia*, 31 de mayo de 1917).

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

> La pública calamidad del hambre que ha afligido y está afligiendo a una parte no pequeña de nuestro Arzobispado, nos obliga a dirigiros, H. N., algunas palabras, (…). El espectáculo desgarrador de ancianos, mujeres y niños que vienen de las aldeas a esta ciudad mostrando sus rostros macilentos y escuálidos, sus brazos descarnados, su desnudez y miseria; el de algunos infelices que sabemos han caído muertos en los caminos antes de poder ser socorridos; el de los que nos consta han sucumbido en algunas parroquias a los rigores del hambre o de sus consecuencias: todo esto es mas elocuente que nuestras palabras para mover los corazones de los que poseen bienes de este mundo a cumplir con el precepto de la limosna tan claramente consignado en el Evangelio, (…)[170].

En medio de las críticas a la administración pública por su falta de iniciativas para paliar las consecuencias de la crisis, el arzobispado de Santiago instituyó una Junta de Caridad provisional que trabajó de marzo a agosto de 1853. Respondía a la urgencia de la situación y en vista que las autoridades nacionales no tomaban ninguna medida para contener la tragedia[171]. A la vez, el prelado se erigió en difusor de las necesidades detectadas.

> Hacer conocer fuera la calamidad que afligía a nuestro Arzobispado, proporcionar recursos para atenuar algún tanto el mal, dar algún orden a su distribución, ha sido hasta ahora nuestra ocupación principal, en la que nos han auxiliado grandemente personas caritativas[172].

La junta, estaba presidida por el propio arzobispo y vicepresidida por Domingo García Varela. El resto de integrantes eran Juan Neyra, Vicente Jacobo Calderón y Oreiro –conde de San

[170] Carta Pastoral del Excmo. y Rvdmo. Sr. Dr. D. Miguel García Cuesta, pp. 3-4, firmada el 13 de junio de 1853. Ref. 485, Fondo General, serie Calamidades Públicas, AHD.

[171] Carro Otero (1998, p. 92) indica que la primera comunicación desde el ayuntamiento al gobierno central es del 21 de marzo y que hasta el 2 de junio no se tiene noticia de respuesta alguna. En esa fecha el senador Saturnino Calderón comunica al ayuntamiento que ha sabido, extraoficialmente, la intención de Isabel II de otorgar 1.000 duros mensuales para las necesidades de Galicia. La Junta Municipal de Beneficencia tampoco tomó ninguna medida. En el periodo 1853–1855 sus actas reflejan en varias ocasiones las quejas del director del Hospicio por los problemas de suministro de víveres, especialmente pan, y la saturación de asilados que le impedía acoger a más solicitantes. La junta municipal se limitó a dar traslado de lo referente a la alimentación a la provincial para que adelantase la asignación económica, hasta que el 1 de diciembre de 1854 (fl. 55), en vista de que la situación no remitía, acordaron solicitar el socorro de la junta de caridad de la Real Congregación del Apóstol Santiago, de Madrid. Sobre el exceso de cupo de internos hicieron diversas visitas de inspección sin llegar a aclarar las conclusiones a las que llegaron ni tomar medidas extraordinarias. (Actas de la Junta Municipal del 23 de marzo de 1853 al 17 de abril de 1855. A.M. 1452, AHUS). Cuando la crisis agraria ya era conocida, las exportaciones de cereales españoles se incrementaron notablemente. Con respecto a 1852, la salida de trigo se multiplicó por ocho, la de centeno por dos y la de maíz por cuatro, manteniéndose el ascenso en los años 54 y 55. Como consecuencia directa el mercado interior experimento una fuerte subida de precios de hasta un 187% que llevó al desabastecimiento (de Villota, 1986, pp. 55-58). La medida principal tomada por el gobierno llegó en forma de Real Decreto, de 10 de junio, que asignaba a Galicia tres millones de reales destinados a compra de semilla, de grano o a obras públicas (p. 66).

[172] Carta Pastoral del Excmo. y Rvdmo. Sr. Dr. D. Miguel García Cuesta, p. 4, firmada el 13 de junio de 1853. Sig. 485, Fondo General, serie Calamidades Públicas, AHD.

Juan–, Miguel López, Manuel García Pan, Antonio Freire Castrillón y Antonio García, todos ellos vecinos ilustres de Santiago. Entre sus primeras acciones estuvo el inicio de una suscripción con objeto de «pedir y allegar recursos para los pobres, distribuyéndoselos del modo mas (sic) propio a satisfacer las necesidades inmediatas»[173].



ILUSTRACIÓN 14. «Cardenal Miguel García Cuesta, arzobispo de Santiago». Óleo sobre lienzo de Jerónimo Garabal (1896)[174]**.**

La recaudación, al principio lenta, se incrementó notablemente desde junio cuando García Cuesta publicó una carta pastoral dirigida al clero y pueblo de su diócesis que sería reproducida y divulgada por los órganos oficiales de la mayoría de las jurisdicciones eclesiásticas españolas y algunas extranjeras[175]. La búsqueda de fondos incluía iniciativas peculiares como la lotería en la que el prelado «rifa su coche con sus dos mulas a fin de atender con su producto al socorro de la miseria que aflige su arzobispado». Mediante carta, el

[173] Folleto mensual editado por la Junta de Caridad entre abril y agosto de 1853 para informar a los suscriptores sobre los donativos recibidos y el empleo de los mismos. Sig. 485, Fondo General, serie Calamidades Públicas, AHD.

[174] Imagen tomada del cuadro expuesto en el salón de recepciones del Palacio Arzobispal de Santiago. Con autorización del vicario general de la diócesis, D. Andrés Fernández Farto.

[175] En los listados de suscriptores aparecen donaciones de Portugal, Italia y Francia. Sig. 485, Fondo General, serie Calamidades Públicas, AHD.

subsecretario del Ministerio de Gracia y Justicia en nombre de la reina autorizó el sorteo y eximió del pago del 25% de los ingresos al Ministerio de Hacienda[176].

Dado que la necesidad inmediata era la carestía de alimento, la principal misión de la Junta fue entregar diariamente una ración de pan mayor de una libra [177] y «rancho abundante»[178]. Para el reparto, iniciado el 18 de marzo, se utilizaron los claustros de San Martín Pinario, San Francisco y San Agustín que habían quedado vacíos hacía pocos años debido a las leyes de desamortización. La escasez de financiación obligó a que, desde el 1 de abril solo se continuase repartiendo el pan y se sustituyese la comida por una entrega económica de veinticuatro mrs[179].

La identificación de aquellos para los que la ayuda era trascendental fue una preocupación desde el primer momento[180]. La colaboración de los párrocos fue esencial al considerarse que eran los que mejor conocían las necesidades de cada individuo. Por eso, se les ofreció una taxonomía según la cual poder establecer las prioridades en las ayudas en cinco categorías[181]:

1ª.- pobres con familiares que pudiesen hacerse cargo de su manutención;

2ª.- pobres que pudiendo trabajar prefieren dedicarse a pedir;

3ª.- pobres que quieren y pueden trabajar pero no encuentra lugar en que colocarse;

4ª.- pobres que teniendo su forma de ganarse la vida se ven abocados a pedir accidentalmente por falta de cosecha o desgracia sobrevenida;

5ª.- pobres imposibilitados y que deben recurrir a la caridad pública[182].

[176] Fechada en Madrid el 16 de junio de 1853. Sig. 485 del Fondo General, serie Calamidades Públicas, AHD.

[177] Para este suministro se contrató al panadero Vicente Sueiras que elaboraría piezas de 20 onzas (575 gr.), equivalentes a dos raciones, con dos tercios de harina de trigo y un tercio de maíz. Sig. 483, Fondo General, serie Calamidades Públicas, exp. arciprestazgo de la ciudad, AHD.

[178] Se desconoce la composición del rancho así como el lugar en que se cocinaba. Es de suponer que no sería muy diferente al que Pernas Oroza (1998, p. 330) afirma que se distribuía en la cárcel confeccionado con habas, verduras, patatas y unto.

[179] Pernas Oroza, (1998, p. 279) indica que tal cantidad sería de 0,35 reales. Según Zapiraín, citando el art. 12 del RD del 15 de abril de 1848 que establece la equivalencia 1 real = 34 maravedís, la cantidad recibida sería de 0,71 reales (com. pers. Antolín Zapiraín, 23 de julio de 2024).

[180] Tan solo unos meses antes el gobernador provincial había establecido otra clasificación que la eclesiástica no recoge sino que elabora una nueva con criterios diferentes a aquella. Seguramente se pensó en ese momento desde la mitra compostelana que la primera no era operativa y creó un sistema diferenciado del que posteriormente se vería su fiabilidad.

[181] Con tal motivo se editó un breve folleto que tenía en su título I las tipologías de pobres y en el II la manera de socorrerlos. Proyecto de Reglamento Especial de Beneficencia para Santiago (1853), imprenta de Juan Rey Romero. Ref. 485, Fondo General, serie Calamidades Públicas, AHD.

[182] A diferencia de la clasificación facilitada por el gobernador (*BOP*, 25/02/1853, disposición 10ª, p. 2) que determinaba tres categorías según sus causas, la del arzobispado incidía en las posibles soluciones.

Los encuadrados en la primera y segunda categorías serían comunicados a la autoridad superior para que dispusiese de ellos al considerar que defraudaban a los pobres verdaderos. El socorro a los del tercer y cuarto grupo se habría de hacer mediante la búsqueda de un empleo que les permitiese mantenerse por sí mismos. Tan solo los inscritos en la quinta sección podían ser atendidos mediante limosnas previa expedición de un certificado de pobreza.

Con estas disposiciones, los párrocos de toda la diócesis elaboraron un censo de pobres, la categoría de los mismos y la limosna adjudicada[183]. En la zona de Santiago, los que tuvieron acceso al pan y rancho fueron en un principio 800 vecinos[184] pero, con la reducción del 1 de abril también se rebajó el número de atendidos a 700[185] de entre 28 y 97 años, la mayoría de ellos jornaleros, labradores o peones (Pernas Oroza, 1998, p. 279).

Como decía el propio García Cuesta en su pastoral, el problema no estaba solo en la metrópoli o las poblaciones circundantes. En su desesperación muchas familias de los alrededores emprendieron un éxodo hacia Santiago. Desde el arzobispado se dispuso que fuesen acogidos y socorridos en el antiguo monasterio de San Lorenzo de Trasouto, a las afueras de la ciudad. Trescientos individuos recibieron el pan y rancho en las mismas condiciones que se repartía intramuros pero, temiendo que el hacinamiento generase un problema de salud pública[186], el arzobispo determinó enviarlos a sus casas con una pensión diaria de medio real[187]. Sin embargo, al poco de vaciarse, el edificio conventual volvía a estar lleno con otras trescientas personas. Ante la imposibilidad de pensionarlos a todos de nuevo se alcanzó un pacto con la administración municipal para que pudiesen emplearse en obras públicas como la apertura de carreteras. De este modo, el arzobispado les daba la ración de pan y rancho y el ayuntamiento ocho maravedís diarios por su trabajo.

---

[183] El Archivo Histórico Diocesano de Santiago guarda los diversos informes y expedientes remitidos por los párrocos de gran parte de la diócesis en las ref. 482 y 483 de la serie Calamidades Públicas

[184] Los padrones de la época denominaban como vecino al cabeza de familia. Se entiende que las ayudas eran para la unidad familiar. N del A.

[185] Unas 2.100 personas (a tres por familia de media) de los que una tercera parte estaban en situación de mendicidad. Folleto de la Junta de Caridad correspondiente al mes de agosto de 1853, sig. 485, Fondo General, serie Calamidades Públicas, AHD.

[186] A lo largo del s. XIX se produjeron varias epidemias. Además de varias oleadas de cólera, hubo una eclosión de peste bubónica a finales de la centuria en el norte de Portugal a la que se habrían de sumar continuos brotes de sarampión, tifus y sífilis (Carro, 1998).

[187] Según Pernas Oroza (1998, p. 280) esta sería la asignación entregada a los adultos ya que los niños recibían la mitad. Esta referencia a lo que recibían los menores contrasta con otro dato anterior, también de Pernas Oroza (1998, p. 279), indicando que los socorridos estaban entre los 28 y los 97 años. La única forma de entender esta cuestión es que al hablar de la persona con 28 años lo haga en su calidad de cabeza de familia, al igual que el resto de pensionados.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

En el resto de la diócesis, y con las certificaciones expedidas por los párrocos, la administración eclesiástica socorrió a 1.500 familias con limosnas. Con unos gastos tan elevados, la Junta de Caridad consideró entonces, igual que luego haría el gobierno central, que la mejor limosna y más productiva era la de facilitar la siembra de nuevos cultivos que permitiesen a la población su autoabastecimiento. Se decidió la compra de 1.200 arrobas de patatas en la provincia de Ourense dado que allí se había salvado gran parte de la producción. Por otro lado, se desechó la posibilidad de emplear la patata de la zona al considerar que parte del problema había sido la progresiva degeneración del producto. Al traerla de otras zonas se intentaba regenerar la variedad. La distribución fue gratuita, sin condición devolutiva.

El relato de las acciones emprendidas por la Junta de Caridad termina poniendo en duda que tal sistema pudiese sobrevivir en el tiempo y preguntándose cómo se podrían socorrer los más de 20.000 necesitados de los partidos judiciales de Órdenes, Arzúa y Negreira en que la devastación de las cosechas era mayor que en otras zonas[188].

A principios de agosto, la Junta da por concluido el periodo crítico de angustia aunque no las consecuencias de la calamidad. En su último boletín ofreció el resumen de los datos (expuestos en la tabla 1).

La cuenta de ingresos alcanzó los 489.841 rs. y 16 mrs. mientras los gastos fueron de 347.574 rs. y 32 mrs. Todo lo recaudado provino de la suscripción que se difundió por España y países del entorno[189].

En el listado de donantes figuran los obispados de Zamora, Astorga, Plasencia, Teruel y Valladolid entre otros, el vicario general de Bilbao, vecinos de Madrid, Cádiz Barcelona, Lisboa o La Habana, muchos particulares y nobles, el rector de la universidad de Valladolid y con una mención especial, la Real Congregación de Santiago en Madrid[190].

Tanto la destrucción de las cosechas, como la hambruna, la epidemia de cólera que la siguió y los disturbios y algaradas dejaron una profunda huella en autores como Rosalía de

[188] Folleto del 8 agosto de 1853. Ref. 485, Fondo General, serie Calamidades Públicas, AHD.

[189] «Ahora que vemos con un placer que templa algún tanto nuestra amargura se ha dispertado (sic), como no podía menos, en todas las Diócesis de nuestra España el sentimiento de caridad hacia este desventurado país». Carta Pastoral del Excmo. y Rvdmo. Sr. Dr. D. Miguel García Cuesta, p. 4, firmada el 13 de junio de 1853. Sig. 485, Fondo General, serie Calamidades Públicas, AHD.

[190] La Real Congregación de Santiago, establecida en Madrid, era una sociedad de clérigos y laicos fundada el 10 de noviembre de 1740. Su único requisito de acceso era ser gallego residente en la capital del reino por lo que también era conocida como Congragación de Naturales y Originales de Galicia. Su primer asociado fue Bartolomé Rajoy y Losada que en 1751 sería propuesto como arzobispo de Santiago. Biblioteca Digital de la Comunidad de Madrid: https://bibliotecavirtualmadrid.comunidad.madrid/bvmadrid_publicacion/es/consulta/registro.do?id=539.

Castro, que por aquellos años habitaba en Santiago. Su desencanto con los gobernantes del momento subrayó su consideración de que la política discurría por un camino diferente al de la esfera social (de Villota, 1986, pp. 73-74).

Tabla 1.- Cuadro de datos sobre socorros prestados por la Junta de Caridad de la archidiócesis compostelana durante la hambruna. Extraída del boletín editado por la propia junta el 8 de agosto de 1853. Sig. 485, Fondo General, Serie Calamidades Públicas, AHD.

SEMILLAS DADAS GRATUITAMENTE		SOCORROS PERSONALES				PRENDAS DE VESTIR DISTRIBUIDAS
Patatas	Maíz	Labradores pensionados en sus casas	Enfermos trasladados a San Roque desde el 18 de marzo	Mujeres y niños que pasan de San Roque a San Lorenzo	Vecinos que recibieron socorro hasta el 19 de julio	
1.218 arrobas[191]	5.646 ferrados[192]	14.250	1.300	51	496	1.270

Al final de este periodo de desgracias encadenadas, se publicó una serie de doce axiomas razonados[193] en los que sienta las bases de futuras actuaciones en campo del auxilio social (Rey, 1855). Entre ellos destacan los que siguen:

> 4º. La caridad no debe promover la vagancia.
> 8º. La caridad para con los pobres sería un mal si no se encaminase a los socorridos por la senda de la moral, de la religión y el bien social.
> 9º. La caridad, al socorrer a los pobres, debe sostenerlos en sus clases.
> 10º. El egercicio (sic) de la caridad debe no solo aliviar al pobre, si no también procurar educarlo y dirigirlo.
> 11º. La caridad bien entendida puede y debe, sin salir de su verdadera esfera, reformar los hábitos de la clase pobre y remediar muchos males.

[191] Alrededor de 17.508’75 kg. La arroba gallega tenía un valor de 25 libras que hacen unos 14’375 kg (Fernández Justo, 1986, p. 190).

[192] Según el Prof. Dr. D. Pegerto Saavedra el ferrado utilizado como medida de capacidad de cereales hacía referencia a la capacidad de un cajón de madera que podía ofrecer dos medidas diferentes. En el área de Santiago el ferrado raso se refería a la capacidad del medidor cuando se llenaba hasta su borde y el ferrado colmado cuando se llenaba hasta rebosar. El raso correspondería a unos 16’5 litros de capacidad y el colmado 20´5 (com. pers. Pegerto Saavedra, catedrático de Historia Moderna, 19 de julio de 2024). Cfr. Fernández Justo (1986, pp. 164-170) indica que la medida rasa se utilizaría en mediciones de trigo y centeno, mientras que la medida colmada sería la indicada para el maíz y su capacidad de 20’87 litros. Aceptando la propuesta de que el maíz se midiese en ferrados colmados, la cantidad repartida por el arzobispado estaría entre los 115.753 litros, según el dato aportado por Saavedra, y los 117.832’02 litros, del de Fernández Justo.

[193] El documento no identifica al autor. Solamente en la presentación se refiere a sí mismo como una persona preocupada por la situación de la hambruna y la pandemia. La ideología subyacente en el escrito es asimilable a la expuesta en la Carta Pastoral de García Cuesta o las ediciones sobre predicaciones de altos dignatarios de la iglesia compostelana de la misma época. Por tanto, asumimos que todo lo que este documento recoge tuvo en su momento la aquiescencia del arzobispado. N del A.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

Estas proposiciones redundan en el pensamiento de la alta sociedad en su creencia de que el pobre lo era por voluntad propia y que no estaba en su mano salir de tal situación; que eran incompatibles pobreza y limpieza; o que el menesteroso tenía una inclinación natural a la vida disoluta y la criminalidad. O lo que es lo mismo, dependía de las clases pudientes la erradicación de la marginalidad y la mendicidad. Pensamiento paternalista propio de los sectores sociales afectos a posiciones conservadoras que marcarían durante la Restauración los inicios de la legislación laboral y los tratamientos hacia la cuestión social (Miranda y Velasco, 2011, p. 24) Los vehículos para la consecución de tal fin eran asociaciones compuestas por la clase alta como la Real Sociedad Económica de Amigos del País. Sus diseños pedagógicos partían de la necesidad de formar a personas en diferentes oficios que le permitiesen ganarse la vida por sí mismos y así salir de la miseria[194]. Otros estamentos de menor magnitud, pero igual intencionalidad, surgieron en la segunda mitad del XIX, como la Asociación de Señoras de Beneficencia[195] o la propia Cocina Económica al establecer una Escuela Abreviada anexa a ella.

Las explicaciones que el documento recoge para cada una de las propuestas revelan el odio, la incomprensión y la falta de empatía con quienes pertenecían a un rango social

[194] La actividad pedagógica de la Económica de Santiago ha sido estudiada y publicada en diversas monografías y artículos de revista. Vid. FERNÁNDEZ CASANOVA, C. (2006). A Real Sociedade Económica de Amigos do País de Santiago no século XIX: institucionalización e actividades. En FERNÁNDEZ CASTIÑEIRAS, E. et al. *Real Sociedad Económica de Amigos del País de Santiago de Compostela. 1784-2006* (pp. 63-80). Fundación Caixa Galicia; FERNÁNDEZ CASANOVA, C. (2001). La actividad docente de la Sociedad Económica de Amigos del País de Santiago en el siglo XIX. En BALBOA LÓPEZ, X. y PERNAS OROZA, H. (Ed.). *Entre nós. Estudios de Arte, Xeografía e Historia en homenaxe ó profesor Xosé Manuel Pose Antelo* (pp. 571-588). Universidad de Santiago de Compostela; POSE ANTELO, J. M. (1992). *La economía y la sociedad compostelanas a finales del siglo xix.* Servicio de publicaciones e intercambio científico de la USC; PERNAS OROZA, H. (1998). *La condición obrera en Santiago de Compostela durante el siglo XIX* [tesis doctoral inédita]. Universidad de Santiago de Compostela; RODRÍGUEZ LÓPEZ, X. (2006). A Sociedade Económica de Amigos do País de Santiago e a educación. En FERNÁNDEZ CASTIÑEIRAS, E. et al. *Real Sociedad Económica de Amigos del País de Santiago de Compostela. 1784-2006* (pp. 169-179). Fundación Caixa Galicia. Por su coincidencia con la propuesta escolar de la Cocina Económica, tanto en fechas como en objetivos pedagógicos, cabe señalar un informe interno de la Real Sociedad Económica elaborado y firmado por Salvador Parga y Manuel Bibiano –ambos activos importantes también de la Cocina Económica– en 1890. En él sostienen que «es mucho lo que queda por hacer en beneficio de los pobres, pues con frecuencia se ven desatendidos por insuficiencia de locales numerosas solicitudes de ingreso en las Escuelas Oficiales de personas ávidas de instruirse». El origen de tal situación sería la imposibilidad del ayuntamiento en hacer más debido a las «trabas que una legislación más o menos centralizadora y restrictiva opone a su libre acción». Para dar respuesta al problema, los ponentes propusieron que la Sociedad, en colaboración con el Ayuntamiento, procediese a crear nuevas escuelas de instrucción primaria o a ampliar las existentes (Ref. GP521/571, Exp. 2, ARSES). El informe fue aprobado por unanimidad y en la sesión del 29 de mayo de 1890 se acordó la apertura de un centro de primera instrucción en el barrio de San Pedro (Ref. GP633, actas1883-1890), al que luego seguirían otros repartidos por la ciudad.

[195] Algunos de los artículos que componen su estatuto fundacional hacen referencia a la necesidad de enseñar a las internas del Hospicio las labores de costura o asistencia en el hogar para que pudiesen sostenerse por sí mismas al cumplir la mayoría de edad, momento en que perdían el derecho de asilo (Paredes, 1881).

opuesto. Pero a su vez son un vehículo de propaganda que ensalza los valores de la caridad cristiana frente a la filantropía de la beneficencia pública. Por ejemplo, sobre el postulado cuarto se explica que si predomina la caridad pública con ella «germinarán los pordioseros» (Rey, 1855, pp. 8-9), para añadir más adelante que «la beneficencia sin reglas conduce siempre al vicio». La manera más recomendable, según el escrito, partía de que el menesteroso solicitase la ayuda de su párroco que, como su señor y protector, «lo arranca de la indigencia y de la pobreza» (pp. 10-12). Desde una alcaldía no se podían conocer las necesidades de las personas como sí podría hacer un sacerdote desde su feligresía, por tanto, a éste correspondía organizar el socorro y la clasificación de los pobres por su mayor conocimiento y cercanía. Por último, al explicar la manera en que se ha de ayudar a los caídos en desgracia, el autor no identificado comenta que si hasta el momento su alimentación se basaba en caldo, pan de maíz y legumbres era vano darle carne y pan de trigo. A su vez, como contraprestación se imponía exigirle al socorrido el aseo personal, la buena educación y otras «obligaciones que reporten algún bien a la sociedad». Treinta y seis años después, la mayoría de estos postulados fueron recogidos en el Plan de Bases, el Reglamento de la Cocina Económica de Santiago y el ideario de su escuela anexa en lo que habría de ser una apuesta clara por la ayuda social desde la óptica del catolicismo y un rechazo a la opción público-laica que en ese momento era hegemónica.

4.1.3 Cocina de Caridad de la Cruz Roja

Durante la segunda oleada de la pandemia de gripe de 1918, la Junta de Damas de la Cruz Roja de Santiago puso en marcha una iniciativa peculiar y breve relacionada con la atención a los enfermos más pobres. La denominada Cocina de Caridad tenía como misión principal elaborar el alimento diario para hogares en los que la situación sanitaria mantenía confinados a todos sus miembros o aquellos en los que las personas encargadas de cocinar estuviesen imposibilitadas. La idea fue propuesta por la vicepresidenta de las Damas, Sofía Cepa, y en muy poco tiempo se hizo realidad.

La ubicación fue un préstamo de Alfredo Mengotti, también socio de la Cruz Roja, que tenía un local de hostelería en el centro de la ciudad y que en ese momento se encontraba vacío. El edificio del nº 8 de la rúa da Conga había sido la sede del Hotel Suizo y posteriormente, cuando este se trasladó a la rúa Cardenal Payá, se instaló allí el Café Imperio.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

Después de varios incidentes y altercados de orden público, la cafetería cerró pero no se desmanteló. Esta circunstancia fue aprovechada por las Damas de la Cruz Roja para rehabilitar la cocina y el comedor.

El ayuntamiento había dispuesto que los médicos que pasasen consulta domiciliaria con motivo de la gripe y constatasen la condición de necesitados repartiesen bonos con los que conseguir raciones alimenticias[196].

En principio, la idea consistía en que solo los portadores de los bonos otorgados por los galenos tuviesen acceso a las comidas para consumirlas en sus casas o en el comedor del local, caso de los indigentes. Sin embargo, la difusión que alcanzó la infección, especialmente en los barrios populares que circundan el casco urbano (Sánchez, 2024, pp. 290-291), hizo desistir del uso de bonos para llegar a un reparto a demanda e incluso a domicilio.

El funcionamiento de esta cocina comenzó el 11 de octubre de 1918 y finalizó el 14 de noviembre, 35 días de actividad. En horario de 11:00 a 12:00 se distribuía a cada persona un menú fijo: ½ litro de caldo, ½ litro de café con leche y ¼ kilo de pan. Bajo la dirección de Sofía Cepa trabajaron su hijo Antonio como cocinero, las enfermeras y damas en la atención del despacho y comedor, Alfredo Mengotti repartiendo a domicilio en su propio automóvil con ayuda de los Exploradores[197] y Juventudes Antonianas[198] y con Esteban Mariño[199] encargándose de las compras de ingredientes y combustible.

Durante el tiempo de actividad en que se llegaron a despachar 1.300 raciones diarias, se hicieron algunas modificaciones. Se abrió una cocina auxiliar en los bajos del ayuntamiento para descargar de trabajo a la principal. Además, la junta de caballeros de Cruz Roja hizo

[196] No se ha encontrado evidencia de que se hubiesen creado un sistema de bonos *ad hoc*, por lo que hemos de suponer que se trataba de los bonos metálicos de la Cocina Económica con la misma finalidad. N del A.

[197] El Comité de los Exploradores de España era una agrupación juvenil que tenía actividad en la ciudad desde 1912, mismo año de su fundación. Su primer director en Santiago fue Adolfo Revuelta, profesor de Educación Física de la escuela de la Real Sociedad Económica de Amigos del País (Sánchez del Río, 2022, p. 112). Los Exploradores eran una trasposición de los Boy-Scouts, fundados en 1908 por el teniente general Baden Powell. Tanto los Exploradores como los grupos escultistas de Cataluña se incorporaron a la Federación Internacional de los Scouts en 1977, tras haber sido suspendidos durante el franquismo. https://www.abc.es/archivo/abci-historia-secreta-scouts-espana-organizacion-infantil-prohibio-franco-202301200057_noticia.html#:~:text=El%20movimiento%20de%20los%20Boy,una%20vida%20al%20aire%20libre.

[198] Juventud Antoniana es un movimiento juvenil dentro de la iglesia católica fomentado e inspirado por la familia franciscana que todavía tiene presencia en muchas localidades españolas y sudamericanas. En Santiago se estableció en noviembre de 1912 bajo la presidencia de Obdulio Pando –estudiante de Derecho, posteriormente sería juez de primera instancia en La Estrada y Nájera– y con sede provisional en la Algalia de Abajo, 24 (Pazo de Amarante), hasta que en 1916 se trasladó al 22 de la rúa Nueva.

[199] Como interventor municipal, era también el encargado de validar las compras de alimentos para el hospicio y el asilo de ancianos por lo que es esperable que utilizase los medios a su alcance para proveer la Cocina de Caridad a precios económicos.

acopio de mantas y ropa de abrigo que se repartían a domicilio junto a los alimentos. También se consignó una pequeña flota de automóviles para esta distribución.

Al cierre, se habían elaborado y distribuido 11.578 raciones de caldo, 19.314 de café con leche y 15.175 de pan. Los alimentos sobrantes fueron donados al hospicio y a la inclusa[200]. Por su meritoria labor recibieron la felicitación personal de la reina Victoria Eugenia: «S. M. la reina agradece mucho (…) los auxilios que vienen prestando a los enfermos epidémicos de esa ciudad. Transmítalo así a socias y socios Cruz Roja, Exploradores y Juventud Antoniana»[201].

4.1.4 Beneficencia celebrativa

Una de las excusas para el reparto de alimentos a los pobres de la ciudad fue la de celebrar algún acto relevante. Un ejemplo claro lo encontramos a finales de 1874 cuando la Comisión de Festejos –y no una organización benéfica– así lo dispuso con motivo del ascenso al trono de Alfonso XII y su entrada en Madrid[202]. Los actos festivos incluían lanzamiento de cohetes, pasacalles a cargo de la Banda de Beneficencia[203], juegos de cucañas, limosnas de dieciséis duros a cada convento femenino, una comida extraordinaria a los pobres del Hospicio y de la cárcel y la distribución de 2.000 libras de pan a los necesitados de la ciudad.

Tanto el ágape como el reparto habrían de tener lugar el día en que se comunicase la asunción del trono por el nuevo monarca, prevista para el 9 de enero de 1875 ante las Cortes Generales. Para la correcta distribución de las libras de pan, la comisión solicitó la ayuda de los párrocos para que estos les enviasen un listado de menesterosos de sus feligresías y luego se encargasen de entregarlo a los beneficiados. La excesiva premura –la carta se envió el 12 de enero con la idea de hacer el reparto el día 14– no debió gustar a los curas rectores puesto que varios de ellos respondieron que el listado estaba elaborado pero que no se encargarían de la entrega del pan. Alegaron dos de ellos no tener tiempo ni poder dejar sus obligaciones. Otro, el de Santa Susana, que su avanzada edad de 77 años no se lo permitía[204]. Esto obligó a la Comisión de Festejos a reorganizar el sistema entregando a los párrocos lotes de bonos

[200] *El Eco de Santiago* y *Gaceta de Galicia*, 14 y 15 de noviembre de 1918, respectivamente.
[201] Texto del telefonema enviado por el intendente del Palacio Real y fechado el 24 de octubre de 1918 a las 23:30 horas. *El Eco de Santiago*, 26 de octubre de 1918, p. 1.
[202] Sucesos Políticos 1874-1883 (A.M. 0714), fl. 77-106, AHUS.
[203] La Banda de Beneficencia era una agrupación musical formada por personas de los diferentes asilos públicos de Santiago a los que, ocasionalmente, se sumaba algún instrumentista profesional. Era una experiencia pedagógica por la que sus miembros aprendían música como parte del proceso educativo de estos centros.
[204] Aparte de las excusas dadas hemos de considerar el rechazo que cualquier actividad benéfica que viniese de fuera de estructuras eclesiales generaba en la curia diocesana y los sectores clericales.

equivalentes a una libra de pan cada uno, para que se los entregasen a los pobres y que fuesen ellos mismos a canjearlos en el Hospicio de Bonaval[205] el antedicho día 14. El prorrateo fue proporcional al número de pobres facilitado por los párrocos ocasionando que en algunas quedasen muchas personas sin su donativo[206]. Al conjunto de feligresías se añadieron la Junta de Señoras de Beneficencia y los presos de la cárcel pública[207].

Tabla 2.- Bonos adjudicados con motivo de la llegada de Alfonso XII.
Elaboración propia a partir del exp. Sucesos Políticos (A.M. 0714), fl. 80-106, AHUS.

PARROQUIA / COLECTIVO	BONOS
Santa María Salomé y San Félix	100
San Andrés y San Juan Evangelista	190
San Miguel d'os Agros	400
Santa María del Camino y San Benito	300
Santa Susana y San Fructuoso	410
Santa María la Mayor y Real de Sar	410
Santa María de la Peregrina	40
Asociación San Vicente de Paúl[208]	100
Presos de la cárcel pública	50
TOTAL	**2.000**

De forma similar, las fiestas del Apóstol de 1889 incluyeron por primera vez el reparto de 2.000 panes en la mañana del 24 de julio[209]. La forma elegida fue casi idéntica a la de la celebración por la entronización de Alfonso XII, solo que esta vez, no se acudió al concurso de los párrocos y directamente se repartieron los vales que se canjeaban en la Casa Hospicio. Desde la inauguración de la Cocina Económica, el ayuntamiento repitió el reparto de bonos alimentarios en el programa de fiestas, al menos hasta 1917.

[205] Por este dato suponemos que la elaboración del pan estaría a cargo del proveedor del Hospicio. N del A.
[206] Tan solo en la parroquia de Santa Susana, a la que correspondieron 410 libras de pan, el cura afirmaba tener un listado con 1.250 pobres. Sucesos políticos (A.M. 0714), fl. 80-106, AHUS.
[207] Considerando que la mencionada Junta de Señoras solo ejercía su caridad con las niñas del Hospicio, asiladas y reclusos celebraron la Restauración monárquica por duplicado.
[208] En el folio 85 (14-1-1875) dice que se reparten 100 libras de pan a la Asociación San Vicente de Paúl pero las cartas de comunicación de la concesión se dirigen a la presidenta de la Asociación de Señoras de Beneficencia (fl. 87) sin referencia alguna a la sociedad vicenciana. Hemos de entender que la primera se trata de un error puesto que a esas alturas de 1875 todavía seguían prohibidas las Conferencias.
[209] *Programa de las funciones dispuestas en la ciudad de Santiago... en obsequio al Patrón de las Españas*, 1889, p. 4, BUSC.

4.2 LAS HIJAS DE LA CARIDAD Y SUS COMUNIDADES COMPOSTELANAS

El origen de esta orden religiosa se remonta a 1617 en Francia. El sacerdote Vicente de Paúl fundó la Congregación de la Misión –vulgo PP. Paúles– y las Cofradías de Caridad con intención de atender a los pobres de su entorno en lo corporal y lo espiritual. El carisma de la nueva sociedad de vida apostólica era, y es, la atención a los pobres según las obras de misericordia recogidas por el evangelista Mateo (25, 35-36) y la sugerencia que Jesús realiza con la afirmación «siempre tenéis pobres con vosotros y cuando quisiereis, les podéis hacer bien, mas a mí no siempre me tendréis» [210]. Poco después comenzaría a colaborar en dichas organizaciones Luisa de Marillac que, en 1633, fundó la Compañía de las Hijas de la Caridad como instituto femenino de la obra vicenciana. Desde sus inicios se descartó su establecimiento como orden monástica para facilitar su actividad con los necesitados. La opción elegida fue la de formar comunidades de vida consagrada en las que los votos se renuevan anualmente cada 25 de marzo[211].

La presencia de las Hijas de la Caridad en instituciones de beneficencia, ya fuesen públicas o privadas, no venía del afán de expansión del carisma de la orden. En la mayoría de casos respondía a un contrato entre la propiedad y el noviciado. Se podría decir de ellas que no aparecían en los lugares sino que se las requería[212].

Su primera presencia en España se remonta a 1790 en que un pequeño grupo de hermanas fundaron su comunidad en el Hospital de Santa Cruz de Barcelona. En cuanto a Santiago habría que esperar unos años más. El primer grupo de hermanas en instalarse en la ciudad lo

[210] El contexto en que se pronuncia la frase es el pasaje en la que una mujer unge los pies de Jesús con perfume para luego secarlos con su propio cabello. Con ligeras variaciones, esta escena es recogida por los evangelistas Marcos (14, 3-7), Mateo (26, 6-11) y Juan (12, 3-8), siendo este último quien identifica a la mujer como María, la hermana de Marta y Lázaro. Lucas (7, 37-50) recopila la misma escena situada en la casa de Simeón, el leproso, en Betania. En esta versión, el diálogo entre los personajes no gira en torno a la pobreza sino sobre el perdón de los pecados (Scio, 1857, tomo V, pp. 85-86, 148-149, 176-177 y 278).

[211] Ese día se celebra la fiesta litúrgica de la Anunciación de María. Las Hijas de la Caridad renuevan su compromiso en secreto como una analogía de la escena en que la Virgen responde afirmativamente a la propuesta del arcángel Gabriel. A los tres votos habituales en la iglesia católica (pobreza, castidad y obediencia) la orden añade el de la entrega a los necesitados según las fórmulas de ayuda de la congregación. Aquellas hermanas que no quisiesen continuar perteneciendo a la orden renuncian a esta renovación como signo de su salida (com. pers. sor Sagrario Fernández Barros, Hija de la Caridad de la comunidad de las Huérfanas, Santiago, 15 de enero de 2024).

[212] Durante la segunda mitad del XIX y la primera del XX, las hijas de la Caridad fueron llamadas a participar en instituciones públicas y privadas por doquier, ya fuesen sanitarias, asistenciales o educativas. Su prestigio y la preferencia sobre otras órdenes procedía de la formación que recibían las hermanas en función del destino al que fueran enviadas. Lograron así fama de profesionalidad y eficiencia y con ello multiplicar su presencia por toda España.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

hizo gracias al contrato firmado entre el ayuntamiento y el noviciado de la orden[213] para que se hiciesen cargo de la Casa de Beneficencia desde su fundación, en 1855. El convenio solicitaba que cinco hermanas[214] se trasladasen allí a hacerse cargo de tareas de limpieza, alimentación y orden interno (Román Portas, 1989, p. 47). En el periodo que abarca este estudio se establecieron otras cuatro comunidades: la del colegio de niñas huérfanas, la del Gran Hospital Provincial, la del manicomio de Conjo y la del asilo de ancianos[215] por la marcha de las Hermanitas de los Pobres que lo regentaron anteriormente. Desde estos establecimientos atendían otras obras benéficas como la Cocina Económica (1891), el sanatorio de la Cruz Roja (1897), la escuela de Santo Domingo –Clases Maternales, 1902–, el Colegio de Sordomudos y Ciegos y colaboraban con las conferencias parroquiales y la sociedad del Roperillo.

Actualmente continúan activas dos comunidades: la del colegio Nuestra Señora de los Remedios –vulgo Huérfanas– ininterrumpida desde 1874, y la de la Cocina Económica que se emancipó de la del Hospicio en 1931. La última disolución se produjo en 2011 con la salida de las cuatro hermanas que continuaban prestando servicio en el Hospital Provincial tras ciento treinta y un años.

[213] El contrato no se ha conservado a causa del incendio que en 1936 destruyó el archivo de la casa de las Hijas de la Caridad en Madrid. Sin embargo, hay referencias al acuerdo en apuntes sueltos que lo datan en 1855 y resumen algunas de las funciones encomendadas a las hermanas (com. pers. Sor Ángeles Infante, Hija de la Caridad encargada del APE-C ubicado en la Casa San Vicente de Madrid, 8 de octubre de 2024).

[214] Desde esta comunidad se fueron asumiendo otras instituciones como las Clases Maternales y la Cocina Económica por lo que, en 1910, estaba formada por 18 hermanas (A.M. 2033, AHUS).

[215] El colegio de niñas huérfanas era un patronato del arzobispado y el cabildo. Compartía sede con un colegio ordinario denominado «Nuestra Señora de los Remedios». En 1874, el cardenal Payá procedió a la unificación y ampliación de ambos centros y los encomendó a una comunidad de Hijas de la Caridad trasladada expresamente desde Madrid (Pose Antelo, 1990, pp. 57-58). Sobre la del Gran Hospital hemos encontrado tres versiones diferentes aunque todas coinciden en 1880 como año de su establecimiento: el libro *Las Hijas de la Caridad en los Hospitales Militares* (2007, pp. 91-92) afirma que llegaron allí para atender el Hospital Cívico-Militar. Pose Antelo (1990) aporta dos informaciones en principio contradictorias al indicar que comenzaron a trabajar en el Hospital Provincial gracias a la mediación del cardenal Payá (p. 57) y por petición de la Diputación Provincial (p. 508). En el manicomio de Conjo, las monjas vicencianas estuvieron presentes desde su fundación en 1885. Debido a ser un hospital propiedad de la mitra compostelana fue el arzobispado del momento, de nuevo el cardenal Miguel Payá, quien realizó la solicitud y formalizó el contrato (Soto Méndez, 2022, p. 142). Las atribuciones de la superiora fueron casi de poder absoluto en todo lo referente a la administración diaria del centro, especialmente cuando el director médico no se encontraba presente (p. 145). El asilo de ancianos se ubicaba en el antiguo convento de San Agustín y era de titularidad municipal. Estaba regentado por las Hermanitas de los Pobres que renunciaron a la gestión debido a que fundarían su propio asilo en la calle de San Roque (21/08/1891). El 20 de enero de 1892 el consistorio aprobó hacer la petición de sustitución a las Hijas de la Caridad cuyo director general de Noviciado, Aquilino Valdivieso, envió cuatro monjas a hacerse cargo del asilo de San Agustín lo que comunicó en una carta fechada en Madrid el 24 de febrero. Libro de usos del ex-convento de San Agustín, A.M. 1405, AHUS.

En la Cocina Económica, la solicitud y la firma contractual corrió por cuenta de Ramón de Andrés[216], que aunque en aquel momento era el alcalde, lo hizo como miembro de la directiva. En respuesta, el P. Aquilino Valdivieso, director general del Noviciado de las Hijas de la Caridad, consignó a dos hermanas para este cometido. Las monjas llegaron a la comunidad del Hospicio y desde allí se trasladaban a diario al comedor social.

En gran parte, los contratos otorgaban a la comunidad una amplia independencia dentro de la institución. A diferencia de los demás contratos, el de la Cocina Económica dejaba un menor margen de maniobra a las monjas debido a la existencia de un gerente y un delegado de la directiva. El primero de ellos, al no haber superiora en la entidad, asumía la supervisión del personal –incluidas las religiosas– y de la administración cotidiana[217]. Además, al menos en los primeros años, cada semana se establecía un turno de vigilancia en el que cada uno de los miembros de la directiva iba rotando siendo su función estar presente durante los servicios para velar por el orden del mismo. Así pues, las monjas tenían encomendada a la elaboración de las comidas, su dispensación tras el cobro o la entrega del bono, la contabilidad diaria y la limpieza posterior de las instalaciones. En ausencia de los miembros de la directiva, la hermana encargada de la contabilidad asumía la jefatura[218]. Bien es cierto que con los años fueron aumentando su capacidad de mando e incluso, la superiora del hospicio llegó a tener competencia para negociar algunas cuestiones por su cuenta, como los presupuestos y contratación de comidas extraordinarias. Por su labor percibían del contratante una cantidad monetaria determinada pactada en el contrato de colaboración y que se pagaba a la comunidad de pertenencia, en este caso, la de Bonaval.

En el periodo de este estudio tan solo hubo dos superioras de la Casa de Beneficencia y, por consiguiente, de la Cocina Económica: sor Antonia Saavedra[219], entre 1885 y 1909, y sor Dolores Cucalón[220] de 1909 a 1940.

---

[216] Ramón de Andrés García (Santiago, 1854 – Madrid, 1918). Comenzó a estudiar Derecho en la USC en 1870 terminándolo en la Universidad de Valladolid (leg. 60, exp. 4, AHUS). Fue alcalde de Compostela durante unos meses de 1891, momento en que se aceleraron los trámites de instalación de la Cocina Económica.

[217] El reglamento (Paredes, 1892b, pp. 17-18) atribuye al gerente la «permanente dirección, administración y gestión del servicio» (art. 35) aclarando más adelante que, por dicha competencia le estaba subordinado el personal que servía en la Cocina y comedor (art. 35, párrafo F).

[218] Reglamento de Régimen Interno, sig. 421/2, AHD.

[219] Sor Antonia Saavedra Goitia (Bilbao, 1842 – Santiago, 1909) ingresó en las Hijas de la Caridad de San Vicente de Paúl en 1858. Llegó a Santiago en 1885 para hacerse cargo de la dirección del Hospicio de Bonaval. Puso en marcha iniciativas sociales como las Clases Maternales (1902) dedicadas al cuidado de niños de padres trabajadores y a la instrucción en puericultura a jóvenes madres primerizas. En 1897 se hizo cargo personalmente del cuidado de los soldados del sanatorio de la Cruz Roja para regresados de las guerras de Ultramar. Promovió junto a otros mecenas becas de estudios para los niños de la inclusa y el Hospicio. Por su intensa labor benéfica, el ayuntamiento de Santiago la distinguió como Hija Adoptiva (sesión del 30 de

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

Como queda dicho, el incendio sufrido en 1936 en la casa madre de la orden eliminó gran parte de la documentación anterior, entre ella las cartas de solicitud y el contrato inicial. Por renovaciones contractuales posteriores se deducen algunos datos que proceden de los primeros tiempos de la Cocina Económica. Por ejemplo, que en 1929 se requería que las hermanas confeccionasen 150 raciones diarias que, en 1936, ya en una comunidad independiente de cuatro monjas, ascendió a 700 raciones. En el contrato de 1941 se subió la asignación a 50 pesetas por hermana[221].

4. 3 LAS TIENDAS-ASILO Y LAS COCINAS ECONÓMICAS

4.3.1 La Tienda-Asilo de El Havre

El modelo de funcionamiento de una cocina económica que luego serviría para las que se fundaron en España en la etapa de entresiglos, proviene del noroeste francés. En la ciudad portuaria de El Havre, el empresario y político Jules Siegfried[222] creó la primera institución de este tipo. Con mucha probabilidad, se habría fijado en otra que pocos años antes, en 1876, había establecido el comerciante Xavier Françoise Ruel[223] en el nº 8 de la *Rue de la Verriere*

junio de 1902. Libro de Actas del Pleno, Fondo Municipal, A.M. 0459, fl.93 vto. AHUS.) y a su muerte costeó una placa de mármol que instaló en el vestíbulo de San Domingos (Sánchez, 2022, pp. 297-298).

[220] Sor Dolores Cucalón Mazo (f. 1941) fue una religiosa de la orden de las Hijas de la Caridad en la que ingresó en 1883. Entró al servicio del Hospicio de Bonaval en 1886 y en 1909 sería la elegida para ocupar el cargo de superiora después del fallecimiento de Sor Antonia Saavedra. En 1934 formó parte de la delegación española en la Asamblea de de la Orden de San Vicente de Paul celebrada en París. Cesó de su cargo de superiora en 1940 para ser sustituida por sor Filomena Herrero y fallecería al año siguiente después de 58 años de vida religiosa destinada en la Casa de Beneficencia. *El Correo Gallego*, 12 de abril de 1941, p. 2.

[221] Com. pers. sor Ángeles Infante, encargada del APE-C, 8 de octubre de 2024.

[222] Jules Siegfried (Mulhouse –Alsacia–, 1837 – El Havre –Normandía–, 1922) fue un empresario y político francés. Originario de la región de Alsacia, y tras pasar unos años en Estados Unidos, junto a su hermano Jaques fundan la Siegfried Fréres, dedicada al comercio del algodón, que en 1870 se transformaría en la Cotton Company. Cuando Alsacia se incorporó a Alemania, los hermanos Siegfried se trasladaron a El Havre. Desde allí expandieron su empresa con sucursales en Bombay y Nueva Orleáns. Siegfried desarrolló una intensa actividad social y política que le llevó a participar de la fundación de la Escuela Superior de Comercio de Ruan y la de El Havre. Fue concejal de educación en Guillemard (1870-1874), alcalde de El Havre (1878-1886) y seguidamente diputado de la Asamblea Nacional Francesa, en dos ocasiones, y senador. Entre 1892 y 1893 fue ministro de Comercio e Industria. Entre sus logros políticos figura la Ley Siegfried (30/11/1894) que promociona la vivienda social a bajo coste. Se casó con Julie Puaux, activista del feminismo y los derechos sociales, a la que apoyó desde la presidencia del Grupo de los Derechos de las Mujeres, creado en 1918 en la Cámara de Diputados en defensa del sufragio femenino. Por su intensa labor social, política y comercial fue condecorado con la Legión de Honor en 1919. Biblioteca Nacional Francesa, https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k 5496889t/f182.item (visto el 4 de marzo de 2024).

[223] Xavier Françoise Ruel (Annonay, 1822 – Cannes, 1900) fue un empresario y filántropo francés. Dedicado en un primer momento al comercio ambulante, en 1856 estableció una dulcería. Junto a su esposa abrió un pequeño bazar en la *Rue Rivoli* con el nombre *Bazar de l'Hôtel de la Ville* (1860) que fue creciendo hacia los

(París)[224]. Esta no llegó a tener un nombre oficial, siendo conocido como pensión alimenticia, restaurante benéfico o refectorio popular, con capacidad para 420 plazas. La iniciativa sobrevivió durante diez años y acabó cerrando por la presión de los empresarios del entorno y la economía deficitaria. En ese tiempo, bajo una gran bóveda acristalada se servían comidas a familias con escasos recursos a precios bajos (vid. ilustración 1). Las paredes del salón tenían mapas de regiones y países lejanos, pintados a mano, para que los comensales se instruyesen mientras se alimentaban. Estos frescos se han redescubierto en una reciente obra de adaptación del edificio para destinarse a hotel.

La diferencia principal entre los establecimientos de Ruel o MacMahon y el de Siegfried, residía en que los primeros eran iniciativas particulares, sin una planificación clara aparte de la buena intención. En El Havre existía una definición de objetivos y de usuarios tipo, junto a un proyecto de viabilidad económica. Este diseño es el que sería luego exportado a España y difundido rápidamente por todo el territorio.

La principal preocupación de Siegfried era la clase obrera que conformaba la población flotante del lugar[225]. El tráfico portuario aportaba diariamente gran cantidad de individuos sin domicilio estable que, sumado a las condiciones permanentes de alta humedad relativa, llevaba a inviernos difícilmente asumibles. Eran sujetos que se dedicaban al trabajo precario relacionado con el movimiento naval de mercancías: carga, descarga, mantenimiento o aprovisionamiento de buques.

---

locales contiguos. En 1880 ocupaba toda la manzana considerándose el primer centro comercial moderno con secciones de ferretería, moda, complementos, hogar, perfumería… Al fallecimiento de Ruel tenía más de 800 empleados en varias sedes. La muerte por tuberculosis de una de sus hijas le marcó profundamente constituyendo un aliciente a su acción benéfica: instaló en Cannes una residencia sanitaria para niñas enfermas; repartía 500 kg de pan diarios a los pobres del distrito de Notre-Dame durante el asedio de la guerra franco-prusiana; abrió el restaurante benéfico de *la Verriere*; y estableció un dispensario gratuito. https://www.rezo-bazar.com/search/xavier%20ruel (visitado el 11 de mayo de 2024).

[224] Tampoco la idea de Ruel es original. El final de la guerra franco-prusiana y la revolución comunera de 1871 habían dejado en la ciudad del Sena gran cantidad de pobres y desvalidos. Ante esta situación, en 1874 la mariscala MacMahon (Elisabeth Charlote de la Croix, esposa del mariscal MacMahon, presidente de Francia de 1873 a 1879) creó un comité para la instalación de cocinas populares que entregasen diariamente 30.000 raciones de pan, verdura y carne. Dichas cocinas fueron encomendadas a la Sociedad Filantrópica de París y a las Conferencia de San Vicente de Paúl (*El Correo de Ultramar*, nº 1, 104 –Marzo de 1874–, p. 182). Como precedente a ambas, la prensa madrileña de la década anterior ya recogía la iniciativa de algunos empresarios de establecer algún tipo de comedor social. N del A.

[225] La ciudad de El Havre tuvo un rápido crecimiento de población en la etapa de entresiglos. Si en 1881 rondaba los 100.000 habitantes, en 1914 alcanzó los 136.000. Kitts (2013, p. 87) indica que este aumento se debió al desarrollo industrial de la zona con la llegada del ferrocarril y la especialización de puerto en comercio colonial que le llevó a ocupar el segundo puesto de Francia en volumen e importancia de tráfico, detrás de Marsella.

USJ UNIVERSIDAD DE SANTIAGO DE COMPOSTELA



ILUSTRACIÓN 15. Portada de *L'illustration* del 1 de diciembre de 1877 dedicada al restaurante benéfico de la Rue de la Verriere, de París. Fotografía del fundador del establecimiento, Xavier-Françoise Ruel en 1895. Cartel de precios[226].

Durante su etapa en la alcaldía, Siegfried estableció la Tienda-Asilo[227] (*c.* 1884) con una doble función: alimentar y paliar el frío. Se trataba de un gran barracón de madera con capacidad para doscientas personas sentadas. Tenía dos espacios diferenciados: la cocina y el comedor. Desde el primero funcionaba una caldera que, a través de un tubo, calentaba el espacio aledaño. Como su funcionamiento era ininterrumpido de seis de la mañana a ocho de

[226] Fuentes respectivas: Universidad de Minnesota (https://babel.hathitrust.org/cgi/pt?id=umn.31951000752351v&seq=343), Bibliotecas Patrimoniales de París (https://bibliotheques-specialisees.paris.fr/ark:/73873/pf0000268611/0062/v0001.simple.highlight=xavier%20ruel.selectedTab=record) y Fundación Azzedine Alaia (https://fondationazzedinealaia.org/en/fondation/18-rue-de-la-verrerie). Vistas el 24 de marzo de 2024.

[227] La descripción de la edificación y su funcionamiento las relata Segismundo Moret en una carta enviada a varios diarios de tirada nacional y que se publica en el otoño de 1885. *El Constitucional*, 30 de octubre de 1885, pp. 1-2. La misiva y su publicación tenían la clara intención de anunciar la creación en Madrid de una iniciativa similar y recabar apoyos institucionales y económicos.

la tarde, cualquier persona podía entrar, a cualquier hora del día, para calentarse. El concepto de Tienda-Asilo incluía la posibilidad de que los concurrentes pudiesen comprar las raciones y llevarlas a domicilio, extendiendo los servicios prestados a la familia de los usuarios sin tener que acudir al barracón. En cuanto a la cuestión alimenticia, se servían tres comidas diarias por 50 céntimos. Las raciones se calculaban según las necesidades de un hombre robusto, de tal modo que cada una de ellas podría dar sustento a dos niños o dos mujeres. Para quienes no tuviesen la posibilidad de pagar en metálico se preveía el uso de bonos, canjeables en la propia instalación.



ILUSTRACIÓN 16. Jules Siegfried (fotografía de 1883), creador de la primera Tienda-Asilo en El Havre[228].

Siegfried contó con la donación del terreno por parte del ayuntamiento. La construcción del barracón y su dotación corrió a cargo de un comité de ciudadanos encargados de la recaudación y la instalación. Una vez iniciada su actividad era completamente autónoma y, por tanto, no necesitaba ayuda de instituciones públicas, ya que se sostenía con aportaciones de los socios suscriptores y la venta directa de comidas. La gestión diaria la llevaba una directora, que se encargaba de las compras, la contabilidad y la supervisión de la cocina, y cuatro cocineras que elaboraban y despachaban las raciones alimentarias.

Durante 1884 la Tienda-Asilo de El Havre dispensó 452.873 raciones con una media diaria de 1.240. Cada ración se vendía al precio de 10 céntimos de manera que un desayuno,

[228] https://catalogue.bnf.fr/ark:/12148/cb41929772j (vista el 15/02/2024).

una comida y una cena, más dos raciones de pan, hacían los 50 céntimos que se indicaban anteriormente. Como elementos de servicio se disponía de fiambreras de hojalata con cuchara y tenedor de hierro.

Los menús disponibles eran pocos al principio. Para el desayuno había sopa de carne o de pescado con legumbres y café azucarado. A mediodía sopa de legumbres y tocino o guisado de carne con patatas. Por la noche se repetía la sopa de carne o pescado o arroz con tocino.

Secularización de la beneficencia en El Havre

En la ciudad normanda, igual que en muchos otros lugares de Francia, la prestación de auxilio y socorros a los necesitados dependía del trabajo de personas relacionadas con la iglesia católica, casi exclusivamente mujeres, siendo las Hijas de la Caridad sus mayores exponentes. En El Havre funcionaba una oficina de caridad, heredera de la antigua Casa de Misericordia, con orígenes en el s. XVIII y dedicada al reparto de ropas, alimentos y a la asistencia médica y educativa (Kitts, 2013, pp. 90-91).

Los sectores políticos republicanos, especialmente tras sus primeras victorias electorales a partir de 1863, comenzaron a acusar a este sistema de beneficencia de ser proselitista, de escapar al control de la autoridad municipal y de buscar, en muchas ocasiones, un interés particular[229]. Con la llegada de la III República, en 1870, las críticas se acentuaron y comenzaron a repetirse las peticiones de una gestión laica de la Oficina de Caridad.

Siegfried, declarado protestante, fijó como uno de sus principales objetivos políticos la secularización de la beneficencia y la instrucción pública. En este sentido se enmarcan muchas de sus decisiones. En su etapa de concejal de educación (1870-1874) fundó la primera escuela laica, adelantándose a la ley de educación de 1892, y ya como alcalde la Tienda-Asilo, que no adscribió a la Oficina de Caridad –todavía administrada por las Hijas de la Caridad– y de gestión secular desde el primer momento. Su intención quedó clara en su programa electoral para las municipales de 1881 en que se explicitaba la «substitution graduelle de l'élément laïque au personnel religieux dans les services hospitaliers et au sein

[229] «(…) il observe que certaines de ces dames patronnesses ne recherchent rien d'autre que le titre de « Dame de charité » dans le but d'acquérir une respectabilité dans la société et d'obtenir ainsi des « faveurs et avantages » pour leur entourage.» [se observa que algunas de estas damas no buscan otra cosa que el título de «señora de la caridad» para conseguir respetabilidad social y así obtener «favores y ventajas» para su entorno.] (Kitts, 2013, p. 95).

du bureau de bienfaisance.» [substitución gradual por elementos laicos del personal religioso de los servicios hospitalarios y de la oficina de caridad.] (Kitts, *op. cit.*, p. 96).

El principal apoyo de Siegfried para la toma de control de la asistencia social fue el Dr. Gibert[230], su amigo personal y también protestante.

El proceso de sustitución de las monjas y las señoras de caridad culminó el 18 de abril de 1892 en que por primera vez todo el personal que trabajaba en la beneficencia municipal de El Havre era secular. Muchos lugares de Francia vivieron un proceso similar entre 1870 (Burdeos) y 1903 (Toulouse). En la mayoría de los casos se hizo de manera progresiva (Lyon, Rouen o Nancy entre otras) pero hubo lugares, como Limoges (1883), en que las Hijas de la Caridad fueron expulsadas iniciando un largo proceso judicial (Kitts, *op. cit.*, p. 98). Pocos años antes, en España se habían prohibido las Conferencias de San Vicente cuando estaban aumentando su prestigio y consideración social en el campo de la beneficencia.

4.3.2 Los inicios en España

La instalación de cocinas económicas no era una novedad en el siglo. Muchas de ellas surgieron a partir de 1862 como continuación de la sopa boba que había quedado interrumpida con la exclaustración decretada por Mendizábal. Otras, aparecieron como actividad aislada en tiempos de crisis, generalmente agrarias y de suministro o sanitarias provocadas por epidemias. Todos ellos eran modelos únicos sin interrelación entre sí y que no duraban mucho tiempo. En cualquier caso, debemos atribuir su nacimiento a dos cuestiones sobre la pobreza en el siglo XIX: la nueva categoría de necesitados surgida del deterioro laboral –degradación del artesanado, injusticia salarial y desprotección de los trabajadores– y las «reticencias de los pobres a acogerse a una beneficencia que fuera acompañada de reclusión, tuviera ésta carácter hospitalario o asilar» (Esteban de Vega, 1997, pp. 19 y 27). A esta segunda debemos añadir el mal funcionamiento de la asistencia domiciliaria en lo alimentario y con la excepción de la atención médica, mejor regulada pero no por ello

[230] Joseph Gibert (Satigny –Suiza–, 1829 – Le Havre, 1899) estudió medicina en París. En 1859 llegó a El Havre para ejercer su profesión y allí conoció a Jules Siegfried, amigo de su familia política. Se especializó en cuestiones de higiene, argumento que utilizó para criticar duramente los servicios médicos y sanitarios de la ciudad, iniciando un frente común, junto a Siegfried, para la reforma de la oficina de caridad. La colaboración de ambos permitió la creación de la primera oficina municipal de higiene de Francia en 1879 (Kitts, 2013, pp. 88-89).

excelente, como denunciaba Concepción Arenal en *La beneficencia, la filantropía y la caridad* (Díaz Castañón, 1993, pp. 93-95).

La precariedad laboral de muchos obreros y jornaleros, y la necesidad de mejora en sus condiciones de vida, están en el origen del derecho del trabajo en España. La situación extrema de la clase obrera procedía de un desmesurado desarrollo demográfico y de un crecimiento económico basado en la industrialización que a su vez se sustentaba sobre la depauperada condición de los trabajadores. Los gobiernos conservadores –más activos en este campo contra lo que podía esperarse–, y especialmente los de Silvela y Maura, crearon un incipiente corpus legal que, a pesar de todo, tenía muchos aspectos de mejora (Miranda y Velasco, 2011). Las Tiendas-Asilo y Cocinas Económicas son uno más de los modelos de ayuda que nacieron para paliar las deficiencias legislativas en materia laboral durante la Restauración.

El formato aplicado en el comedor benéfico del puerto normando tenía una fácil adaptación a la situación socio-económica española. Por eso, habría de iniciar una corriente de fundaciones que, aunque independientes, son reconocibles como una red de comedores que llega hasta nuestros días.

Diferencias con modelos anteriores

Aunque pudiese parecer que este es un modo más de facilitar el sustento a los necesitados similar a los que se han descrito, lo cierto es que existen diferencias sustanciales. Mientras en fórmulas anteriores se hacía la entrega del alimento sin nada a cambio –el uso de fichas era para fiscalización de las donaciones, nunca con función monetaria–, ahora se imponía el pago de las raciones. El acto físico de entregar unas monedas o una ficha, aun cuando estas se distribuían gratuitamente, formaba parte del elemento psicológico por el que se conseguía un bien por la aportación dada y no por obsequio. Otra de las diferencias era el planteamiento económico. Si las anteriores se podrían clasificar como de funcionamiento subvencionado, las tiendas-asilo y las cocinas económicas debían estar autofinanciadas. Es decir, que excepto en los gastos de puesta en marcha, los del día a día eran cubiertos con la recaudación por pago de ración o compra de bonos. La tercera diferencia relevante está en el servicio prestado. Las formas mayoritarias hasta el momento consistían en la donación de ingredientes (patatas, harinas, unto, etc.), de pan y, en casos de platos preparados, ranchos o

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

sopas. Las nuevas instituciones permitían la elaboración de menús diferentes para cada día ampliando la gama de nutrientes entre los menesterosos. Por último, aunque estuviesen pensadas para los que pasaban necesidad, el uso de estos servicios siempre fue libre permitiendo la concurrencia de diferentes tipos sociales y dejando en desuso las credenciales de pobreza que se venían expidiendo desde el s. XVI.

Conjuntamente con todos estos cambios sustanciales sobre modelos anteriores, podemos destacar la coincidencia ideológica sobre cuestiones de auxilio social entre Siegfried y Segismundo Moret [231], introductor de las tiendas-asilo en España. El francés fue un consumado activista de la secularización de la caridad, consiguiéndolo en gran medida. El español militaba en el Partido Liberal que proponía una beneficencia pública y sin intervención de la Iglesia aunque, a decir verdad, Moret no se destacó por su defensa.

Aportación de Moret

La información sobre el Havre fue recogida por Moret para aplicarla en Madrid. Las publicaciones que hizo durante el otoño de 1885 en la prensa de tirada nacional tenían el objeto de presentar la iniciativa y recabar apoyos que la llevasen a cabo[232]. En su presentación hablaba de que si en El Havre dos Tiendas-Asilo daban servicio a una población de 104.000 habitantes, en la capital española, con 400.000, se necesitarían ocho[233].

Su propuesta de gastos de instalación indicaba que con unas 50.000 pesetas podrían ponerse en marcha las ocho cocinas para abastecer a 30.000 usuarios. Contando con la donación del terreno, por parte de la municipalidad o de particulares, el funcionamiento diario

[231] Segismundo Moret i Prendergast (Cádiz, 1838 – Madrid, 1913) fue un político español de dilatada carrera. Pasó por varios ministerios, la presidencia del Congreso y la del Consejo de Ministros. Durante su extensa vida pública también fue embajador en Londres, miembro de la Real Academia Española –sillón H– y presidió la Institución Libre de Enseñanza durante dieciocho años (RAH, https://dbe.rah.es/biografias/13320/segismundo-moret-y-prendergast). El momento en que funda la Tienda-Asilo de Madrid es uno de los pocos periodos de su vida en los que no estaba desempeñando un cargo público (N del A). Para profundizar en la vida y obra política de Moret vid. GONZÁLEZ SÁNCHEZ, J. J. y DEL VALLE, J. M. (coords.). (2016). *Segismundo Moret. Presidente del Consejo de Ministros de España. Cuestión Social y Liberalismo*. Cinca.

[232] La primera publicación apareció en *El Imparcial* (24 de octubre de 1885, p. 2). Rápidamente se difundió y en la edición del día siguiente ya se refería que varios diarios vespertinos como *El Resumen* o *El Estandarte* reproducían la carta, o que las corresponsalías del londinense *Evening Standard* y el parisino *Le Temps* hablaban a favor de la idea. Algunos periódicos como *El Constitucional* (30 octubre de 1885, p. 1) insertaron el texto de Moret bajo el titular «Una institución que debería asentarse en España».

[233] La «red de cocinas económicas» no es una idea nueva. En 1868, un grupo de empresarios madrileños ya había propuesto la creación de una de estas cocinas en cada distrito de la capital. *La Correspondencia de España*, 17 de julio de 1868, p. 1.

sería autónomo ya que se calculaba que el precio de venta de las raciones alimenticias permitiría la compra de nuevos víveres sin que supusiese nuevos esfuerzos económicos.



ILUSTRACIÓN 17. Segismundo Moret i Prendergast (1869), orla realizada con motivo de su elección como diputado por Ciudad Real[234].

Moret consiguió poner en funcionamiento la primera Tienda-Asilo de Madrid el 5 de diciembre de 1885[235]. Principalmente gracias a las donaciones del marqués de Cubas[236], que cedió gratuitamente el solar para ubicar la edificación, y a la reina regente María Cristina[237] que, al incorporarse a la suscripción popular, arrastró tras de sí muchos otros donantes que se adhirieron a la causa de la instalación. No así con las administraciones civiles de las que se dice que tan solo el Estado aportó gratuitamente el agua que se servía en las mesas.

[234] RAE: https://www.rae.es/sites/default/files/styles/academico_retrato_grande/public/2020-10/_Retrato_de_Segismundo_Moret_y_Prendergast_Material_gr%C3%A1fico__BNE.jpg?h=225027e1&itok=DRtDiP9w (vista el 21/02/2024).

[235] *El Correo*, 5 de diciembre de 1885, p. 1.

[236] Francisco de Cubas y González-Montes (1826-1898) fue un arquitecto y político español de orígenes humildes. Accedió a la aristocracia madrileña por su matrimonio con Matilde Erice y Urquijo. Estudió arquitectura y a ella se dedicó toda su vida siendo su obra más conocida el proyecto de Catedral de la Almudena, de Madrid, encargado por Alfonso XII. Ingresó en la Academia de Bellas Artes de San Fernando en 1870 y presidió la sección de arquitectura durante varios años. En su faceta política fue alcalde de Madrid (1892) y senador por Ávila (1896-1898). El papa León XIII le otorgó el título de marqués de Cubas en 1866 y la reina María Cristina lo instituyó I marqués de Fontalba en 1893. RAH, https://dbe.rah.es/biografias/5490/ francisco-de-cubas-y-gonzalez-montes.

[237] A las dos mil pesetas de Su Majestad siguen otros donativos económicos relevantes como las 5.000 ptas. del Banco de España o las 1.500 ptas. mensuales que a partir de ese momento aportó el marqués de Urquijo. *El Correo*, 5 de diciembre de 1885, p. 1.

La descripción que hace la prensa deja bien claro que la Tienda-Asilo de Madrid era una copia de la de El Havre, incluso en su modelo de gestión. También en la capital española el prototipo de usuario era la clase trabajadora[238] aunque se apuntaba la posibilidad de atender otro tipo de necesidades.

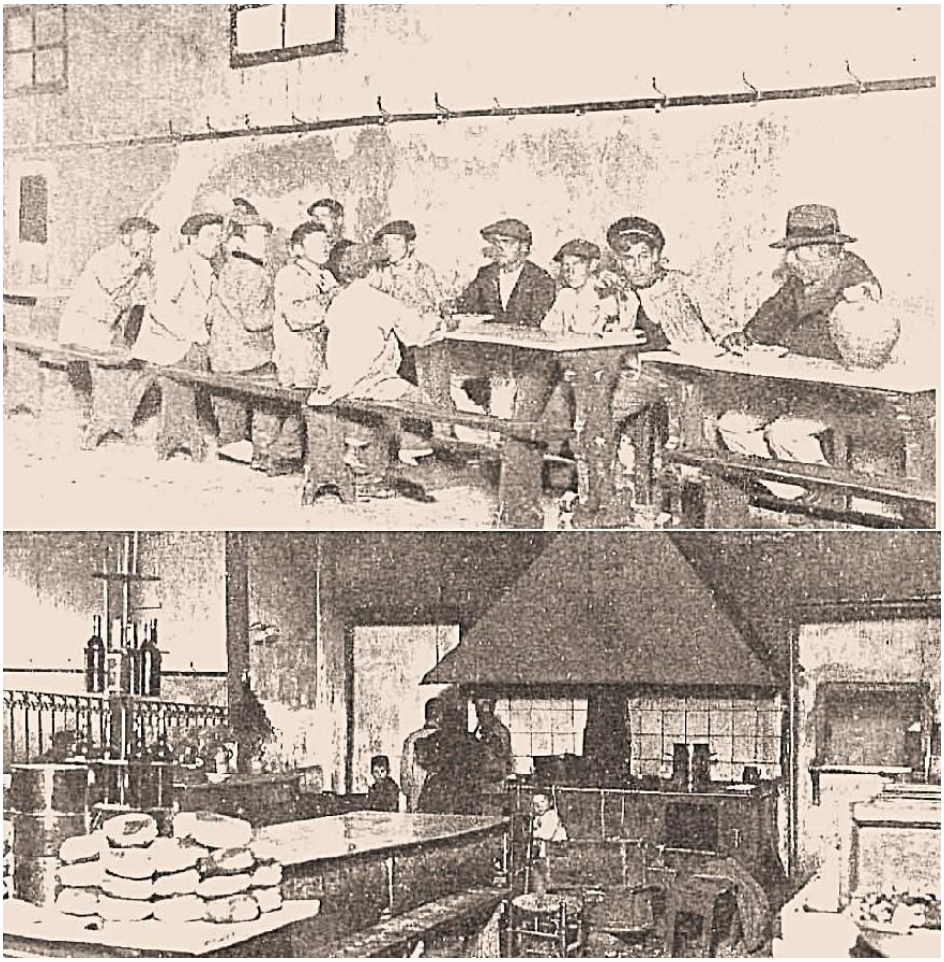


ILUSTRACIÓN 18. Comedor y cocina de la Tienda-Asilo del distrito de Palacio, Madrid[239].

Situado en la calle Jorge Juan, el edificio de 50 x 6 metros (300 m^2) era totalmente de madera con dos habitáculos, cocina y comedor –incluso en la arquitectura copiaba la idea de Siegfried–. Este último con capacidad para 72 personas sentadas. En su inauguración, Moret

[238] La incipiente legislación laboral tenía a los trabajadores en situación de clara desventaja. A lo largo del XIX el mercado de trabajo se había deteriorado llevando a la proletarización de los obreros y en consecuencia al aumento progresivo de conflictos de orden social y laboral (Lario, 2014, pp. 295 y 300-301). La depauperación de las condiciones de trabajo que originaron la aparición del hambre, el sufrimiento social y la necesidad de asistencia ha sido tratada en múltiples monografías. Sugerimos para la profundización en el tema estas dos: BOURDIEU, P. (1999). *The Weigth of the World: Social Suffering in Contemporary Society*. Stanford University Press; VERNON, J. (2007). *Hunger: A Modern History*. Harvard University Press.

[239] *El Nuevo mundo*, 6 de mayo de 1903, p. 11.

aportó un servicio diferente que hasta el momento no se había descrito. Aludió a que si al lugar concurrían trabajadores en paro, también allí podían acudir empleadores faltos de mano de obra. De este modo funcionaría también como bolsa de trabajo[240].

De siete de la mañana a ocho de la tarde, en horario ininterrumpido, los usuarios podían acceder al establecimiento para calentarse, leer la prensa (cedida gratuitamente) y alimentarse con raciones de 10 céntimos. Al igual que su homóloga francesa, también servía raciones para llevar a domicilio, de modo que, por 6 reales diarios (1'50 ptas.) se podría alimentar una familia de cuatro miembros, tres veces al día.

El plan de Moret se fue cumpliendo y en 1886 se establecieron dos tiendas-asilo más y se planificó la cuarta. La segunda en abrir lo hizo en el barrio de Chamberí el 6 de febrero. La tercera, en el distrito del Hospital, frente a la estación de Mediodía –actual Atocha– se inauguró el 3 de mayo y solo permaneció abierta diez días debido a un accidente meteorológico que obligó a rehacer la obra[241]. Antes de terminar el año, se procedió a instalar la cuarta en la escuela de Veterinaria –Barranco de Embajadores, 9– y ya estaba planificada la siguiente para el barrio de La Latina. En 1887 abrieron las del distrito de Palacio, en Príncipe Pío, y la de los jardines del cuartel de San Gil. A punto de finalizar la centuria, en la calle Olid se inauguró un nuevo establecimiento. En los siguientes años, ya en el s. xx, se instalarían otras dos en el Camino Bajo de San Isidro (zona del Puente de Toledo) y en el Paseo General Martínez Campos[242].

En el resto de España, las propuestas de Moret calaron en la sociedad de varias ciudades iniciándose una verdadera carrera por ser los primeros en secundar la obra. En menos de un mes desde la publicación de la iniciativa, ya se habían constituido las juntas pro tienda-asilo de Almería, Santander y Valencia. La ciudad andaluza sería la primera en conseguir su objetivo al inaugurar su cocina económica el 24 de enero de 1886, convirtiéndose en la segunda del país[243]. Luego vendrían las dos nuevas aperturas de Madrid en febrero y mayo. La siguiente que se funda en territorio peninsular es la coruñesa abierta el 20 de junio,

[240] *El Correo*, 5 de diciembre de 1885, p. 1. Esta función laboral no aparecía en ninguna de las sugerencias previas al establecimiento de la Tienda-Asilo de Madrid, ni tampoco en las descripciones de funcionamiento de la de El Havre.

[241] El 12 de mayo de 1886 una fuerte tempestad con vientos huracanados atravesó la ciudad de Madrid durante la tarde. Coincidiendo con el horario de cena, la Tienda Asilo de la calle Drumen (Atocha), que se encontraba repleta de gente, se hundió quedando totalmente destruida (*La Correspondencia de España*, 13 de mayo de 1886). De los alrededor de 150 comensales que había en el local, el suceso se saldó con 44 heridos leves, 18 graves y 3 muy graves (*La Verdad*, 15 de mayo de 1886). Lo poco que quedó en pie de la Tienda Asilo fue derruido y sustituido por una edificación nueva.

[242] *La Correspondencia de España*, 9 de enero de 1916, p. 7.

[243] *Crónica Meridional*, 24 de enero de 1886.

adelantando a Santander por diez días[244]. Progresivamente, la nomenclatura «Tienda Asilo» fue siendo sustituida por «Cocina Económica». En la actualidad tan solo la Tienda Asilo de San Pedro, en Cartagena, conserva esta denominación[245].

La constitución de tiendas-asilo en todo el país tuvo una importante repercusión que incluso se reflejó en las artes plásticas.



ILUSTRACIÓN 19. «La Tienda-Asilo» de Mateo Silvela (1890). Perteneciente a la colección del Museo del Prado[246].

4.3.3 La implantación en Galicia

En el último quindenio del s. XIX se produjo una «oleada» de instalaciones dedicadas a la alimentación de las clases bajas. Especialmente tras los establecimientos de Santiago y Ferrol,

[244] *La Verdad*, 30 de junio de 1886 y *La Voz de Galicia*, 21 de junio de 1886.

[245] Fundada en 1894 sobre una iniciativa particular y dirigida por un patronato sin representación institucional. Vid. https://www.fasanpedro.es/

[246] https://www.museodelprado.es/coleccion/obra-de-arte/tienda-asilo/b513e487-771f-4839-b40e-b63584cf71d3 (visitado el 15 de octubre de 2023).

se acrecentó el deseo de instituir comedores benéficos que venían a llenar el hueco dejado por la sopa de los conventos. De este modo, las principales ciudades de Galicia y las villas medias entablaron una especie de competición en la que no disponer de una de estas cocinas era una causa de descrédito y menoscabo de la bonhomía de la población.

A Coruña

Apenas cinco meses después de que se abriese la primera de las tiendas-asilo de Madrid, la Reunión Recreativa e Instructiva de Artesanos de La Coruña [247], con la participación de Teodoro Baró, gobernador civil de la provincia (luego sería director general de Beneficencia y Sanidad), inauguró la Cocina Económica herculina. Las cartas y artículos de Moret, que se hicieron públicas a finales de octubre de 1885, y las crónicas periodísticas sobre la inauguración y los primeros días, fraguaron una corriente propicia a la instalación en A Coruña de algún estamento similar. Para su ubicación se aprovecharon unos locales de la Fábrica de Harinas en la calle del Sol y, de este modo, se procedió a la inauguración el 20 de junio de 1886, siendo la primera de Galicia en entrar en servicio. El modelo de funcionamiento era el mismo que proponía Moret con un perfil de usuarios similar y una gestión económica basada en donaciones y subvenciones. Por graves dificultades financieras y una drástica bajada en el número de usuarios, cerró a poco más de un año de su apertura, a finales de 1887. De nuevo, la intervención de Baró sería determinante porque, cuando un grupo de coruñeses decidió intentarlo de nuevo, consiguió que el Banco de España abonara más de 7.900 pesetas depositadas en la entidad durante la última epidemia[248]. Poco después, el tesorero, Pedro Barrié[249], recibió la donación de otras 3.951,74 ptas. que la Delegación de Hacienda tenía en la Caja de Depósitos [250]. Con esta inyección de efectivo, la Cocina Económica de La Coruña reabrió, en la primera semana de marzo de 1888. El impulso hizo que, en pocos meses, se elaborase y aprobase el reglamento y se consiguiese una caseta de madera que, ubicada en la zona de la Marina-Riazor, dio servicio de reparto de raciones como

[247] Vid. ESTRADA CATOYRA, F. (1930). *Contribución a la historia de la Coruña: La Reunión Recreativa e Instructiva de Artesanos en sus ochenta y tres años de vida y actuación*. Tip. El Ideal Gallego.
[248] *Diario de Avisos*, 27 y 29 de febrero y 26 de abril de 1888.
[249] Pedro Barrié Pastor (A Coruña, 1843 – 1919) fue banquero vinculado al Banco Pastor y la sucursal del Banco de España en La Coruña. Perteneció a la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Santiago y fue condecorado con la Cruz de Isabel la Católica. Su único hijo varón fue Pedro Barrié de la Maza (1888-1971), conde de Fenosa. RAH, https://dbe.rah.es/biografias/83713/pedro-barrie-pastor.
[250] *La Voz de Galicia*, 10 de marzo de 1888.

sucursal del local principal. Un par de años más tarde, en el nº 10 de la calle Sinagoga se estableció un tercer comedor para atender la zona vieja de la ciudad.

Al prototipo de usuarios que establecía Moret y que la sociedad herculina asumió, se vino a sumar otro perfil: el de los emigrantes e inmigrantes que, o bien llegaban de América sin destino prefijado y vivían de lo que podían, o llegados del rural gallego, sin ningún tipo de recurso, esperaban la partida de algún barco que los transportase al otro lado del océano.

En sus inicios solo se hacía reparto de la comida del mediodía y las raciones establecidas eran de pan, caldo, potaje, carne y bacalao con precios de entre 5 y 15 cts.

El modelo económico se reformó para asegurar la financiación y, a la venta de bonos y raciones más alguna donación que configuraban la fuente de recursos, se sumó la creación de una suscripción mensual y se creó una pieza teatral *ad hoc* (vid. apéndice 8.1) para que los beneficios de las funciones recayesen en la institución. Esta obra se representó asiduamente durante 1890. A pesar de estas reformas e inyecciones económicas, el funcionamiento estuvo comprometido y en amenaza continua.

> Mientras en otras poblaciones el consumo que se hace en las Tiendas-Asilo es considerable, en la Coruña continúa dicho benéfico establecimiento en la situación más lastimosa por falta de consumidores; y no llegamos á comprender como favoreciéndose á la clase trabajadora, no concurre á la cocina económica en el número que era de esperar[251].

> La Cocina Económica de la Coruña que antes cerraba sus cuentas con «superabit» (sic) ciérralas de un par de años a esta parte con «déficit» que alcanza a más de treinta duros mensuales.
>
> […] Ayúdele la caridad del vecindario, antes que (…) tenga que cerrar sus puertas al pobre vergonzante y al obrero sin trabajo[252].

Entre quienes acudieron al rescate se destacó el arzobispo de Santiago adquiriendo bonos que luego repartían los párrocos de la ciudad[253]. Aún en circunstancias adversas, la institución herculina continuó su labor benéfica que se extiende hasta la actualidad. Desde 1930 su sede está en la calle Cordelería, 10.

[251] *La Voz de Galicia,* 25 de agosto de 1887, p. 2.
[252] *Gaceta de Galicia,* 13 de noviembre de 1894, p. 2.
[253] Como ejemplo de estas compras masivas citaremos la que, a través del vicario de las Capuchinas, se efectuó en el verano de 1894. La adquisición por disposición del prelado ascendió a 5.000 bonos de pan, caldo y bacalao. *Gaceta de Galicia,* 5 de agosto de 1894, p. 2.

Ferrol

Se inauguró el 23 de septiembre de 1891, dos meses después de la compostelana. Para su puesta en marcha y organización se adaptaron los estatutos de la Cocina coruñesa. La iniciativa partió de Antonio Togores[254] que tomó el asunto como una cuestión personal, aunque acabaría contando con el apoyo de Ayuntamiento y Diputación. De este modo, él mismo otorgó la presidencia al alcalde ferrolano y la vicepresidencia al párroco de San Julián. Se reservaba para sí la tesorería que ejerció hasta su fallecimiento.

En los primeros momentos solo se ofreció la comida de mediodía y, años después, se añadirá la cena. Los usuarios tipo para los que se pensó la entidad eran los trabajadores del Arsenal Militar y de los astilleros. Esta premisa fue la dominante hasta 1925 en que un severo descenso en el número de personas atendidas llevó a la junta directiva a aceptar la propuesta de la Sociedad San Vicente de Paul para que se atendiese también a los pobres vergonzantes.



ILUSTRACIÓN 20. Antonio Togores y Corbián[255].

Se establecieron dos tarifas: la de 5 cts. con la que se podía adquirir pan, fruta o potaje, y la de 15 cts. que permitía consumir raciones de guiso de carne o bacalao bien con patatas o con arroz (Pernas Pérez, 2001).

[254] Antonio Togores y Corbián (1835-1902) era un militar mallorquín que al ser destinado a Ferrol contrjo matrimonio quedándose en esa población hasta su fallecimiento. Empresario, político y filántropo, en el momento de fundar la Cocina Económica tenía empleo de teniente coronel de Infantería de Marina (Pernas Pérez, 2001). Fue nombrado alcalde de Ferrol entre los años 1879 y 1881, siendo considerado un hombre seriamente interesado en los problemas sociales de su tiempo. Vid. https://www.afundacion.org/es/agenda/evento/faladoiro-sobre-antonio-togores-y-corbian-espazo-60-ferrol.

[255] https://fenecom1.blogspot.com/2020/02/gente-ferrolterraantonio-togores-y.html.

Los primeros treinta años de actividad se situó en los bajos del Teatro Filarmónico de la calle Magdalena. A partir de 1921 se trasladó a su actual emplazamiento en la calle Rubalcava, 29. Esta sede es propiedad de la cocina ferrolana y construida a sus expensas con planos del prestigioso arquitecto modernista Rodolfo Ucha (Cela, 2021, p. 60).

Vigo

El modelo elegido para la instalación olívica fue el de la Cocina Económica de Santiago. Durante los primeros días de junio de 1894, el concejal vigués Prudencio Nandín Vicente[256] visitó expresamente la ciudad apostólica «con objeto de conocer los beneficios que la tienda asilo reporta a la clase obrera»[257]. Al parecer, la idea de establecer un servicio similar había partido del alcalde Primitivo Blein y el mencionado concejal acudió a la capital de Galicia a recabar información. Cuando regresó fue provisto de una copia de los estatutos compostelanos y del plan de bases diseñado por José Pascual tres años antes. Con todo lo aprendido, Nandín anunció su adhesión al proyecto del alcalde recomendando que fuese la Casa de Caridad quien se hiciese cargo de su instalación y funcionamiento[258].

Tardaría todavía un año en hacerse realidad. La inauguración de los locales de la Cocina Económica de Vigo tuvo lugar el 18 de abril de 1895 en la calle de la Oliva, junto a la concatedral de Santa María. Desde el primer momento su gestión diaria fue encomendada a las Hijas de la Caridad, que también tenían a su cargo la Casa de Caridad «Hogar de San José», en el barrio del Berbés. Bajo la denominación «comedor de la Esperanza» las hermanas vicencianas continuaron ofreciendo alimentos hasta 2020.

A partir del curso escolar 1896-97 funcionó como anexo a la Cocina viguesa una escuela a cargo de las mismas Hijas de la Caridad que administraban y dirigían el comedor[259].

Ourense

Las referencias periodísticas que señalaban la necesidad de crear un servicio de alimentación a clases bajas, al igual que en el resto de Galicia, fueron continuas desde los

[256] Fue concejal de Vigo desde 1892 y teniente de alcalde. Nombrado alcalde por Real Orden de 15 de junio de 1901, renunció al cargo en febrero de 1903.
[257] *Gaceta de Galicia*, 15 de junio de 1894, p. 2.
[258] *El Lucense*, 19 de junio de 1894, p. 2.
[259] *El Áncora*, 2 de julio de 1896, p. 2.

escritos de Moret, pero especialmente insistentes desde la creación de las cocinas de Coruña, Santiago y Ferrol. En Ourense, la iniciativa empezó a consolidarse en 1894. Las primeras ideas tomaron como ejemplo un planteamiento similar al herculino: asociación de particulares laicos con financiación propia o subvencionada. Las primeras reuniones se efectuaron en abril pero, es a partir de septiembre cuando se empezaron a realizar las suscripciones para recaudación de fondos iniciales[260]. En los comienzos del año siguiente sería el gobernador civil quien convocase a los suscritos para comenzar los trámites de instalación.

La cocina y comedor se ubicaron en unos locales cedidos por la comunidad orensana de Hijas de la Caridad. Se trataba del antiguo pazo de los señores de Reinoso, en la céntrica calle de Santo Domingo[261]. Dicho edificio continúa siendo de titularidad de la orden como sede del colegio "La Purísima". Tras diversos inconvenientes, la inauguración se verificó el día de año nuevo de 1896 con las hermanas vicencianas a cargo de la cocina y el comedor.

Los diversos problemas de funcionamiento y financiación hicieron que la mitra orensana, encabezada por el obispo Ilundáin[262], se encargase de su viabilidad[263] pasando a asumir el modelo iniciado en Compostela.

Mondoñedo

Muy poco se sabe de la cocina mindoniense. Según el diario *El Lucense* (25 de junio de 1896) fue inaugurada el día de San Pedro de 1896 (29 de junio) a cargo de las Conferencias de San Vicente de Paúl.

Desconocemos el alcance de esta cocina aunque es de suponer que no duraría mucho tiempo ya que en mayo de 1907, el preconizado nuevo obispo mindoniense, Juan José Solís –en ese momento presidente ejecutivo de la Cocina Económica de Santiago–, manifestó su intención de establecer allí una cocina económica según las ideas que llevaba de Compostela[264]. Tampoco consta que la llevase a efecto.

---

[260] *Gaceta de Galicia*, 15 de septiembre y 30 de octubre de 1894.
[261] *Gaceta de Galicia*, 12 de febrero de 1895.
[262] Eustaquio Ilundáin Esteban (Pamplona, 1862 – Sevilla, 1937) fue sacerdote, profesor de Teología y catedrático de Metafísica en el seminario diocesano pamplonés. En 1891 ganó la canonjía Magistral de Ciudad Real y en 1903 la Arciprestal de Segovia en la que también fue rector del seminario. Preconizado obispo de Canarias, renunció al nombramiento y, en 1904, asumió el obispado de Orense. Tras 16 años, fue llamado a ocupar la sede vacante del arzobispado de Sevilla. Desde 1925 ostentó el título de cardenal. RAH, https://dbe.rah.es/biografias/39810/eustaquio-ilundain-esteban.
[263] «Sostuvo por cuenta propia la Cocina Económica de Orense» (Villaplana, 1989, pp. 75-76).
[264] Libro de Actas de la Cocina Económica de Santiago (1891-1910), acta del 20 de mayo de 1907, pp. 83-84.

Pontevedra

Los primeros intentos datan de junio de 1892 en que el entonces alcalde –el Dr. Ángel Cobián[265]– anuncia su intención de imitar los establecimientos de Coruña, Ferrol, Santiago y Lugo. Pretendía tener todo listo para las fiestas de la Peregrina, en agosto, e incluso llegó a disponer una suscripción de fondos pero lo cierto es que no fraguó[266].



ILUSTRACIÓN 21. Ángel Cobián Areal[267].

En el verano de 1896 comenzó a funcionar la cocina pontevedresa. En esta etapa se fundó como institución civil por iniciativa del gobernador provincial D. Augusto González Besada, que recuperó los fondos obtenidos en el intento anterior y creó una comisión de instalación, eligiendo al doctor Cobián para dirigirla (Torre, 2014). La laxitud en los plazos para que comenzase su actividad hizo que el periódico *La opinión: diario de Pontevedra* acusase al alcalde del momento de estar más pendiente de sus negocios privados que de la ciudad.

> Verdaderamente este nuestro Alcalde, D. Aquilino[268], no tiene perdón de Dios. […] no se apura nada más que por que marchen bien los negocios de su casa

[265] Ángel Cobián Areal (Romay –Pontevedra–, 1854 – Pontevedra, 1901). Estudió medicina en la Universidad de Madrid y desarrolló su carrera profesional en la ciudad del Lérez siendo especialista en enfermedades infecciosas. Fue director del Hospital Provincial y del Colegio Médico e inspector provincial de sanidad. Entre 1891 y 1893 pasó por la alcaldía. RAH, https://dbe.rah.es/biografias/34909/angel-cobian-areal.

[266] *Galicia Recreativa*, 8 de junio de 1892 y *El Criterio Gallego*, 25 de agosto de 1893.

[267] https://culturagalega.gal/albumdaciencia/detalle.php?id=278

> […] y el que desde la casa del Ayuntamiento ve convertido en amarillento y árido campo todo lo que antes era frondeso (sic) y ameno jardín; que observa que aquí funcionan las casas de juego y en cambio la Cocina Económica que había de inaugurarse en Enero ya no hay quien de ella se acuerde[269].

Durante los primeros meses su junta directiva rechazó expresamente que las Hijas de la Caridad asumieran el servicio que llevarían a término dos cocineras y una celadora[270]. En un bajo de la casa de la familia Orozco, en la céntrica calle de Santa María, quedó establecida una cocina de fundición capaz de elaborar 400 raciones diarias. No tardó mucho tiempo en cerrar por las dificultades económicas y organizativas.

Bajo este modelo de gestión similar al coruñés-ferrolano, la subsistencia de la entidad fue una tarea ardua. En 1904 pasó a ser presidida por Enrique Ximénez de Sandoval[271], capitán de Infantería, y al poco cierra definitivamente. En los siguientes años se publicitaron varias iniciativas por parte de particulares, frailes franciscanos y autoridades civiles sin que ninguna de ellas pasase de un mero planteamiento.

En 1915, por iniciativa del sacerdote Crisanto Soto –profesor de religión de la Escuela Normal– se vuelve a poner en marcha con las Hijas de la Caridad al frente de los fogones y el comedor. En la parte administrativa, la presidencia y vicepresidencia fueron otorgadas al presidente de la Diputación Provincial y al alcalde, respectivamente[272]. La aportación de Soto fue la de crear, a base de suscripciones y donaciones, un fondo bancario que permitiese la supervivencia de la cocina económica con los intereses generados (Torre, *op. cit.*). Proponía así un modelo mixto en la gestión, con una dirección civil y una administración religiosa, y en lo económico un sistema similar al que había seguido la cocina de Santiago. A pesar de lo detallado del planteamiento tampoco llegó a buen puerto.

En los años siguientes hubo varios intentos que llegaron a tener actividad durante unos meses como la cocina de caridad que el Comité de Exploradores instaló en San Francisco durante la pandemia gripal de 1918 y en la que se servía sopa de ajo (Torre, *op. cit.*).

Después de volver a cerrar, de nuevo se hizo un esfuerzo por poner en servicio la Cocina Económica de Pontevedra. En esta ocasión la reinauguración se verificó el día de Navidad de 1929 en unos locales en el número 45 de la calle de la Oliva que habían albergado una fonda

---

[268] Aquilino García Estévez (1850-1927). Empresario de ferretería pontevedrés, fue alcalde de la ciudad del Lérez entre 1896 y 1897. *El Diario de Pontevedra*, 1 de abril de 1927.
[269] *La Opinión*, 22 de mayo de 1896, p. 1.
[270] *El Diario de Galicia*, 6 de marzo de 1896.
[271] *El Correo de Galicia*, 11 de julio de 1904.
[272] *Progreso*, 31 de enero de 1915.

años antes. El menú del regreso no varió sobre el que se servía anteriormente y en las demás cocinas de Galicia: pan, caldo o potaje y carne o bacalao con patatas o arroz[273].

Lugo

Un mes después de la apertura de la tienda-asilo coruñesa se presenta en la ciudad lucense una iniciativa particular. La señora Amparo Villalobos, esposa del jefe de Telégrafos, Ulpiano Cifuentes, pretendía crear un servicio similar previa autorización del ayuntamiento a quien correspondería otorgar locales y costear los gastos de instalación[274]. No hay noticia de que tal iniciativa llegase a materializarse.

En una situación similar a la ocurrida en Santiago, sería la prensa la encargada de señalar la necesidad de un comedor social recurrentemente. En particular, destacó la labor de *El Lucense* que durante varios años insistió en destacar las instalaciones de otras ciudades gallegas con especial preferencia por la compostelana a la que dedicó varias reseñas.

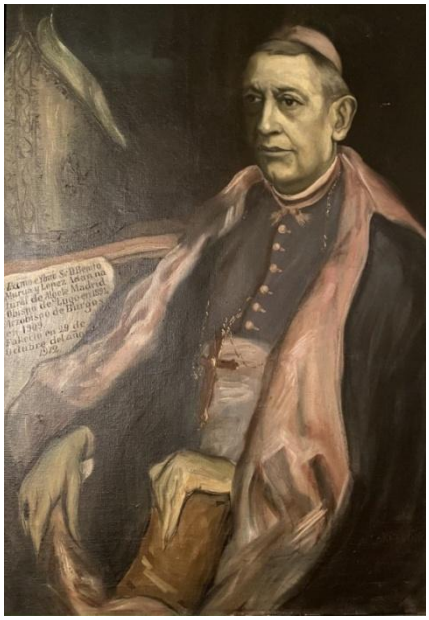


ILUSTRACIÓN 22. Benito Murúa y López, obispo de Lugo[275].

Tras varios intentos fracasados, en junio de 1896 el obispo, Benito Murúa[276] tomó el asunto como cuestión personal y le dio el impulso definitivo. La Cocina Económica de Lugo se

[273] *Progreso*, 22 de diciembre de 1929.
[274] *La Voz de Galicia*, 25 de julio de 1886.
[275] htpps://www.diocesisdelugo.org/obispos

planteó como un servicio destinado a los pobres como público preferente y con las Hijas de la Caridad al frente de su funcionamiento diario. Los locales previstos para la instalación fueron los de la Casa de Beneficencia, antiguo convento de San Francisco y hoy sede del Museo Provincial. Enterado el ayuntamiento, se limitó a no poner impedimentos[277].

La inauguración se produjo el 5 de diciembre de 1896 y desde el primer día se establecieron tres turnos de comida –desayuno, almuerzo y cena– en los que se servían raciones de pan, caldo y carne o bacalao, con precios de 5 o 10 cts.

Betanzos

Las primeras informaciones datan del 26 de mayo de 1890 en que el Ayuntamiento de Betanzos acuerda una subvención anual con objeto de instalar una cocina económica. Es este caso, también será un periódico –*El Mendo*– el que anime la instauración. Sin embargo, no será hasta el 21 de diciembre de 1896 cuando comience a funcionar. Su ubicación primigenia fue en los bajos del Hospital de San Antonio[278].

La Cocina de Betanzos presentó un modelo mixto de gestión de modo que, en sus inicios, no estaba completamente sujeta a la autoridad política ni a la eclesial, aunque en gran medida dependía de ambas: el ayuntamiento como fuente económica y la diócesis como propietaria de la sede. Su sostenimiento y administración dependía de la Sociedad de Socorros Mutuos de Artesanos de Betanzos a la vez que estaba regida por las Siervas de María[279] y su prototipo de usuario fue la clase obrera[280]. En 1902 un grupo de señoras de la villa, encabezadas por María Iribarne (esposa de Juan María García Naveira, que junto a su hermano, Jesús, realizó muchas obras benéficas en la ciudad), se hacen cargo extraoficialmente de la administración con el

[276] Benito Murúa y López (Algete, Madrid, 1846 – La Vid de Ojeda, Burgos, 1912). Estudió la carrera eclesiástica en Santander alcanzando el grado de doctor en Teología. En 1884 se trasladó a Cádiz donde ocupó la Vicaría General hasta que el 15 de mayo de 1894 fue nombrado obispo de Lugo. En 1909, el papa Pío X lo preconizó para el arzobispado de Burgos. Durante su etapa lucense fue senador. Se le consideró un prelado preocupado por las necesidades sociales de cualquier índole siendo condecorado con la Gran Cruz al Mérito Militar por su atención a los repatriados de Cuba y Filipinas. RAH, https://dbe.rah.es/biografias/55641/benito-murua-y-lopez.

[277] *El Lucense*, 17 de junio de 1896.

[278] A pesar del nombre, sus usos en ese momento eran docentes y residenciales, en ambos casos a cargo de las Siervas de María. Actualmente alberga los juzgados del partido de Betanzos en la plaza de los Hermanos García Naveira.

[279] Tras la marcha de las Siervas, la Cocina estuvo regentada por las Hijas de la Caridad hasta su cierre definitivo en la década de los 60 del s. XX (de la Fuente García, 2011, p. 348).

[280] *BOAS*, 19 de marzo de 1906, p. 147.

único objetivo de evitar su cierre[281] y con la amenaza del Arzobispado de obligarles a salir de la sede por «perturbar el orden del Hospital y causar a la comunidad de Siervas de María, algunos trastornos»[282]. Tras un breve cierre, reanudó su actividad en 1904 con algunas variaciones: se otorgó la presidencia honoraria al cardenal-arzobispo de Santiago y se diversificó la tipología de usuarios para incluir a los pobres. El principal escollo continuaba siendo la financiación insuficiente, llegando la solución en 1905, al ejecutar una disposición testamentaria de 20.000 ptas. a favor de la Sociedad de Socorros Mutuos para destinarse a la Cocina Económica. Con el saneamiento de las cuentas y el beneplácito del arcipreste, el alcalde y la superiora de las Siervas, el Arzobispado accedió a la cesión de los locales a condición de que fuesen las monjas quienes llevasen la gestión diaria y se facilitase a los niños pobres de la escuela, que compartía edificio, una taza de caldo.



ILUSTRACIÓN 23. Plaza del Campo (actual de Irmáns García Naveira). Señalado, el Hospital de San Antonio[283].

No será hasta 1919 cuando se apruebe su reglamento. Para entonces, ya el servicio no funcionaba de la misma forma. Se había cerrado el comedor, de modo que todas las raciones se repartían para ser consumidas en otro lugar. Como novedad, el artículo 8 del texto

[281] No queda claro si lo hicieron por inactividad o por dejación de la Asociación de Socorros Mutuos. N del A.
[282] Oficio del Arzobispado de Santiago a la madre superiora de las Siervas de María de Betanzos fechado el 27 de julio de 1905. Recogido en de la Fuente García, 2011, p. 332.
[283] Dibujo de Manuel García Failde (1867). http://www.cronistadebetanzos.com/antecedentes-de-la-capilla-de-ntra-sra-del-rosario-de-sto-domingo-de-betanzos-i/

estatutario preveía que se pudiesen utilizar en Betanzos los bonos metálicos de otras Cocinas Económicas facilitando así el suministro a transeúntes y viajeros (de la Fuente García, 2011).

Tui

En la urbe cabeza de la diócesis la presencia de las Hijas de la Caridad se debió a una escisión de una de las comunidades de Vigo. Es posible que fuesen ellas quienes transfiriesen desde la ciudad olívica el planteamiento de una cocina económica. Existe constancia de su funcionamiento a cargo de esta orden religiosa en 1897. No debió de consolidarse ya que en 1900 se recoge en la prensa un nuevo intento de fundación.

Definitivamente, por iniciativa del canónigo Florencio Cerviño[284], quedaría inaugurada el 8 de julio de 1908 en la antigua Casa de Misericordia de Tuy al cuidado de las Hijas de la Caridad[285]. La hipótesis sobre la influencia en esta de la comunidad de Vigo se refuerza cuando en 1909 las monjas de la cocina tudense establecen un centro educativo –colegio de La Milagrosa[286]–, al igual que hicieran las viguesas.

Al menos en 1922 continuaba funcionando la Cocina Económica de Tuy regida por las hermanas vicencianas.

Otras poblaciones gallegas

Varios lugares de la región acogieron iniciativas similares a las descritas. La mayoría de ellas no pasaron de una mera intención, caso de Monforte de Lemos, en que se anunció la creación de su Cocina Económica a finales 1900 sin que haya constancia de su materialización[287]. Gran parte de estos anuncios eran expresión de deseos particulares o planteamientos de pequeñas asociaciones. Podríamos achacar al bajo nivel socioeconómico de estas localidades la imposibilidad de crear un servicio siquiera parecido a los descritos en las ciudades. A esto se suma la falta de infraestructuras y la ausencia de comunidades religiosas

[284] Florencio Cerviño González (Ponteareas –Pontevedra–, 1857 – Ourense, 1941). Sacerdote diocesano de Tuy, doctor en Teología, licenciado en cánones y fiscal eclesiástico, accedió por oposición a la canonjía Magistral de su cabildo catedralicio, cargo que ostentó hasta su preconización como obispo de Orense en 1921. A su labor en esta diócesis se debió la restauración del monasterio de Santa María de Oseira y la llegada de la comunidad cisterciense. RAH, https://dbe.rah.es/biografias/125979/florencio-cervino-gonzalez

[285] *La Integridad*, 8, 18 y 20 de julio de 1908.

[286] *Gaceta de Galicia*, 3 de febrero de 1909, p. 1.

[287] «Trátase de establecer una Cocina Económica en Monforte, que permita a las clases menesterosas atender a la subsistencia, a módico precio.» *El Correo de Galicia*, 20 de diciembre de 1900, p. 2.

o, en su caso, de asociaciones civiles que pudiesen mantener las labores diarias con una mínima solvencia. Otro factor lo encontramos en las dinámicas poblacionales que concentraban el éxodo rural hacia grandes urbes en mayor proporción que hacia las villas medias. De este modo, la concentración de ciudadanos en situación de pobreza era proporcionalmente mayor en las primeras que en las segundas, por lo que el público objetivo de las cocinas económicas quizá no fuese bastante para la autosuficiencia de las mismas.

De todas estas propuestas la que tuvo un mayor recorrido fue la de Vilagarcía de Arousa que fue fundada en 1924. A preguntas del concejal Jacobo Rey Daviña, que presidiría el Patronato de la Cocina Económica durante más de veinticinco años, el alcalde Enrique Rodríguez Lafuente, reconoció que llevaba un tiempo solicitando informes sobre el tema. Su primera opción sería encomendar el servicio a la Cruz Roja local que proyectaba una nueva sede en aquellos años. La segunda, que fue la que se materializó, era establecerla en los locales del Comité de Exploradores que habían sido cedidos por el empresario local Wenceslao González Garra[288]. Se produjo su apertura el 6 de julio de 1924 durante las fiestas del Santísimo Sacramento, siendo atendida desde el primer momento por las monjas del asilo de ancianos[289]. Un cuarto de siglo después permanecía activa y había crecido lo suficiente como para situarse en unos locales nuevos bendecidos por el arzobispo Quiroga Palacios[290].

4.4 La Cocina Económica de Santiago de Compostela

4.4.1 Adaptación y establecimiento de la idea

Cuando se empezaron a difundir los planteamientos de Moret, en Santiago todavía estaba vivo el recuerdo de la serie de hambrunas y epidemias de 1852 a 1855 y la labor de la Junta de Caridad establecida por el Arzobispado. De aquellos episodios se había concluido un modo de ayudar a los necesitados en adelante. Expuesto en doce postulados y sus explicaciones que se recogieron en un folleto, sin autor reconocido, publicado por el impresor Rey Romero (1855). El documento señala que el socorro de menesterosos debía ser una obra de caridad regida por los sentimientos cristianos y que en ningún caso se debería optar por la

[288] *Galicia Nueva,* 14 de febrero de 1924, p. 1.

[289] La nueva cocina fue bendecida por el arzobispo Lago González. A continuación, se sirvió un menú de potaje de arroz con patatas, garbanzos, chorizo, carne y tocino, un segundo plato de asado de carne con guisantes y postre de galletas, melocotón en conserva y pan de higos. *Galicia Nueva,* 8 de julio de 1924, p. 1.

[290] *El Correo Gallego*, 17 de mayo de 1950.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO

beneficencia pública, que habría de traer más perjuicio que aprovechamiento[291]. Bien es cierto que está centrado en la crisis de mediados de siglo y en los agricultores del rural gallego pero, concentran el ideario que el arzobispado de García Cuesta siguió en cuanto a beneficencia y que sería secundado por sus sucesores.

Durante el tiempo que transcurrió desde la fundación de Madrid a la de Santiago, el periódico *Gaceta de Galicia, diario de Santiago*[292] fue insertando artículos sobre la necesidad de un servicio similar en esta ciudad, o incluyendo tal deseo en otras crónicas. La primera vez que apareció el asunto fue unas semanas antes de que se abriese el primer establecimiento en la capital del reino. Concretamente dos meses antes, se insertó en portada la misma carta que Moret escribió para dar a conocer su iniciativa y que fue reproducida por muchos diarios nacionales. Como comentario final, se introdujeron cuatro párrafos en los que se esbozaba la posible aplicación de la idea en Galicia y, particularmente, en Santiago[293] por su carácter religioso y meta de peregrinación. La adaptación del plan lo haría incluso más ventajoso en esta región ya que, con toda probabilidad, se abaratarían costes por la abundancia de materia prima en el entorno próximo, con especial mención del pescado fresco y la carne de vacuno. Otra adaptación relevante se refiere a los usuarios. El periodista no menciona a los jornaleros y trabajadores, como sí hace Moret, y, directamente, alude a las clases desacomodadas y menesterosos. Para ello, adapta la idea del local calefactado, no para los obreros que trabajan a la intemperie, sino pensando en familias que, además de comida, encontrarían «una temperatura que supliera á (sic) la escasez de vestidos y la carencia de combustible». Por último advierte que la fórmula de El Havre o la que se intentaba aplicar para Madrid, en el caso gallego habría de ser revisada para poderse ejecutar con garantía de éxito. Es decir, que no se podría llevar a cabo tal y como se diseñó para esos lugares. La razón hemos de buscarla en la estructura socioeconómica de la ciudad (vid. epígrafe 1.3.1): la ausencia de industria desarrollada reducía el número de usuarios de este tipo a mínimos que seguramente hiciesen insostenible un establecimiento al estilo del francés o el madrileño. La ciudad se había

[291] Los axiomas y sus explicaciones que justifican esta posición se citan en el epígrafe 4.1.2 Junta de Caridad.

[292] La participación de este diario es esencial en la instalación de la Cocina Económica de Santiago. Su director, Manuel B. Fernández fue uno de los firmantes de la solicitud, que trataremos más adelante, y junto a su hijo Mariano –que rubricaba sus colaboraciones periodísticas con el seudónimo *Moraina*– serían quienes recordasen periódicamente la necesidad de la iniciativa hasta que se hizo realidad.

[293] *Gaceta de Galicia*, 29 de octubre de 1885, p. 1.

orientado hacia los servicios y el comercio. Por eso hubo que definir nuevos tipos de posibles beneficiarios de la institución: pobres, peregrinos, transeúntes o placeros[294].

Con total seguridad, el periódico inició una búsqueda de apoyos suficientes para impulsar el proyecto de Tienda-Asilo en los meses siguientes. Posiblemente desde la dirección que, en ese momento, ejercía su fundador Manuel Bibiano Fernández[295], uno de los promotores de la Cocina Económica años después. Los varios artículos y menciones que Bibiano publicó en su diario concuerdan a la perfección con los postulados que unos años antes había publicado el impresor Rey Romero. El carácter religioso de Compostela encajaba mejor en la caridad que en la filantropía[296]. El director del periódico dejaba muy clara su opción en cualquier recensión que sobre el tema publicase. Incluso se permitió asegurar que la creación de la cocina era una obligación en esta ciudad por ser meta de peregrinación[297].

Sin embargo, este primer intento no acabó de cuajar pues, como publica el propio diario, menos de medio año después[298]:

> Nuestra voz encontró resonancia en muchas personas, pero como en Santiago, para que un proyecto cualquiera prospere es preciso que la iniciativa parta de determinados elementos ó individualidades, pronto se enfrió la generosa actitud de aquellos que estaban dispuestos a secundar los propósitos que germinaron á la vista de los caritativos hechos que precedieron a la instalación de la tienda-asilo de Madrid, para lo cual desde la Reina hasta el simple particular acudieron con donativos…

En ese mismo artículo, titulado «La Tienda-Asilo», el periodista reclama la atención del Arzobispado o el Ayuntamiento, para que inicien los trámites de creación de tan necesario

[294] No referido a los propietarios de puestos estables sino a la multitud de personas de zonas rurales que se acercaban cada día a la Plaza de Abastos a vender sus propias producciones agrícolas.

[295] Manuel Bibiano Fernández Redondo (Urda, Toledo, 1841 – Ourense, 1907), comerciante, impresor y periodista fundador de *Gaceta de Galicia, diario de Santiago* que dirigió hasta que en 1892 dejó en el puesto a su hijo, Antonio Fernández Tafall. Sin dejar de colaborar en diversas publicaciones se trasladó a Ourense para trabajar como contador de fondos municipales. *Gaceta de Galicia*, 30 de abril de 1907, p. 1 y A.M. 0778, registro 198, AHUS.

[296] Comenzaba a gestarse la idea de otorgar el control de la cocina al arzobispado. En una ciudad tan marcada por la institución religiosa, sus indicaciones eran seguidas por una amplia mayoría. Cuando Bibiano propone que sea la virtud cristiana de la caridad la que saque adelante la idea se estaba alineando con la posición oficial de la Iglesia, que el arzobispo compostelano expresaba continuamente en sus cartas pastorales: «No merece el nombre de caridad la filantropía, que es el amor al hombre por el hombre, ni lo que llaman altruismo, o sea interés por otros, o a favor de los demás por motivos puramente humanos (…) la caridad, viene del cielo». Carta Pastoral sobre la Caridad, *BOAS*, 30 de noviembre de 1912, p. 525.

[297] Las alusiones a los peregrinos como usuarios de este servicio no se volverán a producir hasta el mismo día de la inauguración en que, el cardenal Martín de Herrera recomendó a los miembros de la junta que explorasen la posibilidad de un albergue. El prelado haría luego uso de la cocina económica como uno de los elementos empleados en la revitalización del fenómeno jacobeo y los años jubilares.

[298] *Gaceta de Galicia*, 6 de marzo de 1886, p. 1.

servicio, aunque, también reconoce que muchos necesitados reciben ayuda de estas instancias. En Santiago existían por esas fechas múltiples fórmulas de caridad y auxilio social. Bajo la iniciativa pública, es decir, municipalidad, diputación o gobierno central, se sostenían el Asilo de Ancianos, el Colegio de Sordomudos y Ciegos, el Hospital de Leprosos de San Lázaro, el Hospital Real, el Hospital Provincial y la Casa de Beneficencia[299]. La beneficencia pública se encontraba parcelada ya que sus instituciones atendían a colectivos específicos como expósitos, ancianos desvalidos, disminuidos sensoriales o enfermos mentales. Quedaba sin atención un gran grupo poblacional constituido fundamentalmente por personas en edad laboral, muchos de ellos con salarios que no permitían siquiera una subsistencia digna, y otros en la indigencia. Al menos en Compostela, la administración pública se ceñía a lo establecido en la legislación vigente sobre los tipos de auxilio que debía prestar, siendo muy reacia a ampliar sus objetivos. Las nuevas iniciativas benéficas eran presentadas al ayuntamiento que las acogía de buen grado y las alentaba pero no pasaba de ahí, como se deduce de las palabras de Manuel Bibiano Fernández recogidas en la cita anterior. Lo que ocurría después era que algún particular o asociación se hacía cargo de la gestión y la corporación les ayudaba con sus posibilidades: cesión de locales, subvenciones o realización de pequeñas obras. De este modo se involucraban en apariencia: una forma de implicación estética. Incluso en instituciones sobre las que tendrían que ejercer su dirección se hacía una cierta «privatización de servicios» como fue la cesión a la Junta de Señoras de Beneficencia de la fiscalización de los alimentos, la vestimenta y la educación de las asiladas del Hospicio. Otro ejemplo se encuentra en el asilo de ancianos: cuando las Hermanitas de los Pobres renunciaron a su gestión (1892) se buscó a otra orden religiosa que las sustituyese sin plantearse la asunción del servicio. El recurso a la caridad privada era bien visto por las administración por considerarla más barata y aportarles menor carga de trabajo. En la base de este pensamiento estaba una legislación laboral y social deficitaria respecto a otros lugares de Europa (Miranda Boto y Velasco Martínez, 2011, p. 26), a lo que se sumaba una infrafinanciación institucional que limitaba la asunción plena de sus competencias.

El Arzobispado por su parte, mantenía el Colegio de Huérfanas y el Hospital de San Roque, amén de participar en casi todas las iniciativas públicas como el Hospicio, los

[299] Todas ellas establecidas en cumplimiento de las varias leyes decimonónicas sobre beneficencia. Éstas obligaban a las instituciones públicas –ayuntamiento, diputación y Estado– a crearlas en sus respectivas jurisdicciones y a sostenerlas.

hospitales[300] o el Manicomio del que se hizo cargo ante la desidia de las diputaciones provinciales a quienes competía por ley (vid. Couselo Barrio, 1999; Soto Méndez, 2022). Las diversas sociedades de matiz religioso también tenían proyectos propios de ayuda al necesitado. Los más reconocidos en ese momento histórico eran el Pan de San Antonio, gestionado por los terciarios franciscanos, las Conferencias Parroquiales de San Vicente de Paul y el Roperillo[301]. La única asociación benéfica de ideario laico en el último tercio del siglo XIX fue el Comité Local de la Cruz Roja, que tenía a varios socios activos desde 1871 pero no se constituiría hasta el 21 de enero de 1897 (Sánchez del Río, 2022, pp 25 y 30).

Durante los siguientes años se fueron haciendo llamamientos públicos para la instalación de la Tienda-Asilo. Especialmente durante el invierno y en situaciones climáticas adversas, pero también cuando alguna otra institución hacía algún tipo de reparto de alimentos.

> Sigue lloviendo de ganas (sic). Anoche los aguaceros venían acompañados de relámpagos y truenos. El temporal es grande. ¡Cuántos infelices braceros no tendrán que comer!
>
> Llamamos sobre este asunto la atención de nuestro ayuntamiento, para que escitando (sic) los caritativos sentimientos del vecindario pudiente se monte una cocina económica que a la vez repartiera gratis algunas raciones de caldo y pan, cuando menos[302].

> Hoy al medio día y en el departamento que fue botica del Hospital se repartirán a los pobres por las Hermanas de la Caridad que anidan en aquel benéfico establecimiento raciones de caldo y pan que según nos han informado fueron costeadas por las conferencias de San Vicente de Paul. […] la prensa periódica de Santiago, en colectividad piensa proponer la instalación de una Tienda-Asilo exponiendo a la vez los medios para llevarla a la práctica[303].

[300] La Iglesia participaba de todas las instituciones públicas también de modo indirecto ya que el gran parte del trabajo cotidiano estaba encomendado a comunidades de religiosas –Hijas de la Caridad, Hermanitas de los Pobres y Siervas de María principalmente–. Aunque trabajasen para la Administración preservaban su voto de obediencia a la autoridad episcopal creando de facto una bicefalia en el gobierno de cada centro que en algunas ocasiones era motivo de conflicto. N del A.

[301] Hemos encontrado referencias contradictorias sobre qué sociedad sostenía este servicio de entrega de ropa de cama y vestido. Unos documentos lo asignan a alguna de las conferencias parroquiales, otros a la Junta de Señoras de Beneficencia y alguno a la conferencia de la Sagrada Familia –que no se debe confundir con la Asociación de la Sagrada Familia, también vinculada a los jesuitas pero constituida en San Agustín con fines devocionales–. Probablemente las tres sean ciertas atendiendo a sus características. El ropero de la Junta de Señoras de Beneficencia solo operaba en el ámbito del hospicio. Los de las conferencias parroquiales en sus respectivas feligresías. En cuanto al llamado Sagrada Familia podría ser un ropero general –posterior a los otros dos– que daba servicio a los demás. Así lo parece indicar una carta de 1912 enviada al ayuntamiento para informar que toda la ropa recogida o confeccionada por ellos era entregada a la Sociedad de Señoras de San Vicente de Paúl (BEN066, leg. 1º, exp. 4º, AHUS).

[302] *Gaceta de Galicia,* 15 de diciembre de 1886.

[303] *Gaceta de Galicia,* 28 de julio de 1890.

La tendencia pesimista y la respuesta de la sociedad empezaron a cambiar a finales de 1890 cuando, en lugar de solicitar la concurrencia de la autoridad civil y/o eclesiástica, la prensa propuso que fuese la Junta de Señoras de Beneficencia[304] quien se hiciese cargo. La intención era que, una vez puesta en funcionamiento y tras verse los beneficios aportados a la ciudad, tanto Ayuntamiento como Arzobispado habrían de ser más proclives a colaborar. El cambio vino propiciado porque se preveía que el dinero sobrante de una kermesse en las fiestas del Apóstol, se destinase a crear un ropero para el reparto de vestiduras a las clases menesterosas. Sin embargo, como publicaba *Gaceta de Galicia*, de esa labor ya se encargaba la sociedad de «El Roperillo» por lo que era innecesario duplicar el servicio. El periódico proponía que ese líquido se otorgase a la Junta de Señoras de Beneficencia para el establecimiento de una cocina económica.

En vista de que de nuevo fracasó la idea, el diario anunció, el 10 de diciembre de 1890, que «para el caso de que otras personas no tomen la iniciativa, nos reservamos el proponer medios que indirectamente y con el concurso de nuestros compañeros de la prensa, deben producir algunas cantidades que favorecieran la instalación de dicha Tienda-Asilo»[305].

Siete días después, Mariano Fernández Tafall[306] bajo el seudónimo *Moraina*, firmó una carta abierta, dirigida a su colega Fernán González, director de *El Pensamiento Galaico.* Le proponía la acción conjunta de la prensa en lograr el objetivo de la Cocina Económica[307]:

---

[304] Según sus estatutos (1881) su labor se circunscribía al Hospicio de la ciudad, como entidad paralela, dedicada a la fiscalización de la atención a mujeres y niñas internas, en cuestiones de vestimenta, aseo y alimentación. En los artículos 29 y 34 se citaba, expresamente, la vigilancia sobre la cantidad y calidad de las comidas, y la posibilidad de adquirir comestibles para complementar los suministrados por el Hospicio. Otra de sus actividades era la administración del taller de corte y confección que tenía como prioridad elaborar prendas para las internas, aunque también se aceptaban encargos externos y se vendían los excedentes de producción, de manera que la Asociación se encargaba de recaudar los beneficios para emplearlos en compras de material para el taller o entregar lo sobrante a la tesorería de la Casa de Beneficencia (Reglamento de la Asociación de Señoras de Beneficencia de Santiago, 1881. Imp. Paredes. BUSC). En ningún momento se menciona que pudiese extender su actividad fuera del Hospicio. En la década de 1890 estuvo presidida por Cándida Menéndez, madre de José Varela de Limia, personaje relevante en los inicios de la Cocina Económica de Santiago. N del A.

[305] *Gaceta de Galicia*, 10 de diciembre de 1890, p. 3.

[306] Mariano Fernández Tafall (Santiago, 1867 - Vigo, 1935), licenciado en Derecho por la USC (estudió la carrera de 1883 a 1895 por libre, presentándose a los exámenes oficiales), fue un destacado cronista y empresario de tipografía. Bajo el seudónimo *Moraina* escribía en *Gaceta de Galicia*, diario fundado por su padre Manuel Bibiano Fernández y que él mismo dirigió durante un tiempo. A principios de siglo se trasladó a Vigo donde regentó una librería en la calle del Príncipe. Posteriormente, fijaría su residencia en Pontevedra y allí volvería al periodismo en la redacción de *El Progreso* (Leg. 419, exp. 4, AHUS y *El Compostelano*, 29 de marzo de 1935). Era sobrino por línea materna de Mariano y Santiago Tafall, ambos organistas de la Catedral de Santiago. Mariano fue un destacado compositor y constructor de órganos y Santiago cursó carrera eclesiástica alcanzando la canonjía como Maestro de Capilla de la seo compostelana (N del A.). También era tío paterno de Mariano Fernández Osorio-Tafall, farmacéutico, biólogo y político, que fue alcalde de Pontevedra, presidente de su Diputación, diputado en Cortes y, tras exiliarse a México durante la

> Si la idea merece tu aprobación, trabajemos juntos, a fin de que podamos sentir en nuestros pechos la agradable satisfacción del bien obrar en provecho de las clases menesterosas, que tanto lo necesitan, y cerca de la Comisión del Ayuntamiento recabar el inmediato planteamiento de tal mejora que siempre agradecerían muchos.

Es entonces cuando la idea se empieza a materializar aunque fuera del foco público y no sin dificultades. Definitivamente, la conjunción de varios personajes iba a hacer posible la fundación de una cocina económica con la intención de ampliarla para crear una tienda-asilo[308]. Esas personalidades son, por orden de aparición: José Pascual[309], Ramón de Andrés García y Salvador Parga[310]. A ellos se sumaría pronto Olimpio Pérez[311].

Guerra Civil, funcionario de Naciones Unidas llegando a ser subsecretario general. Álbum da Ciencia: https://consellodacultura.gal/album-de-galicia/detalle.php?persoa=1403.

[307] *Gaceta de Galicia*, 17 de diciembre de 1890, p. 1.

[308] La diferencia entre uno y otro establecimiento radicaba básicamente en el servicio que prestaban. Mientras la cocina económica se dedicaba únicamente al reparto de raciones alimentarias para consumo en el local o fuera de él, la tienda-asilo permitía que los usuarios permanecieran en el local para calentarse o leer la prensa. Con horario ininterrumpido facilitaba que cualquier persona pudiese comprar las comidas fuera de los horarios establecidos para el comedor. N del A.

[309] José Pascual y del Real (n. 1840 – Sevilla, 1898). Con trece años ingresó en el arma de artillería del ejército pasando, en 1863, al cuerpo de intendencia. Estuvo destinado en las maestranzas de Ceuta y Sevilla. Al ascender a comisario de guerra de segunda fue trasladado a Cuba, regresando en 1883 a Vigo. En 1888 llegó a Santiago donde permanecería hasta su ascenso a comisario de Guerra de primera (1893) que conllevaba un nuevo destino en la capital andaluza donde le llegaría el retiro en 1895. AGM, *El Noticiero Sevillano*, 2 de octubre de 1895.

[310] Salvador Parga Torreiro (Santiago, 1840 – 1901) perteneció a una saga vinculada tradicionalmente a la abogacía. Se licenció en Derecho en 1860 con las especialidades de civil y canónico, lo que se denomina *in utroque iure*, en ambos derechos. En 1865 se doctoró y, ese mismo año, se incorporó a la docencia universitaria obteniendo las cátedras de Derecho Mercantil y Penal. En 1867 accedió a la de Derecho Político y Administrativo. Perteneció a las Reales Academias de Jurisprudencia y Legislación, de Gracia y de Ciencias Morales y Políticas. Fue presidente de Real Sociedad Económica de Amigos del País y senador en representación de las sociedades del noroeste. Durante su mandato se abrieron, entre 1877 y 1882, las escuelas de Música y Modelado, de Comercio, de Labores, de Artes y Oficios, de Idiomas y las cajas de ahorros escolares. Jugó un papel esencial en la creación del Monte de Piedad y Caja de Ahorros de Santiago (1880) siendo su presidente desde 1886 hasta su fallecimiento (Valdés Hansen, 2009).

[311] Olimpio Pérez Rodríguez (Santiago, 1841 – 1915) perteneció a una familia de origen riojano dedicada al comercio y las finanzas. Fue director y copropietario del Banco Hijos de Pérez Sanz junto a su hermano, pero al fallecer este, se quedó con la totalidad de la entidad y la renombró como Banco Olimpio Pérez (tras varios cambios de denominación terminaría integrado en el Banco Español de Crédito «Banesto» que, a su vez, sería absorbido por el Banco Santander). Participó en importantes iniciativas empresariales y asistenciales como el Manicomio de Conjo, la Fábrica de Gas y Electricidad –promotora del alumbrado público– y empresas ferroviarias, aunque la mayor fuente de negocio del banco fue el transporte de ganado entre España e Inglaterra y la recepción de remesas de emigrantes gallegos en América. Pérez Rodríguez fue un destacado miembro de la alta sociedad compostelana: fue miembro del Casino, la Real Sociedad Económica y el Círculo Mercantil. Fue uno de los fundadores de la Caja de Ahorros y Monte de Piedad de Santiago. Montero Ríos le concedió la Gran Cruz de Isabel la Católica pero Olimpio Pérez no la aceptó. *El Eco de Santiago*, 7 de marzo de 1915.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

4.4.2 Trabajos previos a la fundación

Entre finales de 1890 y las primeras semanas de 1891, un grupo de personas se dedicaron a recoger firmas de apoyo al proyecto mientras José Pascual y del Real, en ese momento Comisario de Guerra[312] de segunda clase, se disponía a diseñar la obra. Su informe[313] quedaría concluido el 25 de enero detallando en él una memoria económica bajo el supuesto de servir 500 tazas de caldo diarias (vid. anexo 7.1). En los cinco puntos del llamado Pliego de Bases desgrana los beneficiarios tipo y las formas de pago de la comida; el precio por ración más adecuado y la parte que la sociedad sufragaría en complemento; material inventariable para el servicio diario y personal necesario; modelo de suscripción económica de los asociados; y listado de trabajos previos a la puesta en marcha de la cocina y comedor.

El informe fue entregado entonces a Ramón de Andrés García que, desde su posición de concejal del grupo de gobierno, intentaría actuar como conseguidor en el Ayuntamiento. Las primeras gestiones no logran que los demás concejales se animen a colaborar, como muestran las indirectas que *Gaceta de Galicia* continuaría publicando durante esos meses[314]. La labor de de Andrés no fructificaría hasta su nombramiento como alcalde el 25 de abril, ya que, tan solo dos días después, en el primer pleno ordinario[315], propuso la cesión de un espacio en San Agustín[316] para Cocina Económica, siendo aprobado el proyecto.

Por otro lado, un grupo de notables de la ciudad encabezado por Salvador Parga, secundado por Olimpio Pérez con total seguridad, se dispuso a recabar el apoyo social

[312] *DRAE*: Comisario de guerra. Jefe de administración militar al cual se encomiendan diversas funciones de intendencia e intervención. Ambas funciones jurídico-económico-administrativas están en la actualidad, hace ya muchas décadas, separadas entre los cuerpos de Intervención e Intendencia. N del A.

[313] Este informe manuscrito fue incorporado al acta fundacional de la Sociedad Fundadora de la Cocina Económica de Santiago y sometido a votación en dicho momento, siendo aprobado por unanimidad sin haber hecho ninguna enmienda a la propuesta de José Pascual. Libro de Actas de la Cocina Económica de Santiago (1891-1910), acta del 12 de junio de 1891, pp. 6-9.

[314] Se acentúan cuando en marzo de 1891 se anuncia la creación de la Cocina de Ferrol: «Aplaudimos el pensamiento y deploramos que una ciudad como Santiago, en que la mendicidad está tan desarrollada (…), no encuentre apoyo una idea tan beneficiosa». *Gaceta de Galicia*, 9 de marzo de 1891, p. 3.

[315] Libro de Actas del Pleno, Fondo Municipal (A.M. 0448), fl. 69. AHUS.

[316] La intervención de Ramón de Andrés desde el ayuntamiento es fundamental para el establecimiento de la cocina en San Agustín ya que hasta ese momento el proyecto tenía fijado como lugar de instalación el Hospicio de San Domingos de Bonaval (*Gaceta de Galicia*, 6 de febrero de 1891). La disposición en ese lugar se basaba en el pensamiento de que se hicieran cargo de la Tienda-Asilo las monjas de la comunidad que regentaba el establecimiento de Bonaval. Como se verá más adelante, aunque la opción de dejar a las Hijas de la Caridad el funcionamiento diario de la cocina no estaba reflejado en ningún documento, era la preferencia que José Pascual tenía en mente al redactar el pliego de bases. Finalmente la comunidad del Hospicio sería la que se ocupase de la cocina y el comedor hasta 1931 en que se funda una comunidad independiente. Libro de Actas de la Cocina Económica de Santiago (1928-1979), acta del 12 de septiembre de 1931.

necesario para el inicio del proyecto. Esta función culminó con el escrito que el propio Parga dirigió al ayuntamiento refrendado por la firma de 36 personalidades de la sociedad compostelana, destacando entre ellas Alfredo Brañas[317], Olimpio Pérez, Bibiano Fernández y Salvador Cabeza de León[318]. Entre los que rubrican la misiva[319] cabe destacar la importante presencia de personas dedicadas al negocio bancario y comercial. Por el contrario solo aparecen un militar y cuatro médicos, profesiones que tenían mayor representación en la sociedad de la época. No hay presencia alguna de eclesiásticos, cuestión que llama la atención, dada la posterior implicación de la iglesia diocesana local.

La instancia dirigida al ayuntamiento incidía en la idea de que la nueva institución benéfica había de ser una actividad municipal más, alegando que «la caridad particular por sí sola no podrá recabar aquel resultado»[320]. Se reiteraba que se concediese la cesión de un espacio apropiado y los medios económicos para su acondicionamiento, a pesar de que ese local ya estaba adjudicado en sesión del 27 de abril. El primer pleno posterior a la fecha de la instancia se celebró el 3 de junio y en su orden del día se recogió la petición, siendo aprobada de nuevo la cesión de San Agustín, esta vez con la condición de provisionalidad. En el mismo acuerdo se incluyó la asunción de los gastos de acondicionamiento a través de la comisión de obras públicas siempre que no superasen las quinientas pesetas[321].

Nada más tener conocimiento de esta cesión, se hizo una convocatoria pública para todos aquellos que quisiesen sumarse al proyecto[322] con una doble intención. En primer lugar,

[317] Alfredo Brañas Menéndez (Carballo, 1859 – Santiago, 1900). Economista, periodista y regionalista gallego. En 1887 accedió a la cátedra de Derecho Natural en la Universidad de Oviedo. Al año siguiente retornó a la compostelana como catedrático de Economía Política, puesto que ostentó hasta su fallecimiento. RAH, https://dbe.rah.es/biografias/13262/alfredo-branas-menendez.

[318] Salvador Cabeza de León (Betanzos, 1864 – Santiago, 1934). Jurista, poeta, dramaturgo y ensayista. Catedrático de Derecho Internacional en 1903 y de Derecho Canónico en 1919. RAH, https://dbe.rah.es/biografias/53839/salvador-cabeza-de-leon.

[319] Relación completa de firmantes de la instancia enviada al Ayuntamiento de Santiago con fecha 30 de mayo de 1891: Salvador Parga, Olimpio Pérez Rodríguez, Jesús María Fuentes, Santiago Martínez, Lucas de la Riva, Bibiano Fernández, Bernardo A. Portela Pérez, Alfredo Brañas, Salvador Cabeza de León, Manuel Blanco Navarrete, Jesús Fernández Troncoso, Manuel Martínez de la Riva, Norberto Calle, Juan Harguindey, Ángel Pedreira, Manuel Andrade, Dámaso Sainz, José A. González, Patricio de Andrés Moren, Jesús Fernández Suarez, Joaquín Botana, Gregorio Outeiral, Bernardo Santaló, Virgilio Rubín, Francisco Poch y Jover, Manuel Valenciano Lalinde, Ventura Villar, Benito Vázquez, Dámaso Santa María, Mauricio Astola, el Conde de Ramiranes (Alfonso Bermúdez Varela), Antonio Novoa López, Francisco García Pico, Luciano Sánchez, Francisco García Reboredo y José Corgo (Libro de usos del exconvento de San Agustín, Fondo Municipal (A.M. 1406), fl. 204-205, AHUS). Los nombres subrayados son de miembros de la Real Sociedad Económica. Aunque no actuasen como tales se comprende que aplicasen los ideales de aquella en las obras en que participaban.

[320] Libro de usos del exconvento de San Agustín, Fondo Municipal (A.M. 1406), fl. 204 y 204 vto. AHUS.

[321] Sesión ordinaria del Pleno Municipal del 3 de junio de 1891. Libro de Actas del Ayuntamiento de Santiago, 1891 (A.M. 0448), fl. 87, AHUS.

[322] *Gaceta de Galicia*, 8 de junio de 1891.

pretendía generar un volumen de ingresos estable, a través de un corpus de socios suscriptores[323]. Su segundo propósito era el de recabar un fuerte respaldo social a la idea.



ILUSTRACIÓN 24. Imagen actual del antiguo convento de San Agustín. En la planta baja se encontraban los habitáculos cedidos para la instalación de la Cocina Económica[324].

La reunión, celebrada el 11 de junio en los salones del Pazo de Raxoi no consiguió la multitud esperada[325]. A pesar de ello, se reunieron donativos por valor de 5.000 reales y el compromiso de otros 20.000. Quizá lo más interesante de la reunión es que se sumaron al proyecto varios notables de la ciudad entre los que destacaban cinco por su participación en el futuro inmediato de la Cocina Económica: Luis Rodríguez[326], Joaquín Díaz de Rábago[327], Felipe Gutiérrez[328], Antonio Ituarte[329] y Adolfo de la Peña Roffignac[330].

[323] Como había diseñado José Pascual en su pliego de bases (punto 4) la Tienda Asilo habría de ser autónoma en lo financiero, sin embargo, se requería un buen grupo de socios suscriptores a cuyo cargo estarían los sobrecostes en el funcionamiento diario y los gastos extraordinarios. La cantidad de recursos necesarios para la puesta en marcha era el primero de ellos: instalación, menaje, amueblamiento y primeras compras de alimentos. Como se reconocería posteriormente, la intención principal era la obtención de legados o rentas que aportasen un caudal financiero suficiente para no depender de suscripciones particulares. *Gaceta de Galicia*, 6 de julio de 1891, p. 3.

[324] Fotografía propiedad del autor. Toda esta parte de la edificación fue reformada entre 1944-46 y actualmente alberga la Escuela de Artes y Oficios «Mestre Mateo».

[325] «Acudió regular número de personas a pesar de que mucho más esperábamos de los vecinos». *Gaceta de Galicia*, 12 de junio de 1891.

[326] Luis Rodríguez Seoane (Pontevedra, 1836 – Santiago, 1902). Estudió medicina en Santiago licenciándose en 1858. En 1874 alcanzó la cátedra de Terapéutica, Materia Médica y Arte de Recetar. Desde 1896 fue decano de Medicina hasta su muerte. En su carrera política fue diputado liberal (sector monterista) en 1869 y

Uno de los acuerdos tomados fue la fecha de inauguración de los locales en el entorno de las fiestas del Apóstol, de modo que figurase en el programa de festejos. Finalmente sería el 24 de julio próximo, víspera del día grande. Asimismo, los presentes quedaron formalmente citados para el día siguiente en que había de oficializarse la creación de la Sociedad Fundadora de la Cocina Económica de Santiago. La cuestación de este día recaudó 1.265 ptas. entre los cincuenta asistentes[331].

4.4.3 La Sociedad Fundadora y Sostenedora de la Cocina Económica

Todos los movimientos tendentes a crear el comedor social se fueron haciendo con paso firme a pesar de las críticas que vaticinaban un fracaso.

> No es posible que se establezca en Santiago con éxito, y según ese proyecto, la cocina económica[332].
>
> La cocina económica que se proyecta establecer en Santiago se instalará (…) en el exconvento de de San Agustín (…) en la parte que no ofrezca peligro de tan extenso como feo y ruinoso edificio. (…) nosotros seguimos creyendo que

posteriormente gobernador civil de Cáceres y Asturias y senador. Cultivó la escritura de textos políticos, científicos e incluso poéticos y teatrales. Fue miembro de la Real Sociedad Económica de Amigos del País y primer presidente del Ateneo León XIII. RAH, https://dbe.rah.es/biografias/53237/luis-rodriguez-seoane.

[327] Joaquín Díaz de Rábago y Díez de Mier (Muros, 1837 – A Pobra do Caramiñal, 1898). Licenciado en Derecho Civil y Canónico y doctor en Filosofía. Desarrolló su labor en el campo económico siendo autor de numerosos estudios sobre financiación agrícola, industria pesquera y cooperativismo. Colaboró con el Ministerio de Fomento (a cargo de Montero Ríos) por lo que fue condecorado con la Orden de Isabel la Católica. Dirigió la Real Sociedad Económica de Amigos del País y la delegación del Banco de España en Santiago. https://dbe.rah.es/biografias/46086/joaquin-antonio-diaz-de-rabago-y-diez-de-mier.

[328] Felipe Gutiérrez Tostado, ocasionalmente Gutiérrez de la Peña (Santiago, 1845 – 1907). Al terminar el bachillerato en Artes comenzó la licenciatura en Derecho que simultanearía durante dos cursos con la de Medicina. En 1872 alcanzó el grado de doctor en Derecho Civil y Canónico con la tesis *Historia de la reforma carcelaria. Juicio crítico del sistema penitenciario* (Leg. 608, exp. 24, AHUS). Las tesis doctorales presentadas durante el Sexenio Revolucionario se defendían en la universidad de origen. Antes y después de este periodo el doctorando debía presentarla y defenderla en la Universidad Central de Madrid (N del A). En su faceta política fue concejal y alcalde de Santiago. Ocupó el cargo de archivero de la Real Sociedad Económica de Amigos del País de la que también fue secretario. ARSES.

[329] Antonio Ituarte y la Riva, también aparece como de la Riva, (Santiago, 1829 – 1891) recibió la ordenación como presbítero *extra tempora* en 1854 al ser instituido diácono y sacerdote en la misma ceremonia por concesión de la Nunciatura Apostólica (AHD). Entre 1841 y 1850 se licenció sucesivamente en Filosofía y Derecho (AHUS). Ejerció como párroco de San Miguel d'os Agros y Santa María del Camino, cargos que simultaneó con el de arcipreste de la ciudad (*BOAS*).

[330] Adolfo de la Peña Roffignac (Santiago, 1856 – 1894) fue abogado y político. Se licenció en Derecho Civil y Canónico en 1876 con Salvador Parga presidiendo el tribunal. Dirigió la Comisión de Festejos de la ciudad y fue alcalde. AHUS.

[331] Libro de Actas de la Cocina Económica de Santiago (1891-1910), p. 5.

[332] *La Voz de Galicia*, 9 de junio de 1891, p. 1.

> los obreros no concurrirán a las comidas que se den, ni las familias pobres y vergonzantes enviarán a buscar sus raciones[333].
>
> Los trabajos para la instalación de una Cocina económica en Santiago continúan con entusiasmo, no esperado seguramente en aquella ciudad[334].

Obviando los ataques de cariz localista, el proceso siguió el curso previsto y, así, la convocatoria del 12 de junio incluyó la configuración de tres listas: la comisión organizadora, la de obras y la junta constituyente de la Sociedad Fundadora. Para la primera se reservaron los trámites previos, organizar las recaudaciones, escandallos, compra de utillaje, organización del personal, contratos de abastecimiento y diseño y distribución de bonos.

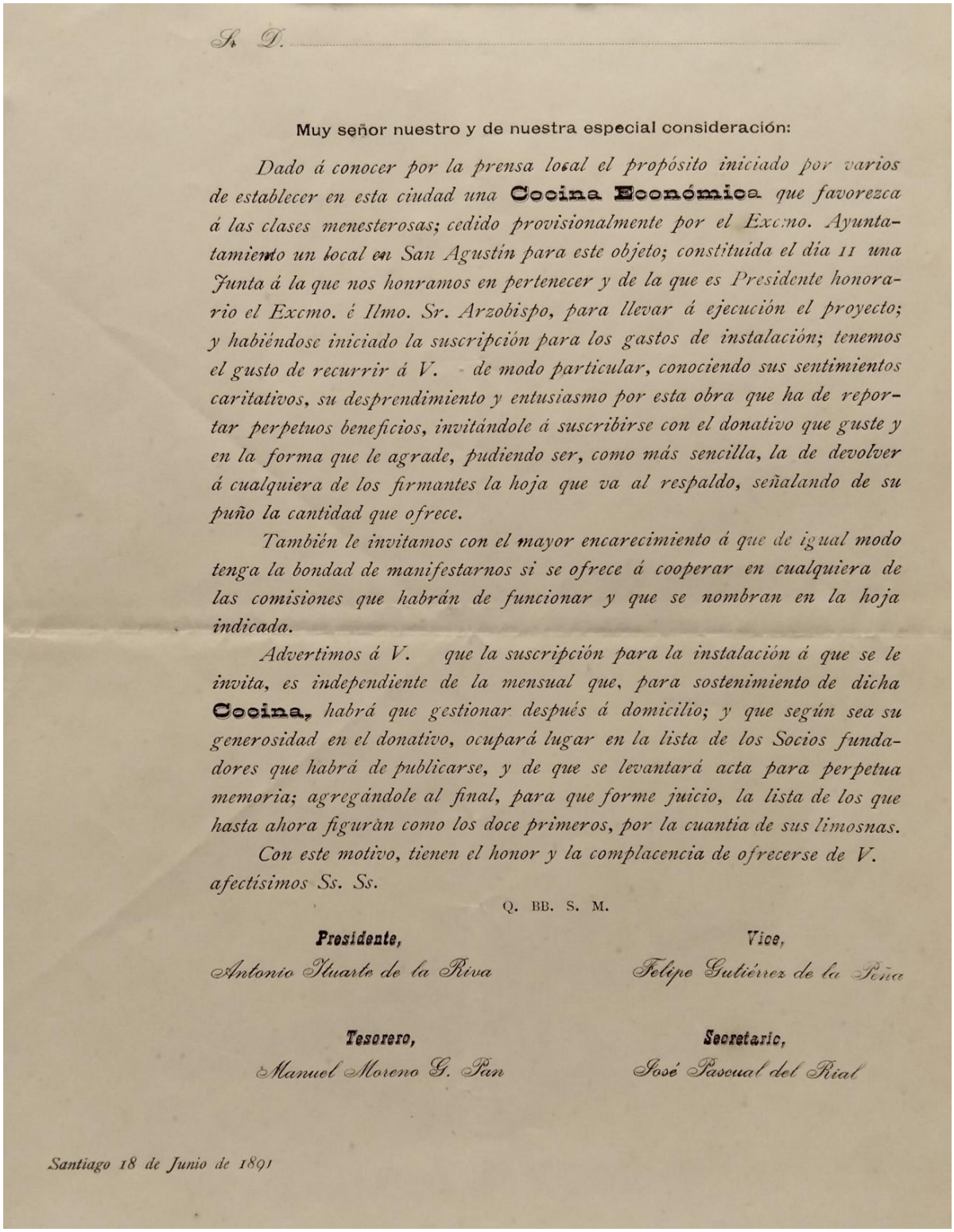
Las suscripciones

La obtención de fondos se realizó mediante dos suscripciones separadas. Atendiendo a lo diseñado por Pascual, el sostenimiento de la cocina habría de ser independiente de los gastos de instalación, de forma que los donativos otorgados tuviesen un carácter finalista. De este modo, cubiertos los gastos de obras e inicio de la actividad, todo lo generado se destinaría al funcionamiento ordinario. La suscripción de instalación finalizó a mediados de julio y, para llevarla a cabo, se editó un folleto que, en cuatro páginas, informaba de la creación de la Cocina Económica e invitaba a colaborar por tres vías: aportar una cantidad para los gastos de obras y compras previas a la inauguración, la suscripción para sostenimiento de la institución y la colaboración personal con alguna de las comisiones creadas.

Para estimular las contribuciones, el impreso, que era nominativo, incluía la relación de los doce mayores donantes (todos ellos por encima de las 100 ptas.) encabezados por el arzobispo. Además se hacía la precisión de que aquellos que más aportasen figurarían en el cuadro de honor[335] de la Sociedad Fundadora, para memoria perpetua de su bonhomía. También se hacían figurar las diferentes comisiones que, si bien ya se habían reducido a dos, (organización y economía), aparecían en número de cinco para mayor especificidad de sus atribuciones.

---

[333] *La Voz de Galicia*, 10 de junio de 1891, p. 2.
[334] *La Voz de Galicia*, 23 de junio de 1891, p. 1.
[335] El cuadro que se renovaba cíclicamente estaba expuesto en el comedor de la Cocina Económica. Incluso después de su traslado a la casa de Rúa Travesa, nº 13, se fue actualizando añadiendo los nombres de los nuevos grandes donantes. Se desconoce en qué momento dejó de renovarse y exponerse. N del A.



Sr. D. .....

Muy señor nuestro y de nuestra especial consideración:

Dado á conocer por la prensa local el propósito iniciado por varios de establecer en esta ciudad una **Cocina Económica** *que favorezca á las clases menesterosas; cedido provisionalmente por el Excmo. Ayuntamiento un local en San Agustín para este objeto; constituída el día 11 una Junta á la que nos honramos en pertenecer y de la que es Presidente honorario el Excmo. é Ilmo. Sr. Arzobispo, para llevar á ejecución el proyecto; y habiéndose iniciado la suscripción para los gastos de instalación; tenemos el gusto de recurrir á V. de modo particular, conociendo sus sentimientos caritativos, su desprendimiento y entusiasmo por esta obra que ha de reportar perpetuos beneficios, invitándole á suscribirse con el donativo que guste y en la forma que le agrade, pudiendo ser, como más sencilla, la de devolver á cualquiera de los firmantes la hoja que va al respaldo, señalando de su puño la cantidad que ofrece.*

También le invitamos con el mayor encarecimiento á que de igual modo tenga la bondad de manifestarnos si se ofrece á cooperar en cualquiera de las comisiones que habrán de funcionar y que se nombran en la hoja indicada.

Advertimos á V. que la suscripción para la instalación á que se le invita, es independiente de la mensual que, para sostenimiento de dicha **Cocina,** *habrá que gestionar después á domicilio; y que según sea su generosidad en el donativo, ocupará lugar en la lista de los Socios fundadores que habrá de publicarse, y de que se levantará acta para perpetua memoria; agregándole al final, para que forme juicio, la lista de los que hasta ahora figuran como los doce primeros, por la cuantía de sus limosnas.*

Con este motivo, tienen el honor y la complacencia de ofrecerse de V. afectísimos Ss. Ss.

Q. BB. S. M.

Presidente, *Antonio Stuarte de la Riva*

Vice, *Felipe Gutiérrez de la Peña*

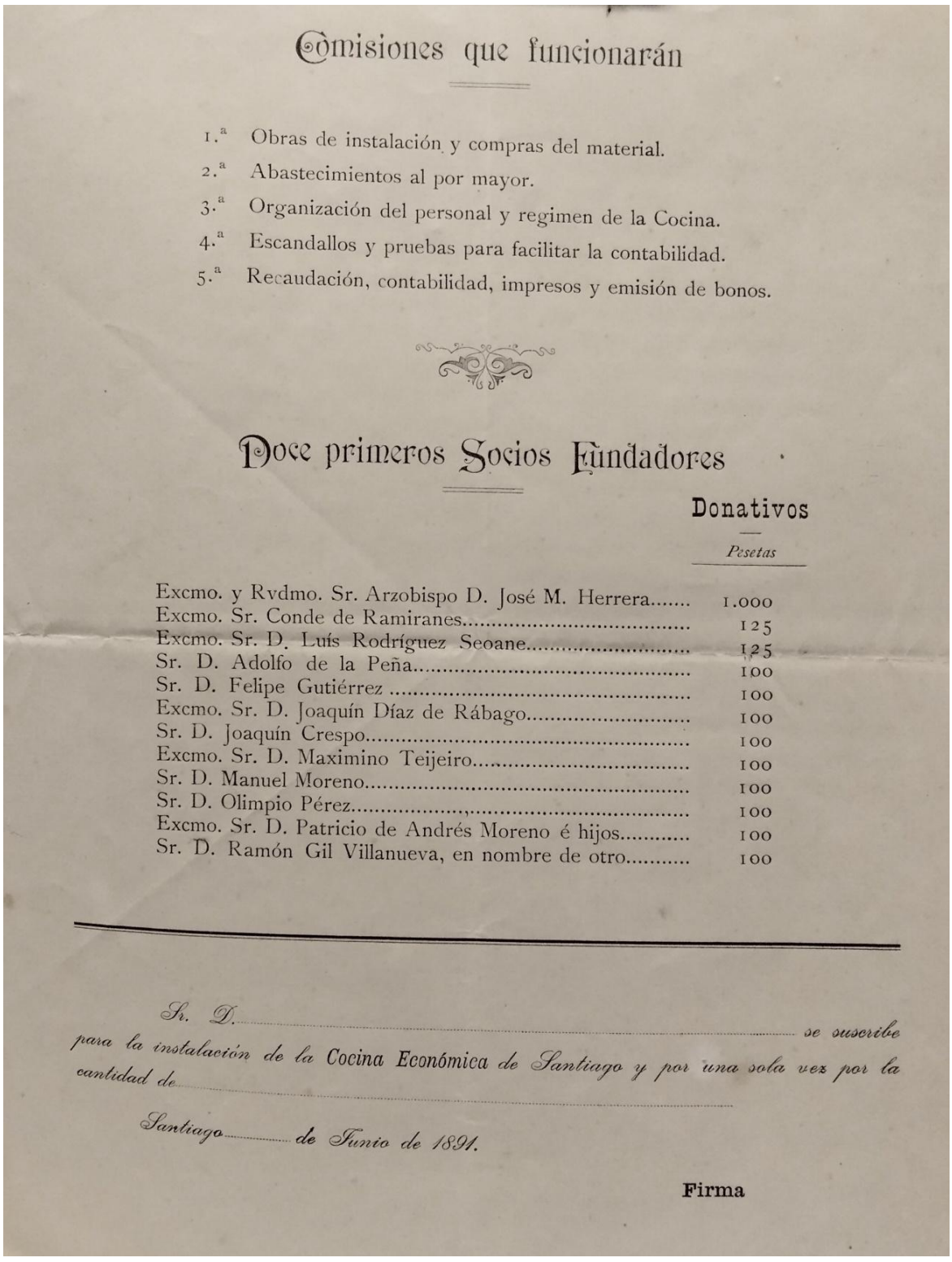
Tesorero, *Manuel Moreno G. Pan*

Secretario, *José Pascual del Rial*

Santiago 18 de Junio de 1891

ILUSTRACIÓN 25. Folleto de suscripción para los gastos de instalación de la Cocina Económica de Santiago, p. 1[336].

[336] Legajo de documentación varia. Archivo de la Cocina Económica.



Comisiones que funcionarán

1.ª Obras de instalación y compras del material.
2.ª Abastecimientos al por mayor.
3.ª Organización del personal y regimen de la Cocina.
4.ª Escandallos y pruebas para facilitar la contabilidad.
5.ª Recaudación, contabilidad, impresos y emisión de bonos.

Doce primeros Socios Fundadores

	Donativos *Pesetas*
Excmo. y Rvdmo. Sr. Arzobispo D. José M. Herrera.....	1.000
Excmo. Sr. Conde de Ramiranes.....	125
Excmo. Sr. D. Luís Rodríguez Seoane.....	125
Sr. D. Adolfo de la Peña.....	100
Sr. D. Felipe Gutiérrez	100
Excmo. Sr. D. Joaquín Díaz de Rábago.....	100
Sr. D. Joaquín Crespo.....	100
Excmo. Sr. D. Maximino Teijeiro.....	100
Sr. D. Manuel Moreno.....	100
Sr. D. Olimpio Pérez.....	100
Excmo. Sr. D. Patricio de Andrés Moreno é hijos.....	100
Sr. D. Ramón Gil Villanueva, en nombre de otro.....	100

Sr. D. ..... *se suscribe para la instalación de la Cocina Económica de Santiago y por una sola vez por la cantidad de* .....

Santiago ..... *de Junio de 1891.*

Firma

ILUSTRACIÓN 26. Folleto de suscripción para los gastos de instalación de la Cocina Económica de Santiago, p. 3[337].

[337] Legajo de documentación varia. Archivo de la Cocina Económica.

La suscripción para los gastos de funcionamiento diario contó con un folleto diferente (vid. anexo documental 7.2, donde todavía se conservaba la denominación «Tienda Asilo») en el que primero se hacía un resumen de la actividad realizada en el comedor. Al igual que ocurría con la suscripción de instalación, esta también tenía vocación de temporalidad ya que en el ánimo de la junta estaba el proveerse de propiedades y rentas que hiciesen que la Cocina tuviese sus ingresos propios independientes. Y ya no solo en lo económico. Esos legados se habrían de destinar a producir la materia prima de uso corriente. Legados y rentas con los que formar un patrimonio inmobiliario que, al estilo del manicomio o el hospicio, abasteciese de ciertos elementos como las patatas, cereales o pastos que alimentasen una pequeña ganadería.

La comisión de obras[338] se encargó del arreglo de los locales cedidos y de la instalación de la cocina de hierro, así como de proveer y acondicionar los espacios de comedor, cocina, almacén de carbón y despensa. Los gastos referidos a obras de albañilería corrieron de parte del ayuntamiento. Los de mobiliario e instalación, a cargo de la suscripción abierta a tal fin.

Control eclesiástico

Previo a la elección de la directiva se convino que la presidencia recayese en un eclesiástico (punto aprobado por unanimidad)[339] y de este modo hacer patente el «espíritu religioso que a todos animaba en esta obra (…) y para que, de manera inequívoca, se revelase este espíritu»[340]. Al concertar esta opción la asamblea comenzó a diferenciarse de los demás modelos de Cocina Económica conocidos, ya que, ni Madrid, ni A Coruña, que ya estaban en funcionamiento, ni Ferrol, que lo haría en breve, contemplaban la opción de ceder el control

[338] Formada por Adolfo de la Peña Roffignac, Ramón de Andrés y Felipe Gutiérrez Tostado (Espino, s.f.). Esta comisión junto al departamento municipal de obras públicas se reunieron dos días después, 14 de junio, en los locales de San Agustín para decidir las reformas necesarias (*Gaceta de Galicia*, 15 de junio de 1891).

[339] No hay ninguna evidencia de que el Arzobispado estuviese al tanto de esta intención previamente a su aprobación. Esto suponía el riesgo de que finalmente, el prelado no accediese a proveer estos cargos como ocurrió con la presidencia honoraria de la Comisión de la Cruz Roja, rechazada por Martín de Herrera, o el nombramiento de su capellán en la persona de Modesto Manselle. Este se negó a ocupar tal puesto si no era con autorización del prelado, el cuál lo desautorizó en tanto no se hubiese legalizado la comisión local desde la Asamblea Suprema (Sánchez del Río, 2022, pp. 31-33).

[340] Acta constituyente, del 12 de junio de 1891. Libro de Actas de la Cocina Económica de Santiago (1891-1910), p. 6. Esta forma de proceder se enmarca en lo que el catedrático de Historia Contemporánea, Ramón Villares, denomina «la presencia difusa de la iglesia en la vida compostelana» (2003, p. 521): las organizaciones civiles asumían las posiciones eclesiásticas antes incluso de que el clero o sus autoridades se pronunciasen al respecto o de que interviniesen expresamente. Pero también ocurría que al asumir *a priori* los códigos eclesiásticos interpretaban que el arzobispo habría de estar de acuerdo cuando no tenía porque ser así. En la mayoría de las ocasiones el malestar de los prelados venía dado porque bajo postulados católicos, algunos se dedicaban a negocios de lucro personal acusación de los miembros de la Sociedad Fundadora tampoco estuvieron exentos.

de la institución a la Iglesia. La fórmula escogida en Santiago sería luego imitada en Lugo, Ourense, Betanzos y Monforte, entre otras.

Al realizar esta propuesta, la junta directiva se decantó claramente por la caridad basada en preceptos religiosos en contra de la opción filantrópica de las cocinas que ya estaban funcionando en otros lugares. En el espíritu de los fundadores estaba la diferenciación con las tiendas-asilo creadas desde que Moret trajese la idea de Francia. Lo reconocería José Pascual años más tarde al afirmar que «no han hecho otra cosa los hombres que aquí la han creado que bautizarla o ponerle sello cristiano para que nadie la confunda con alguna otra»[341]. Este hecho es la consumación de las propuestas sobre beneficencia de 1855, que Manuel Bibiano venía publicitando desde hacía varios años en su periódico y, en cierto modo, dar cumplimiento a los deseos que León XIII y Martín de Herrera[342] expresaban en sus escritos y magisterio entorno a la pobreza y sus soluciones. Aquellos planteamientos fueron recogidos con muy pocas variaciones[343] y el modelo creado como primicia en Galicia –y posiblemente en España– sería trasladado a varias ciudades del país[344]. Sin duda a ello contribuyó la labor pastoral y propagandista del prelado[345].

[341] Carta abierta de José Pascual al director de *El Lucense*. Publicada el 22 de febrero de 1893, p. 1.

[342] José María Martín de Herrera y de la Iglesia (Aldeadávila de la Rivera –Salamanca–, 1835 – Santiago, 1922) recibió el orden sacerdotal en 1859, poco después fue nombrado abad de la colegiata de Logroño y luego, deán de la catedral de León. Su hermano Martín, ministro de Ultramar, lo propuso como arzobispo de Santiago de Cuba a donde llegó en 1875 destacándose por la reorganización de la diócesis y las cuestiones pastorales y sociales de los cubanos. En 1889 se trasladó a la sede de Santiago de Compostela y en 1897 fue creado cardenal por León XIII. Su episcopado destacó por su preocupación en cuestiones doctrinales y por su defensa de la iglesia ante el auge del socialismo y las políticas anticlericales. RAH, https://dbe.rah.es/biografias/22926/jose-maria-martin-de-herrera-y-de-la-iglesia

[343] Las dos diferencias más notables se refieren al tipo de alimentación que debería dar la Cocina y el beneficio social que podrían alcanzar sus usuarios. En el primer caso, las propuestas de 1855 indicaban que no se podría dar carne o pan de trigo a los pobres porque no formaban parte de su dieta habitual y por tanto no les sería de provecho (explicación a la propuesta nº 11, Rey Romero, 1855, pp. 11-12). Ahora, la intención era alcanzar una dieta sana y equilibrada por lo que se incluía la proteína de origen animal –ternera, cerdo, conejo, bacalao y merluza– y el pan de trigo o de mezcla. En la segunda divergencia, el documento de mediados de siglo indicaba que se habría de hacer lo justo para que el pobre se mantuviese en su clase social inferior (propuesta nº 9, p. 4) mejorando sus condiciones higiénicas y de instrucción básica. Al fundarse la cocina se abogaba por inculcar al pobre unos hábitos saludables (vid. *Reglamento de la Sociedad Fundadora de la Cocina Económica*, 1892, Cap. 1º, art. 1, p. 3) y una educación suficiente que le permitiese mejorar y vivir por sus propios medios sabiendo «elaborar ó hacer alguna cosa con que ganarse el sustento» (vid. *Plan de Escuela Abreviada*, 1892, Cap. 1º, p. 6). Este es uno de los puntos de conexión con la *Rerum Novarum* y la ideología de Martín de Herrera.

[344] El siguiente destino de José Pascual sería la Maestranza Militar de Sevilla a la que llegó pocos años después de participar en la fundación de la cocina de Santiago. En ese mismo lugar se fundó la Cocina Económica de Sevilla atribuida al coronel Plasencia y Farina, superior directo de Pascual en una etapa hispalense anterior, con unas características similares a la compostelana. A su vez, por la relación que mantenía con Logroño –ciudad natal de su esposa– el coronel dotó allí otra cocina similar en 1894. *El Día de La Rioja*, 20 de diciembre de 2021.

[345] Entre sus escritos pastorales destaca la carta del 3 de octubre de 1906 en la que recoge los postulados de León XIII en la *Rerum Novarum* sobre el respeto a la propiedad privada y la relación entre clases sociales para

Una de las posibles motivaciones para decidirse sobre esta opción podía ser la de intentar frenar el avance de la filantropía. Cabe recordar que en la capital provincial funcionaba la que hasta el momento era la única Cocina Económica de Galicia regida por una junta laica y sin presencia ni atisbo de conceptos religiosos ni de colaboración con instancias eclesiales. En breve se haría realidad una cocina con idéntica administración en Ferrol –tardaría apenas dos meses en abrir– y por toda la región los distintos periódicos locales se hacían eco de propuestas en la misma línea encabezadas por autoridades civiles o particulares. Toda esta información explicaría también la premura en activar el servicio en Compostela.

Otra posibilidad radica en la propia inercia de la sociedad compostelana que, en palabras de Ramón Villares (2003, p. 516 y 519), «se resistía a la secularización y tenía dificultades en adaptarse al liberalismo» ya que se mantenía muy ligada a los dictados de la Iglesia[346]. En nuestra opinión lo más seguro es que se hubiese dado una mezcla de las dos. Es decir, que por la omnipresencia de los estamentos eclesiales a los que no se quería desairar ni molestar, la sociedad compostelana aportaba matices religiosos a los idearios de nuevas instituciones o incluía al clero en sus cuadros directivos como garantía de una correcta actuación y un proceder conforme al catecismo católico.

Fuese como fuese, la prensa confesional de diferentes lugares remarcó la decisión de la directiva compostelana haciendo ver que la opción de una Tienda Asilo acorde a directrices eclesiales era posible.

---

afirmar los beneficios de la Cocina Económica (*BOAS*, 10 de octubre de 1906, pp. 471-472). Esta pastoral, escrita como reacción a la ley de separación iglesia-estado aprobada en Francia en diciembre de 1905, lleva la firma de los obispos sufragáneos entre los que estaban los de Lugo, Orense y Tuy, que habían instado o sostenían en las dos primeras y en Vigo la otra, instituciones gemelas a la cocina de Santiago. Entre los firmantes también está el obispo de Oviedo, cuya diócesis perteneció a la provincia eclesiástica compostelana hasta 1954. En la capital asturiana se había establecido una Tienda Asilo en 1888 por iniciativa del Dr. Arturo Buylla. El obispo Martínez Vigil constituyó una comisión en co-presidencia con el gobernador civil, el alcalde de Oviedo y el presidente de la diputación provincial (*El Principado*, 29 de febrero de 1888). A pesar de que el prelado asturiano nombraba a los administradores de la Tienda Asilo, no será hasta 1909 cuando se constituya la Asociación Cocina Económica de Oviedo bajo la presidencia nata del obispo de la diócesis y aludiendo en sus estatutos a «facilitar a las clases menesterosas alimentación sana y nutritiva a precio ínfimo, y satisfacer, en la medida que sus recursos lo permitan, necesidades de orden intelectual y moral, dentro de los más rigurosos principios de la Religión Católica, Apostólica y Romana» (https://cocinaeconomicaoviedo.es/historia, visto el 5 de julio de 2024). En noviembre de 1902, el prelado de Santiago pronunció una conferencia en Madrid en la que incidió en que «para auxiliar a los fines caritativos de estas clases, era preciso la creación de cocinas económicas» (*El Regional*, 20 de noviembre de 1902, p. 1).

[346] Villares explica que el componente levítico de la ciudad estaba tan interiorizado en cualquiera de los estratos poblacionales que la mayor parte de las iniciativas que se creaban tenían un componente religioso aun cuando la propia Iglesia, en ocasiones, no mostraba mucho interés en las mismas. Esta tipología social justificaría que en la ciudad apareciesen agrupaciones anticlericales o laicistas más tardíamente que en otros lugares (2003, p. 521).

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

> […] movidos y animados no por el espíritu de la filantropía, sino por el de la verdadera caridad, comprendiendo los múltiples beneficiosos resultados que de semejantes instituciones provienen, han logrado establecer en le ciudad de Compostela una Tienda Asilo […]. El espíritu de esta obra es a todas luces eminentemente católico; basado en la caridad evangélica; por consiguiente, como no podía ser menos, lejos de prescindirse de la autoridad eclesiástica, a ella se le da la dirección[347].

Hemos de entender que dicha opción –de otorgar el mando a la Iglesia– fue propuesta el día de la reunión o, como mucho, alguno de los días antecedentes puesto que ninguno de los escritos dirigidos al Ayuntamiento, cartas o reseñas periodísticas la contemplaban. Más bien al contrario, siempre se intentó en los trámites previos que la dirección fuese municipal[348]. La única referencia que podría apuntar esta cuestión la recoge José Pascual en su pliego de bases al proponer que fuese el Arzobispado o los párrocos de la ciudad quienes hiciesen listas de suscriptores a los que pedir colaboración[349] volviendo a coincidir así con lo que establecía Rey Romero (1855, pp. 10-12) en su propuesta sobre beneficencia. Desde el gobierno de la diócesis se optó al principio por una forma nominal en la que no se entrometía en cuestiones internas pero, a raíz de la crisis de finales de 1892 que se relata en el epígrafe 4.4.10, el prelado optó por un control directo imponiendo en la presidencia ejecutiva a cargos eclesiásticos de alto rango y de su círculo de confianza.

Primer equipo de dirección

La elección de la primera junta se formalizó con un procedimiento que recuerda al sistema electoral de primarias de Estados Unidos –los *caucus*–: reunida la comunidad, una persona respetable propone un candidato, pudiendo haber varios aspirantes, entre los que se elige por aclamación de los presentes. La presidencia de la junta recayó en Antonio Ituarte, a propuesta de Joaquín Díaz de Rábago (abogado), si bien es cierto que no había ningún otro religioso en la sala con el que cumplir el acuerdo previo. A continuación, Luis Rodríguez

[347] *El Lucense*, 22 de agosto de 1891, p. 1.

[348] Prueba de ello es que cuando se solicitaron colaboraciones económicas al Cabildo catedralicio y a la Diputación Provincial, ambos organismos enviaron su donativo al ayuntamiento, obligando a este a responder que la Cocina Económica no era un servicio municipal aunque se ofrecía para hacer llegar los donativos enviados a la Sociedad Fundadora. Ambas cartas están recogidas en el Libro de usos del exconvento de San Agustín, Fondo Municipal (A.M. 1406), AHUS. La del Cabildo Metropolitano de Santiago está fechada el 8 de junio de 1891 y la dirigida a la Comisión Provincial de La Coruña, el 16 de julio del mismo año.

[349] Párrafo tercero del punto 4º. Libro de Actas de la Cocina Económica de Santiago (1891-1910), p. 6-9.

Seoane, Ramón de Andrés y Jesús Fernández[350] (respectivamente catedrático de medicina, alcalde y notario) propusieron a Felipe Gutiérrez para la vicepresidencia, Manuel Moreno García-Pan[351] como tesorero y a José Pascual y Adolfo de la Peña, secretario y vicesecretario. Como vocales se adscribieron los cuatro proponentes, Alfonso Bermúdez (conde de Ramiranes), Salvador Parga, Olimpio Pérez y Santiago Martínez[352]. En total trece componentes figuraron en la primera directiva.

Tomada posesión, esta primera directiva adoptó siete acuerdos. En primer lugar se aprobó el pliego de bases que había redactado José Pascual, en enero del mismo año, con una única objeción: que se sirva algo más que caldo y pan. Cuatro de los otros seis son de tipo económico:

1.- que el precio de las raciones se aproxime lo más posible al coste real;
2.- que ese precio se pueda pagar con monedas de 5 y 10 cts. para evitar las fracciones menores;
3.- que los bonos que se repartan a los necesitados equivalgan a 5 cts. de peseta, en lugar de valer por una ración;
4.- que la suscripción de los socios no pueda ser inferior a dos reales (50 cts.).

Los dos últimos acuerdos son fundamentales para entender el papel de la Iglesia en la institución. En consonancia con el pensamiento que llevó al establecimiento de una presidencia ejecutiva ocupada por un miembro del clero, se suman ahora el acuerdo de ofrecer el funcionamiento diario de la Cocina a las Hijas de la Caridad y la Presidencia Honoraria al

[350] Jesús Fernández Suárez (Tomiño, Pontevedra, 1854 – Santiago, 1930) estudió Derecho Civil y Canónico en la USC de 1874 a 1878 con la calificación final de sobresaliente, incluyendo cinco premios y una Matrícula de Honor en Derecho Mercantil y penal (Leg.418, exp. 20, AHUS). Al año siguiente alcanzó la plaza de notario de Santiago, labor que compaginó con la de escritor especializado en historia y articulista de prensa bajo el seudónimo «Franco Leal». Varios ayuntamientos y diputaciones provinciales lo propusieron para que recibiese la Medalla al Trabajo pero falleció antes de serle concedida (*El Compostelano*, 24 de junio de 1930). Como notario fue el encargado de dar fe sobre la exhumación de Rosalía de Castro en Iria Flavia, el traslado de sus restos y su inhumación en Santo Domingo de Bonaval (Libro de actas de la Real Sociedad Económica de Amigos del País –1891-1919–, Ref. GP634, fl. 23. ARSES).

[351] Manuel Moreno García-Pan (f. 1917) era el administrador de una extensa fortuna que había heredado de sus padres. Formaba parte de la Real Sociedad Económica de Santiago y fue uno de los fundadores de la Caja de Ahorros, ocupando en ella los puestos de tesorero y director. También tuvo un activo papel en la creación de la primera línea de ferrocarril en Galicia entre Cornes y Carril. *El Eco de Santiago*, 4 de mayo de 1917.

[352] Santiago Martínez Muñoz (f. 1931) fue un comerciante dedicado a la venta de ultramarinos. En varias ocasiones ganó los concursos de abastecimiento de la Casa de Beneficencia. Hacia 1917 se trasladó definitivamente a Vigo donde prosiguió con su comercio y se incorporó a la directiva de la Caja de Ahorros viguesa. Allí falleció al día siguiente que su esposa, Mercedes Fernández Cao-Cordido. *El Compostelano*, 5 de febrero de 1931.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

arzobispo diocesano. Para la consecución de las hermanas vicencianas se remitió un escrito al P. Aquilino Valdivieso y Mayor, visitador de los PP. Paúles y encargado del noviciado de las Hijas de la Caridad, que concedió dos hermanas –integradas en el Hospicio– para que pasasen a hacerse cargo de la cocina, comedor e intendencia[353]. El ofrecimiento al titular de la diócesis se resolvió con su aceptación durante el mes de junio a la que añadió una donación de 1.000 ptas.[354] colocándose en primer lugar de la lista de benefactores. En ambos casos se procedió en forma de aparente oficialidad. Una comisión informó en persona al arzobispo[355]. El oficio al P. Valdivieso fue firmado por el socio de Andrés en calidad de alcalde[356].

Los dos bloques de acuerdos, el económico y el de la religiosidad como guía de acción, anticipan lo que en los próximos años será fuente de desencuentros y renuncias hasta que el sector económico impuso su modelo de Cocina Económica.

Las dos almas

Podemos clasificar a los miembros de las directivas de los primeros tres años de vida de la Sociedad en una corriente que prima el resultado económico sobre la acción caritativa y otra que hace exactamente lo contrario. El sector «economicista» iría proponiendo en las sucesivas reuniones el ajuste de precios, la búsqueda de proveedores baratos, la reducción de gastos de funcionamiento o fórmulas de inversión financiera de los remanentes con rentabilidad asegurada.

En este grupo hay que incluir a todos los miembros y socios con conexiones en la banca: Olimpio Pérez, Joaquín Díaz de Rábago, José Varela de Limia… Su modelo de dirección de la Cocina Económica se basaba en las máximas de que no se podía hacer nada más de lo que daba el presupuesto, por tanto no se podía funcionar con deudas o a pérdidas, y que los recursos generados por la Cocina no debían emplearse nada más que para la alimentación de los usuarios. De este modo se generaban dos contabilidades de facto: una que surtía de lo

[353] El escrito fue remitido el 21 de junio de 1891. Acta del 27 del mismo mes y año, Libro de Actas de la Cocina Económica de Santiago (1891-1910), p. 13. Es, por tanto, posterior al ofrecimiento y aceptación de la presidencia honoraria del Martín de Herrera.

[354] *Gaceta de Galicia*, 15 de junio de 1891.

[355] El grupo estaba formado por el alcalde de Andrés García, el notario Fernández Suárez y el profesor de Medicina Rodríguez Seoane. Acuerdo 4º recogido en el acta constituyente de la Sociedad Fundadora de la Cocina Económica.

[356] Como práctica habitual, las autoridades no hacían separación de su trabajo público y sus iniciativas privadas. Por eso, aunque Ramón de Andrés firmase como alcalde no queda constancia en los registros de salida de correspondencia de esta y otras comunicaciones, ni tampoco de haber sido recibida la respuesta del visitador en sede municipal. N del A.

necesario para el funcionamiento diario y otra que generaba un depósito para emplear en obras, reparaciones o gastos extraordinarios.

El sector «humanista» pensaba en una atención integral a los usuarios, más cercana al esquema de la Tienda-Asilo. Entre ellos, José Pascual, Santiago Guerrero[357], Juan Bartolomé y Felipe Gutiérrez fueron sus miembros más destacados. Al anteponer la atención directa sobre la economía, veían con buenos ojos el uso de remanentes en nuevas líneas de actuación como fueron la escuela abreviada o la alimentación a domicilio de enfermos e impedidos. Sus intenciones quedaron claras en la elección del lema situado en uno de los muebles del comedor: «No sólo de pan vive el hombre»[358]. Si bien, en un principio, estos consiguieron imponer a aquellos sus ideales hasta el punto de incluirlos en los estatutos de 1892, lo cierto es que la parte «economicista» se impondría a raíz de las controversias ocasionadas por los gastos de la escuela.

En el trasfondo de esta duplicidad de modelo de gestión se vislumbra un enfrentamiento entre opciones políticas: la de los liberales *monteristas* que conformaban el sector «economicista» y la de los conservadores regeneracionistas en la parte «humanista». La absoluta mayoría de los primeros en la ciudad anticipaba la imposición de su opción como efectivamente acabaría ocurriendo.

Acuerdos y trámites previos al inicio de actividad

De las resoluciones tomadas en la junta constituyente se dio cuenta en el acta del 27 de junio. Ramón de Andrés comunicó, oficialmente, que una comisión participada por él mismo solicitó audiencia con Martín de Herrera para hacerle partícipe de las decisiones de la junta y del proyecto. El prelado aceptó la presidencia honoraria de la institución e hizo una

[357] Santiago Guerrero Vázquez (Coruña, 1838 – Santiago, 1903) también aparece como Guerrero y Montalbán, apellidos paternos. Su padre, natural de Hinojosos del Marquesado, Cuenca, era escribano de Su Majestad y ocupaba la Notaría Eclesiástica del Juzgado de Betanzos. En 1862 se ordena sacerdote y, posteriormente, es nombrado vicario castrense de la plaza (1874) y párroco de Santa María del Camino (1891). Mientras cursa los estudios eclesiásticos se titula como bachiller en Artes, Maestro de Primera Enseñanza Superior, licenciado en Derecho Civil y Canónico, *in utroque iure*, y licenciado en Teología –con tres premios–, de la que alcanzaría el grado de doctor en 1866. Durante su estancia en Madrid fue nombrado Predicador Honorario de Su Majestad. Se dedicó a la docencia en el Instituto de Santiago y en la Escuela Normal consiguiendo en el primero de ellos la cátedra de Gramática Latina y Castellana en interinidad (1859) y la de Ética y Fundamentos de la Religión (1868) en propiedad. En diferentes periodos se hizo cargo de las asignaturas de latín, gramática española, lógica, psicología, filosofía moral, antropología y biología y ética. Leg. 4217, exp. 17, AHUS; exp. de Sagradas Órdenes, AHD; *BOAS*.

[358] Libro de Actas de la Cocina Económica de Santiago (1891-1910), pp. 21-24. La cita bíblica hace alusión al pasaje de las tentaciones de Jesús en el desierto (Mt. 4, 4).

aportación monetaria de 1.000 ptas., la mayor hasta el momento. El arzobispo de Santiago no solía aceptar este tipo de iniciativas de carácter local entendiendo que no estaban a la altura del gobernador de una diócesis, y solo aceptaba cargos en organismos provinciales o regionales[359]. Sin embargo, en el caso de la Cocina Económica, no fue necesario insistir. Herrera fue conocido en su tiempo por la gran cantidad de recursos y esfuerzos que dedicó a la beneficencia: el hospicio, el colegio de huérfanas, el manicomio de Conjo[360]… La idea inicial de las Tiendas Asilo de atender a los proletarios y trabajadores con escasos recursos, le abría la posibilidad de participar y, en cierto modo, influir en una iniciativa que entroncaba directamente con los postulados de la *Rerum Novarum*, publicada hacía poco más de un mes. Una de las intenciones de la encíclica era buscar «un reacercamiento del proletariado a la iglesia a través de la asistencia social, la beneficencia y una actitud proteccionista e intervencionista» (Velasco y Miranda, 2014, p. 142). El problema de la descristianización de lo público, el creciente laicismo y la educación doctrinal fueron temas omnipresentes en el pontificado del futuro cardenal, ya desde su etapa cubana. La total adhesión a la doctrina social y los ideales sobre auxilio y dignidad de León XIII, fue verificada en muchas de sus cartas pastorales y edictos (García Cortés, 1989, pp. 543-548). Por eso, la Cocina Económica era una institución de su agrado, mucho más cuando la directiva pretendía darle un sentido religioso apartándose de sus homólogas filantrópicas[361].

Seguidamente se informó sobre el oficio enviado el 21 de junio al visitador de las Hijas de la Caridad en que se solicitaba que se destinasen tres hermanas a la Cocina, con cierta

[359] Pocos años después, al fundarse la Comisión Local de la Cruz Roja de Santiago, también se le ofreció la presidencia honoraria que rehusó alegando que había aceptado el análogo ofrecimiento hecho por la Comisión Provincial, de la que era miembro nato según sus estatutos, pero de la que tampoco participó con demasiado entusiasmo (Sánchez, 2022. p. 33).

[360] La creación del manicomio regional estaba encomendado a las diputaciones provinciales según las leyes de beneficencia pública. Sin embargo, la indecisión y falta de acuerdo entre ellas hizo que el arzobispado de Santiago tomase la iniciativa y lo fundase en 1885, al final del pontificado del cardenal Payá y Rico, bajo la dirección médica del Dr. Timoteo Sánchez Freire. La implicación de Martín de Herrera en lo relacionado con el hospital de locos fue absoluta. Al poco de tomar posesión de la mitra legalizó la institución mediante un acta de fundación que otorgaba la propiedad y la gestión al arzobispado compostelano excluyendo a las autoridades civiles excepto en casos de salubridad o higiene comprometidas. Siguiendo las recomendaciones sanitarias del director médico procedió a la construcción del nuevo pabellón con dormitorios separados, patios cubiertos, talleres, calefacción y buena ventilación (Soto Méndez, 2022, pp. 64-66, 91 y 295-296).

[361] Podemos ver ese agrado en su Carta Pastoral del 3 de octubre de 1906 sobre la legislación anticlerical que se acababa de aprobar en Francia. El arzobispo incide en que el ámbito de la caridad y la beneficencia pertenece a la órbita eclesial y pone como modelo a las «utilísimas y aun necesarias cocinas económicas» promoviendo que «donde quiera que se halle establecida la sociedad San Vicente de Paúl creemos conveniente el establecimiento de las cocinas» recomendándolas particularmente durante el invierno como una excelente forma de participación de los laicos en la acción católica. *BOAS*, 10 de octubre de 1906, pp. 472-473.

prisa, dada la proximidad de la inauguración[362]. Como queda dicho, finalmente fueron dos las encargadas de los fogones y la administración diaria de la cocina adscritas a la comunidad de Bonaval dirigida por sor Antonia Saavedra.



ILUSTRACIÓN 27. «Cardenal José Martín de Herrera y de la Iglesia». Arzobispo de Santiago de Compostela[363].

La comisión de obras, por su parte, apuntó a través de Adolfo de la Peña los trabajos de albañilería realizados en el bajo de San Agustín: derribo de tabiques, asfaltado del piso, instalación de un falso techo corrido, apertura de huecos en los muros para instalar vidrieras (sic, se refiere a vitrinas) para el menaje, construcción de la chimenea, instalación de la cocina de hierro, traída de aguas y fregadero. Para esta reforma se emplearon las 500 ptas. aportadas por el ayuntamiento, que se hicieron insuficientes tal y como Salvador Parga dejó patente en la misiva que, esos mismos días, envió a la corporación municipal[364].

[362] Acta del 27 de junio de 1891. Libro de Actas de la Cocina Económica de Santiago (1891-1910), p. 13-16.
[363] Oleo sobre lienzo (*c.* 1897) sin firma visible, expuesto en el salón de recepciones del Palacio Arzobispal de Santiago de Compostela. Fotografía del autor con autorización del Vicario General de la Diócesis.
[364] Libro de usos del exconvento de San Agustín. Fondo Municipal (Ref. 1405). AHUS.

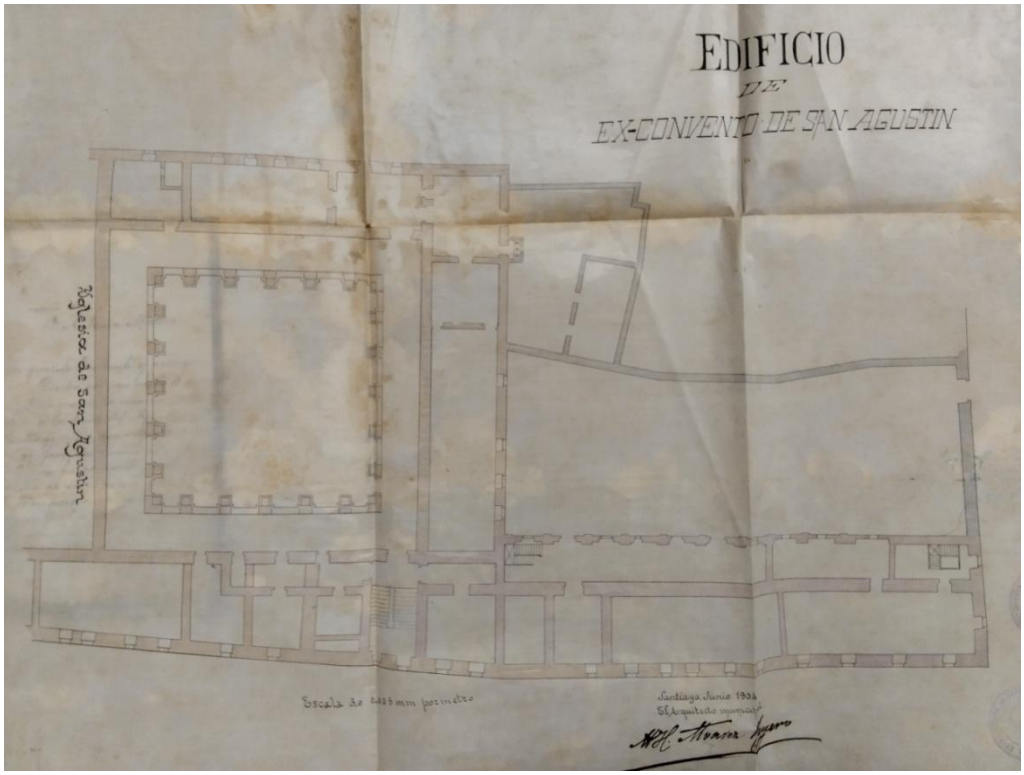


ILUSTRACIÓN 28. Plano de San Agustín firmado en junio de 1904. Realizado por el arquitecto municipal Manuel Hernández y Álvarez Reyero[365].

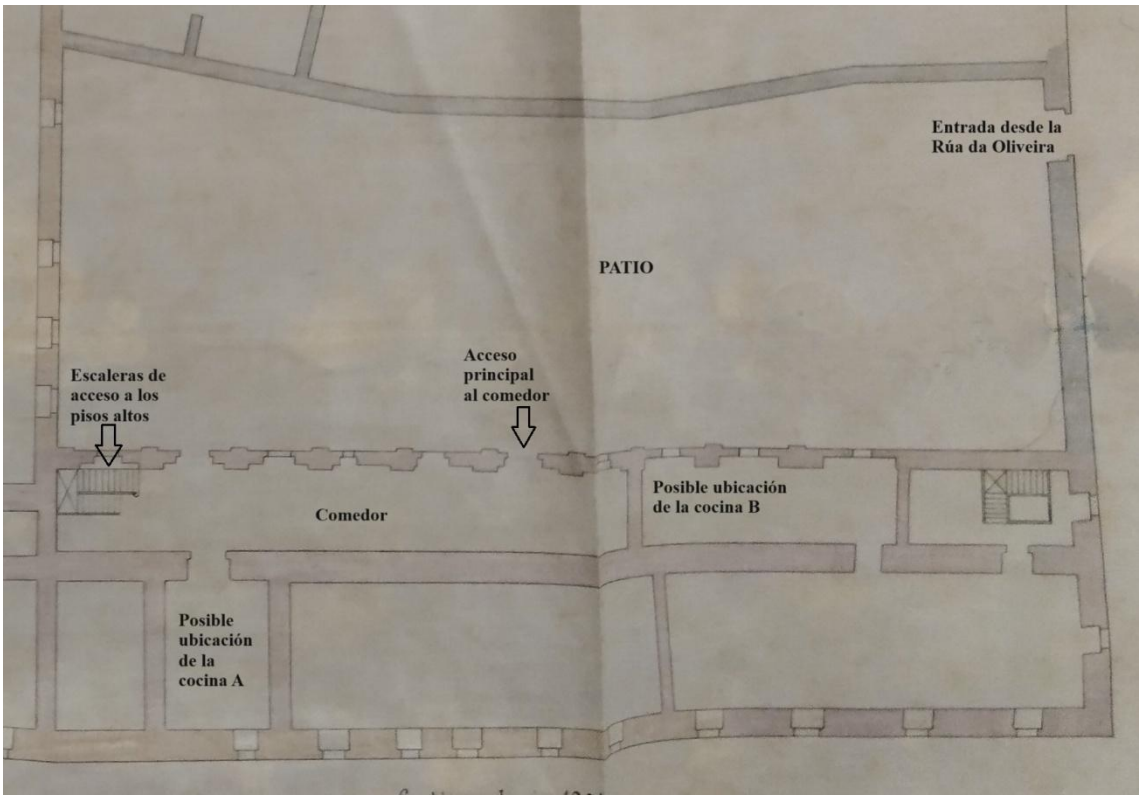


ILUSTRACIÓN 29. Ampliación del plano de San Agustín (1904)[366].

[365] A.M. 2477, exp. 2. AHUS.

Las compras de material de menaje se realizaron en el comercio Viuda e Hijos de Casas[367] que adquirió de la casa Pickman y Cía.[368], dieciocho docenas de platos y tazas junto a cien cubiertos de hierro.

A menos de un mes para la apertura, los ingresos ascendían a más de 5.000 ptas. incluidas las 500 del ayuntamiento, 250 del Cabildo y otras 250 del Recreo Artístico e Industrial. En vista de lo avanzado de los trabajos, todas las comisiones existentes se fusionaron en dos:

1.- de funcionamiento, encargada de abastecimiento, organización del personal y régimen interno de la cocina;
2.- de contabilidad y recaudación[369].

La primera quedaría a cargo de los nuevos gerente y vice-gerente. La segunda sería asumida por el tesorero y el vice-tesorero.

La comisión económica hizo pública la relación de los suscritos para los gastos de instalación. Como era costumbre de la época, el listado apareció en la prensa para público conocimiento de los colaboradores y la cantidad entregada. Además de los miembros de la directiva y los firmantes de la instancia de Salvador Parga, aparecen otros ilustres de Santiago como los doctores Pena Gamallo y Timoteo Sánchez Freire[370], el arquitecto Pereiro Caeiro, el

[366] Elaboración propia a partir del plano A.M. 2477, exp. 2. AHUS. La escasa información aportada por la documentación de época no permite situar el habitáculo de los fogones y la chimenea. A esto se añade que para la instalación de la escuela de Artes y Oficios «Maestro Mateo» (1946) se procedió al vaciado y reconstrucción del interior de la fábrica eliminando posibles restos físicos o marcas que pudieran quedar. La remodelación de la fachada tampoco permite concluir las posibles ubicaciones. Se aportan las dos alternativas que con mayor probabilidad pudieron albergar la cocina y despensa.

[367] El bazar situado en la calle de las Casas Reales, número 23, llevaba el nombre de su primer propietario desde su apertura en 1858, Ramón Casas. Al fallecer este, cambió a la nomenclatura Viuda e Hijos de Casas. A principios del s. XX, entró en concurso de acreedores y fue recuperada por unos sobrinos del primer dueño que transformaron la tienda en la Ferretería Casas Chico que llegó hasta 2019 en que fue reconvertida en restaurante con el nombre de Bodegón Casas Chico, actualmente en activo.

[368] La fábrica de porcelanas Pickman & Cía., fue una de las más prestigiosas factorías de cerámica de España, fundada por Charles Pickman en 1841. Entre sus distinciones está el nombramiento de Proveedora de la Casa Real española y la Orden de la Jarretera británica. En origen tuvo su sede en el antiguo monasterio sevillano de La Cartuja. Tras varios cierres y reconversiones, en la actualidad continúa bajo la denominación «La Cartuja de Sevilla» teniendo su fábrica en el municipio hispalense de Salteras. https://lacartujadesevilla.com/es/content/6-historia (visitado el 16 de abril de 2024).

[369] La comisión de funcionamiento estaba formada por José Pascual y Adolfo de la Peña. La de contabilidad por Ramón de Andrés y Manuel Moreno. Acta del 27 de junio de 1891. Libro de Actas de la Cocina Económica de Santiago (1891-1910), p. 13-16.

[370] Sobre Timoteo Sánchez Freire, catedrático de cirugía y médico del cardenal, importante figura científica, social y empresarial compostelana, vid. PONTE HERNANDO, F., et al. (2012). *La Locura y el Bisturí: I Centenario de D. Timoteo Sánchez Freire (1838-1912)*. Ed. Seminario Mayor Compostelano-USC- Asoc. La Rocha Forte.

diputado Eduardo Vicenti o la viuda de Simeón García, participe del banco homónimo[371]. El más ilustre de los socios fue Eugenio Montero Ríos que aportó 125 pesetas para las obras de instalación y 5 pesetas mensuales como suscripción de funcionamiento[372].

Los abonos para el sostenimiento de la Cocina se establecieron según lo que había escrito José Pascual en su pliego de bases. Aprovechando el mapa de feligresías[373], y con el consentimiento de la Archidiócesis, se valieron de los párrocos para acceder al mayor número de personas posible, de paso que se aportaba la imagen de una obra apoyada por la iglesia. De este modo, cada miembro de la junta fue asignado a una feligresía de la ciudad, encargándose de recoger los donativos y fichas de suscripción mensualmente.

> San Félix, Excmo. Sr. D. Luis Rodríguez Seoane.
> San Juan, Sr. D. Jesús Fernández Suárez.
> San Andrés, Sr. D. Ramón de Andrés García.
> San Miguel, Sr. D. José Pascual y del Real.
> Santa María Salomé, Ilmo. Sr. D. Salvador Parga.
> San Benito, Sr. D. Olimpio Pérez.
> Santa María del Camino, Excmo. Sr. D. Joaquín Díaz de Rábago.
> San Fructuoso, Sr. D. Santiago Martínez.
> Santa Susana, Sr. D. Adolfo de la Peña.
> Santa María de Sar, Sr. D. Manuel Moreno[374].

Entre los trabajos previos, también se fueron perfilando cuestiones como determinar qué otros colectivos podrían hacer uso del servicio de la Cocina, o la forma de establecer el precio por ración. Sobre el primer punto se añadieron a los usuarios-tipo preexistentes, los aldeanos o feriantes que llegaban a la ciudad los días de mercado, indicando que podrían servirse «raciones baratas para que los que vienen andando se conforten». Para ofrecer comida a bajo coste sin perder calidad, los directivos de la Sociedad llegaron a la conclusión de que solo se habría de pagar por los ingredientes de dicha comida y, por tanto, todo lo demás habría de conseguirse gratuitamente: combustible, gastos generales y de personal[375]. En buena medida esta pretensión llegó a conseguirse puesto que los gastos de luz y agua fueron condonados por

[371] *Gaceta de Galicia*, 3 de julio de 1891.
[372] *Gaceta de Galicia*, 20 de julio de 1891.
[373] Las parroquias compostelanas que se citan tienen su sede en el casco urbano. Sin embargo, hay que considerar que hasta 1970, las feligresías tenían gran parte de su territorio en zona rural: San Miguel d´os Agros, San Juan de Afora, Santa Susana de Afora… de ahí sus nombres en referencia a sus demarcaciones en el exterior de la zona urbana. La única parroquia totalmente rural era Santa María da Peregrina, escindida de San Juan Apóstol a mediados del s. XIX (Sánchez del Río, 2024, pp. 283-284).
[374] Relación publicada por *Gaceta de Galicia*, 6 de julio de 1891, p. 3.
[375] *Gaceta de Galicia*, 6 de julio de 1891, p. 3.

el ayuntamiento, y los de personal, se redujeron a los subalternos[376] y las Hijas de la Caridad, que recibían su asignación como parte la comunidad del Hospicio. Para los demás, al menos se intentó que fuesen lo menos gravosos posible. Prueba de ello son los anuncios animando a la donación de diversos objetos.

> Cocina Económica de Santiago.
> Necesitando adquirir una báscula de 400 kilos de tasa, y deseando evitar este gasto, se invita a las personas que la tuviesen utilizable y sin hacer uso de ella, por si gustan venderla o alquilarla a precio módico[377].

Incluso para el abastecimiento de alimentos, la comisión nombrada al efecto[378] consiguió que los proveedores fijasen el precio de sus productos igual al establecido en subasta pública para las casas de Beneficencia (Hospicio y Asilo). Se animó a los comerciantes de la ciudad a que presentasen ofertas por idéntico o inferior precio. La negociación debió ser dura y aceptada «de mala gana» ya que los suministradores intentaban librarse de aquellas condiciones[379].

4.4.4 Suministros

Los contratos para el abastecimiento ordinario no fueron firmados hasta diciembre de 1892 debido a que la pretensión de conseguir que fuesen análogos a los de las subastas para el Hospicio planteaba muchos problemas[380].

En vista de los condicionantes previos a cumplir por cada proveedor de los asilos públicos es comprensible que los que se presentasen a dichas subastas fuesen muy pocos. En alguno de los ejercicios económicos solo hay una oferta presentada. El procedimiento a seguir era la publicación de la subasta con un precio preestablecido y las condiciones tanto del elemento suministrado como de la forma en que habían de hacerlo. Los interesados hacían sus ofertas indicando el porcentaje de rebaja que estaban dispuestos a aplicar sobre el precio tasado. En la mayoría de los casos esta oferta estaba entre el 1 y el 2’5% de descuento. La que dispusiese el mayor porcentaje era adjudicada cerrándose el contrato ante notario.

[376] Durante esta primera etapa, la plantilla se componía de camarero, fregadora y cobrador.
[377] *Gaceta de Galicia*, 8 de julio de 1891.
[378] Formada por Adolfo de la Peña y José Pascual.
[379] *Gaceta de Galicia*, 13 de julio de 1891.
[380] La consolidación de los contratos aparece reflejada en el acta del 20 de diciembre de 1892. Libro de Actas de la Cocina Económica de Santiago (1891-1910), pp. 41-42.

Cada ejercicio económico se licitaban tres subastas: una para la carne de ternera, otra para el grano de cereal y una tercera, denominada de víveres, en la que se incluían los demás alimentos, útiles de limpieza y suministros energéticos (carbón para las cocinas y petróleo, o similar, para la iluminación).

En busca de una calidad óptima que asegurase la mayor salubridad, las condiciones contractuales para el adjudicatario eran muy exhaustivas. Así se entiende la mínima presentación de ofertas y lo ajustado de sus rangos de porcentaje. Tomando como ejemplo la subasta de carne de ternera para el año 1892 en el Hospicio y el Asilo, el ganador de la puja tendría que cumplir los siguientes puntos[381]:

1. Entregar un total anual de alrededor de 4.000 kg. al año distribuidos en lotes de 90 gr. por plaza dos veces por semana.
2. La carne debía ser de los cuartos traseros o delanteros del ternero.
3. No podía contener vísceras, costillas, trozos de la cabeza o de las patas para completar el peso.
4. En cada entrega tendría que ser evaluada por un «inspector de carnes» que, en caso de duda, procedería a devolver el lote[382]. El adjudicatario disponía de dos horas para subsanar los errores y si, transcurrido ese plazo, no lo hubiera hecho, se compraría otro lote de carne con las características señalada y sus costes corresponderían al proveedor en concepto de incumplimiento.

El carnicero que consiguió la contrata fue Manuel Fernández Brea que también firmó el convenio en condiciones similares para la Cocina Económica[383]. En este caso, ya que los platos de carne se servían los domingos, la entrega se realizaba una sola vez por semana.

La Sociedad Fundadora no pudo hacer lo mismo con la cuestión del pan. Como el Hospicio tenía molino y horno propios, se abastecía de grano de trigo y, en menor medida, de otros cereales. En el centro benéfico se elaboraba la harina, la masa y se cocía el pan. La Cocina Económica, desprovista de estas funciones necesitó formalizar un contrato por el que

[381] Subastas para suministro de carne, ejercicio 1892-93, A.M. 1484, AHUS.
[382] En la Cocina Económica esta función era una de las obligaciones de la hermana contable. Reglamento de Régimen Interno, sig. 421/2, AHD.
[383] Al mismo carnicero se venía comprando la ternera desde la fundación de la Cocina por sus condiciones ventajosas y porque además venía regalando «gran cantidad de hueso para caldos». Libro de Actas de la Cocina Económica de Santiago (1891-1910), pp. 41-42.

se le sirviese el producto ya elaborado. En este caso, se firmó con la panadera Tomasa Rodríguez por una cantidad de 20 cts. por libra gallega[384].

Para el denominado «suministro de víveres» se presentó otro inconveniente para no hacerlo con el adjudicatario del Hospicio. Y es que en esos años, ganaban el concurso público Santiago Martínez o Ramón Casas Chico y ambos eran socios de la Cocina Económica. Suponemos que por el ánimo de no alentar las críticas que desde grupos anticlericales o políticos de izquierda radical acusaban a la Sociedad Fundadora de enriquecerse a costa de los pobres, el contrato se firmó con el establecimiento Sobredo y Curieses[385]. Allí se adquirían las patatas, legumbres, bacalao, aceite, arroz y unto, además de los productos de limpieza que solían ser pastillas de jabón y paquetes de lejía –se comercializaba en forma sólida, habitualmente en polvo–. Siguiendo las bases de contratación de los demás suministros públicos, también en cuanto a los víveres eran exhaustivas marcando unos mínimos de calidad[386]:

1. Patatas, no inferiores a un huevo de gallina, sin tierra ni brotes, hermosas, sanas y gordas.
2. Arroz, de Valencia y de primera calidad.
3. Habichuelas blancas, de la última cosecha y de buena calidad y tamaño.
4. Unto, gallego, limpio y sacudido de sal.
5. Tocino, gallego, con 5 cm. de grosor como mínimo.
6. Aceite, limpio de borras y sin mezclas.

Un cuarto acuerdo rubricado contemplaba el suministro de carbón para la cocina que se formalizó con el ferretero Antonio Pintos. Presumiblemente también incluiría el combustible para los elementos de iluminación en el interior del edificio.

[384] La libra gallega equivalía a 570 gr. mientras que la castellana tenía 460. En cuanto al pan, esa diferencia, cercana al 20%, representaba el volumen de masa que perdía en el horno. Habitualmente, los panaderos sacaban las piezas con una cocción ligera para que no perdieran demasiado peso (com. pers. Pegerto Saavedra, catedrático de Historia Moderna de la USC, 5 de diciembre de 2023). Debido a estas conductas los contratos de suministro de panadería solían incluir el matiz «bien cocido y sazonado de sal». Subastas por suministro de pan, A.M. 1487, AHUS.

[385] Este comercio de ultramarinos se denominaba «La Gloria» pero se conocía por el nombre de sus socios propietarios: Sobredo, Curieses, Tristán y Cía. Se ubicaba en el nº 38 de la calle de las Huérfanas donde también tenían una fábrica de chocolates.

[386] Subastas para suministro de víveres, ejercicio 1892-93, A.M. 1482, AHUS.

Otras formas de suministro

El recurso a la contratación de las compras no era la primera opción cuando se gestó la Sociedad Fundadora. En principio, al igual que con el régimen económico, se pretendía obtener, mediante donaciones o disposiciones testamentarias, la propiedad o el usufructo de fincas o casas que pudiesen abastecer a la Cocina de productos agrícolas o hacer uso de las rentas. La primera opción no llegó a fraguar y lo más parecido que se puede apuntar en cuanto al autoabastecimiento fue la construcción de un palomar y una conejera dentro de las instalaciones de San Agustín[387]. Ambas fueron costeadas por Felipe Gutiérrez Tostado, primer gerente de la institución. Sobre el palomar no se tuvieron más noticias. El criadero de conejos sirvió para ofrecer raciones de guiso en alguna ocasión.

Otros recursos provenían de las donaciones de comerciantes u otros ciudadanos. El mencionado regalo de huesos para caldo que regularmente hacía el carnicero Fernández Brea se unía a pequeños regalos que, de vez en cuando, se aportaban a la despensa: unas rosquillas, unos higos, algunos racimos de uvas… También era común que en las comidas extraordinarias el donante dejase especificado el destino del remanente[388].

Por último, el hecho de que la superiora de las Hijas de la Caridad de la Cocina y el Hospicio fuese la misma también tenía implicaciones en este campo. Seguramente para aprovechar productos que en la Casa de Beneficencia no tenían salida o corrían riesgo de perderse, sor Antonia los donaba a la Cocina[389].

4.4.5 El sistema de bonos como pago de raciones

Las fichas y bonos fueron entre mediados del XIX y principios del XX un elemento vinculado esencialmente a casinos y locales de hostelería. Aunque podemos encontrar casos de otras tipologías de empresas y negocios, su uso principal estaba destinado a aquellos. Además de su función sustitutiva de la moneda de curso legal, fueron utilizadas como elementos propagandísticos, conmemorativos o de financiación (se compraba la ficha a

[387] Fueron construidas en el piso alto e inaugurados en agosto de 1891 (Espino, s.f., p. 4).

[388] «La diferencia (…) se destinará a la adquisición de unto que se necesita para la confección del caldo diario.» *Gaceta de Galicia*, 1 de diciembre de 1892, p. 3.

[389] La propia Junta Sostenedora lo hizo constar en su acta del 24 de noviembre de 1893 pero es altamente probable que ocurriese en más ocasiones e incluso se incrementase con las Clases Maternales que también recibían donaciones de alimentos aunque sus comidas se elaboraban en la Cocina Económica. N del A.

cambio de un servicio concreto), pasando a tener una utilidad muy similar a la de los sellos de emisión local, en convivencia con su uso original.

La aparición en el último tercio del XIX de las Cocinas Económicas otorgó a las fichas una nueva función social: la de dignificar a los pobres evitando la vergüenza de pedir dinero para poder comer y de paso, mejorar la administración particular de cada individuo. Pero también una nueva categoría ya que no podemos aplicar la definición de ficha a estos elementos sin matizar sus condiciones especiales como bono. De ahí que optemos por su doble denominación como ficha-bono o ficha-vale. Según García Herrero (2014, pp. 139-140) las monedas propias de estos establecimientos son fichas en tanto que su validez se circunscribe a cada uno de dichos locales. Sin embargo no era el comensal quien las adquiría como se explica más adelante, sino que otras personas las compraban como ejercicio de caridad para luego repartirlas gratuitamente a sus usuarios finales. De bono o vale tenían la característica de sustituir a la moneda de curso legal y de poder intercambiarse por un determinado servicio, en este caso las raciones de alimentos. Como diferencia principal con otros emisores de bonos encontramos que el pago con dinero legal coexistía en estos establecimientos por lo que la sustitución del mismo era parcial.

Desde sus bases fundacionales, el comedor social de Santiago preveía el pago de las raciones con moneda de curso legal o a través de bonos. Para facilitarlo, los precios se establecieron en fracciones de 5 céntimos[390]. De este modo siempre se podía pagar el precio exacto evitando las vueltas y el uso de moneda pequeña[391]. Dado que el público principal eran mendigos y pobres de solemnidad, se dio preferencia al sistema de vales como elemento de transacción.

En las primeras emisiones de bonos, previas a la propia inauguración el 24 de julio de 1891, se hicieron 24.000 en cartón azul y con valor facial de 5 cts. La adquisición de los mismos se podía hacer en la propia cocina o en establecimientos comerciales adheridos

[390] Acta del 12 de junio de 1891, acuerdo primero. Libro de Actas de la Cocina Económica de Santiago (1891-1910), p. 6.

[391] A pesar de que los precios se habían ajustado a múltiplos de cinco redondeados a la baja, cabía la posibilidad de que el coste no fuese un importe exacto y se superase en algo esa cantidad. El incremento acumulado que se generaba era asumido con los fondos que los suscriptores aportaban a la Sociedad Fundadora de la Cocina Económica de Santiago según el Pliego de Bases redactado por José Pascual y del Real con fecha 25 de enero de 1891. Libro de Actas de la Cocina Económica de Santiago (1891-1910), pp. 6-9. Hay que aclarar que el pago que los usuarios hacían por cada ración se reutilizaba en la compra de suministros de víveres de modo que la cocina fuese autónoma en su funcionamiento. La suscripción de los socios se destinaba a los gastos iniciales, obras y reparaciones, gratificaciones a trabajadores, gastos ordinarios de la escuela anexa y el citado exceso de tarifa en los precios redondeados.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

repartidos por toda la ciudad. Se conseguían en tacos de 20 unidades al precio de 1 pta., o por unidades sueltas. En febrero del año siguiente ya solo quedaban cincuenta en buen uso, por lo que se hizo una segunda emisión de 100.000 bonos en papel de color verde[392] que comenzaron a circular el 1 de julio. Durante varios días operaron conjuntamente hasta que el 23 de julio de 1892 dejaron de ser útiles los de color azul. A partir del día siguiente, en que se cumplía el primer aniversario de la cocina, solo se podían canjear los nuevos verdes[393].



ILUSTRACIÓN 30. Vale de cartón de los años 50 y 60 del s. XX. Similar a los empleados en los primeros años de funcionamiento de la cocina[394].

Estos bonos de papel o cartón no solo eran emitidos por la Cocina Económica. Hay constancia de que en varias comidas extraordinarias se confeccionaron vales que solo se podían canjear en ese determinado momento. Así aconteció, por ejemplo, con el banquete que *El Eco de Santiago* ofreció entre el 1 y el 3 de enero de 1901 con motivo del comienzo del siglo XX. Para la ocasión se imprimieron más de 2.000 bonos en la propia rotativa del diario con los que la Cocina Económica sirvió 700 menús –de dos platos y postre– cada una de las tres jornadas (vid. epígrafe 4.5.3 Comidas extraordinarias).

[392] Ninguno de estos bonos ha llegado hasta nuestros días debido a que la propia acta que recoge la sustitución de unos por otros encomienda al tesorero y al gerente que eliminen los recogidos quemándolos en los fogones de la propia cocina para evitar que se pudiesen volver a usar dando como resultado errores de contabilidad. Actas del 6 de febrero y 26 de abril de 1892. Libro de Actas de la Cocina Económica de Santiago (1891-1910), pp. 30 y 38.

[393] *Gaceta de Galicia*, 25 de junio de 1892.

[394] Memoria de actividades de la Cocina Económica de Santiago (1958). Archivo de la Cocina Económica.

Función finalista y dignificante de los bonos

La alta sociedad de finales del XIX y principios del XX tenía un marcado acento paternalista y moralista. Desde una posición de superioridad ética, consideraba que los pobres y mendigos lo eran en parte por una mala administración de sus recursos. Ya desde las hambrunas y epidemias de mitad del XIX se venían publicando escritos y elaborando protocolos de atención a pobres en ese sentido. Para corregir esta desviación, el sistema de bonos como medio de pago en la Cocina Económica se instituye con función finalista. Esto es, que solo se pudiese validar en la propia cocina. Se crea así una pequeña economía circular en la que el dinero real no consigue imponerse aunque siempre estuvo autorizado su uso: nunca fue obligatorio el empleo de fichas-bono. A esta función finalista cabe hacer dos matices que se refieren a momentos en que su validez fue admitida en otros lugares pero con la misma finalidad de obtención de alimento. La primera se produce en 1918 cuando en plena segunda oleada de pandemia gripal los bonos de la Cocina Económica de Santiago sirvieron también para que la Cruz Roja repartiese raciones de pan, caldo y café con leche desde su propia cocina. La segunda, de la que no se tiene noticia de su aplicación, fue la intención de aceptar las fichas-bono de otras cocinas económicas de Galicia para que los peregrinos o transeúntes llegados de otras poblaciones con comedor social pudiesen canjearlas. Medida similar a la tomada por la Cocina de Betanzos.

Bajo las supuestas facilidades que ofrecía a los pobres el uso de vales y bonos se escondía el objetivo principal de este modo de pago: la erradicación de la mendicidad. La idea era que el menesteroso no tuviese que conseguir monedas de curso legal para poder comer a diario sino que, obteniendo estos bonos, lograse adquirir su ración alimenticia. De este modo, la persona cobraba una cierta dignidad puesto que no necesitaba pedir por las calles o rogar la compasión de sus convecinos. Simplemente debía acercarse a lugares e instituciones que, por caridad, adquirían grandes cantidades de bonos y los repartían gratuitamente a estas personas. Entronca esta idea con la expresada por San Agustín en sus sermones sobre la posesión de bienes materiales: es deber del rico ayudar al necesitado de forma que el primero aligera su carga y el segundo es aliviado (Hernández Peludo, 2015, pp. 114-115).

Las motivaciones fueron de lo más variopinto: tomas de posesión de altos cargos civiles, eclesiásticos o universitarios, fiestas patronales, onomásticas, aperturas de comercios… El motivo más repetido tuvo que ver con el fallecimiento da familiares. Habitualmente, el

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

pariente más próximo al difunto adquiría y repartía vales de la Cocina Económica a los pobres que acudiesen al domicilio del finado como acto de caridad cristiana ofrecido en sufragio por la salvación de su alma o de las del Purgatorio. Función similar a la de las obras pías que desde la Edad Media se venían estableciendo en las disposiciones testamentarias. En el caso de los bonos de la tienda asilo no siempre era cumplimiento de la voluntad del difunto; en la mayoría de las ocasiones era iniciativa de sus familiares. Ocasionalmente se emitieron bonos *ad hoc* para estas comidas extraordinarias con lo que a su función finalista añadían el que se validasen en la fecha indicada, como en el antedicho banquete por el inicio de siglo.

El primero de estos repartos que se constata es el que hace el Ayuntamiento de Santiago con motivo de las Fiestas del Apóstol, el 23 de julio de 1891, víspera de la inauguración de la Cocina Económica, siendo anunciado en el programa de festejos de ese año[395] (ilustración 31). También hay constancia de la compra de estos bonos por parte del Cabildo catedralicio que los entregaba a los párrocos de las últimas poblaciones del Camino de Santiago. Estos, al identificar a peregrinos sin recursos, les entregaban las fichas o vales de cartón de modo que tenían el sustento asegurado al llegar al destino[396]. La otra forma de conseguirlos era acudir a la escuela primaria anexa. Bajo el lema: *Si no se recibe la lección, tampoco se recibe la ración*[397], el donante obligaba al portador a acudir primero a las clases diarias para poder luego acceder al comedor. Para ello se utilizaba el sistema de pico cortado que consistía en recortar una de las esquinas del bono de papel para invalidarlo. La única forma de hacerlo útil de nuevo era que en la escuela lo habilitasen con un sello. Sin esa marca el bono no era canjeable por comida[398]. Así alcanzaba una doble función finalista ya que solo se conseguía su efectividad mediante el itinerario marcado obligando al pobre a acudir a la escuela para luego conseguir su ración correspondiente. El propósito de quienes implantaron el sistema era de nuevo paternalista al considerar que la manera de reconducir las conductas desviadas partía de una imposición. Además de los rudimentos básicos de lectura, escritura, cálculo y catequesis, en la escuela anexa se daban lecciones de higiene, urbanidad, artes alimenticias y economía doméstica.

[395] *Programa de las funciones dispuestas en la ciudad de Santiago... en obsequio al Patrón de las Españas*, 1891. BUSC.
[396] La primera de estas adquisiciones de vales se produce en 1896 para ser entregados al cura de Santa Eulalia de Arca, última parada del Camino Francés. Libro de Actas Capitulares nº 81, p. 99, ACS.
[397] *Plan de Escuela Abreviada relacionada con la Cocina Económica* (1892), p. 6, y *Reglamento de la Sociedad Fundadora y Sostenedora de la Cocina Económica de Santiago* (1892), artículo 3º, p. 5.
[398] *Reglamento*… (*loc. cit.*).

Por tanto, la creación de este sistema de obtención de alimentos no se basaba en la pura beneficencia sino que, desde una posición moral superior, las clases media y alta se arrogaban el deber de mantener a los pobres dándoles lo justo para su supervivencia[399]. Se consideraba que los indigentes que conseguían cierta cantidad de moneda de curso legal, en lugar de emplearlo en su alimentación, higiene o educación, lo derrochaban en bares y tabernas, perdurando así en su condición. Por tanto, la principal función del bono fue evitar que los pobres tuviesen acceso al dinero y que así no pudiesen dilapidarlo en vicios. Lo cita el diario *Gaceta de Galicia* cuyo director, Manuel Bibiano Fernández, fue uno de los principales promotores de la Tienda-Asilo de Santiago: «el objetivo de los bonos es organizar la limosna pues, al no darla en metálico, se tiene la seguridad de cortar abusos puesto que ha de servir para alimentarse únicamente»[400].

La diferenciación de clases se acentuaba con los repartos de bonos para comidas extraordinarias. Éstas solían publicitarse varios días antes enfocando la atención pública en el evento y aumentando las congratulaciones al donante. Ante estas situaciones muchos pobres optaban por no acudir o hacerlo de la forma más reservada posible. Volviendo a la comida extraordinaria del nuevo siglo ya citada, la organización hizo previsión de atender a 400 personas presenciales y otras 300 a domicilio. Sin embargo la realidad fue que al comedor asistieron menos de 250 comensales mientras que los otros 450 fueron a recoger su ración por otra puerta para llevársela a su casa[401].

Paradoja

Esta propuesta crea una paradoja teórica ya que, si los pobres no buscan el conseguir dinero, tampoco salen de la pobreza. Ambas ideas juntas, la dignificante y la finalista, consiguieron el efecto contrario a su intención ya que, por una parte, tener que acudir a ciertos lugares para conseguir los bonos, señalaba todavía más la condición de menesteroso. La

[399] La propia supervivencia de las clases altas y medias aparejaba la necesidad de la existencia de clases bajas y menesterosas como se desprende de múltiples escritos de la época. Quizá el más importante de ellos, el ya citado en varias ocasiones, el de Rey Romero (1855) que habla de que habla de mantener a «cada uno en su clase». Esta forma de pensar contrastaría a finales de la centuria con la encíclica *Rerum Novarum,* de León XIII, que abogaba por ofrecer a los pobres las armas suficientes para que pudiesen salir de su situación de necesidad como eran la educación o un salario digno.

[400] *Gaceta de Galicia*, 6 de julio de 1891, p. 3.

[401] Para la ocasión se había preparado un comedor diferente al de la Cocina Económica en que se instalaron diferentes adornos y al que acudieron dignatarios y nobleza local. Sin embargo, la mayoría de las raciones se despacharon a domicilio a las puertas de la propia cocina. *El Eco de Santiago*, 2 de enero de 1901.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

enfatización de su posición de necesitado se acentuaba más al coexistir el pago en moneda legal y en fichas-bono. Unos usuarios podían pagar su comida mientras otros dependían de la caridad. Por otro lado, una vez conseguido el bono, podía destinar todos los recursos monetarios que conseguían a sus supuestos vicios, sin tener que preocuparse por su alimentación, asegurada por la caridad de los pudientes.

4.4.6 Inauguración y primeros días

El Menú

En la antevíspera del día de Santiago de 1891 quedó todo preparado para que la Cocina comenzase a funcionar en la mañana del día siguiente. La carta de platos se compuso de cinco tipos de raciones, dos de ellas con posibilidad de variaciones en su guarnición[402].

Tabla 3.- Menús y precios de la primera carta de raciones de la Cocina Económica de Santiago
Elaboración propia a partir de *Gaceta de Galicia*, 23 de julio de 1891, p. 2

RACIONES	PRECIO
Pan	5 cts.
Caldo	5 cts.
Cocido o potaje variado	10 cts.
Bacalao con arroz o patatas	10 cts.
Carne con arroz o patatas	15 cts.

El plan previsto era que todos los días se ofreciesen las dos primeras, mientras que el plato principal (las otras tres) se iría alternando cambiando también las guarniciones. Este formato permitía que a lo largo de la semana no se repitiese ningún menú. Si un día se ofrecía cocido, cuatro jornadas después se cambiaba por potaje. O si el bacalao se servía primero con arroz, el siguiente día se acompañaba con patatas. Esta alternancia pretendía hacer coincidir determinados platos en días concretos: todos los domingos el principal era de carne mientras

[402] Pocos días antes de concluir esta investigación se localizó en el AHD el Reglamento de Régimen Interno –uno de los documentos desaparecidos del archivo de la Cocina– en el que se detallan las recetas que componen el menú. Se ha incluido el documento como anexo documental 7.5.

que los jueves y la mayoría de viernes era de pescado[403]. La teoría no duró mucho. Las condiciones de conservación de los alimentos o la comida sobrante de algunos días iba alterando la previsión inicial.

Las cantidades de alimento de cada ración estaban bastante ajustadas a lo que se podía juzgar como suficiente para una comida ordinaria. El pan se suministraba en fragmentos de un cuarto de libra (143 gr.). Los platos de cuchara como sopas, caldos o potajes eran servidos en cuencos con una capacidad de seis decilitros. El bacalao y la carne se adquirían según el supuesto de que cada ración llevase entre 60 y 100 gr. en crudo a lo que luego habría que sumar la guarnición que se servía con un cazo de dos decilitros la parte sólida y uno la líquida[404]. El gramaje final de estos platos de tenedor y cuchillo no aparece reflejado en ningún documento. Sin embargo, justificado en el abaratamiento de costes manifestado en lo exiguo del alimento en crudo, se puede observar que la mayor parte del plato era guarnición. Eso permitiría crear la ilusión de abundancia sin tener que elevar el precio final.

En la elección de esta sencilla carta de menús quedó reflejado el pensamiento predominante en la sociedad del momento. Ya se había plasmado en el folleto editado por el arzobispado con motivo de la hambruna de mediados de siglo: la clase menesterosa había de seguir instalada en sus costumbres, incluida la dieta habitual (Rey Romero, 1855, vid. epígrafe 4.1.2). El *Reglamento de la Sociedad Fundadora y Sostenedora de la Cocina Económica*[405] recogería esta misma idea en su artículo primero al determinar como objetivo

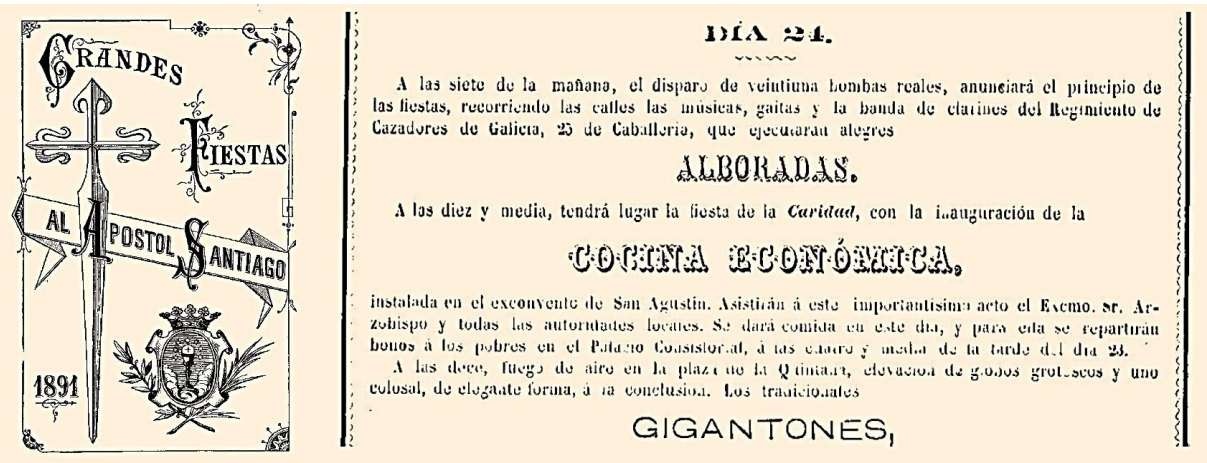
[403] La especial atención a los jueves y los domingos se remarcó en el horario de apertura al público del comedor que en esos días se podía ampliar en media hora más al mediodía (Reglamento de Régimen Interno, sig. 421/2, AHD). La oferta de carne el último día de la semana se dirigía a los visitantes que llegaban a la ciudad en su día de descanso laboral para acudir a los cultos en la catedral. Los jueves eran uno de los días de mayor afluencia al mercado de abastos. Al señalarse a los placeros y ambulantes como público objetivo de la Cocina Económica, la oferta de bacalao en esos días funcionaba como reclamo por ser un plato que no formaba parte de su dieta habitual. La opción del pescado los jueves, además, se podía aprovechar para cumplir el precepto de vigilia los viernes con el sobrante del día anterior. En las semanas en que había un día señalado como de ayuno y abstinencia el plato de pescado se elaboraba en esa jornada. En los primeros días de funcionamiento de la Cocina Económica ocurrió así el 14 de agosto, víspera de la Asunción de María.

[404] Las cantidades por ración del alimento principal aparecen en un informe manuscrito elaborado por Francisco Antonio Espino que, según él mismo indica, aparecían en un documento que la Cocina Económica había enviado al ayuntamiento a finales de 1892 (Espino, F.A., s.f., p. 6), momento en que se producen inestabilidades internas en la misma que obligaron a la intervención del arzobispado. El documento original al que se refiere el empleado municipal no ha podido ser localizado. El Reglamento de Régimen Interno de la Cocina Económica viene a refrendar lo expuesto por Espino aportando además las cantidades de guarnición servidas por plato. Fondo general, sig. 421/2, AHD.

[405] El reglamento se validó en junta directiva al año siguiente de la inauguración de la Cocina (1892). Sin embargo, en cuanto a sus líneas generales podemos considerar que se aplicaba de facto ya que, según se reconoce en el acta de aprobación, estaba elaborado sobre el Plan de Bases redactado por José Pascual (anexo 7.1) que se utilizaba como guía provisional y en el que ya se indicaba el pan y el caldo gallego como elementos principales (N del A). El primer acuerdo, el mismo día que se instituyó la directiva, fue aprobar el

USAL UNIVERSIDAD DE SALAMANCA

principal la ayuda a los pobres «proporcionándoles alimentación confeccionada en harmonía con sus costumbres»[406]. Según Castro (2019, pp. 26-27) la dieta de los labradores y jornaleros, y por extensión de las clases inferiores, concuerda a la perfección con los menús elegidos en la Cocina Económica de Santiago y en la inmensa mayoría de institutos análogos en otras poblaciones[407]. Continúa la redacción del artículo primero del reglamento apuntando que dicha alimentación había de ser, además, «nutritiva, sana y barata». A priori, juzgamos que el valor nutricional tendría que venir dado por la calidad de la materia prima y por evitar las sucesivas cocciones de un mismo plato[408]; la salubridad, además de la antedicha aptitud de los ingredientes, tendría que venir por la higiene y las óptimas técnicas de cocinado; la economía sería relativa según las posibilidades de cada uno y la cantidad de alimento por el precio establecido. La importancia que se dio a estas tres características de las raciones ofertadas queda refrendada en el hecho de que eran responsabilidad directa del Presidente ejecutivo –establecida en el párrafo E del artículo 30 del reglamento– en lugar de ser un asunto de la gerencia como cabría esperar.


GRANDES FIESTAS AL APOSTOL SANTIAGO 1891

DÍA 24.

A las siete de la mañana, el disparo de veintiuna bombas reales, anunciará el principio de las fiestas, recorriendo las calles las músicas, gaitas y la banda de clarines del Regimiento de Cazadores de Galicia, 25 de Caballería, que ejecutarán alegres

ALBORADAS.

A las diez y media, tendrá lugar la fiesta de la *Caridad*, con la inauguración de la

COCINA ECONÓMICA,

instalada en el exconvento de San Agustín. Asistirán á este importantísimo acto el Excmo. Sr. Arzobispo y todas las autoridades locales. Se dará comida en este dia, y para ella se repartirán bonos á los pobres en el Palacio Consistorial, á las cuatro y media de la tarde del dia 23.

A las doce, fuego de aire en la plaza de la Quintana, elevación de globos grotescos y uno colosal, de elegante forma, á la conclusion. Los tradicionales

GIGANTONES,

ILUSTRACIÓN 31. Portada y extracto del programa de Fiestas del Apóstol (1891)[409].

plan de Pascual añadiendo que se sirviese algo más que pan y caldo. Libro de actas de la Cocina Económica de Santiago (1891-1910), pp. 6-9.

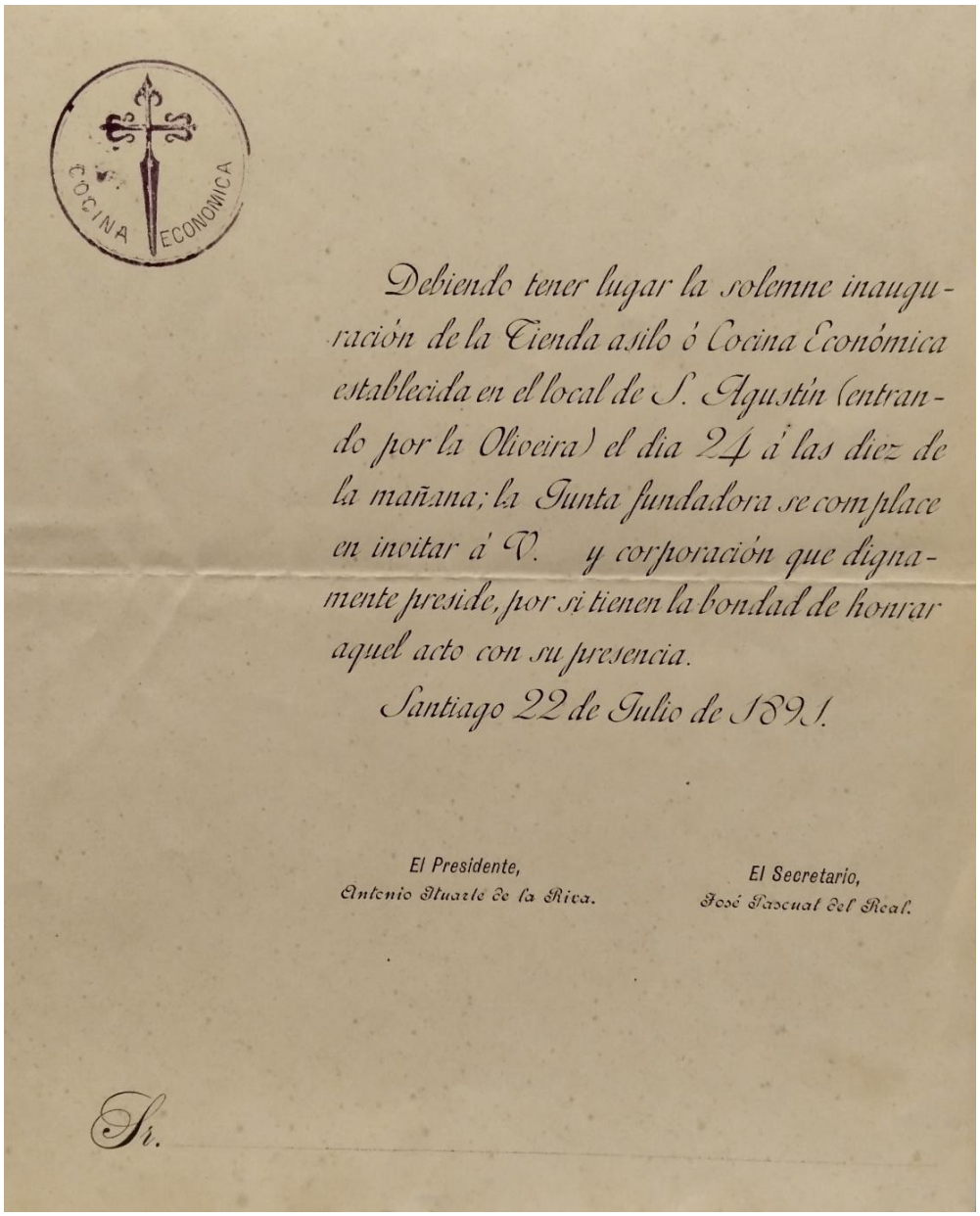
[406] Vid. anexo 7.3, artículo 1º (Paredes, 1892b, p. 3).

[407] El ensayo de Xavier Castro (2019) habla en general de la alimentación de labradores y clases bajas de toda Galicia. Pose Antelo (1992, p. 266), citando fuentes locales, indica que el caldo se elaboraba con «carne de cerdo, patatas, habas y legumbres». También amplía un poco la variabilidad alimenticia añadiendo la leche, tortillas, algunos guisos comunes y pescados en salazón como bacalao o sardinas. La merienda habitual consistía en pan con aguardiente.

[408] Castro (2019, p. 26) apunta que el reaprovechamiento en el que consistía el hervir varias veces el mismo caldo tenía como consecuencia la lógica degradación nutricional que se manifestaba con una carencia generalizada de vitamina C.

[409] PUBLIC. 831, BUSC.

La jornada inaugural


COCINA ECONOMICA

Debiendo tener lugar la solemne inaugu-
ración de la Tienda asilo ó Cocina Económica
establecida en el local de S. Agustín (entran-
do por la Oliveira) el dia 24 á las diez de
la mañana; la Junta fundadora se complace
en invitar á V. y corporación que digna-
mente preside, por si tienen la bondad de honrar
aquel acto con su presencia.

Santiago 22 de Julio de 1891.

El Presidente,
Antonio Suarez de la Riva.

El Secretario,
José Pascual del Real.

Si.

ILUSTRACIÓN 32. Modelo de invitación para instituciones y asociaciones con motivo de la inauguración y puesta en servicio de la Cocina Económica de Santiago (1891)[410].

El 24 de julio se produjo la inauguración de la Cocina Económica de Santiago. El acto, incluido en el programa de las Fiestas del Apóstol, comenzó en realidad en la tarde del día precedente. Bajo el título de «fiesta de la caridad»[411] además de los actos propios de la

[410] Legajo de documentación varia. Archivo de la Cocina Económica de Santiago.

[411] No era la primera vez que aparecía esta denominación. En el programa de fiestas de 1889 figuraba el mismo título para un reparto de 2.000 piezas de pan que se realizó a las 7:00 horas del 24 de julio en la Casa de

inauguración se incluyó un reparto de bonos a los pobres de la ciudad para que fuesen canjeados al día siguiente en la que habría de ser la primera comida servida por la Cocina Económica. La distribución se efectuó en el Palacio Consistorial a las cuatro y media de la tarde del 23 de julio[412].

El acto comenzó a las 10:00 de la mañana en el patio de San Agustín[413] con la participación del arzobispo Martín de Herrera, presidente de honor, para el que se habilitó un dosel en el centro. Entre las autoridades presentes se encontraba el canónigo Magistral, Severo Araújo[414], y el vicario castrense, Santiago Guerrero. Ambos serían presidentes de la Cocina Económica en el periodo que abarca esta investigación.

Los discursos inaugurales

Aunque en el lugar se pronunciaron dos discursos –los del secretario de la Cocina y del presidente de honor– hemos de considerar un tercero: el que esa misma tarde se publicaría en *Gaceta de Galicia*. Los tres marcan y dejan claro el sustrato ideológico que llevó a la instalación de la Cocina. Si en los dos primeros se intuye el giro que se da al

Beneficencia (*Programa de las funciones dispuestas en la ciudad de Santiago… al Patrón de las Españas*, 1889, p. 4, BUSC). Con posterioridad a la inauguración de la Cocina Económica el reparto mudó de bonos canjeables por pan a los propios del comedor social hasta 1917. Tales distribuciones se hicieron siempre en la mañana del 24 de julio variando solo la cantidad y que, de 1891 a 1903 se realizó en el palacio consistorial. En 1904 regresó a Bonaval. En 1911, el Recreo Artístico se encargó de repartir alimentos y ropa en su sede del Paseo de la Herradura, cambiando el día para el 26 de julio a mediodía. En 1915 será de nuevo el ayuntamiento quien se encargue de esta «fiesta de la caridad» ofreciendo una comida extraordinaria en la propia Cocina Económica. del periodo observado, solo se omitió la distribución benéfica durante las fiestas en los programas de 1912 y 1918. Vid. colección de agendas de actos bajo la denominación *Programa de las funciones dispuestas en la ciudad de Santiago… al Patrón de las Españas*, 1889 a 1918, BUSC.

[412] *Programa de las funciones dispuestas en la ciudad de Santiago… al Patrón de las Españas*, 1891, nº 1, BUSC.

[413] El citado patio formaba parte del recinto del convento y ocupaba el lugar de la que hoy es la praza do Irmán Gómez (vulgo de los bomberos). La calle de Santo Agostiño estaba interrumpida a la altura de la puerta del actual Colegio Mayor hasta 1944 en que los jesuitas pidieron permiso para derribar los muros y poder reparar su fachada. Dos años después, con las obras de instalación de la Escuela de Artes y Oficios, se abrió también la que hoy es plaza pública, hasta entonces ocupada por un cobertizo y un patio al que solo se accedía desde el interior del edificio o la calle de la Oliveira (A.M. 2477, exp. 1 y 7, AHUS). El actual arco que pasa bajo la escuela Mestre Mateo es una ampliación de los años 70 del s. XX.

[414] Severo Araújo y Silva (Rianxo, 1846 – Santiago, 1910) completó los estudios eclesiásticos en el Seminario Conciliar de Compostela alcanzando el grado de doctor en Teología y el título de Derecho Canónico. Ordenado sacerdote en 1871 por el cardenal García Cuesta y nombrado catedrático de Teología y canónigo de la SAMI Catedral de Santiago por el cardenal Payá y Rico. En 1889 alcanzó por oposición la canonjía Magistral y en 1906 fue preconizado obispo titular de Temno y auxiliar de Santiago, sustituyendo en la vicaría general a Juan José Solís –nombrado obispo de Mondoñedo– que también había sido su predecesor en la presidencia de la Cocina Económica (*Diario de Galicia*, 7 de agosto de 1910). El día de la inauguración se encontraba allí en respuesta a la invitación que la directiva había cursado al cabildo catedralicio, asistiendo junto a Inocencio Vázquez, canónigo Doctoral (acta del 23 de julio de 1891, libro nº 80 de actas capitulares, fl. 297, ACS).

proyecto al ponerlo en manos de la iglesia, fue la crónica periodística la que puso por primera vez, negro sobre blanco, que se había hecho conscientemente para crear un modelo diferente al de las demás cocinas económicas fundadas hasta el momento.

> Compostela acaba de dar muestra de su espíritu eminentemente culto y civilizador. Previa suscrición (sic) pública, que dio brillantes resultados, se organizó una Cocina económica, que la Comisión gestora la (sic) puso en manos de la Hijas de San Vicente. Así queda purgada de los defectos de origen: sabido es que las Cocinas económicas nacieron á (sic) impulso de las corrientes económicas de la época, inspiradas en las doctrinas de los individualistas.
>
> Por esto la idea de colocar la cocina bajo la dirección y al amparo de las Hermanas de la Caridad, ha sido lo principal y mas importante que se le pudo ocurrir á los dignísimos miembros de la Comisión ejecutiva. El aplauso de los católicos de verdad es el mejor lauro que han alcanzado.
>
> […] En todo cabe el abuso, y aunque es verdad que la institución no es administrativa, ni civil, ni casi profana, conviene que no descuide la comisión su inspección y vigilancia, ya que está por medio el interés de los suscritores (sic)[415].

Con la alusión al aplauso de los católicos de verdad y a las doctrinas individualistas, Fernández remarca la diferencia de la cocina compostelana respecto a las demás. La adscripción a instancias eclesiales no era un mero formalismo como ocurría en otras instituciones. En aquellas, a pesar de ser modelos laicos, era común la existencia de un capellán o de alguna referencia en sus constituciones a la caridad cristiana para con los débiles. Dichas medidas no tenían un profundo calado en la actividad cotidiana y se entendían más bien como un elemento cosmético que justificaba que la mayoría social católica pudiese colaborar en sus fines. La figura del consiliario eclesiástico también podía aparecer en esas directivas como trasposición de las leyes vigentes que, en la formación de juntas públicas de beneficencia, incluía a algún sacerdote (párroco de mayor antigüedad). No se obligaba a su presencia en institutos privados pero se aceptaba como algo lógico. En cuanto a la referencia a la filosofía individualista, el redactor utilizó el término como sinónimo de egoísta que era la forma en la que los sectores pro-eclesiásticos calificaban a las operaciones filantrópicas[416]. De

[415] *Gaceta de Galicia*, 24 de julio de 1891, p. 2.

[416] Ambas partes se acusaban mutuamente de ejercer la beneficencia por egoísmo. Desde la filantropía se consideraba que la caridad, al tener como finalidad los beneficios para el alma del donante, no era desinteresada. A la inversa, los sectores confesionales pensaban que la filantropía se basaba en el afán de notoriedad. La etimología de la palabra otorga la razón a ambas posturas que conceptualmente no diferían demasiado: «La historia del concepto *filantropía* revela que se usó originariamente para definir una cualidad

nuevo se manifiesta el debate entre creyentes y librepensadores que en el campo de la beneficencia se tradujo por la contraposición entre caridad y filantropía. En Compostela, se venía decantando en favor del pensamiento benéfico de raíz cristiana desde las hambrunas de mediados del XIX, en que el socorro público dejó mucho que desear mientras el arzobispado de García Cuesta se hacía cargo de la situación. El citado escrito de Rey Romero (1855) deja claro que la caridad fuera del paraguas cristiano no es efectiva e incluso puede empeorar las necesidades que pretende remediar.



ILUSTRACIÓN 33. Portalón de entrada al patio de San Agustín desde la calle de la Oliveira. Acceso único para los usuarios y trabajadores de la Cocina Económica[417].

divina o la acción benefactora de un dios, y esto subsistió en la tradición pagana y en la cristiana. La filantropía se atribuyó a algún ser humano de rango superior en el sentido de sentimientos humanitarios o de acciones generosas o corteses. El soberano y sus agentes protegían al pueblo frente a la opresión de la injusticia y se apelaba a su filantropía tanto como a su buena voluntad y su justicia» (Nieto, 2010, p. 10).

[417] Fotografía (1149-H) perteneciente al "Fondo Chicharro". Manuel Chicharro Bisi (finales del S.XIX y comienzos del S.XX). Fondo de Bienes Históricos del Instituto de Estudios Gallegos Padre Sarmiento, CSIC-Xunta de Galicia. Con las obras de instalación de la Escuela de Artes y Oficios «Maestro Mateo» (1946) esta

La asunción de un modelo distinto al de instituciones similares ya en marcha fue una idea expuesta desde las primeras tomas de contacto entre los fundadores. Lo recordó Pascual en su discurso al revelar que

> […] era el espíritu cristiano el que la informaba señalando conceptos de la primera sesión que celebró la junta organizadora de los que se derivaban tener establecido Presidente Eclesiástico, Hermanas de la Caridad al frente del Establecimiento, el haber colocado en él un mueble con el significativo lema en relieve «No solo de pan vive el hombre» y la aspiración de que alguien meditase en prevalerse de los bonos dados para comer en la Cocina, para enseñar a leer y un poco de Catecismo a niños abandonados ya que convidaba a ello la circunstancia de hallarse desalojada y sin uso la parte alta del edificio[418].

En su discurso, Pascual expone su forma de ver la beneficencia en busca de un bien superior. Es decir, que con el pretexto de la alimentación, era preciso aprovechar la concurrencia de las clases menesterosas para inculcarles unos conocimientos mínimos y una educación moral y social acorde a los gustos de la época o, mejor dicho, de la catolicidad. Venía a ser un modo de llevar a cabo la máxima atribuida a San Agustín «no se evangeliza a vientres vacíos» o de adherirse a las tesis de Concepción Arenal[419]. La unión de asistencia alimentaria y educativa –con especial relevancia de la catequesis–, que era la forma en que José Pascual entendía el auxilio a los más desfavorecidos, le llevó a salir de la Sociedad Fundadora unos meses después al negarse a renunciar a su pensamiento.

Acto seguido, el arzobispo comenzó su alocución recogiendo las palabras del secretario para destacar la unión entre fe y caridad que fundamentaba este proyecto. A continuación, fue desgranando los puntos de la *Rerum Novarum* que, a su entender, se reflejaban en la nueva Cocina. Con especial incidencia destacó lo referente a la dignidad de trabajadores y jornaleros. Supone este un cambio sustancial en el pensamiento de que los pobres debían permanecer en su clase y sin opción de mejora: tan solo de supervivencia. La adhesión a la

---

portada se desmontó y reinstaló como acceso principal al centro desde la calle Virgen de la Cerca. En su lugar se construyó el actual túnel que comunica la Oliveira con la Praza do Irmán Gómez. En la imagen se ve el interior del patio de San Agustín con la escalera construida en 1909 para dar acceso a la casa de rúa Travesa, nº 13, por su fachada posterior.

[418] Crónica del acto inaugural. Libro de actas de la Cocina Económica de Santiago (1891-1910), pp. 21-24.

[419] La autora defendía en su obra *El Pauperismo* que la sociedad necesitaba un cambio radical que necesariamente pasaba por mejorar la educación y que esta no fuese un fin sino un medio. La instrucción no debía aspirar a enseñar a decodificar letras y palabras sino a leer en su significado amplio y profundo (Díaz Castañón, 1993, pp. 70-71).

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

encíclica por parte de Martín de Herrera[420] debemos asumirla también en los miembros de la Sociedad Fundadora pues, al valorar la posible actividad educativa entendían que la ayuda al necesitado debía encaminarlo a salir de su situación precaria. Por tanto, constituye una diferencia fundamental con modelos anteriores que solo atendían a la carencia de alimento.

La beneficencia surgida de los estados liberales representaba el paso de los preceptos evangélicos al humanismo: de conceptos teológicos como la caridad con el prójimo al antropocentrismo en el que la dignidad se alcanzaba por autosuficiencia[421]. La Iglesia empezaría a cambiar su modelo de caridad aceptando la idea de entregar al pobre las armas suficientes para que pudiese salir de su situación de forma autónoma pero sin perder la esencia que provenía de la patrística en función de la cual quien ayudaba a su prójimo recibía una recompensa en el cielo. Por tanto, como recogen los múltiples escritos y alocuciones del arzobispo compostelano sobre el debate caridad-filantropía, la beneficencia realizada por motivos religiosos era patrimonio exclusivo de la Iglesia.

> Así que todo cuanto en las cosas, y personas, de cualquier modo que sea, tenga razón de sagrado, todo lo que pertenece á la salvación de las almas y al culto de Dios, bien sea tal por su propia naturaleza, o bien se entienda ser así en virtud de la causa a que se refiere, todo ello cae bajo el dominio y arbitrio de la Iglesia[422].

En resumen, si la ilustración y el humanismo «habían conseguido que la caridad –a la que ahora llamaban beneficencia– se desplazase al ámbito del Estado» (Beneyto Berenguer, 1994, p. 53) o cuanto menos de lo público, la Cocina Económica de Santiago se presentaba como un

[420] En varios autores hemos encontrado alusiones a la distancia en cuestiones políticas y sociales que el prelado mantenía con el papa (cfr. García Cortés, 1989, p. 569; Presas Barrosa, 2000, p. 28). Sin embargo, era frecuente que Martín de Herrera hiciese referencia a todo tipo de escritos del pontífice, sobre todo tras la publicación de *Rerum Novarum*. Él mismo lo dejo claro en un discurso dirigido al Círculo Escolar León XIII –que había sido la Escuela Abreviada de la Cocina Económica– en que les recomienda buscar la solución a los problemas ordinarios en el magisterio del pontífice pues «no hay materia, ni ramo de la ciencia, que León XIII no esclarezca; no hay cuestión, que no resuelva magistralmente; no hay duda que no disipe, ni objeción que no pulverice» (*BOAS*, 8 de diciembre de 1894, p. 577). El elogio fue pronunciado tres años antes de que el papa lo crease cardenal desechando la posibilidad de que se expresase como agradecimiento. Teniendo en cuenta que se trataba de un acto menor sin demasiada transcendencia fuera de él y que se encuentran pensamientos similares años después, todo parece indicar que, realmente, Martín de Herrera tenía una buena opinión del pontífice y comulgaba ampliamente con su línea doctrinal y de gobierno eclesiástico.

[421] En referencia al tema del que trata esta investigación se pasó de dar comida o dinero para ella a intentar buscar las causas del hambre para solucionarlas, igual que ocurrió con otras necesidades.

[422] Discurso pronunciado por José Martín de Herrera en el III Congreso Católico de Sevilla (*BOAS*, 31 de octubre de 1892, p. 484). Se hace notar que estas palabras del prelado fueron difundidas durante los problemas internos de la Cocina Económica que provocaron la salida de parte de sus miembros y un mayor control desde el arzobispado, hechos que se relatan más adelante. Parece que el mensaje tenía una doble intención: el anuncio público de su ideología y el aviso interno del movimiento que realizaría en breve.

intento de devolverla a la esfera de la Iglesia. Junto con las Conferencias de San Vicente de Paúl iniciaban el camino de la participación de los laicos en la estructura eclesial que luego se recogería en documentos como *Gaudium et spes* o *Apostolicam Actuositatem*[423].

Primer día

Al término del acto inaugural, los asistentes pasaron al interior para conocer las instalaciones. En la puerta fueron recibidos por dos de las superioras de las diversas comunidades que las Hijas de la Caridad tenían en la ciudad[424]: sor Tomasa, del Manicomio de Conjo, y sor Antonia, del Hospicio. Esta última fue la directora de las hermanas asignadas a la cocina y que, como queda dicho, pertenecían a la Casa de Beneficencia hasta que se independizaron de ella en 1931[425]. Recibiendo de rodillas al prelado en el interior de los locales, las hermanas le presentaron el primer plato que se serviría en la historia de la cocina que por ser día de vigilia[426] fue de bacalao con patatas. Seguidamente se hizo un recorrido de presentación de las instalaciones, mobiliario y menaje. Con acceso directo desde el patio, el comedor (vid. ilustración 28, plano de San Agustín) era una estancia alargada, con la escalera de subida al primer piso en el extremo sur, en la que se dispuso una mesa corrida en su centro con bancos a los lados. Detrás, en las paredes, percheros para prendas de abrigo y sombreros o gorras. En uno de los extremos se ubicó un mueble de roble con libros que los usuarios podían traer y llevar[427]. En algún lugar del comedor se encontraba el cuadro de honor en el que

[423] Ambos son documentos redactados y aprobados tras las deliberaciones del concilio Vaticano II. Se refieren al apostolado de los laicos a través de su mayor participación en las estructuras de la Iglesia de las que las prestatarias de auxilio social son su cara más conocida –la caridad es «el alma de todo apostolado»–. Con anterioridad al concilio ya se venía trabajando con la idea de que la misión de la Iglesia no solo era el anuncio evangélico sino también llevar ese espíritu a todos los órdenes de la vida temporal. En consecuencia, los seglares debían ser ejemplo apostólico en la Iglesia y en el mundo (Beneyto Berenguer, 1994, p. 336). Los documentos conciliares venían a recoger e impulsar lo que en la praxis venían haciendo incipientemente los movimientos de acción católica y las agrupaciones de laicos.

[424] En ese momento la orden tenía comunidades establecidas en el Manicomio de Conjo, la Casa de Beneficencia (Hospicio de Bonaval), antiguo Hospital Real (en ese momento ya en manos de la Diputación Provincial), el Asilo de Ancianos (que las Hemanitas de los Ancianos Desamparados había dejado de gestionar) y el Colegio de Huérfanas. Desde ellas desarrollaban su actividad asistencial en otros lugares como escuelas de párvulos o el colegio de sordomudos.

[425] Libro de Actas de la Cocina Económica de Santiago (1928-1979), acta del 12 de septiembre de 1931.

[426] La justificación de que el 24 de julio de 1891, viernes, se sirviese un menú de vigilia tiene dos vías: 1.- desde los principios del cristianismo los viernes tuvieron consideración de día de abstinencia en recuerdo del día de la semana en que se conmemora la muerte de Cristo; 2.- el día previo a una gran solemnidad –en este caso el día de Santiago– el clero solía reunirse para la celebración de la vigilia adoptando en muchos casos la práctica de la abstinencia que luego se generalizaría.

[427] Se trata del mismo mueble con el lema evangélico «no solo de pan vive el hombre» al que se refiere José Pascual en su discurso inaugural. Los libros allí depositados eran donaciones de particulares en respuesta al

figuraban los principales suscriptores que colaboraban al sostenimiento de la cocina. La relación de socios (incluida en la ilustración 26) estaba encabezada por el propio arzobispo como mayor donante seguido de otros nombres en orden de aportación[428]. Otro cuadro más adornaba el refectorio popular: el que explicaba las tarifas de cada ración, el uso de los bonos y el plato principal del día.



ILUSTRACIÓN 34. Sor Antonia Saavedra y placa de homenaje[429].

El recorrido continuó por las despensas y la cocina. Acto seguido se produjo un hecho de especial significación que sería el punto de partida de acciones y base para la toma de decisiones que, en poco tiempo, tendrían una gran repercusión en la junta directiva hasta el punto de que parte de los fundadores abandonarían el proyecto. Siguiendo lo expresado por José Pascual en su discurso –mención que hace a la posibilidad de establecer una escuela en el piso superior aprovechando que estaba vacío y que se accedía por el interior del comedor– Martín de Herrera se dirigió a la primera planta del exconvento.

> […] subió a ver la parte alta del edificio sobre la que se había llamado la atención, y hecho cargo de su extensión y condiciones encargó a los Señores de la Junta que le acompañaban, pensasen en establecer algo permanente relacionado con la Cocina, sobre el pensamiento de un albergue para

llamamiento que la junta había hecho a la ciudadanía para dotar la librería con la recomendación de que tratasen «temas moralizantes» redundando así en la intención pedagógica presente desde los inicios. *Gaceta de Galicia*, 24 de julio de 1891, p. 2.

[428] De la crónica del acto de inauguración se entiende que el cuadro de honor estaba en ese momento en blanco, ya que, a pesar de que dice que se le presentó el panel, continúa afirmando que se inscribió «de su puño». (Libro de actas de la Cocina Económica de Santiago –1891-1910–, p. 24). Siendo así, los demás socios honoríficos, todos ellos presentes en el acto, se irían inscribiendo por orden de aportación bajo el arzobispo.

[429] *El Eco de Santiago*, 24 de enero de 1910. La placa de homenaje a sor Antonia, esculpida en 1910 por Rafael de la Torre, se encuentra actualmente en el depósito del Museo do Pobo Galego en el fondo de pertenencias del Concello de Santiago. Su ubicación original fue el vestíbulo del Hospicio, antigua portería de Santo Domingo de Bonaval. Fotografía realizada por el autor con autorización de la dirección del museo.

> Peregrinos pobres que se pudiesen alimentar en ella en determinadas épocas, enterándose previamente de si el local pudiera serle cedido para crear cosa estable[430].

La sugerencia del prelado fue tomada en consideración por una parte sustancial de la junta y antes de cumplirse los dos meses se registró en el ayuntamiento la petición de cesión de los locales inspeccionados. Sería para la creación de una escuela anexa que se relata en un epígrafe posterior.

Personal de cocina y comedor[431]

Hermana contable

De las dos Hijas de la Caridad que se asignaron a la Cocina Económica, la que llevaba las cuentas ordinarias era la que ejercía la jefatura dentro de las instalaciones. Respondía de cuanto allí sucedía ante su superiora del Hospicio y los miembros de la dirección, especialmente el presidente y el gerente. Tenía capacidad sancionadora sobre los usuarios, a los que podía expulsar o denegarles la entrada, y sobre los empleados laicos pudiendo despedirlos ante una falta grave.

Su trabajo era administrativo estando sujeta a una excesiva burocracia que explicaría su ausencia en el servicio de comidas. En una sola persona se concentraba la labor de secretaría, tesorería y gerencia. Entre sus muchas obligaciones destacaban las relacionadas con la contabilidad: venta de bonos, cobro de raciones, inventario mensual de despensas, inventario de utensilios (de los que era responsable única), anotación de raciones vendidas y sobrantes, custodia de la recaudación, vaciado de cepillos y recepción de limosnas (responsabilidad intransferible). También estaba habilitada para hacer pagos menores de 10 pesetas y el pago de nóminas. A esta carga laboral se le sumaba la de escribanía al tener que llevar al día siete libros diferentes en los que se registraba la actividad económica del comedor, cuestión agravada con la redacción de notas de pedido y recibo de materias primas, de resúmenes semanales que debía entregar cada lunes y un octavo libro: el diario en que se anotaban los bonos y raciones vendidas en cada servicio o las incidencias.

[430] Libro de actas de la Cocina Económica de Santiago (1891-1910), p. 24.
[431] Obligaciones consignadas en el Reglamento de Régimen Interno de la Cocina Económica (sig. 421/2, AHD) y el estatuto de la Sociedad Fundadora (anexo documental 7.3).

La última de su larga lista de obligaciones le imponía la fiscalización del servicio. Es decir, que todo discurriese en orden, el personal cumpliese sus obligaciones, los usuarios tuviesen un comportamiento adecuado. Incluso la inspección de los desperdicios de cocina por si hubiese algo «susceptible de alguna utilidad»[432].

Hermana cocinera

La otra monja disponía de un trabajo más relajado, aunque era el esencial para el funcionamiento del comedor. Su misión principal era la confección de las comidas siguiendo estrictamente las cantidades tasadas en el recetario (que forma parte del mismo reglamento) y anotando todo cuanto para ello saliese de las despensas. Para servir las raciones, cuyo reparto dirigía, debía utilizar únicamente los cazos autorizados de 0'6 y 0'2 litros.

Como atribuciones extraordinarias tenía encomendada la inspección del aseo de las instalaciones, utensilios y alimentos, además de vigilar el consumo de carbón –se le recomendaba que lo mojase para que ardiese más despacio–. En ausencia de la hermana contable la cocinera asumía todas sus funciones.

Mozo de comedor

Los dos empleados laicos compartían alguno de sus deberes como los de limpieza de las instalaciones. Pero sobre todo coincidían en prohibiciones: no podían hablar con las monjas si no era estrictamente necesario ni debían cantar o silbar en su presencia; tampoco estaban autorizados a recibir propinas o donaciones para la Cocina –debían comunicarlo a la hermana contable para que ella se hiciese cargo–.

Entre sus funciones privativas, el mozo de comedor asumía las propias de un camarero atendiendo a los comensales en las mesas[433]. A esta añadían las de recadero, vigilante –del cumplimiento de normas de conducta y de que no desapareciesen utensilios–, limpiador y

[432] La redacción del documento de obligaciones, sin duda obra de José Pascual, era exhaustivo hasta el extremo. La forma de revisar los desperdicios para que nada útil se perdiese incluía comprobar si el pesaje de las mondaduras de patatas se correspondía con su peso en bruto y las raciones servidas.

[433] A diferencia de otros comedores que funcionaban a modo de buffet, el de Santiago lo hacía al modo clásico de restaurante. En este modelo, el mozo de almacén era el encargado de servir los platos que le pedían y cobrarlos, ya fuese con moneda circulante o con bonos, para luego depositar el pago en el mostrador de la hermana contable.

escolta[434]. En momentos de menor actividad se dedicaba a cortar el pan en su gramaje justo para el siguiente turno de comidas.

Su horario laboral iba de las 7:30 a 14:30 y desde las 15:30 hasta rematar la limpieza posterior al cierre. Teniendo en cuenta que en horario de verano se producía el cierre de puertas a las 20:00, el trabajador realizaba jornadas de doce horas.

Ayudante de cocina (fregadora)

Si el horario del camarero era largo, el de la fregadora podía alcanzar las catorce horas y media. En función de la comida del día se podía requerir su presencia a las 6:00 para encender el fuego y comenzar a calentar agua en las ollas. Además, como encargada de que las calderas no se apagasen, permanecía en las instalaciones durante el cierre de mediodía para alimentar de carbón los fogones. Para mejor economía, remojaba el combustible según indicaciones de la hermana cocinera para que se consumiese a menor velocidad.

Su otra misión principal era fregar el menaje al final de cada servicio, los suelos de todas las estancias y los diferentes mostradores. Se encargaba también de lavar los alimentos que iban a la olla y de deshacerse de los desperdicios, previa inspección de la hermana contable.

Por supuesto, como indica su nombre, ayudaba a la cocinera a la preparación previa de los alimentos: pelado de patatas, deshuesado y corte de la carne, limpieza del bacalao o a introducirlos en las marmitas.

Gerente

Junto a los cuatro asalariados[435] había dos miembros de la directiva de la Sociedad Fundadora: el vocal de semana y el gerente. Este era el delegado de la asociación. En cuanto a su trabajo en el comedor se limitaba a velar que todo estuviese en orden y a

[434] Como las Hijas de la Caridad residían en el Hospicio, el mozo de comedor tenía la obligación de acompañarlas hasta allí al terminar el servicio de la noche. Eso sí, «caminando tres o cuatro pasos por detrás de ellas» y en ningún caso a su lado.

[435] Las Hijas de la Caridad no cobraban directamente por su trabajo, sino que su asignación se pagaba a la comunidad del Hospicio a la que pertenecían, según lo consignado en el contrato firmado entre la Sociedad Fundadora y el jefe de noviciado, P. Aquilino Valdivieso. Por eso, cuando se hacía una gratificación extraordinaria a los trabajadores, las hermanas recibían su regalo en especie –habitualmente una molienda de chocolate de calidad superior–. La ayudante de cocina y el mozo de comedor comenzaron cobrando 40 pesetas mensuales que al segundo año subieron a 41'25. Desconocemos el sueldo del recaudador y del escribiente. Lo habitual en esos años era que el cobrador se llevase un porcentaje de los recibos que conseguía hacer efectivos.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

dirimir los posibles conflictos o dudas que pudiesen surgir. Como encargado plenipotenciario decidía sobre la aceptación de ofertas de suministro y supervisaba la entrega de alimentos. También podía iniciar procedimientos de mejora del servicio: solicitar obras, recambio de materiales, variaciones del menú, cambios de ubicación de comensales o autorizar contrataciones y despidos. Como supervisor máximo de la cocina y el comedor, el inventario mensual de las despensas y el menaje debía realizarse en su presencia.

Vocal de semana

Cada uno de los miembros de la directiva tenía la obligación de estar presente en el comedor durante el desarrollo de los servicios de comidas. Incluido el presidente que era quien elaboraba los cuadros de turnos. Las atribuciones de esta persona no quedan muy claras y más parece una obligación del vicegerente que un puesto diferenciado. El art. 23 del reglamento de la Sociedad indica que se limitará a observar el cumplimiento del régimen interno avisando al gerente ante algún conflicto y anotándolo en el libro de incidencias. En lo que más incide el texto normativo no es en describir las funciones del vocal de semana sino en la manera de nombrar representante que lo supliera si no podía acudir o las sanciones aplicables por dejadez o inasistencia.

Trabajadores fuera del comedor

Gerente

Una parte mayoritaria de su labor se desarrollaba fuera del comedor y quizá eso justificase la figura del vocal de semana. Su objeto era la negociación con los proveedores y la firma de contratos de abasto. Por otro lado, se encargaba de las campañas de búsqueda de suscriptores y donantes.

Recaudador

Era un empleado dependiente del gerente dedicado a cobrar las suscripciones mensuales a domicilio.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

Escribiente

Igual que el recaudador sus puestos no figuran en ninguno de los reglamentos. A ambos se les cita en las actas de la Sociedad. La función de este empleado sería la de administrativo encargándose de la redacción de contratos, cartas o anuncios. Posiblemente fuese el autor de las notas de prensa e informes que en los primeros años de la Cocina fueron mucho más frecuentes.

El servicio ordinario

A partir de aquel día de vísperas del apóstol Santiago la Cocina Económica viene funcionando ininterrumpidamente hasta el día de hoy[436]. El horario quedó establecido en tres turnos de comidas[437]. El desayuno a partir de las ocho de la mañana, la comida de mediodía a las 12:00 y la cena a partir de las 18:00[438]. Para la venta de los bonos en el local de San Agustín se habilitaron las franjas de 9:00 a 12:00 y de 16:00 a 18:00. En cuanto a la apertura de los locales para hacer función de asilo –que los usuarios pudiesen refugiarse del frío y la lluvia, o acudir a leer la prensa o libros a su disposición– el horario fue de 8:00 a 14:30 y de 16:00 a 19:00 (en verano hasta las 20:00)[439].

Ese primer día los trabajadores fueron auxiliados por los miembros de la junta en función de camareros pero, a partir de la fecha el equipo de trabajo del día a día se redujo a las dos monjas, la pinche de cocina y el mozo. Como en la inmensa mayoría de los casos, el paso de la beneficencia a la asistencia que representaban estos modelos decimonónicos de ayuda, el trabajo directo con los necesitados recayó en manos femeninas[440] mientras los directivos

[436] No se tiene constancia de que parase su actividad ni siquiera durante los peores días de la pandemia gripal de 1918 o la Guerra Civil. Incluso durante la reciente crisis originada por la COVID-19 la cocina cerró su comedor a consecuencia del confinamiento decretado pero continuó repartiendo sus raciones alimenticias y bocadillos para que los usuarios los consumiesen en sus domicilios o albergues. N del A.

[437] Se crea así una nueva diferenciación con la cocina coruñesa que venía funcionando desde sus inicios con el servicio de mediodía solamente, y con la ferrolana, que abriría dos meses después siguiendo el modelo herculino de una comida diaria.

[438] Este horario que, en principio podría parecer muy tempranero, se debe analizar teniendo en cuenta ajustes y reajustes que determinaron la hora oficial en España durante el s. XX. Considerando la desviación de entre una y dos horas entre la civil y la solar se concluye que, transportado a la actualidad el horario sería a las 13:00 y 19:00 en invierno y una hora más en verano.

[439] Reglamento de Régimen Interno, p. 1, ref. 421/2 del fondo general, AHD. El cierre temporal a primeras horas de la tarde se debía a tareas de limpieza e higienización de los salones.

[440] Habría sido imposible o, al menos, muy dificultoso llevar a cabo la labor asistencial de la beneficencia pública y privada sin contar con el trabajo de las mujeres. Ya fuese en juntas de damas o en órdenes e

–todos varones–, se mantenían a cierta distancia, incluido el gerente y el vocal de semana que estaban presentes en el comedor pero no solían participar del servicio.

Los usuarios de este primer menú fueron los que el día anterior acudieron al Pazo de Raxoi a recoger los bonos distribuidos gratuitamente por el ayuntamiento. En su primera comida se sirvieron 425 raciones de bacalao –cada una tenía valor de 10 cts. por lo que consumía dos vales: 850 en total– y 1.349 de pan. Todas ellas, 1.774, fueron adquiridas con bonos. Ese día no se registró ningún pago en efectivo[441]. Los 2.199 vales recibidos supusieron una recaudación de 109,95 ptas. de las cuales 42,50 lo fueron de pescado y el resto de pan.

El variado conjunto de personalidades de los usuarios llevó a concluir la necesidad de un régimen disciplinario interno que facilitase la convivencia en el comedor y permitiese a los trabajadores e Hijas de la Caridad poder reprimir conductas contrarias al orden y el respeto. Encomendándose a la función que la cocina se arrogó de impartir normas de higiene y urbanidad se incluyeron algunas recomendaciones sanitarias y de buenos modales[442].

> Queda terminantemente prohibido
>
> La blasfemia.
>
> Las palabras obscenas.
>
> Las disputas.
>
> Las conversaciones en tono muy alto y las discusiones que por su forma u objeto no parezcan convenientes a las directoras.
>
> Que se causen deterioros en el material.
>
> Cualquiera que desobedezca las disposiciones de las Hermanas, será expulsado y no se le admitirá en lo sucesivo dentro de este recinto.
>
> Se recomienda que cuando se sienten a comer en las mesas se descubran, a menos que la salud u otra causa lo impida.
>
> Que se procure no prolongar la estancia después de comer para que otros puedan entrar.
>
> Que al concluir se pongan sobre la taza o plato la cuchara y tenedor y no se dejen sucios sobre la mesa.

---

institutos de consagradas su labor se hizo indispensable en toda Europa. Este asunto ha sido estudiado en profundidad en publicaciones como las que siguen: PROCHASKA, F. (1980). *Woman and Philantropy in Ninethenth Century England.* Oxford University Press; HILTON, B. (2008). *A Mad, Bad and Dangerous People? England (1783-1846).* Oxford University Press. Para una visión sobre el trabajo femenino en la beneficencia española: MEDINA PLANA, R. (2021). La correlación entre cuidados y género femenino en las primeras medidas de beneficencia sobre menores del siglo XIX. *Cuaderno de Historia del Derecho*, 28. Ediciones Complutense. https://dx.doi.org/10.5209/cuhd.77972.

[441] Datos obtenidos del primero de los informes de funcionamiento que la junta directiva remitió a la prensa local (*Gaceta de Galicia*, 29 de julio de 1891). Entre 1892 y 1906 fueron anuales.

[442] El conjunto de prohibiciones y recomendaciones aparecen citadas por Freitas (2023, pp. 26-27) con la indicación «Archivo de la Cocina Económica. Régimen interno, tarifas y normas». Hasta el momento de editar este trabajo no se ha podido localizar tal documento en la ubicación señalada. De lo expuesto en el Reglamento de Régimen Interno hallado en el AHD, se deduce que este conjunto de recomendaciones y prohibiciones estaban escritas en un panel situado a la entrada o en el propio comedor (sig. 421/2 del fondo general, AHD).

> Que para no importunarse unos a otros los rezos en acción de gracias se hagan individualmente y en voz baja.
>
> En suma: mucho repecto (sic) a las Hermanas; miramientos hacia los demás, sin disgustarlos ni molestarlos; un poco de cuidado y aseo y, salvando esto pueden todos disfrutar de una moderada expansión y libertad.

A estas normas se sumaba la prohibición de consumo de bebidas alcohólicas dentro del comedor, incluso el vino[443] que en otras instituciones –véase Hospicio, Asilo de Ancianos o Manicomio– se usaba como aporte calórico o para fabricación de ungüentos. El veto al vino persistió hasta 1904, primera vez que se constata su consumo a raíz de las celebraciones por la visita de Alfonso XIII a expensas de la Diputación Provincial. Las reticencias hacia esta bebida se fundamentaban en que se le tenía por uno de los principales vicios de los indigentes y motivo por el que no se les debía entregar limosna en metálico.

Críticas y otros problemas ordinarios

No todo fueron felicitaciones ni buenos momentos en el arranque del servicio. En los primeros años de actividad hubo varias críticas tanto a la gestión como a las intenciones de los fundadores de la cocina. Alguna de ellas interna como las expresadas por José Pascual y Ramón de Andrés, cuando el sector economicista de la junta presentó una modificación del reglamento acorde a sus pensamientos. O cuando se aprobó la renuncia a la escuela anexa que el propio Pascual entendió como una desviación de los fines de la Cocina Económica.

Desde fuera de la junta aparecieron algunas consideraciones en la prensa que de modo habitual utilizaban la retranca para señalar aspectos mejorables. Así debemos entenderlas no como críticas sino como intentos de azuzar a los responsables focalizando su atención en determinados asuntos particulares. En otras ocasiones respondían al desconocimiento de la institución. Estas estuvieron presentes desde la misma creación de la Cocina como expresó la propia Junta al invitar a los discrepantes a que fuesen a comer allí para vencer su «natural oposición y reparos con que choca toda novedad»[444]. De igual modo dejaba constancia de los problemas que habían tenido los encargados de recoger las suscripciones en cada término parroquial por la desinformación de los feligreses:

[443] Reglamento de Régimen Interno, sig. 421/2, AHD.

[444] Folleto editado para la suscripción de funcionamiento de la Tienda Asilo (vid. anexo documental 7.2) p. 3, archivo de la Cocina Económica de Santiago.

> Como la visita a domicilio que han practicado los señores de la Junta para recabar suscripciones mensuales, no ha dado el resultado que se deseaba, porque (…) muchas personas poco enteradas abrigaban ciertas dudas o recelos que ya pueden ir desvaneciéndose ante los hechos; esperamos que, si después de examinado todo lo encuentra de su agrado y con suficiente garantía que se ha de administrar bien, se apresurará a suscribirse cuantos puedan y no lo hubieran hecho…[445]

La mayor de las reprobaciones llegó en 1901 atacando las bases ideológicas y la forma de actuación de los socios de la Cocina Económica. El semanario *La Estaca*[446], bajo el título «Caridad Cristiana» publicó un ataque frontal y directo acusando a los directivos de ser «una *manada* de señores ávidos de llenar más de lo que tienen sus arcas de oro» haciendo negocio con los pobres. Se indicaba que esos «fervorosos católicos» en lugar de destinar las ganancias a ofrecer comidas gratuitas a los pobres se las embolsaban por lo que no se diferenciaba de un figón cualquiera. Pocos años después se vería el destino de esas ganancias, empleadas en su totalidad en la compra de la casa de Rúa Travesa. El artículo, que no ofrecía ninguna prueba de las denuncias más que la opinión de los autores, venía enmarcado entre otros en que el objeto de crítica era la religión y sus dogmas. Quizá por eso se editó en Pontevedra (en la mitrada Compostela no habría imprenta legal que quisiese hacerlo) y el mismo día de su salida fue denunciado y sus directores encausados por ofensas graves. Esta crítica, que es el ejemplo más visible pero no el único, se encuadra en una corriente de pensamiento anticlerical que desde el auge de los ideales ilustrados venía minusvalorando cualquier iniciativa respaldada por la Iglesia o con fundamentos cristianos (Couselo Barrio, 1999, p. 39): el debate caridad-filantropía. Por ello, no parece que se pusiese en cuestión la propia Cocina Económica sino a quienes la sostenían acusándolos de beneficiarse de la existencia de la pobreza aunque solo fuese para justificar su posición social.

Alteraciones del orden

Aparte de las críticas internas y externas al sistema de gestión de la obra benéfica, el trabajo ordinario en el servicio a los pobres no estaba exento de sobresaltos. Ya desde los primeros días se vio la necesidad de establecer unas normas básicas de convivencia.

[445] Folleto editado para la suscripción de funcionamiento, pp. 1-2, archivo de la Cocina Económica de Santiago.
[446] *La Estaca*, 1 de agosto de 1901, p.2, (A.M. 0812) AHUS. Publicación de corte anarquista y marcadamente anticlerical que en su declaración de intenciones ya anunciaba ser el azote de poderosos y mandatarios.

Los usuarios eran de procedencias y estratos sociales heterogéneos lo que incluía a personas iletradas o población con estados mentales inestables o alterados. Las reglas contenidas en el documento organizativo del régimen interior, ya aludido, incidían sobre todo en el respeto a los demás asistentes, el personal y el mobiliario. De la información disponible se deduce que las infracciones más frecuentes tenían que ver mayoritariamente con problemas de alcoholismo, hurtos (de utensilios, bonos o dinero en metálico) y agresiones físicas y/o verbales entre usuarios o hacia los trabajadores y las monjas[447]. No fue una cuestión habitual, pero sí recurrente a lo largo de los años. En general, el servicio se podría calificar de estable y apacible con momentos aislados de alteración que incluso podían requerir la presencia de la autoridad policial.

4.4.7 Reglamento de la Sociedad

El primer proyecto normativo había sido elaborado por el secretario conforme a lo que él mismo había expuesto en el Plan de Bases previo a la inauguración. En el momento de visar dicho plan tan solo se había introducido una enmienda: la que aspiraba a ofrecer mayor variedad de platos en el menú que pan y caldo[448].

La sesión ordinaria del 6 de febrero de 1892, que llevaba en el orden del día la aprobación definitiva del reglamento, es muy reveladora al respecto de la toma de control de la sociedad por parte del sector «economicista». El secretario accidental[449] escribió en el acta que «se presenta un nuevo reglamento con numerosas enmiendas, correcciones y modificaciones del anterior» dando a entender que los arreglos no se habían informado de la misma manera a todos los miembros de la junta. La reelaboración había corrido a cargo de los vocales Santiago Martínez, Adolfo de la Peña y Olimpio Pérez.

Este movimiento de los componentes economicistas explica la tardanza en la aprobación del reglamento cuando Pascual había redactado su plan de bases más de un año antes. La

[447] «Ayer hallábase en el depósito un sujeto por embriaguez y escándalo en la Cocina Económica, *Gaceta de Galicia*, 22 de agosto de 1893, p. 2; «En la Cocina Económica fue detenida una mujer por llevarse un vaso de agua», *Gaceta de Galicia*, 3 de enero de 1899, p. 2; «Al oscurecer de ayer ingresó en el depósito municipal el pordiosero Antonio Baliño, vecino de Sobrado, a quien detuvo la guardia municipal por promover un alboroto en la Cocina Económica, insultando a la Hermana de la Caridad que se vio obligada a requerir el auxilio de los guardias», *El Eco de Santiago*, 22 de diciembre de 1916, p. 2.

[448] La enmienda aludida se aprobó en la primera reunión de la Sociedad Fundadora el 12 de junio de 1891. Libro de actas de la Cocina Económica de Santiago (1891-1910), pp. 6-9.

[449] Para esta reunión, el vicesecretario Ramón de Andrés se hizo cargo de la secretaría y la elaboración del acta ya que por el fallecimiento de Antonio Ituarte, presidente ejecutivo, ocupaba la presidencia interina el secretario José Pascual. Libro de actas de la Cocina Económica de Santiago (1891-1910), pp. 28-30.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

diferencia principal entre ambos documentos es la cantidad de artículos dedicados a la financiación, la disposición de fondos, el régimen económico y las atribuciones del gerente y el tesorero. La presentación del texto reformado tampoco parece casual pensando en que el reciente fallecimiento de Antonio Ituarte alteraba el equilibrio entre ambas corrientes.

Otro elemento de tensión entre los bandos fue la inclusión, durante el transcurso de la reunión, de una reforma del artículo 25 al que añade un párrafo que, a priori, no estaría en su lugar correspondiente. El agregado comienza citando la manera de recriminar a un vocal por dejación de sus funciones. Olimpio Pérez añadió un fragmento sobre las condiciones de validez de las votaciones de la Junta, cuestión que debiera estar en los artículos 27 o 28 que tratan sobre las atribuciones, la periodicidad y validez de las reuniones. El texto aumentado indica que si de los vocales convocados a una reunión no se encuentra presente la mayoría absoluta –eso establece el número mínimo de siete miembros para poder someter un asunto a votación–, se ha de convocar para otro día una segunda reunión en la que se votará y aprobará la cuestión con la mayoría relativa de los presentes y el voto de calidad del presidente en caso de empate. La inclusión de esta reforma fue aceptada pero, a la hora de votar el conjunto del reglamento, Pascual se vio obligado a llevar la votación a una segunda sesión extraordinaria ya que solo estaban presentes seis de los siete vocales necesarios (en este momento se nota la ausencia de Ituarte para decantar la decisión hacia el rechazo de las enmiendas)[450].

La sesión extraordinaria se convocó para cuatro días después y a ella se presentaron todos los vocales excepto tres: el presidente honorario –que no acudía nunca–, el presidente ejecutivo, fallecido unos días antes, y Salvador Parga. Aunque el acta no aclara el sentido del voto de los asistentes ni el resultado total de la votación, podemos asumir que los tres ponentes de la reforma emitieron un dictamen favorable. Por su actitud posterior con una mayor participación en las juntas, se deduce que Rodríguez Seoane podía estar de acuerdo. Del mismo modo, sabemos que Pascual, de Andrés y Bartolomé disentían del nuevo texto. No existe ninguna pista que pueda indicar lo que votaron los otros dos vocales presentes: Joaquín Díaz de Rábago y Jesús Fernández. Cabría esperar que el primero fuese favorable dada su dedicación a la economía. Sin embargo, se da la circunstancia de que fue el único de los presentes que no firmó el documento reglamentario, indicio de su desaprobación que quedaría confirmado con su dimisión[451]. Si esto fuese así, obligaría al voto afirmativo del notario

[450] Libro de actas de la Cocina Económica de Santiago (1891-1910), pp. 28-30.
[451] La renuncia se produjo en los días siguientes a la aprobación de las reformas reglamentarias pero quedó consignada en el acta del 26 de abril. Libro de Actas de la Cocina Económica de Santiago (1891-1910), p. 33.

Fernández para que, como mínimo, se aprobase por mayoría relativa de los presentes. Es seguro que no se produjo un empate ya que el voto de calidad de Pascual –como presidente accidental– hubiese rechazado la propuesta. Finalmente, el texto estatutario fue aprobado con las modificaciones presentadas y quedó listo para ser enviado al Arzobispado y al Gobierno Civil para su aprobación definitiva. Ninguna de las dos administraciones expresó objeciones[452].

Primeros cambios en la dirección

La citada junta del 6 de febrero en la que se hicieron las modificaciones del estatuto había comenzado con la comunicación inicial del fallecimiento de Antonio Ituarte. Había sido el primer presidente ejecutivo y, aunque participó del cargo tan solo siete meses, le correspondió ser el que activase el proyecto. Para su sustitución se había de recurrir a un sacerdote. En este punto hay que señalar que en ese momento, el reglamento no estaba aprobado definitivamente por lo que se habría podido elegir para la presidencia a persona laica. O que el arzobispo, que ya era presidente honorario, eligiese a alguien de su confianza. Sin embargo, el procedimiento fue que la junta eligiese a algún sacerdote de entre los que figuraban como socios suscriptores de la Cocina. Como reconoce al acta de la sesión, solo había dos candidatos que quedaron presentados para su votación en la siguiente reunión. El primero era José María Labín[453], canónigo Arcipreste[454], que junto al difunto Ituarte eran los únicos curas de entre el grupo de fundadores. El segundo, Santiago Guerrero. Este resultó electo en la sesión extraordinaria del 10 de febrero por siete votos a uno[455]. La preferencia de uno sobre el otro, cuando Labín poseía una categoría muy superior a Guerrero, hemos de

[452] El acta del 26 de abril, pp. 33-38, señala la recepción del ejemplar enviado al Gobierno Civil con sello y firma de aprobación. Sin embargo, el primer documento encontrado en el archivo de la administración provincial es de 1905 –se trata de un ejemplar de estatutos igual al consignado en la bibliografía (1892)– autorizando la inscripción de la Sociedad Fundadora. El mismo expediente contiene una carta de 1910 que da cuenta de los cambios en la junta directiva (ref. G1809/20 del fondo Gobierno Civil, exp. de asociaciones benéficas y culturales, ARG).

[453] José María Labín Cabello (Liérganes –Cantabria–, 1840 - Santiago, 1899), además de miembro destacado del cabildo, era en esos momentos rector del Seminario y la Universidad Pontificia. Anteriormente, había sido canónigo Doctoral del Burgo de Osma y luego en Santiago, por oposición de 1871. En esa etapa fue un activo colaborador de López Ferreiro cuando este emprendió la búsqueda de los restos apostólicos de modo que la firma de ambos figura en las actas de los hallazgos. *El Eco de Santiago*, 2 de marzo de 1899, p. 2.

[454] El canónigo arcipreste era el encargado de coordinar la pastoral y velar por el cumplimiento de los preceptos litúrgicos en los oficios catedralicios. Formaba parte de las canonjías de mayor nivel, las dignidades. Estas eran habitualmente cinco: deán, chantre, arcediano, arcipreste y maestrescuela (com. pers. José Fernández Lago, Deán de la SAMI Catedral de Santiago, 16 de agosto de 2024).

[455] Actas del 6 y 10 de febrero de 1892. Libro de Actas de la Cocina Económica (1891-1910), pp. 29-32.

entenderla en razones de operatividad. El primero ocupaba cargos de gran relevancia que no le dejaban excesivo tiempo para otras cuestiones, mientras que el segundo, aún cuando era capellán castrense y profesor del instituto, tenía mayor disponibilidad. Además fue nombrado párroco de Santa María del Camino para cubrir la vacante de Ituarte por lo se podría entender como un relevo natural.

Ese mismo día se eligió, esta vez por aclamación, a Ramón de Andrés como vicegerente, cargo que todavía no se había cubierto.

4.4.8 Servicio Sanitario de Comidas

Además del objetivo principal de todas las cocinas económicas, la de Santiago hizo expresión en su reglamento de activar otros dos. Uno de ellos sería la escuela anexa –que se trata en el siguiente epígrafe–. El otro, según cita el artículo 3º, aspiraría a tener un servicio sanitario de alimentación apropiada para ancianos y enfermos o convalecientes que necesitasen fortalecerse (Paredes, 1892b, p. 4). El intento de ponerlo en marcha coincidió con los problemas de financiación de la escuela que sacudieron la directiva del momento. Pero sí quedó iniciado el proyecto. De hecho, en el acta del 26 de abril de 1892 se le encargó su estudio al Dr. Rodríguez Seoane[456]. Diferentes indicios nos llevan a pensar que este habría de ser un servicio a domicilio y con un régimen de alimentación diferente al menú general. Se trataría de hacer algo similar a una cocina hospitalaria en la que los beneficiados recibiesen unas comidas elaboradas según criterios médicos y, por tanto, adecuadas a sus dolencias o situación física.

Sin duda, de haberse establecido sería un servicio que requiriese un presupuesto extraordinario ya que poco se podía aprovechar de los menús diarios con poca variabilidad y de oferta repetitiva. Dados los acontecimientos relativos al control de gasto en cuestiones que no fuesen estrictamente el objetivo principal de la Cocina Económica, cobra fuerza la posibilidad de que la dotación presupuestaria extraordinaria fuese la causa para no ejecutar este servicio.

Años después, en 1912, la Asociación Compostelana de Caridad haría la propuesta de emprender un programa similar[457] pero el resultado fue idéntico al primero.

[456] Libro de Actas de la Cocina Económica de Santiago (1891-1910), p. 38.
[457] Memoria de la Asociación Compostelana de Caridad, 1912 (A.M. 2032, exp. 33, AHUS).

4.4.9 Escuela Abreviada de Primeras Letras y Pequeñas Industrias

Situación educativa

El panorama escolar de finales del XIX, al menos en cuanto a la educación pública primaria, era desolador. A pesar de los loables intentos de mejora derivados de la Ley Moyano[458] y sus disposiciones reglamentarias, el sistema tenía graves carencias. La red escolar estaba lastrada por una patente falta de medios y recursos que se manifestaba en habitáculos masificados con un mantenimiento insuficiente y una dotación material mínima –en ocasiones los propios alumnos debían llevar su asiento o buscar lugares libres de goteras–. A esto se añadía una pedagogía basada en la memorización y la repetición mecánica, una formación docente escasa y un elevado absentismo del alumnado[459] e, incluso en ocasiones, del profesorado. Todo junto redundaba en un elevado grado de analfabetismo o, como se conoce en términos actuales, en un analfabetismo funcional[460]. La baja consideración social de la educación era un problema que afectaba incluso a los poderes públicos que no consideraron tener un ministerio propio hasta 1900. Pese a algunos intentos como los del ministro Claudio Moyano o los movimientos de renovación pedagógica la circunstancia persistió hasta mediados del siglo XX.

En Galicia la situación era peor si cabe puesto que a la falta de medios, sobre todo de escuelas, se unía la dispersión poblacional. Los escolares que debían recorrer grandes distancias solían ser los que más se ausentaban o no se escolarizaban. Las malas infraestructuras viarias tampoco ayudaban y en muchos periodos del invierno eran intransitables con lo que, aunque hubiese la voluntad de asistir, no era posible. La economía de subsistencia precisaba de la mano de obra infantil. En resumen, las tasas de analfabetismo

[458] Denominada así en honor a su redactor e impulsor el diputado moderado Claudio Moyano. Se promulgó el 17 de julio de 1857 (*Gaceta de Madrid*, 10 de septiembre de 1857, pp. 1-3) bajo el título de «Ley de Instrucción Pública». Fue la primera norma legal que reguló la educación primaria y la más longeva hasta el momento ya que se mantuvo vigente hasta la Ley General de Educación de 1970.

[459] Con especial incidencia en el rural o en los barrios periféricos de las ciudades, los niños eran parte de la mano de obra de la casa teniendo que colaborar al sostenimiento familiar. Acudían a la escuela sobre todo en invierno cuando el trabajo del campo era menor aunque la ley establecía su obligatoriedad entre los 6 y 9 años de edad. En su art. 7º describía la forma de saltarse esta obligación al explicitar la salvedad de que se le proporcionase una instrucción semejante en casa o establecimiento particular (Ley de Instrucción Pública, *Gaceta de Madrid*, 10 de septiembre de 1857, p. 1). La falta de instrumentos de control por parte de los maestros, la inoperatividad del sistema de multas (art. 8º) y la baja consideración que se tenía de la escuela hicieron que el absentismo o la concurrencia irregular fuesen muy elevados.

[460] Característica de las personas que, aun sabiendo leer, escribir o conociendo los cálculos básicos, no son capaces de utilizarlos de forma eficaz por lo que no son útiles en su desempeño social y personal.

hacia 1887 se situaban en torno al 72%, rondando el 90 en el caso de las mujeres (Castro, 2019, pp. 224-225). Las áreas urbanas se encontraban en mejor situación aunque muchos de los problemas también se manifestaban allí.

Educación primaria en Compostela

En el seno de la Real Sociedad Económica de Amigos del País, la educación había sido históricamente uno de sus pilares de acción social. A lo largo de la centuria había creado escuelas de artes, música, de adultos o de comercio. Sin embargo, la escolaridad de los sectores más jóvenes resultaba insuficiente. Con estas premisas, Salvador Parga y Manuel Bibiano se encargaron de elaborar un informe interno[461] para que la Económica interviniese también es esa etapa formativa. En primer lugar, los autores reflejaron que la situación escolar de la ciudad iba en detrimento de las clases menesterosas puesto que «con frecuencia se ven desatendidos por insuficiencia de los locales numerosas solicitudes de ingreso». Esta escasez de centros educativos, o de plazas suficientes en los ya existentes, se debía a que el ayuntamiento no podía incrementarlos. Parga y Bibiano culpaban a una legislación centralizadora que restringía la libre acción del consistorio. Por tanto, se proponía que la Real Sociedad tomase cartas en el asunto y, en colaboración con el ayuntamiento, se creasen nuevas escuelas o se consiguiese la ampliación de las activas. La propuesta fue admitida a trámite y en la sesión del 29 de mayo de 1890 se acordó la apertura de un colegio de niños y niñas en el barrio de San Pedro[462]. En unos meses se hizo realidad y poco después se acometería la ampliación de la escuela del Pombal.

La problemática de las clases bajas para acceder a la educación pública que se expresaba en el informe y los llamamientos del director de *Gaceta de Galicia*, fueron recogidos por varios componentes de la Cocina Económica encabezados por el secretario para elaborar su propuesta de escuela anexa. Debido a que la Real Sociedad Económica estaba desarrollando un plan propio para la ampliación de la educación pública no se involucró en el proyecto escolar de la Cocina a pesar de que muchos de sus miembros pertenecían a ambas corporaciones.

[461] Informe sobre la propuesta de Salvador Parga y Manuel Bibiano Fernández relativa al desarrollo de la instrucción pública (29 de marzo de 1890). Ref. GP521/571, exp. 2, ARSES.
[462] Libro de Actas, 1883-1890. Ref. GP633, ARSES.

El modelo de escuelas abreviadas

El mal estado del sistema escolar español generó mucha desconfianza hacia la enseñanza pública. Con mayor incidencia en los ámbitos rurales y periurbanos en los que poco menos que se tenía por una pérdida de tiempo y de capacidad laboral. En este ambiente surge la idea de las escuelas abreviadas que no parte de la órbita de la pedagogía sino que es una propuesta de sectores sociales ligados a la esfera religiosa y de clase media-alta. No se debe catalogar como un movimiento de renovación o actualización puesto que realmente solo afecta a la metodología y la temporalización de la enseñanza y en ningún caso se fundamenta en las capacidades del alumno según su edad ni pone en cuestión los contenidos.

El documento más antiguo que hasta el momento hemos detectado sobre este sistema escolar es el Plan de Escuela Abreviada de la Cocina Económica de Santiago (vid. anexo documental 7.4) redactado en 1892 por José Pascual y del Real[463]. Asumimos, por tanto, que se trata de una idea original. En el propio documento se la cita como una fórmula nueva y diferente a lo anterior y con una finalidad distinta. Si la educación reglada estaba enfocada al acceso a estudios superiores y universitarios, la escuela abreviada se encaminaba al acceso a un trabajo digno en base a unos rudimentos formativos en varias materias. Una especie de preparación a la formación profesional[464]. En ningún momento se pretendía sustituir a la enseñanza oficial, ni tan siquiera en constituirse en escuela incompleta[465], término que los promotores se afanaron mucho en desmentir. Prueba de su no oficialidad es que se realizaban los exámenes finales ante los patronos de la escuela abreviada (socios suscriptores y eclesiásticos de alto rango que el caso de las escuelas de Santiago y Sevilla era el propio cardenal-arzobispo). Más que pruebas de evaluación deberían considerarse de exhibición por estar más enfocadas a mostrar el trabajo hecho que a demostrar la validez de los aprendizajes.

[463] El documento no está firmado pero guarda numerosas similitudes con la forma de escribir de Pascual y con otros que si le son atribuibles con certeza: el plan de bases de la Cocina Económica, las actas del periodo 1891-93, la crónica de la inauguración o varios artículos de prensa. Por si fuera poco, siendo el único militar de carrera relacionado con la cocina y la escuela anexa, resulta llamativa la referencia recogida en la p. 17 en la que muestra su saber técnico: «El buen educador ha de ser como el buen artillero, ducho en los tiros más difíciles que son los de rebote y que consisten en graduar la carga y en apuntar calculadamente á tierra para que la bala salte después al elevado blanco con mejor resultado a veces que el tiro directo y que en el tiro por elevación.»

[464] *Plan de Escuela Abreviada relacionada con la Cocina Económica* (1892), pp. 5-8.

[465] Recibían esta denominación aquellos centros situados en poblaciones menores de 500 habitantes y que por diversas razones no impartían todas las materias establecidas en la ley Moyano. Por esas características especiales eran las únicas que podían ser mixtas y además no requerían de un maestro titulado ni que su nombramiento fuese oficial ya que podían asumir esa función el párroco o el secretario municipal. Ley de Instrucción Pública, art. 3, 100-103, 181 y 189, *Gaceta de Madrid*, 10 de septiembre de 1857, pp. 1-3.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

En sus primeras exposiciones públicas se muestra que las escuelas abreviadas fueron pensadas como una fórmula de educación de adultos o, como mucho, de método compensatorio en cuanto venía a paliar las deficiencias del sistema reglado. Tenía como destinatarios a quienes por diversas razones no habían acudido con aprovechamiento a la escuela ordinaria y manifestaban carencias severas que impedían su desarrollo vital con normalidad. Planteamiento que concuerda a la perfección con el conjunto de normativas sobre educación de adultos que luego se aprobarían durante el gobierno de Silvela, en 1900 (cfr. Miranda y Velasco, 2011, pp. 13-14). Todo ello sin desdeñar a los niños que por edad debieran estar en escolarización obligatoria pero, por muy diversos motivos, no acudían a ella[466]. Se basaba en concentrar en un solo curso aquellos aprendizajes que se consideraban esenciales para la vida social: el cálculo básico, la lectura y escritura[467]. A estas materias se unían otros aprendizajes igualmente útiles como economía básica, manejo de herramientas y máquinas, legislación penal y funcionamiento de las instituciones. Pero por encima de todas ellas y en primer lugar de preferencia se encontraban las nociones de religión, catecismo e historia sagrada[468].

> Por conseguir la perfección de la instrucción primaria se malogra esta en muchos y se ocasiona el alejamiento del mayor número. Por abarcar el máximun (sic) de esa instrucción se omite casi la educación, y la piedad misma va á la zaga de todo, mas como letra ó cosa de memoria que como espíritu, mas como corteza, que como savia y jugo interior.
>
> Revestir (sic) este orden, hacer que la escuela sea más educativa, alcanzar por modos atrayentes en muy poco tiempo, que precediendo la escritura, lean a la vez medianamente impreso y manuscrito, echen cuentas con seguridad de ejecución y se les inicie, en fin, en algún medio fácil de ganarse el sustento; he aquí todo el plan de Escuela abreviada, […][469]

[466] Castro Pérez (2019) apunta a la necesidad de las familias de contar con la mano de obra infantil para ayudar en las labores agrarias y domésticas, el desprestigio de la educación, la falta de infraestructuras y recursos pedagógicos, la desmotivación docente y la dispersión geográfica de muchas aldeas alejadas de la escuela de referencia. La Real Sociedad Económica de Santiago, en un informe elaborado por Salvador Parga y Manuel Bibiano sobre la instrucción pública primaria añadían las limitaciones legales y económicas de los ayuntamientos como impedimentos para atender las deficiencias escolares (GP521/571, exp. 2, ARSES).

[467] La aritmética habría de reducirse a las «cuatro reglas» presentadas «en problemas caseros y vulgares» añadiendo algo de geometría y sistemas de medición. La lectura y la escritura se aprenderían de forma simultánea. *Plan de Escuela Abreviada relacionada con la Cocina Económica* (1892), p. 10.

[468] Programa de materias. *Plan de Escuela…* (*op. cit*), p. 9. Varios años después, el Real Decreto de 30 de julio de 1900 promulgado durante el gobierno conservador de Francisco Silvela, pondría negro sobre blanco los contenidos mínimos de los programas escolares coincidentes con los expresados para la Escuela Abreviada. Incluso en la posición destacada de los aprendizajes doctrinales y dogmáticos del catolicismo mayoritario (Miranda y Velasco, 2011, pp. 13-14).

[469] Fragmento de un extenso artículo publicado por *Gaceta de Galicia* (7 de febrero de 1893, p. 1) y firmado por «X». Por las similitudes retóricas y la reiteración en el contenido similar a otros escritos suyos podemos afirmar que el escritor anónimo es José Pascual y del Real.

Con estas consignas comenzó una campaña de promoción de este formato escolar que tuvo repercusión en varios diarios regionales que incluyeron escritos de José Pascual, referencias a alocuciones de Santiago Guerrero o alegatos de Francisco Morán[470]. También fue presentada a nivel nacional en el III Congreso Católico de Sevilla (1892)[471]. Se conoce que, tras la compostelana, se creó una escuela con estas mismas bases en Sevilla (1895) en el seno del Círculo Católico de Obreros y de la que fue promotor José Pascual, socio del mismo desde su regreso a la capital andaluza[472].

Cesión de locales

Con fecha del 21 de septiembre de1891, el registro del ayuntamiento recibió una carta en la que tres miembros de la Sociedad Fundadora y Sostenedora de la Cocina Económica, a título particular, solicitaban los locales del piso superior al comedor. La misiva estaba firmada por el presidente Ituarte, el vicepresidente Gutiérrez de la Peña y el secretario Pascual y del Real pidiendo la cesión de la planta alta del exconvento para ubicar en ella una escuela asociada al comedor benéfico[473]. Los tres intervinientes decían actuar en nombre propio y no en calidad de los cargos que ostentaban en la junta directiva. Sería este uno más de los elementos de tensión interna que acabaría con la salida de parte de los directivos y la asunción de una línea de actuación concreta en el devenir de la entidad. Todas las alusiones previas a la creación de un centro escolar asociado aparecen manifestadas por José Pascual, que lo tomaba como una apuesta personal. El primer escrito de petición de los locales de San Agustín, encabezado por Salvador Parga, solo hablaba de establecer el comedor y la cocina. Tampoco el libro de actas recoge ninguna iniciativa aprobada en el sentido de esta nueva carta y solo existe la referencia en la crónica de la inauguración de la Cocina como parte del discurso del propio Pascual, que se vería respaldado con el interés del arzobispo en conocer

[470] Francisco Morán Martínez (Santiago – Madrid, 1899) era estudiante de derecho cuando accedió a la presidencia del Circulo Escolar. Después de licenciarse se trasladó a Madrid donde falleció muy joven atropellado por un tranvía. *El Eco de Santiago*, 15 de diciembre de 1899, p. 3.

[471] La presentación se recogió en las actas del congreso dentro de la sección III, punto 6º, bajo el título «Sobre la manera de remediar los males de la vagancia y del abandono en la educación de los niños. Medidas más eficaces contra estas plagas sociales». Vid. *Crónica del tercer Congreso Católico Nacional Español* (1893), Tip. El Obrero de Nazaret, pp. 689-692.

[472] *El Noticiero Sevillano*, 12 de junio de 1895, p. 2.

[473] La carta original se encuentra anexada al expediente «Antecedentes de la Cocina Económica instalada en el edificio de San Agustín y Escuela abreviada». En el margen del escrito figura la comunicación de concesión provisional aprobada en el pleno con la misma fecha del 21 de septiembre. Libro de usos del ex-convento de San Agustín, Fondo Municipal (A.M. 1406), fl. 219-221, AHUS.

USC UNIVERSIDAD DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

las habitaciones que ahora se solicitaban. Los tres firmantes actuaron *motu proprio* pasando por alto al resto de la directiva.

Desde luego, los peticionarios tenían claro el modelo de escuela que querían, cómo habría de funcionar y cuál sería su forma de relación con la cocina[474]. Con toda probabilidad el asunto se habría tratado extraoficialmente con el ayuntamiento puesto que en la carta aludida se hablaba de la condición provisional de la cesión y que «siendo móvil, ligero y sencillo el material que han adoptado para dicha Escuela, no ofrecerá dilación ni inconveniente para su traslación». Era previsible que el pleno no accediese a una instalación de larga duración puesto que había un plan para establecer en aquel lugar las Oficinas Militares de la ciudad –que finalmente irían a una casa de la rúa de San Pedro– e incluso el traslado del acuartelamiento de Santa Isabel al antiguo convento agustino en vista de las malas condiciones de aquel y que tampoco culminaría por el deterioro de este. Además de incidir varias veces en lo efímero de la ubicación escolar, la carta detallaba la finalidad del colegio y la manera en que se conseguiría que su público objetivo accediese a asistir. Estos parámetros serían recogidos en el Plan de Escuela Abreviada hecho público al año siguiente sin variar nada. El fin último era sacar de las calles a los niños que en horario escolar se dedicaban a trabajar o mendigar para luego ir a comer a la Cocina Económica[475]. La institución se haría cargo de ellos toda la jornada para educarlos y alimentarlos de paso que evitaba que cayesen en los vicios y malos hábitos de la clase menesterosa.

La solicitud sobre el piso superior de San Agustín fue aprobada por el ayuntamiento pero, en lugar de cederlo a los firmantes, lo hizo a la Sociedad Fundadora que no los había pedido como tal aunque ya los venía utilizando[476]. Por razones que no han quedado escritas los peticionarios nunca llegaron a posesionarse de aquellas habitaciones. Lo más probable es que los demás miembros de la junta se lo impidiesen, razón por la que la escuela acabaría en otro lugar de la ciudad.

---

[474] La vinculación de la escuela con la cocina era incluso física ya que el acceso a las aulas se haría por unas escaleras existentes en el comedor como se aprecia en la ilustración 28.

[475] En el Plan de Escuela se explicaba esta situación de absentismo escolar como un grave problema de la enseñanza pública que, a pesar de ser obligatoria de los 6 a los 9 años –art. 7º y 8º de la Ley de Instrucción Pública (ley Moyano) del 17 de julio de 1857–, no establecía ningún control para eliminarla, haciendo que sumado a una metodología instructiva y poco atrayente el sistema educativo fuese un fracaso en los sectores sociales más desfavorecidos (vid. anexo documental 7.4, punto 1º).

[476] Durante los primeros meses de actividad, la afluencia masiva de comensales provocó que se habilitase alguna mesa en el piso superior, al que se accedía desde el propio comedor principal. También se utilizó como sede de la asociación para sus reuniones de directiva y asambleas e incluso, el gerente llegó a instalar en aquel lugar una conejera y un palomar. Quizá por eso fue el primero en renunciar a la instalación de la escuela allí a pesar de haber sido uno de los tres firmantes a título particular.

El sistema de pico cortado

En la carta citada se calificaba a los menores pobres como reacios a asistir a los centros educativos por lo que se ideó un sistema que obligase a su concurrencia. La forma de coaccionar a los niños callejeros para que acudiesen a la escuela diariamente fue la de otorgar a los bonos de cartón de la Cocina Económica un doble uso. El procedimiento consistía en que el donante, antes de proceder a su reparto, les cortase una de las esquinas. De este modo quedaba invalidado y las monjas que despachaban las raciones no los admitían. Para que se pudiesen habilitar de nuevo, el beneficiario estaba obligado a asistir a clase durante una jornada completa. Al final de la misma, y si el maestro juzgaba que había aprovechamiento, estampaba un sello al dorso del bono. El gesto devolvía la operatividad al vale de modo que la hermana contable ya podía admitirlo como pago[477]. Este recorrido validaba el lema del colegio «si no se recibe la lección, tampoco se recibe la ración»[478].

Creación de la escuela

Con estas explicaciones, el pleno municipal confirmó la cesión provisional mientras no se dispusiese del uso definitivo del edificio[479]. A partir de este momento, en lugar de registrarse la actividad propia para la instalación del centro educativo, la cuestión cayó en un significativo silencio. Como hemos dicho, el asunto había sido tomado por José Pascual como algo personal. De los otros dos firmantes del escrito de petición, Ituarte fallecería en enero del 92 y Gutiérrez Tostado se desvincularía del proyecto agregándose al sector economicista de la junta[480]. El único apoyo nuevo para Pascual sería el de Guerrero, presidente que sustituía a su predecesor fallecido.

El nulo compromiso de los restantes directivos de la cocina hizo que Pascual tuviese que llevar a cabo la instalación en otro lugar. Los locales del piso alto de San Agustín continuaban sin adecentar un año después de ser cedidos. El pequeño grupo de afines realizó el trabajo por

[477] *Reglamento de la Sociedad Fundadora y Sostenedora de la Cocina Económica de Santiago* (1892), artículo tercero, p. 5.
[478] *Plan de Escuela Abreviada relacionada con la Cocina Económica* (1892), p. 6, y *Reglamento*… (*loc. cit.*).
[479] Libro de Actas del Ayuntamiento de Santiago, 1891 (A.M. 0448), pleno del 21 de septiembre, AHUS.
[480] Una posible explicación a este cambio de actitud es que Felipe Gutiérrez era un miembro destacado de la Real Sociedad Económica, de la que sería su secretario-archivero durante muchos años. Este instituto llevaba a cabo un proyecto propio de creación de centros escolares públicos y no se había adherido a la formación de la escuela de la Cocina.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

su cuenta creando una suscripción propia para la escuela anexa, buscando la ubicación provisional y organizándolo todo, incluida la contratación del maestro, para que al inicio del curso escolar pudiese inaugurarse.

Para la localización recurrieron al Monte de Piedad que les cedió unos locales en la plaza de las Ánimas, nº 5, con entrada también por la Algalia de Abajo, nº 2. En ese edificio había estado el cuartel de la Guardia Civil antes de su traslado a Rodrigo de Padrón –actual comisaría de la Policía Nacional– y casi tres décadas después fue demolido para construir un almacén de la empresa de Simeón García –actual sede del AHUS–.



ILUSTRACIÓN 35. Edificio ecléctico de Ruiz Casamitjans y López de Rego construido en el lugar que ocupó la Escuela Abreviada de la Cocina Económica para los Almacenes Simeón García (1919). Actual sede del Archivo Histórico Universitario de Santiago –AHUS– en la Plazuela de las Ánimas (Casas Reales), nº 5[481].

El docente elegido fue Juan Cabanas[482] que se hizo cargo de los rudimentos básicos de lectura, escritura, cálculo y de la educación catequética poniéndola por delante de las demás

[481] Imagen propiedad del autor.

materias. Como complementos formativos se daban lecciones de urbanidad, artes alimenticias y economía doméstica. Para alguna de estas asignaturas complementarias contaba con la ayuda de las Hijas de la Caridad y de voluntarios que se apuntaban a impartir algún elemento concreto a través de conferencias o clases magistrales[483].

Con todo preparado y hechos los anuncios pertinentes se produjo la inauguración el 8 de septiembre de 1892, fiesta de la Natividad de María, advocación elegida como patrona –el patrón sería San José–. Habituados a las grandes aperturas con presencia de numerosas personalidades, la de esta escuela pasó sin pena ni gloria acudiendo tan solo el alcalde como dignatario externo al proyecto. La clamorosa ausencia de muchos de los componentes de la Sociedad Fundadora de la Cocina Económica fue síntoma de un corto futuro. Así lo confirma la crónica del estreno de la escuela en la que los únicos presentes son los directivos Pascual y Guerrero y el alcalde, Cleto Troncoso[484]. No se cita a ningún miembro más de la Sociedad Fundadora ni autoridades de otro tipo cuando era norma común que las representaciones institucionales fuesen abundantes.

Las escuetas crónicas de esos días hablan de una asistencia de alrededor de cien niños de entre 8 y 14 años desde el primer día hábil, el siguiente a la inauguración. En este aspecto sí fue como otras inauguraciones: una afluencia desbordante de inicio que poco a poco fue decayendo –antes de finalizar ese curso la asistencia regular no sobrepasaba los 50 alumnos–.

El *Plan de Escuela Abreviada de Primeras Letras y Pequeñas Industrias relacionada con la Cocina Económica* (vid. anexo documental 7.4) presenta un formato escolar que, partiendo de la nada como era el caso, sin dotación presupuestaria ni material, resulta quimérico e inabarcable. Constituye un conjunto de ideas que parten de un buen planteamiento como es el de reducir y concentrar los contenidos para que en el menor tiempo posible sean eficaces y la aplicación de una metodología nueva y atrayente para el alumno. Sin embargo, plantea a su vez complicados procedimientos. Sin ir más lejos, la forma de calcular el tiempo de recreo que corresponde a cada alumno en función de su aplicación académica (pp. 21-22) que requeriría de un administrativo por alumno para realizar el largo itinerario pautado.

---

[482] Juan Cabanas López (Santiago, 1866 – Lugo, 1956) fue músico y maestro. En 1890 obtuvo la plaza de flauta en la Capilla de Música de la SAMI Catedral de Santiago. Estudió en la Escuela Normal compostelana consiguiendo la titulación de Maestro de Primera Enseñanza Elemental, en el mismo año, y Superior dos cursos después, siendo examinado por un tribunal presidido por Santiago Guerrero. En 1898 accedió al cuerpo estatal de maestros por oposición. F.U. 06964, exp. 4, AHUS; Actas Capitulares nº 80 (30/05/1890), ACS; *El Progreso*, 9 de febrero de 1956, p. 5.

[483] Entre otros, participaron en estas clases Maximino Teijeiro, rector de la USC y catedrático de Medicina, José Pascual, comisario de guerra, o Eloy Señán, catedrático de Literatura. *El Lucense*, 25 de abril de 1893, p. 2.

[484] *Gaceta de Galicia*, 9 de septiembre de 1892, p. 2.

La elección de la metodología didáctica (cíclica-concéntrica) revela la actualización de los promotores de la idea. Esto permite encuadrar a las escuelas abreviadas en lo que Rabazas Romero (1998, p. 257) denomina pedagogía ecléctica[485]. El método cíclico estaba basado en las teorías constructivistas del aprendizaje y, por tanto, clasificaba los conocimientos en círculos concéntricos progresivos de modo que para acceder al siguiente se debía partir de los contenidos del anterior. Este sistema surgido y desarrollado en la segunda mitad del XIX especificaba para su correcta aplicación que los medios eran cinco: la voz del maestro, los manuscritos elaborados por él y adaptados a cada nivel, los libros –con importancia creciente según la tipología de estudios[486]–, el estudio particular y los ejercicios prácticos (p. 266). En el Plan de la escuela de la Cocina Económica esto se reflejó en la crítica a los modelos memorísticos y repetitivos propios de la educación pública y en la asunción de postulados positivistas como la experimentación directa, las excursiones didácticas, la labor del maestro –«el *summum* del arte de enseñar»– como creador de materiales escolares adaptados y la formulación progresiva de los contenidos de las asignaturas. Sirva para demostrar la importancia otorgada a esta nueva metodología pedagógica que se le dedican once de las veintidós páginas del plan a explicarlo hasta el más mínimo detalle[487]. Este intento de separación de la escuela tradicional mediante nuevas técnicas didácticas unido a la primacía del catecismo entre las materias de enseñanza lo define Costa Rico (2004, p. 716) como la unión del conservadurismo moral y el activismo pedagógico[488].

[485] Según Rabazas, las corrientes pedagógicas de la Restauración Borbónica eran tres: la confesional, la positivista y la ecléctica. Esta última se caracterizaba por aplicar las técnicas y metodologías didácticas del pensamiento científico krausista al que incorporaba las enseñanzas morales y éticas del neotomismo. Tiene como referentes teóricos a Pestalozzi –en el caso de la escuela abreviada aplicado a través del franciscano P. Girard– y Froebel, con aportaciones cientificistas de Kant, Krauss o Spencer y confesionales de Dupanloup (Rabazas Romero, 1998, pp. 270, 281 y 283). La doctora Teresa Rabazas, catedrática de Teoría e Historia de la Educación en la Universidad Complutense, elaboró su estudio a partir de los manuales utilizados por los normalistas de la época señalada y que, como ella misma indica, eran luego aplicados en la práctica escolar cuando estos accedían a la docencia.

[486] El modelo de círculos concéntricos del saber consideraba que en los anillos centrales los libros no tenían demasiada repercusión por estar expresados en niveles poco accesibles a alumnos de menor edad. En la educación primaria tenía mayor importancia la adaptación que de ellos hacía el maestro en cuadernos y otros materiales escolares. Según el alumno ascendía en su educación hacia la universidad, esta labor del maestro era sustituida por los manuales.

[487] *Plan de Escuela… op. cit.*, capítulos 2º y 3º, pp. 9-20.

[488] El autor afirma, en cuanto a la educación privada de la Galicia de entresiglos, que los centros pertenecientes o afectos a la doctrina de la Iglesia católica actuaron de freno al liberalismo asumiendo posiciones reaccionarias. Sin embargo, sin renunciar a la enseñanza moral surgieron dentro de ella algunas instituciones preocupadas por la modernización de las técnicas educativas y la extensión cultural, citando como ejemplo a la Institución Teresiana fundada por Pedro Poveda. En menor medida, tanto la Escuela Abreviada como, posteriormente, las Clases Maternales y el Patronato de Niños Abandonados supusieron una adaptación local de esta tendencia.

La burocracia de los procedimientos, la mezcla de edades, la finalidad de la asistencia –muchos irían por el bono de comida y no por lo que pudiesen aprender–, o la posibilidad de acudir como oyentes sumado a la falta de apoyo social, material y financiero supusieron un grupo de muy difícil gestión para un solo maestro a pesar de estar prevista la técnica de los niños instructores o de los auxiliares esporádicos.

Transformación de la escuela y continuidad como ateneo

Entre finales de 1892 y la primera mitad de 1893 la escuela iba a sufrir un duro revés. Era sabido que gran parte de la dirección de la cocina no aceptaba su anexión y llegó a acordar su total desvinculación, cosa de la que el secretario y el tesorero se quejaron haciendo constar en acta que iba contra el reglamento y que se dañaba la obra benéfica. El motivo causante de la ruptura fue la no aceptación de los gastos escolares basándose en que los donativos entregados a la Cocina no podían ser empleados en otro fin. Pascual y Guerrero respondieron que «es el haber del pobre y no el de la sociedad quien soporta los gastos» destacando que las limosnas se daban para la asistencia al menesteroso independientemente de la forma en que esta se llevase a cabo[489]. A pesar de los alegatos la renuncia fue aprobada.

Ante estos hechos José Pascual envió una instancia al ayuntamiento solicitando que los locales del piso alto de San Agustín se le cedieran a él personalmente para poder continuar con la escuela[490]. Desde el municipio se requirió a la Cocina Económica que informase del uso que se estaba haciendo de las instalaciones mencionadas y esta respondió que no se necesitaban por lo que desistían de la cesión. Pedían a mayores que de dárseles un nuevo uso se construyese un acceso diferente para no entorpecer el funcionamiento del comedor –recordemos que la escalera de subida estaba dentro del salón usado para servir las raciones–. El pleno municipal resolvió conceder provisionalmente los locales a José Pascual[491]. Pero sucedió que como nunca se llegó a construir un segundo acceso y, al poco tiempo, el solicitante se trasladó a Sevilla, el centro docente no pudo instalarse en su lugar asignado. En la reunión de 18 de marzo de 1893, en la que el primer punto a tratar era la aprobación del acta anterior –donde se consignaba la desvinculación de la escuela–, Pascual se negó a

[489] Libro de actas de la Cocina Económica de Santiago (1891-1910), pp. 57-58.
[490] Fechada el 6/3/1893. Libro de usos del ex-convento de San Agustín, A.M. 1406, fl. 223-224, AHUS.
[491] Libro de usos del ex-convento de San Agustín, A.M. 1406, fl. 224-225, AHUS; Libro de actas de la Cocina Económica de Santiago (1891-1910), pp. 57-59.

firmarla, haciéndolo en su lugar el vicesecretario Pedrosa[492]. Sería la última vez que el secretario titular asistiese a una reunión de directiva.

Una vez que la junta de la Cocina Económica se desentendió de los gastos de la escuela y renunció a ella, su continuación comenzó a peligrar. La financiación era escasa –dependía casi en exclusiva de las aportaciones de José Pascual–, la asistencia era irregular y dos años después de su apertura comenzó su decadencia. Su principal valedor fue destinado en 1893 a la Maestranza Militar de Sevilla que había estado bajo el mando del coronel Augusto Plasencia[493]. Una posibilidad a investigar es que al poco de regresar Pascual a la capital andaluza, Plasencia fundó un comedor social en la propia institución militar y, en el último cuarto de 1894, la Cocina Económica de Logroño[494], ciudad natal de su esposa. Las analogías entre ambas fundaciones y la Cocina Económica de Santiago hacen plausible una comunicación de ideas entre ambos personajes, reforzada por la fundación de una escuela abreviada a instancias de José Pascual en el Círculo Católico de Obreros hispalense[495].

Para que el proyecto docente pudiese subsistir se hizo una transformación añadiendo un círculo escolar bajo el nombre del sumo pontífice en ejercicio. La intención principal de esta nueva sociedad era la de presentar la escuela abreviada como modelo educativo y benéfico a la vez que se hacía constar su sumisión a la autoridad religiosa. Secundariamente –aunque bien podría aparecer como objetivo principal–, se trataba de propagar a nivel nacional la idea de escuela abreviada y cocina económica bajo un ideario católico en respuesta a las políticas liberales destinadas a suprimir la disciplina de Religión y Moral de las escuelas normales. La dirección del centro fue asumida por el sacerdote José María Portal[496], nombrado por la junta de socios suscriptores de la escuela que, paralelamente a lo ocurrido con la Cocina Económica, se hacía recaer conscientemente en un eclesiástico siguiendo las directrices

[492] Libro de actas de la Cocina Económica de Santiago (1891-1910), p. 59.

[493] Augusto Plasencia y Farina (San Fernando –Cádiz–, 1837 - Sevilla 1903) fue un militar y político español que alcanzó el grado de coronel del arma de artillería. Diseñó varias mejoras aplicables a diferentes modelos de armas y un cañón de bronce con importantes novedades técnicas que en su honor se denominó «Cañón Plasencia» y se fabricó en serie en la Real Fábrica de Artillería de Sevilla. En reconocimiento a sus méritos la reina regente le concedió en 1887 el título de conde de Santa Bárbara. Fue alcalde de Sevilla en 1890. En 1902 fue elegido senador por la provincia de Sevilla. https://www.realcolegiodeartilleria.es/work/augusto-plasencia-y-farina (visitado el 26 de agosto de 2024).

[494] *El Día de La Rioja*, 20 de diciembre de 2021. Desde el primer día está a cargo de la Hijas de la Caridad y tiene una escuela infantil anexa.

[495] *El Noticiero Sevillano*, 12 de junio de 1895, p. 2.

[496] José María Portal González (Mondoñedo, 1854 – Santiago, 1914) accedió por oposición a la canonjía Lectoral de la SAMI Catedral de Santiago, cargo que desempeñaba cuando se ocupó de la dirección de la Escuela Abreviada. Posteriormente fue capellán del Ateneo León XIII y, por designación papal, canónigo Dignidad de Chantre. *El Eco de Santiago*, 6 de abril de 1914, p. 2.

religiosas expresadas en el plan escolar. Le asistía Francisco Morán, como presidente del Círculo Escolar León XIII, que en consonancia con lo dicho, en cuanto tomó posesión de su cargo envió un mensaje al arzobispo Martín de Herrera[497] expresando la adhesión del círculo a las prédicas del prelado. Días antes, éste había pronunciado un discurso contra la intención de suprimir la enseñanza religiosa de las escuelas oficiales. De este modo, nacía paralelamente la «Sociedad santiaguesa de propagación de la primera enseñanza abreviada»[498] como órgano rector de la escuela y círculo León XIII. Y en una clarísima declaración de intenciones se acogía al lema «lo que más falta hace al pueblo son pedazos de pan y hojas de catecismo»[499]. Es decir, que la beneficencia no debía tratar solamente de alimentar el cuerpo sino también el espíritu.

Esta intención nunca llegó a cumplirse en primer lugar porque la Cocina Económica se había desentendido del asunto con lo que la mitad del propósito era insalvable. Luego, la referida falta de recursos y el elevado absentismo acabaron por cerrar la escuela abreviada. Quedando solamente activo el Círculo Escolar, en 1895 se refundó como Ateneo León XIII conservando la sede de la plazuela de las Ánimas[500].

Ateneo León XIII

Derivado de su pasado educativo, el Ateneo León XIII fue fundado el 26 de octubre de 1895 como sociedad recreativa e instructiva con tres líneas de actividad: científica, literaria y religiosa. Su primer presidente fue el Dr. Rodríguez Seoane, uno de los fundadores de la Cocina Económica y miembro de sus primeras directivas. En su primer año ya contaba con 146 socios, en su mayor parte vinculados a la iglesia y la universidad. En sus inicios continuó

[497] El arzobispo era presidente honorario del Círculo y posteriormente lo sería también del Ateneo. Entendía que habiendo sido nombrado durante la fundación de la Cocina Económica seguía siendo efectivo en el círculo como continuación natural de la Escuela Abreviada a pesar de que fuesen independizadas la una de la otra. De ahí el modo en que se expresa Martín de Herrera durante la festividad de la Inmaculada, patrona de ambos estamentos, cuando se dirige a los miembros del círculo escolar indicando que ostentaba la presidencia honoraria desde antes de inaugurarse. *BOAS*, 20 de diciembre de 1894, 574-575.

[498] *El Lucense*, 28 de abril de 1893, pp. 1-2.

[499] Máxima recogida de un discurso del cardenal Antolín Monescillo, arzobispo de Toledo, cuando todavía era obispo de Jaén. Con otras palabras, la Cocina Económica de Santiago ya había expresado una idea semejante al idear el sistema de bonos de pico cortado: «Si no se recibe la lección, tampoco se recibe la ración». *Plan de Escuela Abreviada… op. cit.*, p. 6, y *Reglamento de la Sociedad Fundadora… op. cit.*, artículo 3º, p. 5.

[500] La casa de la Escuela y primera sede del Ateneo sería derribada en la segunda década del s. xx. En su lugar, la Compañía Hijos de Simeón García construyó un edificio para destinarlo a almacén y archivo de la empresa (A.M. 0591, exp. 31, fl. 154-165, AHUS). Actualmente, alberga el Archivo Histórico Universitario de la USC (AHUS).

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

utilizando la sede de la Escuela Abreviada pero poco después se trasladó al Pazo de Amarante, en la misma Algalia de Abajo, utilizando para los actos más numerosos los locales de la Real Sociedad Económica, el Seminario Conciliar o el Palacio de Fonseca. Entre sus miembros había personalidades destacadas de la cultura y la ciencia como Alfredo Brañas, Juan Barcia Caballero, Armando Cotarelo o Maximino Teijeiro.

Durante sus veinte años de vida se prodigó en multitud de actos académicos en el que participaron autoridades universitarias, eclesiásticas y civiles tanto de Santiago como llegadas de otros puntos. La fama del ateneo se extendió incluso fuera de Galicia siendo fácil encontrar reseñas de su actividad en periódicos de otras regiones españolas. Desde 1912 su presencia social decayó hasta su disolución en 1914.

4.4.10 Crisis orgánica y nuevo rumbo

Después de las tensiones originadas durante la aprobación del estatuto de la asociación al incluir varios artículos imprevistos en el último momento, las discusiones sobre el funcionamiento de la escuela acabarían por romper la junta directiva. José Pascual había conseguido introducir en el título primero del reglamento –sobre los objetivos principales de la Cocina Económica– la aspiración a fundar un centro educativo anexo y un servicio sanitario de comidas. Sin embargo, la victoria fue pírrica pues si el primero duró poco, el segundo ni tan siquiera se inició. Todo ello debido a una patente falta de interés en la mayoría de sus compañeros de directiva. La idea se había esbozado durante la inauguración del comedor y en muy poco tiempo se comenzó a tramitar. El primer indicio de que muchos vocales no tenían intención de sumarse a la propuesta es que la instancia de petición de los locales al ayuntamiento iba firmada por tres miembros como personas individuales y no como cargos de la asociación: Ituarte, Gutiérrez Tostado y el propio Pascual. En el escrito hacían constar que la obra iría sobre sus patrimonios particulares si no había quien se les adjuntase aunque, en todo caso, estaría relacionada con la Cocina Económica[501]. Dicha relación consistiría únicamente en la aceptación de los bonos de pico cortado –aparecen aquí por primera vez, muestra de que no era algo precipitado sino que se había planeado con tiempo–.

Una vez que Pascual, con el principal apoyo de Santiago Guerrero, consiguió materializar el centro docente, su siguiente paso se dirigió a hacer cumplir el art. 3 del reglamento citado.

[501] Instancia fechada el 21 de septiembre de 1891. A.M. 1406, fl. 219-220, AHUS.

En la reunión de directiva del 20 de diciembre de 1892 se afanó en explicar qué se había conseguido sin ocasionar ningún gasto a la Cocina Económica: la casa era una cesión del Monte de Piedad, las obras se pagaron con donaciones anónimas y para la dotación de material escolar se contó con cuarenta socios suscriptores. Requería a continuación que de los fondos de la Sociedad Fundadora se devengasen la nómina del maestro (75 ptas. mensuales) y los gastos de lápiz y papel (32 ptas. trimestrales) cuando la recaudación de la propia escuela no alcanzase a cubrirlos. La discusión que se abrió en ese momento tuvo por principal opositor al gerente. Felipe Gutiérrez Tostado, que como vicepresidente había firmado la instancia al ayuntamiento un año antes, mostraba su cambio de opinión expresando que no debían mezclarse cocina y escuela. La respuesta de Pascual fue tajante: al aprobarse el reglamento, que incluía la actividad educativa en su artículo tercero, ambas quedaban fusionadas y no podían considerarse instituciones distintas. Sin embargo, reconocía que si la escuela hacía peligrar a la cocina debería desaparecer por ser subsidiaria de esta. Con este argumento solicitaba que se entregase para la labor educativa las ganancias económicas que no se reutilizasen en la compra de alimentos y funcionamiento del comedor[502].

A partir de aquí, y en los siguientes tres meses, la vida de la Cocina Económica dio un vuelco. Se convocó una nueva reunión de la que no consta el orden del día pero cabe esperar que se centrase en la cuestión de la escuela. Solo acudieron los cuatro vocales que la apoyaban, uno de los contrarios y un sexto participante de opinión incógnita. Según los añadidos al estatuto auspiciados por Olimpio Pérez y que habían puesto de manifiesto las dos formas de entender la asociación benéfica, se precisaban siete miembros para que las votaciones fuesen válidas. Las ausencias notables de la reunión (faltaba el gerente, el vicesecretario y varios de los vocales del sector economicista) hacen pensar que la presencia del opositor a la escuela, Santiago Martínez, pretendía asegurar la nulidad de una posible votación favorable[503]. En una decisión a la desesperada, la única medida tomada fue convocar a la asamblea general, prerrogativa del presidente (art. 30A del reglamento), para que esta

[502] Libro de Actas de la Cocina Económica de Santiago (1891-1910), pp. 41-49.

[503] Resulta complicado dilucidar la opinión del sexto directivo presente. Luis Rodríguez Seoane no se manifiesta a favor ni en contra en ningún momento y durante su etapa en la junta siempre fue ambiguo: no se le conoce ningún apoyo público a la escuela y, sin embargo, luego fue el primer presidente del Ateneo León XIII que surgió de ella. Del mismo modo asumió el encargo de organizar el servicio sanitario de comidas sin que luego se hiciese ningún movimiento para crearlo.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

refrendase la labor docente paralela. Finalmente, la reunión no pudo celebrarse por falta de quórum y los cargos de la junta con su presidente a la cabeza dimitieron[504].

Intervención del arzobispo

Ante el peligro de que la sociedad pudiese desaparecer, quien tomó cartas en el asunto fue el presidente honorario. Martín de Herrera, que hasta ahora no se había inmiscuido en los asuntos internos de la Cocina, tomaba las riendas y, en virtud del artículo 19 del estatuto, colocó al mando de la institución a una persona de su total confianza: el canónigo Provisor Juan José Solís[505], vicario general de la diócesis. El prelado conservó a José Pascual como secretario y a Felipe Gutiérrez en la gerencia –uno de cada bando–, quizá en pago a los muchos servicios prestados por ambos. También recuperó del grupo dimisionario a Juan Bartolomé, Jacobo Pedrosa[506] –vicesecretario–, Luis Rodríguez Seoane y Salvador Parga Torreiro. Introdujo como elementos nuevos a Ricardo Blanco-Cicerón[507] –nuevo tesorero–, José Varela de Limia[508] –vicegerente– y para las restantes vocalías: José García Mouriño[509],

[504] Libro de Actas de la Cocina Económica de Santiago (1891-1910), pp. 50-52.

[505] Juan José Solís Fernández (Oviedo, 1849 – Mondoñedo, 1931). Realizó los estudios eclesiásticos en su ciudad natal donde fue ordenado presbítero en 1872 y nombrado profesor de Filosofía y Teología en el mismo seminario. Al año siguiente se doctoró en Sagrada Teología en la Universidad Pontificia de Toledo y posteriormente accedió al bachillerato en artes y la licenciatura en Derecho Civil y Canónico. Por oposición fue nombrado canónigo Penitenciario de Ciudad Real (1880), Doctoral de Oviedo (1882) y Lectoral de Orihuela (1886). Siendo vicario general del obispado alicantino pasó a ocupar idéntico cargo en Santiago, al que añadiría el de Protonotario en 1898. Durante la sede vacante a la muerte del obispo Guisasola ejerció como Ecónomo de la Mitra. En 1905 fue preconizado obispo de Mondoñedo donde falleció tras 24 años de pontificado. *BOAS* y *El Correo Gallego*, 26 de febrero de 1931.

[506] Jacobo Pedrosa Ulloa (f. Ourense, 1914) era miembro de la nobleza gallega –hijo y hermano del marqués de Villaverde de Limia–. Presidió la Junta Regional Tradicionalista de Galicia. *La Voz de la Verdad*, 11 de noviembre de 1914.

[507] Ricardo Blanco-Cicerón Núñez (Tui, 1844 – Santiago, 1926) fue bachiller en Artes (1868) y estudió Derecho Civil y Canónico (1876) ejerciendo luego como abogado en su ciudad natal y en las empresas de su cuñado, Simeón García. Era un reconocido arqueólogo dedicado a recuperar piezas del patrimonio artístico que coleccionaba en su propia casa. Fue uno de los mayores numismáticos del país y a él y su colección se dedicó el XVII Congreso Numismático Nacional (Pontevedra, 2024). Leg. 136, exp. 12, AHUS; *El Compostelano*, 2 de agosto de 1926, p. 1.

[508] José Varela de Limia y Menéndez (Gijón, 1875 – Santiago, 1946) era doctor en Ciencias Físico-Químicas –desde los 23 años– y profesor de física y matemáticas en el Instituto de Santiago y la facultad de Medicina. Fue vizconde de San Alberto, caballero de la Orden Militar de Santiago, senador del Reino por la Sociedad Matritense de Amigos del País y presidente de su homónima de Santiago. Leg. 1511, exp. 4, AHUS y *El Ideal Gallego*, 19 de marzo de 1946.

[509] José García Mouriño (Ames, A Coruña - Santiago, 1908) fue un empresario emigrado a Cuba junto a su hermano, Ramón. Crearon una compañía de exportación de coloniales en La Habana (1856) y sin dejar la propiedad volvieron a Galicia con cuantiosas ganancias. Juntos participaron en la fundación de la Caja de Ahorros y Monte de Piedad y la Sociedad General Gallega de Electricidad, que terminaría integrada en Unión Fenosa. Viaño García, M. [Maximino Viaño, cronista oficial de Ames] (7 de julio de 2020). *Filántropo en Ames. A pesares de que dúas placas de mármol na entrada principal do cemiterio vello e outra*

Joaquín Díaz de Rábago y Olimpio Pérez, los dos últimos que regresaban a la junta tras haber salido de ella un año antes. Los únicos en no revalidar su cargo de la etapa anterior fueron Santiago Guerrero y Santiago Martínez –este volvería unos años después–, de nuevo uno de cada corriente y probablemente, los miembros más combativos de la junta anterior. El movimiento de autoridad del arzobispo venía a refrendar sus propias palabras cuando en un discurso expresó que todo aquello que se hacía con motivación cristiana tenía que estar sometido «bajo el dominio y el arbitrio de la Iglesia»[510].

En su decisión, Martín de Herrera equilibró los dos sectores preexistentes a los que añadió los perfiles técnicos de Blanco-Cicerón, Varela de Limia o Díaz de Rábago. Aumentaba el prestigio de los participantes y de la Sociedad Fundadora puesto que desde ese momento las reuniones pasaron de celebrarse en casas particulares al Salón Santiago del Palacio Arzobispal. Todo ello bajo el mando de Solís, su mano derecha en el gobierno de la archidiócesis. Desde luego la idea del arzobispo funcionó y desde esta renovación la Cocina Económica prosiguió desempeñando su misión de un mismo modo durante muchos años y siempre bajo el control directo de los prelados[511]. La máquina quedaba engrasada de tal modo que tuvo un trabajo diario y constante sin alteraciones importantes. A excepción del cambio de sede, en 1909, ni tan siquiera se hizo variación de la carta ni de los precios de las raciones en más de veinte años.

Desde la Cocina se iba atendiendo el propio comedor y algunas otras actividades que tenían que ver mucho con la atención a los necesitados. La cárcel, las Clases Maternales, el Patronato de Niños Abandonados y las Cantinas Escolares fueron las mayores de ellas pero, también se fue suministrando alimento a otras instancias que en principio no formaban parte de la población objetivo. Banquetes y comidas extraordinarias realizadas por encargo y fuera del comedor propio, pero también a los coinquilinos de San Agustín. Así ocurrió con el colegio de sordo-mudos y ciegos, trasladado desde Santo Domingo en 1893 por un tiempo[512]. Esporádicamente daban de comer a los músicos de la Banda Militar del Regimiento de

---

a altura. Facebook. Recuperado el 31 de marzo de 2025. https://www.facebook.com/groups/1608455486109552/posts/2668548250100265/; F. García y Cía. S. en C. de José y Ramón García Mouriño, https://cubamemorias.com/f-garcia-y-cia-jose-ramon-mourino/ (visto el 3 de marzo de 2025).

[510] Alocución pronunciada en el III Congreso Católico de Sevilla, en 1892, sobre las órbitas de acción de la religión y la política. *BOAS*, 31 de octubre de 1892, p. 484.

[511] Durante todo el siglo XX pasaron por la presidencia cuatro obispos auxiliares (Araújo, Valbuena, Novoa y Cerviño), tres vicarios generales (Solís, Rivas y Peña), tres dignidades (Villasante –doctoral–, Troitiño –chantre– y Precedo –deán–). Dos cardenales-arzobispos asumieron la presidencia ejecutiva: Quiroga Palacios y Suquía Goicoechea.

[512] Libro de Actas de la Cocina Económica de Santiago (1891-1910), p. 62.

Reus[513], con base en Pontevedra, que cada vez que recalaba en Santiago utilizaba los salones del exconvento como sede oficiosa. Incluso se barajó que atendiese a la alimentación del Asilo de Ancianos ubicado en otra de las alas del antiguo cenobio agustino.



ILUSTRACIÓN 36. De izquierda a derecha, cardenal José Martín de Herrera –arzobispo de Santiago–, Juan José Solís Fernández –obispo de Mondoñedo– y Ramiro Fernández Valbuena –obispo auxiliar de Santiago (1911). En el mismo orden fueron presidente honorario de la Cocina Económica (1891-1922) y presidentes ejecutivos (Solís: 1892-1907; Valbuena: 1911-1922)[514].

Aparte de los hechos ocurridos en el seno de la directiva, lo cierto es que el comedor funcionó sin sobresaltos ni demasiadas variaciones. Los primeros días fueron de éxito rotundo por la novedad del servicio teniendo que habilitarse una mesa supletoria en el piso superior por no

[513] *Gaceta de Galicia*, 20 de julio de 1893, p. 2.

[514] Detalle de fotografía (1231-H) perteneciente al "Fondo Chicharro". Manuel Chicharro Bisi (finales del s. XIX y comienzos del s. XX). Fondo de Bienes Históricos del Instituto de Estudios Gallegos Padre Sarmiento, CSIC-Xunta de Galicia.

caber más comensales en el principal[515]. Al año siguiente, durante las festividades del Apóstol se llegó a construir una galería provisional en el patio como complemento al comedor ordinario. Entre medias, se fueron realizando obras y ajustes para mayor comodidad de usuarios y trabajadores. Pequeñas o grandes reformas que sin alterar la vida diaria de la institución la hacían más llevadera: un pozo, faroles en el patio, un palomar, una conejera o nuevo mobiliario de despensa. El hecho más relevante de este primer tramo histórico, y que sí supuso una variación notable de la oferta, fue la inclusión de un servicio de desayunos para jornaleros. La Cocina santiaguesa había sido la primera de Galicia en hacer la doble oferta de comida y cena (las dos que funcionaban simultáneamente, Ferrol y A Coruña, solo tenían el servicio de mediodía) y ahora se adelantaba de nuevo con la primera comida del día. Desde el 25 de octubre de 1892, a las 8:00 de la mañana, jornaleros y trabajadores podían disfrutar de una sopa caliente de ajo servida en taza de 0'7 litros al precio de 5 cts. Suponía un avance notable, ya no solo por el hecho de ofertar un desayuno, sino porque mejoraba nutricionalmente el que de modo habitual consumían las clases trabajadoras consistente en un pedazo de pan y una copa de aguardiente, a veces acompañada con algo de tocino. Estos almuerzos estaban ideados para servirse solo en temporada invernal. En 1904 se produjo una variación sustancial cuando se sustituyó la sopa por café con leche que se repartía gratuitamente[516].

En cuanto a los órganos de dirección se fueron relevando varios de los cargos que iban cesando o permutándose. Los más reseñables son la renuncia de Gutiérrez Tostado a la gerencia (1897) y la obligada sucesión de la superiora de las Hijas de la Caridad por el fallecimiento de sor Antonia Saavedra (1909). Al primero lo sustituiría José García Mouriño, personaje indispensable en la historia de la Cocina al que se debe su actual ubicación en la rúa Travesa. Para continuar la labor de dirección de la comunidad del Hospicio, y por tanto de la Cocina Económica y las Clases Maternales, la elegida fue sor Dolores Cucalón Mazo que ejercería el cargo hasta su fallecimiento en 1941. En ambos casos, su actuación no fue muy diferente a la de sus predecesores.

De las decisiones tomadas en los primeros años de la vigésima centuria una de las más interesantes fue la de sustituir los bonos de cartón por monedas de uso interno en 1903.

[515] Ocurrió cuando todavía no había una autorización explícita del ayuntamiento para ocupar el piso superior. Esa conformidad llegaría meses después con la petición para habilitar allí la Escuela Abreviada. N del A.

[516] Como veremos más adelante, en ese año se produjo una extraordinaria confluencia de donaciones y comidas extraordinarias que permitieron ofrecer este servicio sin coste para los beneficiados.

Acuñación de fichas. Primera serie

La aparición de los *tokens*, ficha en inglés, como modo de pago en las cocinas económicas fue una práctica común en muchos lugares. Al menos, en Galicia tenemos noticia de las que se acuñaron en Santiago, Vigo, Tui, Betanzos, A Coruña y Ourense[517]. No es descartable que se usasen también en otras localidades.

La reutilización constante de los bonos de cartón en la institución compostelana hizo que se deteriorasen rápidamente. A eso habría que añadir que, con el sistema de pico cortado, muchos de ellos quedaban inutilizados y por eso tuvieron que ser repuestos en varias ocasiones. Esto llevó a la junta directiva a considerar sustituirlos por fichas. En 1903 se tomó la decisión de sustituir todos los bonos de papel por otros «metálicos en forma de medalla»[518]. A pesar de que la medida aparece reflejada en el acta del 20 de enero de 1899, no se aprobaría hasta cuatro años más tarde, y no sería hasta 1904 cuando se empezasen a utilizar[519]. En este momento cabe resaltar que en las juntas que decidieron el cambio del bono de papel a la ficha estuvo presente Ricardo Blanco-Cicerón[520], primero como tesorero y luego como vicegerente y vocal. Es posible que sus conocimientos numismáticos sirviesen de orientación en la elección de la fábrica, el material y el diseño de las monedas, aunque en virtud del artículo 32 del reglamento –párrafo D– esta era una función exclusiva del secretario.

Ningún documento del archivo de la Cocina Económica de Santiago, ni la prensa de la época, desvelan cual fue la ceca de esta emisión pero sí se sabe que se confeccionaron en aluminio[521] en contra del uso generalizado del latón para estas emisiones y que se realizaron por acuñación a martillo. En esta ocasión solo se realizó la moneda de 5 cts. debido a que este era el valor mínimo de una ración además de ser el facial de los anteriores bonos de cartón.

[517] Existen dos catálogos editados sobre acuñaciones gallegas o relacionadas con Galicia. En ambos se hace alusión únicamente de las fichas de las cocinas económicas de Vigo y A Coruña. Vid. PAZ BERNARDO, J. (2002). *Moedas galegas: moedas, medallas, billetes: especializado do século IX a.C. ó século XXI d.C.* Numismática Paz, y PITA FERNÁNDEZ, R.L. (1999). *Numismática galega: a moeda en Galicia e Galicia na moeda*. Tórculo. Existía una breve referencia en el blog de Antolín Zapiraín (www.monedasgallegas.com) con datos parciales e imprecisos. Los hallazgos sobre las fichas compostelanas de la Cocina Económica durante esta investigación fueron presentados en el XVII Congreso Nacional de Numismática y comunicados al citado Sr. Zapiraín para la actualización de su web especializada.

[518] Libro de Actas de la Cocina Económica de Santiago, acta del 22 de febrero de 1903, pp. 75-76.

[519] Se desconoce si esta tardanza entre aprobación y circulación se corresponde con el tiempo de fabricación o que, simplemente, la medida fue tomada en su día pero no se ejecutó hasta varios meses después. N del A.

[520] La colección numismática de Blanco Cicerón está considerada una de las mejores de España. Actualmente forma parte del depósito del Museo de Pontevedra. Fue expuesta parcialmente (bajo el título «Ricardo Blanco Cicerón: del coleccionismo al museo») y objeto de la conferencia inaugural del XVII Congreso Nacional de Numismática, celebrado en Pontevedra del 12 al 14 de septiembre de 2024.

[521] Com. pers. Antolín Zapiraín, especialista en numismática (23 de julio de 2024).



ILUSTRACIÓN 37. Anverso y reverso de ficha-bono de la Cocina Económica de Santiago (1903-1904)[522]. Primera serie.

En el reverso figuraba el contravalor mientras que el anverso tenía una Cruz de Santiago en el centro del campo numismático con la leyenda "Cocina Económica de · Santiago" en el contorno. Como es habitual en las emisiones locales de baja calidad, el borde presentaba un calibre irregular. La tirada fue de 100.000 ejemplares que se fueron distribuyendo, a medida que se iban retirando los antiguos bonos de cartón. El proceso de sustitución culmina en febrero de 1905, momento en que los vales de papel dejan de ser hábiles[523]. El acta en que se refleja este proceso, habla a su vez de la posibilidad de acuñar monedas de un céntimo y medio. Es posible que la propuesta hiciese referencia al cuarto de ración o que fuese un suplemento de las otras monedas destinado a cubrir los incrementos de costes desde la aprobación de las tarifas. Con toda probabilidad esta opción de ficha nunca se hizo real puesto que contradecía la propuesta inicial de redondear los precios a fracciones de 5 cts. Además planteaba un problema de contabilidad ya que cuatro bonos de 1 ½ equivalían a 6 cts. por lo que no se podía asimilar a ¼ de ración. Eso dejaría la justificación de la propuesta en la cobertura de sobrecostes.

Como se aprecia en la ilustración 37, la maleabilidad y baja dureza del metal utilizado asociada a la constante circulación y recirculación de los bonos-moneda, propició un acusado desgaste en pocos meses. Con tal motivo, en julio de 1905, se aprobó la compra de más bonos metálicos para sustituir a los desgastados y se incluyó la acuñación de fichas de 2 ½ cts. cuya finalidad era la adquisición de medias raciones[524].

[522] Imagen facilitada al autor por D. Antolín Zapiraín.
[523] Libro de Actas de la Cocina Económica de Santiago, acta del 5 de enero de 1905, pp. 77-78.
[524] Al hacerse las pruebas de costes para determinar la cantidad de alimento que se podía repartir en cada ración y su precio, se eligió como usuario tipo a un varón en edad laboral. Como mujeres y niños no realizaban los mismos trabajos que los hombres, se decidió que la cantidad de comida necesaria para esos colectivos sería la mitad que la de los jornaleros (*El Constitucional*, 30 de octubre de 1885, pp. 1-2). De ahí la moneda de dos y medio que permitía la compra de medias raciones. Hasta el momento de concluir esta investigación no se ha localizado ningún ejemplar de esta ficha.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

4.4.11 La nueva sede

La segunda etapa del periodo de investigación, que comienza con la adquisición y traslado a la sede actual, está marcada por la continuidad del comedor social casi en los mismos términos de su primer periodo. A excepción de los aumentos de tarifas justificados en el encarecimiento de las materias primas y los ajustes ocasionales, la vida ordinaria dentro del establecimiento no tuvo demasiada variedad. Las novedades vinieron de la mano de una serie de actividades que, si bien no tuvieron su origen en la Cocina, fueron acogidas y asumidas por diferentes motivaciones:

1. Las Clases Maternales –única de ellas iniciada durante el primer periodo– por su vinculación con la comunidad de monjas del Hospicio a la que también pertenecían las de la Cocina Económica.
2. Los servicios a peregrinos por interés del arzobispado.
3. El Patronato de Niños Abandonados y las Cantinas Escolares por las disposiciones del ayuntamiento –y sobre todo de su alcalde, Máximo de la Riva[525], que también era secretario de la Cocina–.
4. Las comidas extraordinarias por los beneficios económicos que supusieron para las cuentas internas.
5. Y la alimentación de presos asumida por petición de la Diputación Provincial.

Uno de los anhelos fundacionales de la dirección era la autosuficiencia del comedor. Aparte de lo que esto suponía de gestión económica ordinaria, el deseo incluía el poder establecerse en un lugar propio, sin depender de otras administraciones. En la primera década, las instalaciones de San Agustín habían servido para iniciar el servicio y fijar en el pensamiento de la sociedad compostelana la necesidad del mismo. En pocos años se había vuelto un

[525] Máximo de la Riva García (Santiago, 1869 – 1922) fue doctor en Farmacia desde 1895 y profesor de botánica y mineralogía en su facultad. Destacó por su carrera política y su generosidad. Fue alcalde de Santiago entre 1917 y 1922, periodo en el que consiguió las facultades de Filosofía y Ciencias –hoy Química–. Presidió la Comisión de Distrito de la Cruz Roja, el Ateneo León XIII, la Liga de Amigos de Santiago y fue secretario de la Exposición Regional de 1909. Fundó la Mutualidad Escolar, la escuela de Damas Enfermeras y junto a sor Antonia Saavedra, las Clases Maternales, origen de las Cantinas Escolares. Por su excelente trayectoria fue condecorado con la Cruz de Beneficencia y la Gran Placa de Honor y Mérito de la Cruz Roja (Sánchez del Río, 2022, pp. 296-297). Hacia 1915 ocuparía la secretaría de la Cocina Económica de Santiago, a la que ya había pertenecido su padre, Lucas de la Riva, como uno de los fundadores.

elemento indispensable por lo que suponía de regulación del trasiego y dispersión de mendigos por la ciudad, evidentemente, aparte de los beneficios para los propios usuarios.

El antiguo convento agustino se encontraba en el cambio de siglo en una situación muy precaria. La mitad del edificio claustral estaba inutilizable por lo que se disponía únicamente del tramo más próximo a la iglesia (zona sur) y del pabellón longitudinal que daba a la calle de la Virgen de la Cerca (lateral este). Estas áreas en uso tampoco disfrutaban del esplendor de antaño. A partir de 1902, el propietario del edificio empezó a ver que quizá fuese una carga excesiva el continuo mantenimiento que se necesitaba y los problemas estructurales que causaba la parte ruinosa[526]. En los siguientes ejercicios se empezaron a tomar medidas al respecto, algunas de las cuales no llegaron a término, afortunadamente. La más radical fue la incoación del expediente de derribo de la parte norte y oeste, paralizado por diversas iniciativas ciudadanas y administrativas. La que finalmente fraguó fue la venta en 1919 de los cuatro pabellones del claustro a la Compañía de Jesús[527]. El ayuntamiento se quedaría con la prolongación norte –que años después cedería para la Escuela de Artes y Oficios– y con el patio, del que acabaría derribando los muros para abrir una plaza pública (hoy praza do Irmán Gómez, vulgo plaza de los bomberos) hacia mediados de la década de los 40 del s. XX. Con estas operaciones urbanísticas el consistorio se libraba de una pesada carga.

Con el inicio de estas actuaciones, especialmente las encaminadas a la declaración de ruina y derribo, la Cocina Económica retomó la idea de salir de su ubicación cedida. La oportunidad se presentó en 1905. La casa número 13 de la rúa Travesa acababa de ser transmitida a un conjunto de herederos[528]. Se trató de vender en subasta pública por 19.934'25 ptas. ocurriendo que solo se presentó a la puja Ramón García Mouriño[529] que, en nombre de

[526] En el pleno municipal del 3 de noviembre de 1902 se hizo constar una declaración del arquitecto municipal, Manuel Pereiro Caeiro, en la que advertía: «amenaza peligro inminente de ruina y nos expondríamos a que viniese a tierra lo viejo y lo nuevo». A.M. 0459, Sesión del 3/11/1902, AHUS; *El Eco de Santiago*, 4 de noviembre de 1902, p. 3.

[527] La comunidad de PP. Jesuitas de Santiago ya había conseguido del arzobispado la cesión a perpetuidad de la iglesia en 1916 (protocolo notarial nº 228/1916, del 31 de marzo, notario D. Jesús Fernández Suárez. Fondo Fe Pública, S-9531, fl. 826-830, AHUS), y desde entonces presionaba al ayuntamiento para adquirir el resto del exconvento.

[528] Su anterior propietario, Jesús María Fuentes Ferreiro –funcionario de la universidad–, falleció el primero de marzo de aquel mismo año sin hijos a quien legar la casa. En su testamento «instituye heredera a su alma» encargando expresamente a los albaceas la venta del inmueble en subasta pública o privada y que la cantidad obtenida se gastase en obras beneficiosas para el alma del testador (en misas). Protocolo 9439 (nov.-dic. 1905), nº 800, fl. 2778 y vto., Fondo Fe Pública, notaría de José Santaló Iriarte, AHUS; *Gaceta de Galicia*, 2 de marzo de 1905, p. 3.

[529] Ramón García Mouriño (Ames, A Coruña – Santiago, 1918) era un emigrante retornado a finales del XIX. Su biografía es paralela a la de su hermano José. En la calle Oficios, nº 6 (La Habana), fundaron la compañía de exportación de alimentos R. García y Hermano en 1856. El negocio les produjo grandes beneficios llegando a

su hermano José, realizó una oferta a la baja que finalmente fue aceptada como única posibilidad de venta.



ILUSTRACIÓN 38. Patio de San Agustín y pabellón norte del edificio claustral (izquierda). Portería del convento[530].

La aprobación de la compra se iba a producir el mismo día en que se informó a la junta de la preconización episcopal del presidente Solís como nuevo obispo de Mondoñedo[531], hecho público unos días antes. Después de las oportunas felicitaciones al ascendido, José García

tener relaciones estables con varios países de América y Europa. Ambos regresaron a Galicia a finales del XIX dejando un comanditario en la isla caribeña que continuó enviándoles las ganancias. Establecidos en Santiago participaron en la fundación de la Caja de Ahorros y Monte de Piedad y crearon la Sociedad General Gallega de Electricidad. A cargo de esta empresa se construyó la central hidroeléctrica del Tambre (obra del arquitecto Antonio Palacios) y se realizó la primera instalación para distribuir energía eléctrica en los ayuntamientos de Noya, Lousame, Ames y Brión. A su muerte se hizo cargo de las empresas su yerno Emilio Martínez Baladrón. *El Eco de Santiago*, 2 de febrero de 1918, p. 2; Viaño García, M. [Maximino Viaño, cronista oficial de Ames] (7 de julio de 2020) *Op. Cit.* Facebook. Recuperado el 31 de marzo de 2025. https://www.facebook.com/groups/1608455486109552/posts/2668 548250100265/; F. García y Cía. S. en C. de José y Ramón García Mouriño, https://cubamemorias.com/f-garcia-y-cia-jose-ramon-mourino/ (visto el 03/03/2025).

530 A.M. 2477, exp. 7, AHUS. Las fotografías fueron realizadas en 1944 como parte del proyecto de reedificación del conjunto conventual. En la imagen de la izquierda aparece una esquina de la fachada posterior de la Cocina Económica y el estado ruinoso del antiguo convento y las construcciones del patio. En la fotografía de la derecha todavía se puede ver el portalón que cerraba el paso al patio y que hoy es la prolongación de la rúa Santo Agostiño y acceso de la plaza Irmán Gómez. A través de las ventanas del piso superior se aprecia la falta de tejado en todo ese tramo del claustro.

531 Acta del 2 de diciembre de 1905, Libro de Actas de la Cocina Económica de Santiago (1891-1910), pp. 79-80. El nombramiento episcopal se produjo en los últimos días de noviembre de 1905. Sin embargo, no fue ordenado por Martín de Herrera hasta el 26 de mayo de 1907. Durante ese periodo continuó desempeñando sus funciones en el Cabildo, la Curia y la Cocina Económica. *BOAS*, 25 de mayo de 1907, pp. 1-4.

Mouriño tomó la palabra para anunciar que donaba la cantidad de 17.940 pesetas para la adquisición de la casa.

No parecía ser la mejor opción a primera vista. Y según el coste final, el estado en que se encontraba, las obras necesarias para habilitarla y el pago de rentas antiguas a las que estaba sujeta[532], podría parecer un mal negocio para la Sociedad Fundadora. De hecho hubiera sido muy gravosa para las arcas de la Cocina e inalcanzable de no ser por dos generosos donativos de José y Ramón García Mouriño. El único punto favorable era la situación y la posibilidad de abrir una entrada al patio de San Agustín manteniendo así el acceso desde la Oliveira.

Compra de la finca

Para efectuar la adquisición se presentaron en la notaría de José Santaló los albaceas de Jesús María Fuentes, Juan José Solís y José García Mouriño, como donante del dinero para la transacción. El acto jurídico tuvo dos partes como se señala en la escritura de compraventa firmada el 15 de diciembre de 1905. Una en que García donaba a Solís, en representación de la Sociedad Fundadora, la cantidad de 17.940'85 pesetas. Y otra en que el preconizado obispo de Mondoñedo pagaba a los albaceas dicha suma para efectuar la transacción del inmueble.

La edificación constaba de planta baja y principal. La de acceso desde la calle estaba dividida en dos locales comerciales, almacén, cocina y tres cuadras. Sobre ellas había una entreplanta con una sala y dos alcobas a las que se accedía por la propia caballeriza. El piso superior tenía un gabinete, dos salones, cocina y ocho dormitorios. Todo ello con divisiones de madera o barrotillo encalado y piso con vigas de castaño. La fachada anterior era, y es, de sillería tosca, mientras la trasera poseía partes de bloques de granito con otras de posteado. La superficie irregular del inmueble alcanzaba los 216 m^2. La escritura cita también que el estado de la mayor parte era bueno, pero que había zonas en desuso. Cuestión lógica si en una casa de ese tamaño vivía una sola persona.

[532] El importe total que la Cocina Económica debía pagar en gravámenes anuales era de 88'75 ptas. que se satisfacían a cuatro pensionados: María Dolores Moscoso de la Rocha, 33 ptas.; Cándido Pieltaín, en representación del Estado, 3 ptas.; Cofradía del Rosario de Santiago, 6 ptas.; Condado de Priegue, 46'75 ptas. (Protocolo 9439 –noviembre-diciembre de 1905–, nº 800, fl. 2777 vto., Fondo Fe Pública, notario José Santaló Iriarte, AHUS). La primera había fallecido hacía más de 15 años por lo que la carga se pagaba a su nieta. El segundo era hijo del militar homónimo que había sido director general de la Guardia Civil, capitán general de las Vascongadas y gobernador de Cuba. Se desconoce el sentido de la referencia al Estado como beneficiario de la pensión de la casa pero podría tener que ver con los procesos desamortizadores que afectaron al convento de Bonaval. El caso de la Cofradía del Rosario podría ser que se hubiese transmitido desde la orden de los PP. Dominicos, antiguos dueños de la casa y cuya marca de propiedad todavía se puede ver en la fachada principal.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

En la parte trasera disponía de un patio con corral y cuadras de madera de 259'5 m^2 –475'5 m^2 el total de la propiedad– que lindaban con el patio de San Agustín. Sobre este anexo de la propiedad se construyó poco después el edificio que a día de hoy alberga el comedor, cocina y despacho, dejando el resto de la casa libre para centro de día, almacenes, despensas y vivienda de la comunidad.

Cambio de presidencia

Realizada la transacción, la casa estuvo sin actividad durante cerca de cuatro años. En la situación en que se encontraba era imposible trasladar allí los servicios de cocina y comedor. Solís propuso alquilarla para que, al menos, se ingresase el coste de las diferentes pensiones que gravaban la antigua vivienda. Lo hizo en la última sesión que presidió, el 20 de mayo de 1907, puesto que definitivamente se trasladaba a Mondoñedo a tomar posesión de su episcopado. Solo seis días después de esta reunión sería ordenado obispo por el cardenal Martín de Herrera.

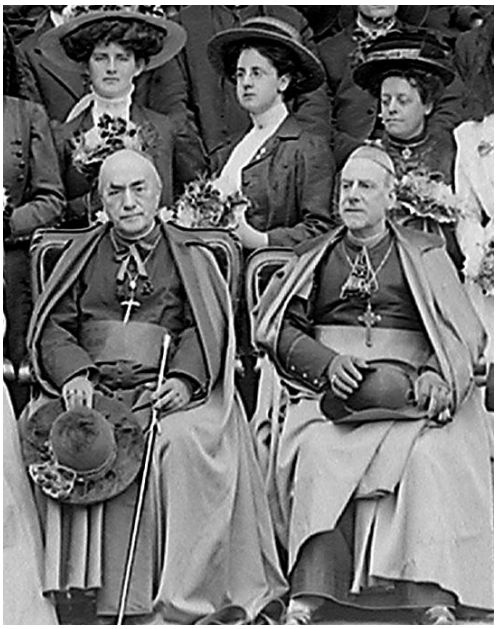


ILUSTRACIÓN 39. Severo Araújo Silva, sentado a la derecha de la imagen, junto al cardenal Martín de Herrera[533]. Detalle de la fotografía realizada en el claustro catedralicio el 28 de mayo de 1909 con motivo de la peregrinación inglesa encabezada por el arzobispo de Westminster.

[533] Fotografía (1237-H) perteneciente al "Fondo Chicharro". Manuel Chicharro Bisi (finales del s. XIX y comienzos del s. XX). Fondo de Bienes Históricos del Instituto de Estudios Gallegos Padre Sarmiento, CSIC-Xunta de Galicia.

Descabezada la directiva de la Sociedad Fundadora se convocó una nueva reunión un mes más tarde (28/06/1907) que fue presidida por el obispo auxiliar, Severo Araújo, en representación del presidente honorario. Ese día se tomaron tres decisiones de gran repercusión. Por unanimidad de los presentes se propuso como nuevo presidente ejecutivo al propio Araújo que, aceptando en primera instancia, fue luego ratificado por el cardenal-arzobispo. En sustitución del que había sido primer gerente de la Cocina, Gutiérrez Tostado, se elegía como vocal a Ramón García Mouriño, hermano de quien había donado la suma monetaria suficiente para comprar la casa de Rúa Travesa. En tercer lugar, se impulsó una comisión de estudio para trasladar cuanto antes el servicio a los necesitados a la dicha propiedad. La premura tenía dos motivaciones esenciales. Se había notificado la necesidad de cambiar la cocina por su excesivo gasto de carbón debido a su antigüedad. Por otro lado, San Agustín estaba en un estado deplorable que hacía temer por la estabilidad del edificio.

Reforma y obras de la casa

La rehabilitación del edificio en su parte trasera e interior supuso un gran esfuerzo económico para la Asociación a pesar de que también en este momento recibió un importante donativo. Se contactó con el arquitecto Jesús López de Rego para que elaborase un proyecto. A su entrega se juzgó excesivo e incluso se recurrió a la influencia del presidente y obispo auxiliar para que se rebajase la factura final. López de Rego se desligó de la obra pero la presión recibida del prelado hizo que renunciase a sus honorarios (1.000 ptas.). Finalmente, la obra fue dirigida por Siro Borrajo Montenegro –la fachada–, que había sido arquitecto provincial de Pontevedra, y por Manuel Hernández Álvarez-Reyero, arquitecto municipal y diocesano seguramente elegido por esto último. A instancias de monseñor Araújo o del propio cardenal, se consiguió que tampoco él cobrase su minuta.

En la fachada principal se modificaron las ventanas laterales de la planta baja para convertirlas en puertas quitando los antepechos de cantería. En la actualidad la antigua puerta central ha sufrido el proceso inverso convirtiéndose en ventana.

En la parte posterior se hubo de demoler el muro y levantarlo de nuevo por riesgo de derrumbe. Aprovechando la reconstrucción se le abrieron cinco huecos justificados en que junto a esa pared se habilitaría el comedor y la cocina –lugar que todavía hoy conserva el primero; los fogones se han trasladado al piso superior desde hace unos años dejando su lugar

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

a la vitrina térmica desde la que se despachan las raciones–. En uno de esos huecos se habilitó una puerta que daba acceso al patio de San Agustín y una rampa provisional que permitía agilizar el servicio que se prestaba al Asilo y otras instituciones que continuaban en el antiguo convento. Severo Araújo solicitó sustituirla por una escalinata pétrea pidiendo a su vez la servidumbre de paso[534] a través del patio municipal que acabaría por convertirse en la entrada principal del comedor, y que continúa siéndolo.

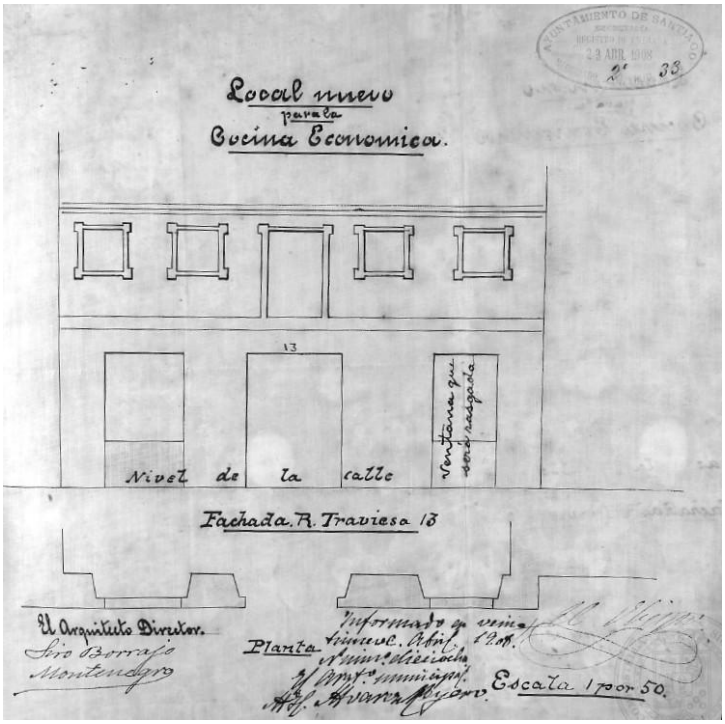


ILUSTRACIÓN 40. Plano de reforma de la fachada principal de la Cocina Económica (1909)[535].

El presidente ejecutivo aprovechó la instancia para solicitar al ayuntamiento que le diese acceso a la cañería de agua que pasaba cerca de allí. Pedía la estrictamente necesaria para poder preparar las comidas y dar de beber a los usuarios con unas garantías mínimas de salubridad. El consistorio lo autorizó otorgándole un metro cúbico diario sin coste, previa construcción de un aljibe de esa capacidad en los aledaños del asilo de ancianos. No fue una concesión menor ya que con el cambio de domicilio la cocina perdía el suministro de agua corriente que tenía en San Agustín así como el pozo que, a sus expensas, había construido

[534] A.M. 587 (licencias de obras 1908-1909), exp. 014, fl. 72 y vto., AHUS.
[535] A.M. 587 (licencias de obras 1908-1909), exp. 014, fl. 61, AHUS.

Gutiérrez Tostado. La cañería sobre la que se solicitaba el uso era la que proveía de agua a las fuentes municipales. En esa parte de la ciudad solo estaba la de la Puerta del Camino continuando el tubo para dar servicio al asilo municipal de San Agustín, por lo que gran parte del agua transportada terminaba perdiéndose. Así lo reconoce el arquitecto municipal en su informe técnico al indicar que concediendo el uso a la Cocina Económica el vertido de agua potable sería menor en el término del tubo superado el edificio conventual[536].



ILUSTRACIÓN 41. Fachada posterior actual de la Cocina Económica[537]. Entrada ordinaria al comedor.

Para el abono de costes de la rehabilitación de la nueva sede, la Sociedad Fundadora reunió la cantidad total por dos vías. La primera fue la donación de 10.000 ptas. con destino al pago de las obras realizada por Ramón García Mouriño. Se unía así a su fallecido hermano, José, acudiendo en socorro de la Cocina para que los proyectos pudiesen salir adelante. En agradecimiento se les dedicó una placa de mármol recordando sus aportaciones que permaneció en el comedor hasta la reforma de inicios del s. XXI.

[536] «[…] agua, de la que actualmente va al claustro de S. Agustín. Está hoy a caño libre; se pierde casi en totalidad pues nadie la utiliza, y parte de su caudal ya fue concedido al Asilo». Informe de Álvarez-Reyero, arquitecto municipal, anexo a la licencia de obras de la sede de la Cocina Económica. A.M. 587 (licencias de obras 1908-1909), exp. 014, fl. 73 vto., AHUS.

[537] Fotografía propiedad del autor. Nótese que conserva los cinco huecos abiertos en el muro durante la reforma de 1909. La escalinata de acceso fue sustituida recientemente por la que se observa en la imagen.



ILUSTRACIÓN 42. Placa homenaje a los hermanos García Mouriño (1909)[538]. Instalada en el comedor principal.

El dinero restante provino de las inversiones que a lo largo de los últimos años se habían hecho mediante imposiciones de efectivo con intereses en diferentes bancos y productos financieros. El tesorero, entonces Olimpio Pérez, necesitó reclamar todos los fondos depositados para reunir la cantidad necesaria, descontada la donación de García Mouriño y las condonaciones de honorarios de los arquitectos.

Tabla 4.- Acopio de efectivo para el pago de las obras de Rúa Travesa, 13.
Elaboración propia a partir de las actas de la Cocina Económica, 1908-1909.

ORIGEN	CANTIDAD
Donación de Ramón García Mouriño	10.000 ptas.
Fondo amortizable del Banco de España (nº 6092)	7.000 ptas.
Fondo amortizable del Banco de España (nº 7440)	8.500 ptas.
Cuenta de ahorro de la Caja de Ahorros y Monte de Piedad	2.000 ptas.
Condonación del adelanto de Ramón García al inicio de la obra	435'43 ptas.
TOTAL	**27.935,43 ptas.**

Sumado el precio pagado por la finca, la conducción de aguas –incluido el aljibe–, el pago de las reformas y los honorarios profesionales, el coste total de la nueva sede alcanzó las 45.876'28 ptas. Del montante final, la tesorería de la Cocina Económica se hizo cargo de 17.500 ptas., un 38'15%. A pesar del reducido porcentaje el esfuerzo económico fue enorme

[538] Memoria de actividades de la Cocina Económica de Santiago (1958). Archivo de la Cocina Económica de Santiago. La placa fue destruida durante las últimas obras de reforma del comedor.

necesitándose una campaña publicitaria para incrementar los socios suscriptores y teniendo que recordar a la diputación el pago pendiente de la subvención concedida en 1909. Todos los fondos bancarios se emplearon en la puesta a punto de la nueva propiedad dejando tan solo un saldo de caja de 533 ptas.[539]

El proceso de cambio de sede culminó en marzo de 1909. El día 18 se produjo la bendición de las nuevas instalaciones. Aparte de toda la obra de albañilería que supuso la reforma y reconstrucción de alguna zona de la casa, se estrenó gran parte del mobiliario y los utensilios. La propia cocina de carbón llegó unos días antes de la inauguración desde el puerto de Vigo. Se había desechado la idea de trasladar la que daba servicio en San Agustín por su alto consumo de combustible y, al hacerlo de esta manera, se evitó el cierre temporal para hacer el cambio. Aquel 18 de marzo se sirvió la última comida en el antiguo cenobio y al día siguiente se dio la primera en su nueva ubicación, al otro lado del patio. La elección de la fecha no fue casual. Se hizo coincidir con la festividad de San José, onomástica del cardenal y presidente honorario. Para ese primer servicio se dispusieron 500 bonos de 25 cts.[540]



ILUSTRACIÓN 43. Cocina de carbón y fregaderos de mármol instalados durante la rehabilitación de la casa de la rúa Travesa en 1909[541]. Imagen de 1958.

[539] Reunión ordinaria del 30/01/1910. Libro de actas de la Cocina Económica de Santiago (1891-1910), p. 93.
[540] Libro de actas de la Cocina Económica de Santiago (1891-1910), p. 90.
[541] Memoria de actividades de la Cocina Económica de Santiago (1958). Archivo de la Cocina Económica de Santiago.

4.4.12 Calma en la travesía

Después de haber solucionado el traslado, la Cocina Económica entró en un periodo que, en cuanto a la actividad diaria, continuó desarrollándose prácticamente de forma automática. No hubo grandes variaciones, como si el servicio entrase en velocidad de crucero y funcionase de modo autómata. Se consiguió recuperar la estabilidad económica e incluso volver a hacer inversiones bancarias. Además, se fue creando un sistema de rentas que aportaban ingredientes básicos o dinero en metálico aliviando las cuentas ordinarias del comedor. El menú solo se alteraba de forma ocasional para introducir alguna variedad diferente de pescado, alguna carne que no fuese de vacuno o guarniciones elaboradas con frituras (sobre todo patatas). Los ingredientes también eran los habituales, anotándose tan solo la introducción de los fideos para dar consistencia a los potajes sin alterar demasiado el coste final. Los precios por ración fueron ascendiendo desde 1910 dejando atrás casi veinte años de tarifas estables. La ración de carne llegó a los 65 cts. y la de bacalao a 55, experimentando un aumento de entre 45 y 50 cts. respecto al coste establecido en la inauguración. La otra gran subida fue la del pan, pasando su ración de los 5 cts. iniciales a los 20 al final del periodo que abarca este estudio. Todos los cambios tarifarios se hacían con mucha cautela con el fin de no desincentivar el uso del comedor. Existía la percepción de que las subidas de precios en alimentación hacían crecer la mendicidad debido a lo ajustado de los salarios[542]. Por eso las tarifas de la Cocina Económica se congelaban el mayor tiempo posible hasta que las pérdidas hacían peligrar la autosuficiencia económica del servicio.

Los cambios más sustanciales vinieron por el movimiento de personas en la dirección. El único cargo sostenido en los primeros treinta y un años de vida de la Cocina fue la presidencia de honor del arzobispo José Martín de Herrera. La ejecutiva vería otros relevos al fallecer Severo Araújo precisamente en 1910 y luego su sucesor –el siguiente obispo auxiliar de la

[542] En los primeros años de vida de la Cocina Económica, esta situación tuvo tres momentos de mayor repercusión que agitaron a la sociedad compostelana por el aumento en el número de jornaleros pidiendo a la puerta de iglesias y en las calles que se sumaba a un número ya notable de indigentes que lo hacían habitualmente. El primero de ellos ocurrió entre 1899 y 1900 con una subida general de precios en artículos de primera necesidad, especialmente los alimentarios. Hacia finales de la primera década del XX fue la carne la experimentó un aumento considerable que contribuyó a su menor incidencia en los menús siendo sustituida por pescado en salazón, que conservaba sus tarifas, o por carnes de menor calidad. Alrededor de 1915 ocurrió algo similar con el pan al dejarse de utilizar las harinas autóctonas por otras procedentes de Castilla con un mayor coste. A estas situaciones económicas se sumaban las épocas de malas cosechas –por ejemplo, el bienio 1903-1904– que provocaban la llegada a la ciudad de campesinos y jornaleros de los alrededores en busca de sustento para sus familias.

diócesis–, Fernández Valbuena[543], que murió unos meses antes que el cardenal. Enseguida fue nombrado obispo auxiliar Justo Rivas[544] aunque no llegaría a tomar posesión por la muerte de Martín de Herrera. De lo que sí tuvo tiempo fue de asumir la presidencia de la Cocina, hasta 1924, y de dirigir la archidiócesis como preconizado y vicario capitular.

En la dirección de las Hijas de la Caridad, el fallecimiento de sor Antonia Saavedra en 1909 llevó a la elección de su pupila sor Dolores Cucalón, que también sería superiora del Hospicio, la Cocina y las Clases Maternales simultáneamente. Como buena discípula de su predecesora marcó una línea de actuación continuista.

Donde hubo más movimiento fue en los cargos relevantes de la Sociedad Fundadora: la secretaría, gerencia y tesorería. El encargado de las cuentas sería desde 1908 Olimpio Pérez. Hasta ese momento se había mantenido en segundo plano aunque se podría decir que fue la cabeza visible del sector economicista en la crisis interna de 1892. El banquero tuvo un papel preponderante en la compra de la nueva sede y, sobre todo, en el pago de las obras de rehabilitación que dejaron los fondos esquilmados. Después de su fallecimiento en 1915 le sucedería su hijo, Julián[545]. A Jacobo Pedrosa, secretario fallecido en 1914, lo sustituyó Máximo de la Riva. Fue quien negoció todo lo relativo a muchas de las obras participadas por la Cocina. Significativamente, se destacó en lo referente a los años santos, las Clases Maternales, las Cantinas Escolares, la Asociación Compostelana de Caridad y el Patronato de Niños Abandonados –estos dos últimos fundados por él mismo–. Joaquín Poch sería el encargado de la gerencia.

---

[543] Ramiro Fernández Valbuena (Huelde –León–, 1847 – Santiago, 1922) fue doctor en Teología y licenciado en Derecho Canónico. Ordenado sacerdote en León (1873) pasó por la canonjía Lectoral de Badajoz y por las de Penitenciario y Lectoral de la catedral Primada de Toledo. En 1911 fue designado obispo auxiliar de Santiago. Entre 1919 y 1920 fue senador. Era un destacado especialista en historia antigua de oriente lo que le valió su entrada como correspondiente de la Real Academia de Bellas Artes y Ciencias Históricas de Toledo. *BOAS*, 13 de marzo de 1922, pp. 83-86 y *El Eco de Santiago*, 3 de marzo de 1922, pp. 1-2.

[544] Justo Rivas Fernández (Riotorto –Lugo–, 1873 – Santiago, 1930) fue ordenado sacerdote en Mondoñedo (1900) donde habría de ser vicario general, canónigo Provisor y profesor de su seminario. En Santiago se licenció en Derecho Canónico y se doctoró en Teología. En 1919 accedió por oposición al cabildo metropolitano y a la cátedra de Derecho Canónico de la Universidad Pontificia Compostelana. Tres años después sería vicario general, canónigo Provisor y preconizado obispo auxiliar de la archidiócesis pero no llegaría a ser ordenado. Con el fallecimiento de Martín de Herrera fue elegido por unanimidad como vicario capitular para regir la iglesia compostelana hasta la llegada del arzobispo Manuel Lago. A finales de 1924 fue nombrado obispo de Plasencia, de cuya cátedra tomaría posesión a mediados del año siguiente. *BOAS*, 3 de agosto de1925, pp. 243-246.

[545] Julián Pérez Esteso (Santiago, 1883 - 1960) fue abogado y empresario de banca. Hijo de Olimpio Pérez de quien heredó un negocio bancario que había iniciado su abuelo. Fue también presidente del consejo de administración del Banco de Crédito e Inversiones, de Barcelona, y tuvo responsabilidades en la Editorial Compostela –editora de *El Correo Gallego*– y el Hotel Compostela. Por su matrimonio con María del Carmen Armada recibió el título de conde consorte de Canalejas. *El Correo Gallego*, 27 de diciembre de 1960, p. 8.

En lo concerniente al funcionamiento interno del comedor y la Sociedad Fundadora, esta última etapa de estudio anotó dos hechos de interés aparte de las actividades participadas: la declaración de beneficencia particular y la acuñación de la segunda serie de fichas-bono.

Declaración de Beneficencia Particular

En 1899 se publicó un Real Decreto por el que el Ministerio de Gobernación asumía el protectorado de las instituciones benéficas privadas[546]. Según su exposición de motivos y primeros artículos se trataba de fiscalizar estas obras de caridad comprobando que sus bienes eran empleados correctamente. También era un modo de conocer el patrimonio propio de entes sin participación de órganos públicos. La norma recogía lo expuesto en otras anteriores aportando nuevos artículos que recalificaban como particulares aquellos institutos que no dependiesen de las subvenciones públicas para sobrevivir. En contraprestación, unas y otras se sometían a la autoridad del ministerio.

Desconocemos la razón por la que la Cocina Económica de Santiago no solicitó la declaración de Beneficencia Particular hasta quince años después de su fundación, aun cuando cumplía los requisitos para ello. Sin embargo, podemos asumir que lo hizo en 1914 para poder acogerse a la exención de impuestos como luego solicitaría el entonces presidente Fernández Valbuena[547] y para evitar la rendición de cuentas al Estado. Para conseguir la clasificación se alegó el cumplimiento del art. 3º de la instrucción anexada al citado Real Decreto: que era una asociación creada por la libre voluntad de sus fundadores y que se sostenía exclusivamente con cuotas de socios y otros bienes privativos. En este caso, el protectorado ministerial solo ejercía su función en cuestiones de higiene y moral pública. Para las sociedades que no podían acogerse a ese artículo, la autoridad podía solicitar el estado de cuentas o revisar la transmisión de herencias y legados.

El 15 de marzo de 1914 la Cocina Económica de Santiago fue declarada Beneficencia Particular con la condición de un cambio estatutario[548]. Se le requería que en caso de

[546] *Gaceta de Madrid*, 15 y 16 de marzo de 1899, pp. 993-994 y 1008-1009.
[547] El obispo auxiliar y presidente ejecutivo consiguió la exención del impuesto de personas jurídicas aludiendo a la clasificación de la Cocina Económica como beneficencia particular desde 1914. *El Eco de Santiago*, 27 de diciembre de 1921, p. 2.
[548] Copia certificada de la declaración. Leg. documentación varia, archivo de la Cocina Económica de Santiago.

disolución, los bienes propios pasasen a quien designase el estatuto [549] con la previa autorización del Ministerio de Gobernación. Idéntico procedimiento a seguir en caso de renovación del texto reglamentario.

Acuñación de fichas. Segunda serie

En el primer cuarto del siglo XX, los precios experimentaron una fuerte subida en poco tiempo y esto propició el cambio de tarifas en la Cocina Económica de Santiago. El menú original, con dos platos y pan, que se podía comprar por 25 cts., en 1915 ascendió a 40. A pesar de que continuaban considerándose los 5 cts. como fracción mínima, lo cierto es que casi todos los precios fueron redondeados a múltiplos de 10. Este hecho, junto al desgaste de las primeras fichas, generó la necesidad de nuevas acuñaciones de mejor calidad, la inclusión de un nuevo valor de 10 cts. y la eliminación del de 2 ½. La llegada del Año Santo de 1915, con un incremento más que notable de usuarios, por el trasiego de peregrinos aceleró el proceso de grabación de nuevos bonos metálicos.



ILUSTRACIÓN 44. Anverso y reverso de las fichas-bono de la Cocina Económica de Santiago (1915)[550]. Segunda serie.

[549] Los herederos de la Cocina Económica eran los propios socios fundadores que si no conseguían reactivar el comedor tenían obligación de pasar todo a las Conferencias de San Vicente de Paúl y, de no existir en la ciudad o renunciar al legado, el patrimonio pasaría al ayuntamiento de Santiago. Art. 26 del *Reglamento de la Sociedad Fundadora*, p. 12 (anexo documental 7.3)



ILUSTRACIÓN 45. Cuño (cerrado y abierto) de la ficha de 10 cts.[551].

En este caso, la ceca es conocida. Se trata de la Joyería Malde, casa fundada en A Coruña en 1898 y con establecimiento en la compostelana Rúa do Vilar a partir de noviembre de 1933[552]. Allí se acuñaron las dos monedas que estuvieron en funcionamiento, al menos, hasta los primeros años del Franquismo. El material de fabricación volvió a ser el aluminio optándose por diámetros distintos para cada valor. El anverso de la ficha-bono era muy similar al de la primitiva: una Cruz de Santiago centrada en el campo y la leyenda «Cocina Económica de + Santiago +». Las similitudes entre ambas emisiones son muchas. Las diferencias están en los detalles. En primer lugar, la tipografía es más redondeada y con espacio mayor entre grafías. El punto separador que en la moneda anterior figuraba a ambos lados de la palabra *Santiago* se rediseñó en una figura con forma de cruz griega compuesta de cinco puntos. También existe una diferencia notable en el número cinco que, en la moneda de la segunda emisión, se presenta achatado y con cola, siendo más estilizado en la primera. Por último, la Cruz de Santiago parece ser la misma[553] pero, por el aumento en el diámetro, especialmente en la moneda de 10 céntimos, aparece con mayor separación de la leyenda. El

[550] Memoria de actividades de la Cocina Económica de Santiago (1958). Archivo de la Cocina Económica de Santiago.

[551] Imágenes cedidas al autor por D. Antolín Zapiraín de la pieza que forma parte de su colección particular.

[552] Cerró en Santiago en 2010 y en A Coruña en 2011, tras 113 años de historia. N del A.

[553] Las volutas de los brazos cortos de la cruz de Santiago son idénticas en ambas medallas. Las líneas interiores que se aprecian en la cruz de la ficha de 1904 bien podrían ser defectos de acuñación debidos a la escasa dureza del metal utilizado o la excesiva definición del troquel. N del A.

hecho de ser la misma cruz y el diseño tan similar hacen plausible que también fuese la Joyería Malde la encargada de fabricar la primera emisión de bonos metálicos.

El reverso muestra la leyenda «Ración de + céntimos +» con la cruz griega idéntica a la del anverso y una gráfila[554] de puntos. En el centro del campo, las cifras 5 y 10 aparecen circunvaladas también con una línea punteada.

4.5 INICIATIVAS PARTICIPADAS POR LA COCINA ECONÓMICA DE SANTIAGO

4.5.1 Las Clases Maternales

Como muchas de las obras benéficas de este tiempo, la de las Clases Maternales también se ideó como un establecimiento público que antes de llevarse a cabo pasó a ser una iniciativa particular. Con fecha del 17 de junio de 1901, el concejal Manuel Andrade Núñez presentó una moción[555] al ayuntamiento para crear lo que él mismo denominó como Asilo de Día para la infancia. Apoyándose en el ejemplo de Sevilla opinaba que sería un alivio para los padres por no tener que dejar a sus hijos solos mientras acudían a sus labores. Y para los niños una oportunidad de recibir educación y evitar los peligros de la calle. Su plan era constituirlo en la fábrica sur del convento de Bonaval que en esos momentos albergaba el refectorio del Hospicio, la antigua escuela municipal de Santo Domingo y un taller de carpintería.

El informe de la comisión de beneficencia dio su visto bueno a un proyecto que incluía el traslado del refectorio y la carpintería al brazo sur del claustro del mismo edificio, la escuela de Santo Domingo iría al edificio de San Agustín[556]. Todo ello valorado en quinientas pesetas de gastos. El documento incluía un párrafo que ya anunciaba la privatización de la idea. Al referirse a la dotación interior del nuevo Asilo de Día indicaba que una persona que no quería

[554] *DRAE*: Numism. Gráfila: Orla pequeña, generalmente de puntos o de línea, que tienen las monedas en su anverso o reverso.

[555] Esta moción y el informe de la comisión de beneficencia que se indica en el siguiente párrafo forman parte de la sección de Obras Pías del archivo municipal de Santiago. BEN066, leg. 1º, exp. 18, AHUS.

[556] La escuela municipal de Santo Domingo era casi un colegio itinerante ya que en poco más de 60 años cambió de ubicación cinco veces. Su primera sede fue la actual facultad de Filosofía en la praza de Mazarelos a principios del XIX. En 1840 la USC solicitó que se trasladase para poder ubicar allí los estudios de Humanidades y el colegio fue a Santo Domingo. Por sus condiciones precarias, el ayuntamiento decidió trasladarlo en 1872 a San Agustín para regresar a Bonaval once años después. La instalación de las Clases Maternales obligó a llevarlo de nuevo al exconvento de la Cerca (Pose Antelo, 1990). Tras la desaparición del centro escolar a principios del XX, el nombre sería utilizado para rebautizar a las Clases Maternales cuando se solicitó que pudiesen impartir enseñanzas oficiales.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

revelar su nombre –no tardaría en saberse que era sor Antonia Saavedra– se haría cargo de la misma y tras expresarle las gracias debidas, comenzaron a desentenderse del asunto:

> Un día próximo, cuando las obras se hayan terminado, será momento oportuno para pensar en la forma de reglamentar los servicios del nuevo Asilo procurando que la enseñanza que á cargo de quien tanto se desvela por el bien de esas criaturas recogidas del arroyo, que con razón pueden llamarse hijas de la caridad que las ampara y socorre.

Es decir, que habiendo una persona que se podía hacer cargo del proyecto, el ayuntamiento se limitaba a pagar las dichas 500 pesetas para desalojar los locales que se habrían de utilizar. En vista del informe, el pleno municipal aprobó el plan el 7 de agosto de 1901.

La obra de Sor Antonia

Desentendido el consistorio, esta pasó a ser una obra personal de sor Antonia Saavedra de carácter educativo, sanitario y alimentario cuyo público objetivo eran las familias ahora conocidas como monoparentales o aquellas en que ambos progenitores debían trabajar para sostenerse e incluso familias sin recursos[557]. La inauguración de las Clases Maternales[558] se produjo el 15 de julio de 1902[559] instalándose en la planta inferior del ala sur del convento de Bonaval. Después de la bendición de las aulas y salas por parte del cardenal Martín de Herrera, los alumnos fueron obsequiados por la Asociación de Señoras de Beneficencia con una comida[560].

[557] Los bajos sueldos que mantenían a la clase obrera en condiciones de pobreza propiciaron que las mujeres se incorporasen al mercado laboral como complemento salarial. Se daba entonces la situación de muchos niños que permanecían solos en casa mientras sus padres estaban trabajando y era muy frecuente la aparición de noticias sobre accidentes domésticos de todo tipo, muchas veces con consecuencias fatales. La inexistencia de un sistema público y gratuito de educación hasta los seis años acentuó la situación. N del A.

[558] Bajo esta misma nomenclatura era habitual que se hiciese referencia al conjunto de niños menores de 7 años. La población escolar estaba dividida en clases maternales y clases elementales o primarias. También es posible encontrar la referencia Clases Maternales como sinónimo de escuela de párvulos o asilo de la niñez. N del A.

[559] La fecha, incluida en el programa de fiestas del Apóstol, fue aprovechada para homenajear a sor Antonia Saavedra entregándole el título de Hija Adoptiva de la ciudad otorgado por unanimidad del pleno municipal en sesión del 30 de junio de 1902 (Libro de Actas del Pleno, A.M. 0459, fl. 93 vto., AHUS).

[560] *El Eco de Santiago*, 12 de julio de 1902. El 20 de agosto siguiente se recogió en el acta del pleno municipal la asunción de los gastos del banquete de inauguración de las Clases Maternales a los niños de la Casa de Beneficencia. Dada la habitual confusión entre uno y otro establecimiento que compartían edificio y trabajadores no queda claro si se refiere a una comida para los niños del Hospicio coincidente con la que se ofreció a los del centro educativo, supuestamente sufragada por las Señoras de Beneficencia, o si es el mismo ágape. En cualquier caso, el gasto aprobado por el pleno fue de 161'96 ptas. Por establecer una comparativa, unos días antes aprobó los gastos del banquete a los obispos asistentes al Congreso Católico que en esas

Los usuarios principales fueron los niños menores de siete años a los que se educaba y cuidaba mientras sus padres no podían ocuparse[561]. También eran atendidos los progenitores, especialmente madres solteras primerizas a las que se inculcaban conocimientos de puericultura y alimentación infantil. Con los menores, las Clases Maternales se adscribieron al sistema Froebel[562] de pedagogía que, bajo la supervisión de la superiora y el capellán del hospicio, impartieron sor Consuelo Martínez, maestra que había trabajado en la escuela de caridad de Marín –directora–, sor García (sic) y sor Victoriana González –maestras auxiliares–. A pesar de los más de 50 años de que se expusiera la teoría froebeliana sobre la educación infantil, las Clases Maternales fueron consideradas pioneras a nivel nacional[563]. Sin embargo, no tienen la primacía en el país ya que unos años antes se había creado en Madrid un colegio que seguía punto por punto la teoría del pedagogo alemán incluso en sus disposiciones arquitectónicas. La novedad de la propuesta compostelana residía en que recogía y aplicaba técnicas pedagógicas de los *kindergarten* renunciando a los preceptos arquitectónicos y mobiliarios y añadiendo la función de comedor social infantil. Además, y por razones obvias, no renegaba de la enseñanza religiosa como sí proponía la adaptación de Giner de los Ríos para la Institución Libre de Enseñanza obviando una parte nuclear de los postulados del autor alemán. La propuesta educativa de Bonaval responde a los movimientos

fechas se celebró en la ciudad. En este caso el coste fue de 1.635'51 ptas. Sesiones del 4 y 20 de agosto de 1902, Actas del Pleno Municipal (A.M. 0459), AHUS.

561 La legislación educativa vigente en ese momento, la conocida como ley Moyano, solo establecía la obligatoriedad de la enseñanza primaria a los niños entre seis y nueve años (art. 7º) bajo pena de multa de entre 2 y 20 reales (art. 8º), además no reconocía ningún tipo de instrucción preescolar. Ley de Instrucción Pública, *Gaceta de Madrid*, 10 de septiembre de 1857, pp. 1-3.

562 Friedrich Fröbel o Froebel (Oberweissbach, Turingia –Alemania–, 1782 - Marienthal, 1852) fue un pedagogo discípulo del suizo Pestalozzi. Tras un proceso de reflexión sobre los modelos educativos de su época llegó a la conclusión de que la enseñanza había de partir de modelos científicos y naturales contra la mecanización de la didáctica. Creó diversos materiales *autoeducativos* basados especialmente en la mineralogía y cristalografía. Tras fundar varios centros autodidácticos en Alemania focalizó su atención en la infancia (antecedente directo de la actual educación infantil) hacia 1840. Después de una gran aceptación inicial, en 1851 sus centros fueron prohibidos por fomentar el ateísmo, hecho que afectó a su salud falleciendo al año siguiente. Esta acusación es difícil de comprender en cuanto que su obra más importante –*La educación del hombre*– comienza con la afirmación «En todo existe, actúa y domina una ley eterna.», que dedica a la enseñanza de la religión dos capítulos completos y que las alusiones a la divinidad son constantes (vid. FROEBEL, F. (1913). *La educación del hombre*. Ed. Daniel Jorro). Su gran aportación fue la teoría del juego sobre la educación infantil basada en un educando que se desenvuelve por sí solo: el juego pone en relación el mundo interior y el exterior del niño que toma conciencia del entorno mediante la actividad simbólica. El lenguaje se constituye en el elemento unificador entre ambos mundos. El papel del maestro es el de apoyo a la actividad del alumno graduando la enseñanza en niveles (Fröbel los denomina «dones») que primero se recorren del todo a las partes. En su propuesta incluye, además de los aspectos teóricos, la definición y diseño de todos los materiales e incluso de los espacios arquitectónicos (Messer, 1930, pp. 359-362).

563 En varios diarios de otras regiones se pueden leer frases como esta referida a la escuela infantil de Bonaval: «puede decirse que es el primero de España por sus condiciones». *El Noroeste*, 16 julio 1902, p.1

de mejora pedagógica propios de finales del XIX y que también afectaron a la educación católica sin renunciar a la enseñanza moral (Costa Rico, 2004, p. 716).



ILUSTRACIÓN 46. Alumnos de las Clases Maternales en el momento de la comida[564].

Uno de los pilares de la obra de sor Antonia fue la alimentación de los alumnos. La mayoría de los inscritos –llegaron a ser 280– comían en las propias instalaciones o en los jardines cuando el tiempo lo permitía. Para ello, los padres hacían aportaciones económicas de colaboración al comedor escolar según sus posibilidades[565]. Casi la mitad eran alimentados gratuitamente. Las raciones eran confeccionadas por la Cocina Económica que hacía llegar a la escuela una gran olla a diario[566]. La relación entre ambas obras benéficas se intensificó en 1904 cuando la Sociedad Fundadora de la Cocina Económica aprobó la donación a las Clases Maternales de las raciones que a diario sobraban en el comedor social[567]. Además de aprovechar los alimentos sin tener que tirar nada, suponía una ayuda extraordinaria para la

[564] *Vida Gallega*, nº 17, 30 de marzo de 1910, p. 11.

[565] Una de las hermanas encargadas del cuidado de los niños, a preguntas de un redactor de *El Eco de Santiago*, reconoce que no pueden alimentar a todos los alumnos por falta de recursos un año después del fallecimiento de su fundadora y benefactora. Indica que algunos traen 10 cts., otros 5, un pedazo de pan, un cestito de patatas o un saquito de pan. *El Eco de Santiago*, 25 de octubre de 1910.

[566] Cabría esperar que formando parte del mismo edificio y la misma comunidad religiosa los alimentos llegasen de la cocina del hospicio. Sin embargo, la fundación escolar de sor Antonia, al igual que la Cocina Económica, tenían consideración de servicio benéfico privado, mientras que el hospicio era una institución municipal cuyas cuentas de gastos e ingresos eran aprobadas por la Junta de Beneficencia y en última instancia por el Pleno. Esto impedía la derivación de bienes. Sobre los menús servidos por la Cocina Económica a las Clases Maternales hemos de suponer que fuesen los mismos que se confeccionaban para el público general a diario (de hecho la monja entrevistada por *El Eco de Santiago*, se quejaba por tener que ofrecer por falta de recursos propios «mal caldo o potaje»).

[567] Sesión del 24 de enero de 1904. Libro de Actas de la Cocina Económica (1891-1910), p. 77.

escuela infantil. La colaboración entre ambas entidades generó una conciencia social de que se trataba de una misma obra. El propio cardenal llegó a tenerlas por una sola[568] mostrando el respaldo a la idea de José Pascual sobre la unión escuela-alimentación que le costó su salida de la Sociedad Fundadora. Se retomaba la idea pero sin riesgo económico para la Cocina.

Conforme a las costumbres de los tiempos y clase social las raciones suministradas se restringían a caldo, sopa o potaje con pan y agua. Durante la primera década del XX la mejora de la capacidad económica de la institución y su estabilidad permitieron la mayor variedad de menús que se hacían más apetecibles a los niños. Sobre todo en jornadas festivas se elaboraban comidas como albóndigas, purés o patatas fritas que, si bien no representan una gran variedad de ingredientes sobre el modelo anterior, al menos rompían la rutina en cuanto a la presentación de los platos[569].

La puesta en marcha y los primeros tiempos fueron costeados por sor Antonia a expensas de su fortuna personal. Luego, especialmente tras el fallecimiento de la superiora en 1909, se iniciaron suscripciones y campañas de donaciones. Durante 1911 las comidas eran abonadas por la Asociación Compostelana de Caridad[570]. Entre los primeros valedores estuvo el arzobispo que contempló esta obra como un puntal más de su pastoral sobre la caridad.

> Otro sistema que recomienda y que ya existe en Compostela, es el que forman las clases maternales, institución benéfica, donde se recogen, alimentan y educan durante el día a los hijos de las familias necesitadas. En las clases maternales de Compostela hay inscritos más de 260 niños[571].

La alta demanda que se registró desde un principio hizo que se necesitase ampliar las instalaciones mediante un nuevo pabellón exento que se destinaría a dormitorio[572].

---

[568] «Las clases maternales de esta ciudad de Santiago son una prueba concluyente de la utilidad de las cocinas económicas». Carta Pastoral sobre la aprobación de la ley francesa de separación Iglesia-Estado. *BOAS*, 10 de octubre de 1906, p. 472.

[569] *Gaceta de Galicia*, 24 de julio de 1903, p. 2.

[570] Memoria de la Asociación Compostelana de Caridad de 1912, p. 6 y 17 (A. M. 2032, exp. 33, AHUS).

[571] Fragmento de la crónica de *El Regional* (20 de noviembre de 1902, p. 1) sobre la conferencia impartida por el cardenal Martín de Herrera en el Centro Gallego de Madrid el 16 de noviembre del mismo año de fundación de las Clases Maternales. Esta línea de pensamiento del prelado compostelano, que se intuía en el discurso de inauguración de la Cocina Económica (1891) continúa en el tiempo de modo que, sin apenas alteración, vuelve a proponer la instauración de este sistema educativo en su carta pastoral del 3 de octubre de 1906 (*BOAS*, 10 de octubre de 1906, pp. 461–473). En ella, cita este proyecto escolar asociado al de la Cocina Económica como una fórmula de afianzar la acción católica frente a la injerencia de los poderes públicos en ámbitos eclesiales (p. 472).

[572] El nuevo edificio se construyó en 1905 en el ángulo suroeste del Campo de Santo Domingo y al año siguiente se solicitó una ampliación del mismo (vid. apéndice 8.2). En 1954 se derribó para despejar la vista del convento desde la Puerta del Camino. A.M. 0584, fl. 109-119; BEN066, leg. 1, exp. 18, AHUS.

Aparte de las altas instancias de la mitra compostelana, sor Antonia contaría con dos apoyos fundamentales: el doctor Barcia Caballero[573], con asiduos escritos en prensa animando a la donación a esta empresa, y Máximo de la Riva García, mediante el apoyo económico que primero proporcionó de su fortuna personal y que luego conseguiría del gobierno central desde su posición de alcalde (1917-1922) continuando el proyecto iniciado por Blanco Rivero asignándolas al programa nacional de Cantinas Escolares. De este modo consiguieron que la oferta alimentaria se extendiese a todo el año y no solo al curso escolar (vid. epígrafe 4.5.7 Cantinas Escolares). Tampoco faltaron iniciativas particulares y ocasionales que se organizaron para ayuda del proyecto. Como ejemplo, citaremos la «fiesta de la caridad» que durante tres días se realizó en el colegio de Sanclemente. Promovida por Ramona Sanjurjo Neira de Castro y Celestina Pérez Esteso de Blanco[574] consistió en venta de flores, dulces, licores y tabaco a la que se añadió una kermés y la venta de un cuaderno con textos sobre la caridad recopilados por Barcia Caballero y editado en la Imp. Paredes. Para llevar a término el programa, las promotoras solicitaron una ayuda al ayuntamiento que les concedió 100 ptas.[575]

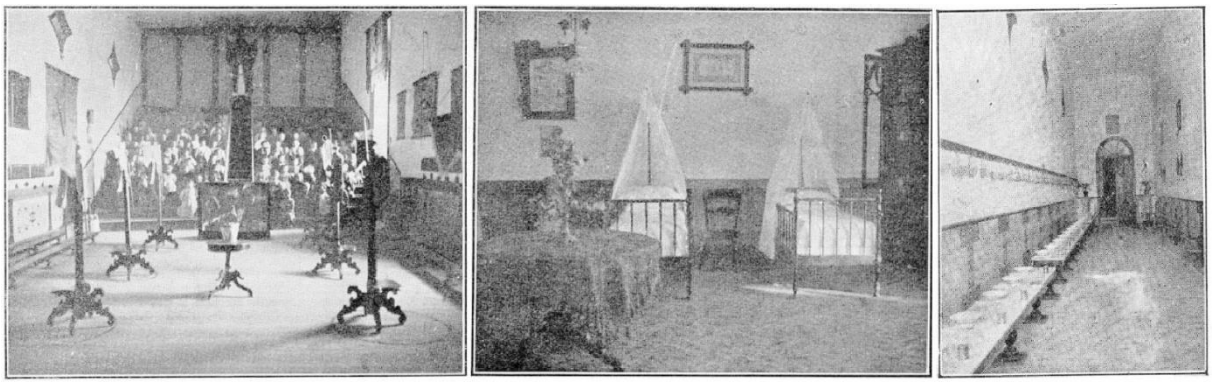


ILUSTRACIÓN 47. Instalaciones de las Clases Maternales. Aula con grada, sala para los que se duermen o indisponen y comedor[576].

El modelo iniciado en Santiago fue copiado años después en otras ciudades. Por ejemplo, en La Coruña se instalaron a finales de 1925 a cargo de La Grande Obra de Atocha fundada por el sacerdote diocesano Baltasar Pardal[577].

[573] Juan Barcia Caballero (Santiago, 1852–1926). Catedrático de Anatomía en Granada y luego en Santiago, médico personal del cardenal Martín de Herrera, de todos los conventos de Santiago y segundo director del Manicomio de Conjo, propiedad de la mitra (Soto, 2022, pp. 123-129).

[574] Ambas pertenecían a la directiva de la Asociación de Señoras de Beneficencia.

[575] La carta de solicitud, con fecha del 25 de junio de 1904, y la respuesta afirmativa de la comisión de hacienda forman parte del exp. 8, ref. A.M. 1416, AHUS.

[576] Fotomontaje. Las dos primeras imágenes proceden de *Vida Gallega*, nº 17, 30 de marzo de 1910, p. 11. La tercera corresponde a la misma revista, nº 15, 15 de febrero de 1910, p. 18.

El centro educativo compostelano, por petición de la entonces superiora de la comunidad[578], sor Dolores Cucalón, fue autorizado a impartir las enseñanzas oficiales reguladas por ley. Para ser considerado como centro privado de enseñanza regulada se le requería pasar una inspección de seguridad y otra de higiene de las instalaciones. Las cuestiones pedagógicas y de personal encargado quedaban dispensadas en función del concordato de 1851, artículo 30. Los informes de evaluación fueron favorables en ambos casos y por tanto, la inspectora provincial de primera enseñanza autorizó la impartición de enseñanzas oficiales a un máximo de 200 alumnos[579]. Las Clases Maternales tuvieron continuidad bajo el nombre Colegio Santo Domingo a partir de 1935 –con un periodo en la década de 1950 en que se denominó «Párvulos de San José»–, manteniéndose activo hasta 1997. Debido al final de la concesión de las estancias que ocupaba, reclamados por el Concello de Santiago para la ampliación del Museo do Pobo Galego, el colegio se fusionó con el de Nuestra Señora de los Remedios (vulgo Huérfanas, aún existente y en funcionamiento) perteneciente también a la congragación de las Hijas de la Caridad[580].

4.5.2 Asociación Compostelana de Caridad

Simplificando la cuestión, con respecto a la Cocina Económica la Asociación Compostelana de Caridad fue un sistema reglado de reparto de bonos. A diferencia de lo que ocurría hasta entonces, en que personas particulares compraban los vales para repartirlos con motivo de algún acto o evento, esta asociación recaudaba fondos para comprar, y luego repartir, bonos de la Cocina Económica de modo constante.

Su principal objetivo, repetido en varias instancias durante esta época, fue la erradicación de la mendicidad de las calles de Santiago. Fin compartido por la inmensa mayoría de organizaciones benéficas de este tiempo. Tal coincidencia indica la importancia que se daba al problema que suponía tener a centenares de pobres pidiendo por las calles y lo que eso

[577] Actualmente en proceso de canonización. N. del A.

[578] La admisión de la instancia fue publicada en el *Boletín Oficial de la Provincia* del 12 de abril de 1924, p. 4, abriéndose un plazo de quince días para reclamaciones o denuncias sobre la moralidad y la higiene del centro educativo. ADC.

[579] El acta de seguridad fue firmado por el alcalde según datos de los técnicos del departamento de obras. El informe sobre la higiene de las dependencias escolares, incluido comedor y retretes, fue elaborado por el Dr. José Señor Rodríguez, médico titular de la Junta Municipal de Sanidad. Por su parte la aprobación definitiva del proyecto fue rubricada por Cristina Pol, inspectora de primera enseñanza, el 29 de septiembre de 1924 (Ref. SH231, exp. 21, Fondo Universitario, AHUS).

[580] Com. pers. sor Sagrario Fernández Barros, Hija de la Caridad y última maestra del colegio Santo Domingo. Actualmente jubilada forma parte de la comunidad de las Huérfanas, Santiago (18 de septiembre de 2024).

conllevaba en el deterioro de la higiene pública o de la seguridad ciudadana. También es cierto que un mismo objetivo repetido en tantas iniciativas podía deberse a la participación en sus directivas de las mismas personas[581].

Máximo de la Riva García presentó su idea públicamente el 15 de agosto de 1910[582]. El 24 del mismo mes y año hizo lo propio ante la corporación municipal a la que solicitó una asignación que permitiese ponerla en marcha. Su petición fue aprobada por el pleno y se le consignaron 6.000 ptas.[583] Después de las gestiones oportunas se constituyó legalmente el 17 de febrero de 1911 y comenzó su trabajo el 1 de marzo siguiente[584]. Esta última fecha no es casual. Era Miércoles de Ceniza y por tanto, el primer día de la Cuaresma, tiempo de conversión[585] y la penitencia. En la Compostela de la época, con un alto sentimiento religioso generalizado, la elección del día fue entendida como un medio de redención de los mendigos.

Prohibición de la mendicidad y funcionamiento de la asociación

La adhesión del ayuntamiento a la causa de Máximo de la Riva fue total[586]. Hasta tal punto que desde la alcaldía se emitió un bando prohibiendo la mendicidad que tenía como

[581] Sin ir más lejos, el propio fundador de esta asociación, Máximo de la Riva, fue miembro de la dirección de la Cocina Económica (llegando a ser su secretario por varios años) y socio prioritario de las Clases Maternales. Además, fue presidente de la Cruz Roja local, creador del Patronato de Niños Abandonados, fomentador de Cantinas y Colonias Escolares, entre otras. Casos como este, de participes en varias sociedades simultáneamente, se podrían contar por docenas. N del A.

[582] Pernas Oroza (1998, pp. 282-283) relata que la propuesta de Máximo de la Riva ya había sido planteada al ayuntamiento en 1904 proponiendo como modelo a la «Asociación Sevillana de la Caridad» que desde 1900 venía funcionando con los mismos objetivos y una gestión mixta entre el ayuntamiento y el arzobispado. La referencia contiene una inexactitud al referirse a de la Riva como alcalde cuando en ese momento era concejal y no llegaría a la presidencia municipal hasta 1917, excepto por un breve paso accidental en 1912. El primer edil en las fechas señaladas era Salvador Cabeza de León. N del A.

[583] El pleno del 23 de noviembre de 1910 aprobó la designación del teniente de alcalde Máximo de la Riva como presidente de la asociación y de los concejales Zepedano y Harguindey como vocales (Libro de Actas del Pleno, A.M. 0467, fl. 225, acuerdo 2º). Lo que podría parecer una elección hecha para administrar una empresa pública en realidad no era tal. La junta de la Asociación Compostelana de Caridad estaba compuesta por veintiuna personas de las cuales solo estos tres pertenecían a la autoridad local. Este nombramiento debe tomarse más bien como una autorización a desempeñar esos cargos en representación del pleno y no por ser una entidad pública sino porque eran miembros de partidos abiertamente católicos.

[584] Datos extraídos del relato que el propio Máximo de la Riva hizo de los trámites previos a la constitución de la asociación y que fue leído en la reunión en la que se conmemoraba su primer aniversario el 13 de febrero de 1912. La memoria de actividades y el resumen contable de ese primer año fueron editados por la Imprenta Paredes, de Santiago (Ref. A.M. 2032, exp. 33, AHUS).

[585] Durante el rito de imposición de la ceniza que se celebra ese mismo día, el ritual admite dos fórmulas posibles que pronuncie el sacerdote: la más conocida «recuerda que polvo eres y en polvo te convertirás» y la menos utilizada «conviértete y cree en el evangelio».

[586] Todas las corporaciones de la ciudad en esta época se sumaban a cualquier iniciativa benéfica que le fuese presentada. En la mayoría de las ocasiones, el propio ayuntamiento se presentaba como patrono o actuaba como si se tratase de entidades públicas cuando en realidad no lo eran. En este caso, de los veintiún

fecha de efecto la del día en que comenzase su actividad la Asociación de Caridad. Posteriormente, una Real Orden haría lo mismo a nivel nacional[587].

> Hace saber: que por acuerdo y bajo el patronato del Excmo. Ayuntamiento, se establecerá próximamente en Santiago la Asociación Compostelana de Caridad, la cual por razones de general e indiscutible conveniencia, se propone facilitar toda clase de socorros morales y materiales a cuantos, siendo vecinos de Santiago, aleguen y justifiquen su condición de verdaderos necesitados.
>
> […] hago saber, por medio del presente bando, que a partir de la fecha en que se inaugure la Asociación Compostelana de Caridad, y de conformidad con las prescripciones del artículo 17 de las Ordenanzas municipales, *queda prohibida en absoluto la mendicidad en Santiago*, siendo los Agentes de mi autoridad los encargados de velar por el exacto cumplimiento de esta disposición.
>
> Para obtener más fácilmente el logro de los fines que persigue la proyectada Asociación se ruega a todos los vecinos se abstengan de dar limosna en la vía pública y en las puertas de sus domicilios, y se les invita para que, previa inscripción como socios en la mencionada Asociación, la favorezcan en la forma y cuantía que su generosidad les dicte. […]
>
> Santiago, 14 de diciembre de 1910.– *Salvador Cabeza.*[588]

Para tener acceso a los beneficios que prometía la asociación, los mendigos debían primero solicitarlo acudiendo a las oficinas establecidas al efecto. Estos locales no eran otros que los antiguos comedores de la Cocina Económica en San Agustín[589] y que se habían desalojado un par de años antes para trasladarse a la casa de la rúa Travesa, 13. Incluso conservaban la misma entrada por el callejón de la Oliveira.

Relación con la Cocina Económica y otras actividades

El reglamento de la Asociación Compostelana de Caridad asignaba un puesto de su directiva a un representante de la Cocina Económica, del Monte de Piedad y de las Señoras de

componentes de la directiva, solo tres eran concejales: de la Riva, Zepedano y Harguindey. Los demás eran un heterogéneo grupo de representantes de la sociedad: médicos, comerciantes, abogado, periodistas o señoras de tradición munificente.

[587] Una ley de 1903 ya la prohibía a los menores de dieciséis años pero sería la Real Orden del 8 de junio de 1912, posterior al bando compostelano, la que prohibiese cualquier forma de mendicidad. *Gaceta de Madrid*, 9 de junio de 1912, pp. 572-573.

[588] *El Eco de Santiago*, 25 de diciembre de 1910.

[589] La cesión de la planta baja de San Agustín no fue una petición de la asociación sino que, el alcalde Cabeza de León, hizo la adjudicación para que desde allí pudiesen centralizar sus actuaciones (Libro de Actas del Pleno, A.M. 0467, fl. 225). Ya se había visto con la anterior ubicación de la Cocina Económica en aquel lugar que era muy apropiado para que los pobres pudiesen entrar y salir sin ser detectados por el resto de la población.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

Beneficencia[590]. De los veintiún miembros del consejo rector solo estos tres pertenecían al ámbito de la beneficencia. El elegido para defender los intereses de la Cocina fue Ricardo Blanco Cicerón que además se encargó de la tesorería de la Asociación.

La recaudación obtenida por suscripción o por los cepillos instalados en varios puntos se destinaba a dos fines: las entregas en metálico[591] y la compra de bonos de la Cocina Económica. En el formato ordinario cada domingo se entregaban 1 peseta y un bono de 25 cts. para cada día de la semana. En una fórmula extraordinaria denominada «socorros especiales» la entrega era de 3'50 o 5'25 ptas. en bonos de la cocina[592]. Durante los once meses siguientes los beneficiaros de estas ayudas fueron 267 personas por semana como término medio.

Otro asunto que relacionaba la Asociación y la Cocina Económica fue la asunción por parte de la primera de la alimentación de los niños pobres de las Clases Maternales[593] que, como queda dicho, se confeccionaba en los fogones de la rúa Travesa y se trasladaba hasta Santo Domingo. El cupo de niños atendidos a diario en el centro escolar era de 50 a los que se repartía pan y potaje, que si bien puede parecer escaso en cuanto a variedad, hay que considerar que para muchos de ellos era su única comida del día. En atención a esta especial circunstancia, la asociación se encargaba de servir la comida a estos niños incluso cuando las Clases Maternales se encontraban cerradas por las vacaciones escolares[594].

Durante el año de vida de la asociación también consiguieron iniciar una oficina, similar a una habilitación de clases pasivas, que se encargaba de gestionar y tramitar la colocación de trabajadores en diversos talleres e incluso ingresos en hospitales, asilos e institutos benéficos. Todo ello con la aquiescencia de los directores de dichos centros pero, especialmente por la

[590] Título 2º, art. 7º del reglamento de la Asociación Compostelana de Caridad. *Gaceta de Galicia*, 15 de noviembre de 1910, p. 1.

[591] La asociación entregaba limosnas en dinero de curso legal mientras la población general lo tenía prohibido según el bando de Cabeza de León. Esta forma de proceder, a nuestro juicio, perpetuaba la idea sobre el control de las limosnas que se exponía años antes al establecer el sistema de pico cortado o las fichas en la Cocina Económica, además de haber sido una de las teorías recurrentes que publicaba Manuel Bibiano Fernández en *Gaceta de Galicia.* El control de los donativos era una cuestión antigua que ya procedía del Medievo y que Carlos I había incluido en su Real Cédula de 1540.

[592] No se ha encontrado referencia alguna sobre el porqué de estas cantidades, pero considerando que el menú en cada comida costaba 25 cts. (5 de pan, 5 de caldo y 15 de carne o bien 5 de pan, 10 de potaje y 10 de bacalao), las 3'50 ptas. equivaldrían a la comida y cena diarias de una semana. Las 5'25 cubrirían también el desayuno aunque dado que este tenía un menor coste, nos inclinamos a pensar que la entrega de esta cantidad podría estar ideada para un grupo familiar de tres personas. N del A.

[593] Memoria de la Asociación Compostelana de Caridad, 1912, p. 6 y 17 (A.M. 2032, exp. 33, AHUS).

[594] «Aviso a niños pobres. No obstante estar suspendidas las lecciones en las Clases Maternales, los alumnos pueden concurrir al establecimiento á las once y media, hora en que les será servida la comida.» *El Eco de Santiago*, 12 de enero de 1912.

mediación de Casimiro Torre[595], diputado visitador del Hospital Provincial y miembro nato de la directiva de la Asociación. También participaron activamente de las propuestas de la delegación compostelana de la Asociación contra la Trata de Blancas y, especialmente, el asilo de las religiosas Oblatas que recogía a las mujeres y niñas afectadas.

Entre los proyectos de la asociación figuró el de crear un servicio atención a mendigos impedidos que no pudiesen acercarse a recoger las raciones de alimentos. Se trataría de una prestación llamativamente similar a la que la propia Cocina Económica pretendió llevar a cabo al poco de su fundación y que fue encomendada al Dr. Luis Rodríguez Seoane sin que llegase a ponerse en marcha.

Problemas de continuidad

Antes de llegar a su primer año de existencia, la Asociación comenzó a manifestar una serie de problemas tanto económicos como de consecución de objetivos. Todo ello redundó en una retirada de apoyos institucionales que se evidenciaron en sede municipal. En la sesión plenaria del 29 de enero de 1912[596], el concejal Novo Campelo[597] intervino para solicitar que se retirase la subvención de 6.000 ptas. ya que no atacaba las causas de la mendicidad sino que les aplicaba un «tratamiento sintomático». Acto seguido pidió la palabra Moreno Tilve[598] para afirmar que la Asociación no le causaba simpatías y que los fondos estarían mejor empleados en el asilo de ancianos o la subida de sueldos. Las opiniones de

[595] Casimiro Torre Sánchez-Somoza (Santiago, 1864 – Vedra, 1937) fue docente de la facultad de Medicina en la que también ocupó la cátedra de Anatomía. Presidió la comisión local de Cruz Roja entre 1897 y 1916 y fue director médico del Balneario de Guitiriz. Su labor más destacada proviene de la política a la que dedicó la mayor parte de su carrera. Después de ser elegido concejal y ocupar la alcaldía ocasionalmente fue nombrado sucesivamente gobernador civil de Lugo, Logroño y Gran Canaria (Sánchez del Río, 2022, pp. 300-301).

[596] Libro de Actas del Pleno, 1912 (A.M. 0469), fl. 36 a 37 vto., AHUS.

[597] Antonio Novo Campelo (Santiago, 1878 – 1948) fue doctor en Medicina y profesor de Terapéutica y Medicina Legal. Obtuvo la cátedra de Terapéutica por la Universidad de Zaragoza en 1907 y la homónima de Santiago en 1910 (RAH, https://dbe.rah.es/biografias/34498/antonio-novo-campelo). Durante varios años fue concejal del ayuntamiento compostelano dentro del sector *monterista* aunque a lo largo de su vida fue girando hacia posiciones cercanas al Partido Conservador. Eso explica la buena relación con el concejal de dicho partido, Juan Moreno. Como en el caso que se relata se fueron apoyando mutuamente en varias iniciativas municipales. N del A.

[598] Juan Moreno Tilve (Santiago, 1876 – Paracuellos del Jarama, 1936) era hijo de Manuel Moreno García-Pan, fundador y directivo de la Cocina Económica. Estudió Derecho en las universidades de Santiago y de Salamanca y fundó el periódico de ideario católico *El Compostelano*. Se alineó con la corriente *maurista* del Partido Conservador primero como concejal de Santiago y luego como diputado independiente desde 1920. Durante los sucesos que iniciaron la Guerra Civil fue encarcelado y asesinado en Paracuellos del Jarama, Madrid, en noviembre de 1936. Leg. 896, exp. 10, AHUS y *El Compostelano*, 27 de noviembre de 1943.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

ambos munícipes se podrían encuadrar en las divergencias entre *monteristas* y conservadores cuando la corriente local de los liberales empezaba a dejar atrás su época de esplendor.

La respuesta de Máximo de la Riva encierra un asunto interesante: revela la forma de actuación del ayuntamiento ante las iniciativas benéficas y las soluciones a la pobreza. Comenzó negando la mayor para indicar que, pese a los problemas económicos, la institución sí funcionaba: buscó trabajo a algunos desempleados, retiró de la mendicidad a «pobres útiles», socorrió a niños que deambulaban solos por las calles dándoles asilo y educación.

En la segunda parte de su réplica expresó que la creación de esta entidad respondía «a mandatos de la ley y no a indicaciones particulares» pero que, aún así «la asociación no era un centro dependiente del Municipio sino solamente subvencionado por él». Queda claro el proceder de la administración pública en cuanto a la beneficencia dejando patente que siempre que podía hacía dejación de funciones. Incluso en aquellas instituciones a las que estaba obligado legalmente y que venían heredadas de tiempos anteriores. Tanto el Hospicio como el Asilo de Ancianos estaban gestionados por empleados municipales en cuanto a suministros, ingresos, bajas, etc., y sus presupuestos dependían del erario público. Sin embargo, el trabajo diario estaba en manos de órdenes religiosas y, en ocasiones, como en el caso del Hospicio, se permitía que elementos externos, véase la Junta de Señoras de Beneficencia, hiciesen labores de supervisión, educación y administración.

Lo ocurrido con la breve Asociación Compostelana de Caridad era un esquema común que podemos observar también en la creación de la Cocina Económica, del Patronato de Niños Abandonados, de las Clases Maternales y otras entidades de caridad que en este periodo surgieron en cantidad sustancial: el anuncio de la necesidad partía del pleno municipal pero no pasaba de ahí; luego, algún particular o asociación hacía votos de encargarse del asunto; entonces el ayuntamiento daba facilidades como adjudicar locales, hacer pequeñas obras u otorgar alguna subvención; eso sí, poniéndose como partícipes al incluir a algún concejal en los órganos de gobierno del nuevo servicio; si el asunto funcionaba bien, seguía en la misma línea y, si por el contrario no resultaba, retiraba los apoyos[599].

En un primer momento se había intentado que no fuese así y, en los estatutos de la asociación, se describió como una institución municipal y bajo su patrocinio. Sin embargo, los

[599] Ilustrativa de este hecho es la cita «el ayuntamiento debe limitarse a lamentar que no haya tenido el desarrollo adecuado» reflejada en el acta de la sesión plenaria del 21 de febrero de 1912 en que se dio carpetazo a los apoyos públicos a la Asociación Compostelana de Caridad. Libro de Actas del Pleno, 1912 (A.M. 0469), fl. 53 vto.-54 vto., AHUS.

redactores no debían creer mucho en esta posibilidad puesto que la primera presidencia honoraria se ofreció al arzobispo y la tercera al rector de la USC, quizá en una maniobra por buscar el amparo de alguna administración solvente[600].

Este proceder, o el sostenido por las diputaciones con el Manicomio de Conjo, hacía que incluso las propias administraciones desconociesen ciertamente la titularidad de los centros. En una relación de fundaciones de carácter particular que el ayuntamiento envió al gobernador civil citaba al colegio de sordo-mudos y ciegos como dependiente de una administración seglar que recibía subvenciones provinciales[601].

Final de la asociación

Las bondades explicadas en la memoria que se presentó al cumplirse el primer aniversario (resumidas en el cuadro expuesto en el apéndice 8.3), rápidamente tornaron en todo lo contrario al desvelarse la situación real. Durante el pleno municipal del 21 de febrero de 1912 en que se informó y evaluó la citada memoria también se leyó un informe de la directiva. En él se daba por concluida la actividad de la Asociación Compostelana de Caridad con dos motivaciones que impedían su continuación. La primera era la ausencia reiterada de muchos de sus cargos que impedía la toma rápida de decisiones alargando así las diversas problemáticas surgidas. La segunda era un déficit contable de 600 pesetas mensuales de media fruto de la escasa participación ciudadana en las colectas y suscripciones[602]. Una vez expuestos los motivos del cese de actividades desde el 18 de febrero se entabló un breve debate que ilustra la doble concepción de la beneficencia en la sociedad de la época y la llegada de nuevas opciones políticas respaldando opciones diferentes a las que se habían puesto en práctica hasta el momento:

[600] La adscripción municipal aparece en el artículo primero y las presidencias honorarias en el quinto. El reglamento de la Asociación Compostelana de Caridad fue publicado íntegro por *Gaceta de Galicia*, 15 y 16 de noviembre de 1910, p. 1.

[601] Expediente para la estadística de establecimientos de beneficencia, BEN066, leg. 1º, carpeta 4. Con fecha 7 de diciembre de 1.912.

[602] Una posible explicación a la falta de participación, además de la crisis económica, podría ser un cierto cansancio social con este tipo de recaudaciones. Desde mediados del s. XIX se abrían continuamente con el inconveniente para muchos de que se hacían públicos los nombres y las aportaciones. Esta dinámica obligaba en cierta forma a contribuir para que la ausencia en los listados, o una donación considerada pequeña, no fuese utilizada en detrimento del prestigio y la posición social. Los motivos para abrirlas eran de lo más variopinto, desde la erradicación de la mendicidad hasta la compra de un obsequio para determinada personalidad, de modo que en algunos momentos podía haber cinco o seis listados operando simultáneamente. N del A.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

> El Sr. Pasín[603]: Yo soy opuesto a la continuación de esa Asociación puesto que entiendo que la caridad debe hacerse individual y no corporativamente.
>
> Además, soy partidario de que la miseria se pasee por las calles, con lo cual se notará la diferencia de clases.
>
> El Sr. Alcalde[604] responde que lo que se perseguía no era que la miseria estuviese en la calle o en casa sino que quedase suprimida.
>
> El Sr. Pasín: pero eso no se consiguió ni es posible que se consiga[605].

Los resultados obtenidos por la asociación fueron parciales. No consiguieron erradicar la mendicidad que era su objetivo principal, pero sí reducirla. El logro más importante y del que estaban más orgullosos fue el conseguido mediante una campaña para eliminar la utilización de niños, muchos de ellos con minusvalías, para pedir limosna por las calles[606].

4.5.3 Comidas extraordinarias

Por comida extraordinaria se entendía todo aquello que se saliese de la oferta común o también el ofrecimiento de raciones gratuitas que eran abonadas por terceras personas con los más diversos motivos. Por supuesto también existió la forma mixta en la que se pagaba una parte de las comidas y además se incluía algún alimento fuera de los ordinarios. Generalmente este extra solía ser el postre –fruta de temporada, escarchada o deshidratada y creaciones de pastelería como rosquillas o galletas–, y en algún caso el vino que se incluyó como complemento a la comida principal[607]. Esta era la fórmula que seguía la propia Sociedad

[603] José Pasín Romero (Santiago, 1878 – 1960) fue un ebanista que en 1909 resultó elegido como primer concejal obrero de la historia de Compostela. De militancia comunista mantuvo su acta de concejal hasta 1923 en que renunció con motivo del gobierno de Primo de Rivera. Volvería a ser elegido en 1931, durante la II República hasta 1936 (Pereira, 2016). De niño fue uno de los integrantes de la primera colonia escolar gallega (Costa Rico, 1994). Como profesional de la talla de madera se formó en el taller de Landeira por el que también pasó Asorey y son obra suya el Cristo Crucificado de Santo Tomás Becket de Caldas de Reis, la Virgen del Carmen de la Cofradía de Pescadores de Vilaxoán –Vilagarcía de Arousa– y el anda procesional del Cristo de la Victoria de Vigo. También participó en la estatua de Ventura Figueroa que preside la escalinata del Campus Sur compostelano (com. pers. Celia Busto Pasín, nieta de José Pasín, 16 de septiembre de 2024).

[604] En esos momentos ostentaba la alcaldía Salvador Cabeza de León (Betanzos, 1874 – Santiago, 1934). Profesor de Derecho Romano, catedrático de Derecho Internacional en 1903 y de Derecho Canónico desde 1919. Fue decano de la facultad de Derecho de Santiago y presidente del Seminario de Estudios Galegos. Figuraba entre los integrantes del grupo Nós y fue uno de los socios fundadores de la Real Academia Gallega (RAH, www.dbe.rah.es/biografias/53839/salvador-cabeza-de-leon). Había sido uno de los firmantes promotores de la Cocina Económica.

[605] Pleno municipal del 21 de febrero de 1912, transcripción de *Gaceta de Galicia*, 22 de febrero de 1912, p. 3.

[606] *El Eco de Santiago*, 28 de octubre de 1911.

[607] El uso del vino en la Cocina Económica empezó siendo extraordinario utilizándose únicamente en momentos muy puntuales y en el contexto de alguna celebración. Al aprobarse el Reglamento de Régimen Interno, en octubre de 1892, su consumo en el comedor social quedó prohibido. Se consideraba uno de los elementos que

Fundadora. Sus dispendios fueron más numerosos durante los primeros tiempos. En el primer año de vida ofrecieron postres gratuitos por la Inmaculada y por Nochebuena, ración de conejo por Todos los Santos o higos y vino para el aniversario de la Cocina, repartidos al ritmo de la Banda del Regimiento Zamora. Con el paso de los años se fue limitando a la comida extraordinaria en el entorno de la Navidad o los primeros días del año. Esta celebración incluía un aguinaldo económico para los trabajadores (monjas, fregadoras, mozo de comedor y cobrador). Un caso especial fue la toma de posesión del presidente Solís como nuevo obispo de Mondoñedo. Para celebrarlo obsequió a los usuarios con 1.000 raciones gratuitas. La directiva aprovechó el tanto para ahorrarse un dinero sin perder su prestigio benefactor y consignó en el acta siguiente que en ese millar quedaban incluidas las 600 que se solían regalar en el entorno de la Navidad[608].

A lo largo del año se sucedían los eventos motivados por visitas de autoridades a la ciudad, tomas de posesión de algún cargo, nacimientos de hijos u otros pretextos. Para la alta sociedad era otro método de significar su poderío económico, sin desdeñar la mera voluntad caritativa. Aunque lo más común era que aquellos que lo hacían por impulso benéfico ocultasen su nombre al hacer la donación. También la clase media participó de esta fórmula, sin duda a menor escala, haciendo pagos de un número menor de raciones o añadiendo algún alimento particular.

Una de las mayores que se registraron en los primeros años de actividad fue la que realizó el cardenal Cretoni[609] en agosto de 1896. Tras visitar la ciudad dejó en depósito al arzobispo compostelano «la cantidad suficiente para dar á los pobres de esta población dos mil raciones de pan y caldo, que se distribuirán en la Cocina Económica»[610].

Según la tipología de los donantes podemos establecer una clara distinción entre los institucionales y los particulares. Entre los primeros los más asiduos a la hora de obsequiar con raciones gratuitas fueron el arzobispado y el ayuntamiento. También encontramos

---

impedía a los indigentes mejorar su situación. La prohibición no llegó a levantarse pero, desde 1904, en que la diputación provincial lo incluye en las celebraciones por la visita de Alfonso XIII, la bebida alcohólica volvió a aparecer de nuevo como elemento festivo. Reglamento de Régimen Interno, sig. 421/2, AHD; *Gaceta de Galicia*, 14 de julio de 1904, p. 2.

608 Acta del 20 de mayo de 1907, Libro de actas de la Cocina Económica de Santiago (1891-1910), pp. 83-84.

609 Serafino Cretoni (1833-1909) había sido subsecretario del Estado Vaticano y era desde mayo de 1893 el Nuncio Apostólico en España. Como miembro del colegio cardenalicio llegaría a ostentar el puesto de Camarlengo. *BOAS*, 20 de agosto de 1896, pp. 376-377.

610 *BOAS, loc. cit.* Según los precios de las raciones vigentes en esas fechas, el cardenal habría dejado la cantidad de 200 ptas. La media de raciones de pan dispensadas a diario en 1896 rondaba las 130 lo que supone que la donación del cardenal cubriría el pan y el caldo de dos semanas. N del A.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

múltiples asociaciones de todo tipo (culturales, recreativas, estudiantiles…) que se ofrecían al pago con motivos celebrativos e, incluso en una ocasión, a la diputación provincial.

Donantes institucionales

El consistorio santiagués adquiría y repartía cada año un número notable de bonos durante las fiestas del Apóstol para que los pobres de la ciudad también tuviesen participación en los festejos. Desde la apertura de la Cocina Económica se le facilitó mucho al ayuntamiento esta tarea. Anteriormente, cuando se llevaba a cabo alguna iniciativa similar se hacía repartiendo directamente los alimentos (véase lo dicho sobre la distribución de pan con motivo de la coronación de Alfonso XII). Al hacerse mediante bonos, primero de cartón y luego de metal, el proceso era más rápido y cómodo. Eso hizo también que se recibiesen algunas críticas por el descontrol sobre los beneficiados. En alguna ocasión se hizo constar que no todos los pobres que concurrían lo eran realmente.

Las donaciones servían para la comida del día por lo que, en casi todos los años estudiados, la distribución se realizó a primera hora de la mañana del 24 de julio. Tan solo en tres ocasiones no es así: el año de inauguración de la Cocina Económica, en que se repartieron el día anterior por la tarde; en 1906, que se hizo dos días antes; y 1911, único año del periodo estudiado en que no fue el ayuntamiento quien se encargase de la «fiesta de la caridad».

Según se expone en la tabla 5 hay tres subperiodos bien diferenciados:

1. los primeros años de la Cocina Económica (1891-97) con cantidades muy superiores al resto, que se repartían desde el propio palacio municipal;
2. una época de estabilidad donde parece que se trate de una cuestión rutinaria (1900-17) utilizando la Casa de Beneficencia como lugar de distribución con el mismo número de bonos –todo hace indicar que los años en que no se especifica también fuesen 1.000 vales–;
3. los Años Santos (1891, 1897, 1909 y 1915) siempre manifiestan alguna singularidad: los tres primeros por el número de elementos repartidos y el último por el formato de pago directo de las raciones servidas ese día en la propia Cocina Económica. No se hace referencia al Año Jubilar de 1920 porque desde 1918 no se volvió a registrar esta iniciativa durante las fiestas al Patrón de España.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

Tabla 5.- Repartos de bonos o alimentos en los programas de fiestas del Apóstol (1891-1923).
Elaboración propia a partir de los programas oficiales conservados en la BUSC y las reseñas de *Gaceta de Galicia* y *El Eco de Santiago* en dicho periodo.

AÑO	DÍA	LUGAR DE REPARTO	CANTIDAD
1891	23-VII	Ayuntamiento	2.199 bonos
1892	24-VII	Ayuntamiento	Nº indeterminado
1893	24-VII	Ayuntamiento	1.500 bonos
1894	24-VII	Ayuntamiento	3.000 bonos[611]
1895	24-VII	Ayuntamiento	1.000 bonos[612]
1896	24-VII	Ayuntamiento	5.000 bonos
1897[613]	24-VII	Hospicio de Bonaval	2.000 bonos
1898	24-VII	Sin especificar	500 bonos y 500 libras de pan
1899	24-VII	Hospicio de Bonaval	500 bonos y 500 libras de pan
1900	24-VII	Hospicio de Bonaval	Nº indeterminado
1901	24-VII	Hospicio de Bonaval	Nº indeterminado
1902	24-VII	Sin especificar	1.000 bonos
1903	24-VII	Sin especificar	1.000 bonos
1904[614]	24-VII	Hospicio de Bonaval	Nº indeterminado
1905	24-VII	Hospicio de Bonaval	Nº indeterminado
1906	22-VII	Hospicio de Bonaval	Nº indeterminado
1907	24-VII	Hospicio de Bonaval	1.000 bonos
1908	24-VII	Hospicio de Bonaval	Nº indeterminado
1909	24-VII	Hospicio de Bonaval	2.000 bonos
1911	26-VII	Pabellón de la Herradura	Reparto de comida y ropa[615]
1913	24-VII	Sin especificar	1.000 bonos
1914	24-VII	Hospicio de Bonaval	1.000 bonos
1915	24-VII	Cocina Económica	Comida extraordinaria
1917	24-VII	Sin especificar	1.000 bonos

[611] La previsión inicial suponía el reparto de 1.500 bonos pero, ante la masiva afluencia, los concejales a cargo decidieron la adquisición y distribución de otros 1.500.
[612] Cada bono de papel era de 25 cts. lo que equivaldría a 5.000 vales de los ordinarios de 5 cts.
[613] La Caja de Ahorros y Monte de Piedad se sumó al reparto benéfico distribuyendo libretas de ahorro.
[614] Al reparto realizado por el ayuntamiento se sumó este año el realizado por la Diputación con motivo de la visita de Alfonso XIII por primera vez a Santiago.
[615] Única vez en que los bonos o comidas no son distribuidos por el ayuntamiento. Lo realizó el Recreo Artístico e Industrial en su sede del Pabellón de la Herradura. Las comidas provenían igualmente de la Cocina Económica.

El ayuntamiento no solo realizaba estas disposiciones durante los festejos veraniegos. También se constatan distribuciones similares en otros momentos del año con diversas motivaciones, siempre festivas. Por ejemplo, las 250 pesetas en bonos de la Cocina Económica repartidos el 23 de enero de 1895 con motivo de celebrar «los días de S. M. el Rey don Alfonso XIII»[616], o las Bodas de Oro de Montero Ríos en 1912.

La otra institución que rivalizó en constancia con el ayuntamiento fue la Obra del Pan de San Antonio que repartía un número desigual de bonos cada miércoles. Las primeras veces coinciden con la propia instauración de la agrupación terciaria en la ciudad a principios de 1896. Relacionadas con esta fundación, las cofradías y asociaciones antonianas pasaban por dar los menús más generosos: callos, huevos con guisantes, bacalao, ensalada, dulces y vino obsequiados a 50 pobres[617].

Los demás donantes institucionales registrados tuvieron una constancia menor. Desde la Iglesia, tanto el Cabildo como el Arzobispado se encargaban de adquirir y distribuir bonos pero, a diferencia de los demás, no los administraban directamente a los necesitados sino que se entregaban a los párrocos de la ciudad para que ellos los adjudicasen según el conocimiento que tenían de sus feligreses.

Desde las instituciones públicas llegaron otras donaciones. Por ejemplo, el ayuntamiento de Conjo repartió bonos por valor de 25 ptas. para los pobres del distrito, entendiendo que la Cocina Económica no solo atendía a los necesitados locales sino también a los del entorno[618]. Pero, sin duda, la mayor de las comidas extraordinarias procedente de fondos públicos la protagonizó la Diputación Provincial en 1904 no sin cierta polémica. La llegada de Alfonso XIII para presentar la Ofrenda Nacional desencadenó una serie de disputas entre el ayuntamiento y el gobernador civil[619] con un marcado acento localista no exento de

[616] *Gaceta de Galicia*, 22 de enero de 1895, p. 2. La celebración de los días hace referencia a la onomástica del personaje. En este caso concreto se celebraba la cercanía de San Antón (17 de enero) uno de los nombres de pila del rey Alfonso XIII. N del A.

[617] Menú de la comida extraordinaria para festejar a San Antonio de Padua. *El Eco de Santiago*, 13 de junio de 1921, p. 2.

[618] *BOP*, 30 de julio de 1908, p. 4.

[619] Las discrepancias venían de qué institución debía encargarse de organizar las fiestas de homenaje al rey. La Diputación, muy ausente en la vida de la ciudad, había enviado a dos representantes a hablar con el alcalde compostelano –Eduardo Vilariño Magdalena– para indicarle las acciones a seguir. Como el regidor ya tenía en marcha una comisión de honores para diseñar el programa de homenajes, los diputados provinciales regresaron a su ciudad manifestando –dos semanas después– su indignación por no tenerles en cuenta y ser recibidos con desprecio. En respuesta al supuesto desaire la Diputación dispuso una serie de eventos encaminados al realce de su propia imagen ante la comitiva real. Así decidieron engalanar toda la vía férrea desde el límite de la provincia hasta Conjo, contratar bandas de música para tocar en cada apeadero del recorrido, realizar disparos pirotécnicos al paso del convoy, instalar arcos a las entradas de Santiago desde la

enfrentamiento político[620]. En una reunión de comisión decidieron festejar la llegada del monarca con una disposición económica de 10.000 ptas. a distribuir del siguiente modo: una comida extraordinaria para los presos de la cárcel local; otra a los ingresados en los hospitales que dependían del ente provincial; con el dinero sobrante se repartirían bonos de la Cocina Económica que diesen derecho a medio kilo de pan, un plato de carne con guarnición y medio cuartillo de vino (aproximadamente un vaso). Esta última decisión se habría de ejecutar los días 23 a 26 de julio. Era una medida del todo excepcional ya que la contribución desde la administración de la provincia al comedor social santiagués había sido muy aislada[621]. Su excepcionalidad viene dada también por sus dimensiones ya que, si asumimos que las 6.000 raciones de vino distribuidas ese año –consignadas como raciones extraordinarias– corresponden a una por individuo indicarían la presencia de unos 1.500 comensales durante los cuatro días de celebración, a los que habría que sumar alrededor de 560 más entre la cárcel y el Hospital Provincial[622]. Otro indicador sería el aumento considerable de consumo de raciones de carne que pasan de las 3.218 de 1903 a las 32.037 de 1904 (vid. tabla 12).

Entre las agrupaciones y asociaciones privadas lo más habitual era que se entregasen a la Cocina Económica los excedentes de recaudación una vez satisfechos los gastos de algún evento. Eran muy comunes las serenatas gratulatorias en las que ocurría esto, e incluso,

---

estación de Cornes, comprar colgaduras y cortinas para engalanar el Hospital (hoy Hostal de los Reyes Católicos) e instalar iluminación de su fachada. Se incluía una subvención de 5.000 ptas. al ayuntamiento compostelano. Este dispendio, cifrado en unas 30.000 ptas., cosechó críticas como la publicada en *Gaceta de Galicia* –14 de julio de 1904, p. 2–: «ya saben los pueblos de la provincia lo que se hace con su dinero y qué clase de menesteres son los de preferencia para los que ostentan su representación. (…) y que reproducimos para que nuestros lectores hagan los comentarios que lógicamente merecen esos salvadores del país». La forma de proceder de la comisión provincial propició un pleno extraordinario del ayuntamiento de Santiago en el que se expusieron los hechos desde el punto de vista local, rechazando las acusaciones por falsas. De los acuerdos tomados destacaban dos: la solicitud de amparo al ministro de Gobernación basándose en que la ley no otorgaba poderes al ente provincial para sobreponerse al ayuntamiento en la organización de los fastos; y la renuncia a la subvención de 5.000 ptas. en tanto no se retirase del acta de la comisión provincial las ofensas e insidias vertidas sobre el alcalde y la corporación. Sesión extraordinaria del 15 de julio. Libro de Actas del Pleno de 1904, A.M. 461, fl. 150-160, AHUS.

[620] La mayoría de los componentes de la comisión provincial eran políticos adscritos a la corriente *gassetista* –por el periodista y ministro Rafael Gasset– mientras que el ayuntamiento compostelano era un feudo del liberalismo *monterista*.

[621] Las únicas registradas en las actas de la Cocina Económica fueron de 1.000 ptas. otorgadas para la instalación de la Cocina en 1891 y otra de 500 en 1909. Las diferencias de trato de las cocinas de Ferrol y Coruña respecto a la de Santiago habían propiciado una queja formal del diputado Ramón de Andrés (*BOP*, 22 de mayo de 1893, p. 4). Al realizarse la comida extraordinaria de 1904, parte de la prensa local reaccionó con sorpresa por lo inhabitual de la medida –«¡Alguna vez les había de tocar a los que no pertenecen a la Diputación comer algo a cuenta de ella!». *Gaceta de Galicia*, 14 de julio de 1904, p. 2–.

[622] La ocupación del presidio oscilaba entre los 100 y 110 internos mientras que los ingresados en el Hospital variaban de los 432 a los 477, según datos publicados en la prensa local en función de los resúmenes estadísticos de estos centros.

cuando el homenajeado era consciente de antemano indicaba la finalidad de la recaudación sobrante o que se anulase la ronda musical entregando la totalidad de los fondos a obras benéficas. De este modo, los pobres se lucraban con raciones gratuitas o de mayor abundancia. Con menos asiduidad las corporaciones hacían dispendios de este tipo. Una de las últimas de este periodo la realizó la Liga de Amigos por los funerales de Montero Ríos.

Otro formato habitual entre agrupaciones privadas era la organización de comidas extraordinarias con destinatario final en alguna de las actividades participadas por la Cocina Económica. Particularmente comunes fueron las realizadas a favor de la infancia tanto de las Clases Maternales como del Patronato de Niños Abandonados.

Donantes particulares

Entre los benefactores unipersonales también existió variedad de motivaciones. Destaca una sobre manera: la donación por el alma de un difunto. Lo que San Juan Crisóstomo había denominado «la limosna expiatoria». Se trata de un tipo de beneficencia propia del cristianismo en la que los vivos realizan algún tipo de sacrificio para que el lucro resultante en el paraíso celeste se aplique a favor del alma de algún finado. Las comidas extraordinarias de esta clase fueron muy comunes en todo el periodo estudiado. Incluso se consignaban en las esquelas para público conocimiento del acto caritativo[623]. La propia junta rectora de la Cocina agasajó con 1.000 bonos gratuitos cuando falleció el presidente Severo Araújo. En ocasiones, para remarcar el alto grado de caridad se especificaban los destinatarios –«para ciegos, tullidos y labradores indigentes por el alma de…»[624]–. Otros, intentaban acrecentar el valor de la limosna expiatoria añadiendo el nivel superior que representaba la oración de un sacerdote. Para ello entregaban los bonos a diferentes curas o frailes de la ciudad para que, al repartirlos, se encargasen de rezar por los muertos del oferente. La última comida extraordinaria celebrada en 1923, año que cierra este estudio, se hizo por sufragio del alma de José Martín de Herrera en el día de su primer aniversario a cargo de los fondos de su testamentaría[625].

[623] «En el referido día (de la misa funeral) se repartirán 400 raciones de pan y potage (sic) en la Cocina Económica». Esquela de Elisa Maseda en *Gaceta de Galicia*, 11 de junio de 1896, p. 3.
[624] *Gaceta de Galicia*, 7 de octubre de 1900, p. 2.
[625] *El Eco de Santiago*, 5 de diciembre de 1923, p. 2.

Por lo demás, otros ágapes extraordinarios se programaron por onomásticas, cumpleaños propios o de otros –particularmente en el aniversario del rey y el papa, ya fuese de nacimiento o de acceso al trono–, la celebración del patrón profesional o por algún acto de relevancia comunitaria. Muchos de estos actos sociales eran de matiz religioso: bautizos, bodas u ordenaciones como la episcopal de Fernández Valbuena que su hermana quiso celebrar con 1.000 raciones de la Cocina de la que el nuevo obispo auxiliar habría de ser presidente.

Comida del nuevo siglo

Entre los ágapes extraordinarios destacó el celebrado con motivo del cambio de siglo. Por iniciativa particular de *El Eco de Santiago*, se realizó un convite a todos los pobres de la ciudad para que el 1 de enero de 1901 se reuniesen en una comida de confraternidad a la que también acudirían miembros de la alta sociedad y autoridades. El director del periódico, Celestino Sánchez[626], se reunió con el cardenal Martín de Herrera para exponer su idea, a la que el prelado dio su visto bueno de inmediato facilitando las gestiones ante la Cocina Económica y la superiora del hospicio[627]. Para su financiación se estableció una suscripción popular con el objetivo fijado en ofrecer dos platos y postre a 2.000 comensales a los que se repartiría un bono extraordinario válido únicamente para este acontecimiento. Los donativos y la retirada de bonos se efectuaron en la redacción del diario en la rúa Nueva, nº 16, que permaneció abierta incluso el día de Navidad. En un primer momento se estableció que los propios donantes se hiciesen cargo de repartir los bonos según el alcance de su donación[628].

La directiva de la Cocina Económica acogió la idea con entusiasmo de modo que además de la ayuda material que habría de prestar en el momento de la comida, también coadyuvó con su participación en la suscripción siendo la segunda en orden y la primera en cuantía[629].

[626] Celestino Sánchez Rivera (Santiago, 1870-1948) trabajó como conservador del Hospital Real y los monumentos nacionales del distrito. En 1896 fundó *El Eco de Santiago. Diario de Compostela* en una línea editorial católico-conservadora. Bajo el seudónimo «Diego de Muros» escribió múltiples artículos con especial preferencia por cuestiones de defensa patrimonial. Una de sus campañas concluyó con la declaración de Monumento Nacional para el Palacio de Gelmírez y el Hospital de los Reyes Católicos, aunque su pretensión era que la declaración abarcase a toda la ciudad –ya tenían ese nombramiento la Catedral, San Francisco, Santo Domingo, Sar y la capilla del Hospital Real–. Desde 1941 era miembro de la Real Academia Galega y, a partir de 1944, cronista oficial de Santiago de Compostela. RAG, https://academia.gal/membro/-/membro/celestino-sanchez-rivera (visto el 29 de julio de 2024).

[627] *El Eco de Santiago*, 17 de diciembre de 1900, p. 2.

[628] *El Eco de Santiago*, 29 de diciembre de 1900, p. 3.

[629] A la cabeza del listado de suscriptores figuró el cardenal-arzobispo con una donación de 100 ptas. e inmediatamente después aparecía la Cocina Económica con una aportación de 125 ptas. (*El Eco de Santiago*, 18 de diciembre de 1900). La propia junta recogió la idea en su acta del 23 de diciembre de 1900,

Los organizadores se encontraron dos problemas: buscar un local suficiente para las dos mil personas que se pretendían atender y dónde elaborar el menú puesto que la Cocina Económica solo disponía de útiles suficientes para hacer 600 raciones simultáneas. La solución que adoptaron fue la de renunciar a hacer el banquete en un solo día estableciendo tres turnos de 700 comensales entre los días 1 y 3 de enero de 1901. Para el problema de los locales contaron con la ayuda de Ramón Pardo Laborde. Éste era el empleado municipal encargado de la administración del hospicio pero además, en esos años, ostentaba la vicepresidencia de la Comisión de Distrito de la Cruz Roja que a su vez mantenía la cesión de una parte del ala este de San Agustín en el que se había instalado el sanatorio pro heridos de Ultramar[630]. En esas salas, vacías desde 1899, se proyectó el ágape[631].

El menú, negociado con sor Antonia, quedó fijado en una libra de pan, potaje de garbanzos, patatas, fideos y chorizo, carne con arroz[632] y postre de higos y rosquillas[633]. La superiora determinó que el precio era de tres reales –75 cts.– elevando el presupuesto total del condumio a los 6.000 reales –1.500 ptas.– que fue aceptado por la organización. Cabe aquí señalar que según las tarifas vigentes de la Cocina Económica, ese mismo menú servido por la propia cocina sería más barato[634].

---

refiriéndose a ella como «una suscripción de *El Eco de Santiago* a favor de la Cocina». Libro de actas de la Cocina Económica de Santiago (1891-1910), p. 72.

630 El sanatorio de la Cruz Roja de Santiago para heridos de Ultramar se instaló en un principio en dos salas de la parte de San Agustín que dan a la calle de la Cerca (vid. ilustración 27, ángulo inferior izquierdo) teniendo su entrada por la antigua portería del monasterio para luego atravesar el claustro. Uno de los habitáculos se dedicó a oficina y el otro a hospitalización con capacidad para 12 camas. Se inauguró el 2 de mayo de 1897 teniendo que ser ampliado ese mismo año por la gran afluencia de enfermos. Cuando cerró, a finales del año siguiente, tenía capacidad para 100 heridos. Su director médico fue el Dr. Francisco Piñeiro y su cirujano, el Dr. Ángel Baltar (vid. PONTE HERNANDO, F. J. (2011). *Dr. Ángel Baltar Cortés (1868-1934) Maestro de cirujanos*. Inéditor Grupo Towers). Al cuidado de los heridos trabajaron cinco Hijas de la Caridad, siendo una de ellas, como jefa de enfermería, la superiora del Hospicio y la Cocina Económica, sor Antonia Saavedra. El cese de llegadas de repatriados significó el cierre del centro sanitario. Sin embargo, la Cruz Roja conservó la cesión de los locales de titularidad municipal en previsión de poder reabrirlo en otras situaciones como la epidemia de peste bubónica en la frontera de Portugal en 1899 (Sánchez del Río, 2022, pp. 36-52).

631 Para que no hubiese ningún problema se comunicó la iniciativa al alcalde que autorizó el uso de las instalaciones. El Dr. Casimiro Torre-Sánchez, además de primer edil, era el presidente de la Comisión de Cruz Roja que tenía los locales cedidos. N del A.

632 En las primeras indicaciones se habla de un plato de carne abundante. Sin embargo, la ración servida finalmente consistió en un cuarterón gallego (cuarta parte de una libra gallega, es decir, alrededor de 120 g de carne). *El Eco de Santiago*, 29 de diciembre de 1900, p. 2, y 2 de enero de 1901, p. 2.

633 Las rosquillas fueron elaboradas por la comunidad de Hijas de la Caridad en la cocina del hospicio de Santo Domingo de Bonaval durante los días previos. El periódico lo cita expresamente por ser la opción de postre elaborado más barata. *El Eco de Santiago*, 29 de diciembre de 1900.

634 Los precios de las raciones no habían variado desde la inauguración en 1891 por lo que el pan costaría 5 cts., 10 el potaje, y 15 la carne. A estos 30 cts. habría que sumar el precio del chorizo añadido al potaje –en los menús de la cocina no se contemplaba– y del postre, de los que no es previsible que cubriesen los 45 cts. restantes. Esto parece indicar que los presupuestos ofrecidos en las comidas extraordinarias contemplaban un beneficio económico a favor de la cocina.

Los bonos, específicos para esta celebración advertían del derecho del portado al menú completo pudiendo consumirlo allí mismo o llevarlo a su casa. En todo caso, los vales se repartieron el 30 de diciembre en la sede del periódico a los suscriptores según su donativo para que estos a su vez los distribuyesen a los pobres. El diario se reservó el derecho de repartir libremente aquellos bonos que no fuesen retirados.

Para facilitar la distribución de las comidas, los servicios a domicilio se distribuyeron a las 12:00 en la propia Cocina Económica cuya entrada, recordemos, estaba en el patio al que se accedía por la calle de la Oliveira. Los que habían de comer en el local habilitado debían presentarse a las 11:30 en la puerta principal del convento en la calle de San Agustín, único acceso al antiguo dispensario de la Cruz Roja[635].

Quizá por la premura de los últimos días y la imposibilidad de un abastecimiento de este tamaño, el plato de carne con arroz se sirvió solo el primer día, cambiándose los dos siguientes por bacalao a la vizcaína. La víspera del acto se dio cuenta de los preparativos indicando que en los locales antedichos se instalaron mesas y asientos para 400 personas en previsión de que casi la mitad de los convocados acudiese a buscar su ración para llevarla a domicilio. También se informó de la invitación a varias autoridades a compartir mesa con los pobres. El cardenal, requerido para bendecir la mesa, excusó su presencia alegando que la función nocturna del día precedente en la catedral le tendría ocupado hasta la madrugada con el consiguiente cansancio.

Los bonos fueron repartidos según la donación hecha y con los restantes se hizo un reparto a diferentes entidades: las fábricas de Harguindey y Vilas[636], para sus trabajadores; un párroco sin especificar que les hizo llegar un listado de pobres de su feligresía; las Conferencias de San Vicente de Paúl; las conferencias parroquiales de San Miguel, San Juan y Salomé; y a la propia sor Antonia Saavedra.

El primer día del siglo XX se reunieron más de 250 personas en el comedor, muy por debajo de las previsiones. Sin embargo, fueron repartidas las 700 raciones previstas, unas 450

[635] Hasta que los PP. Jesuitas se hicieron cargo del edificio, en 1919, no había comunicación entre un ala y otra debido a la situación de ruina del brazo Norte del claustro. Este hecho motivó un expediente de derribo del antiguo convento que fue incoado por el ayuntamiento y que consiguió detenerse con la venta a la Compañía de Jesús. El día del banquete las raciones tuvieron que llegar de la cocina al comedor, bien saliendo por la Oliveira hacia la rúa Travesa, o bien rodeando el monasterio por la plaza de abastos. N del A.

[636] Juan Harguindey era empresario del sector peletero con varias curtidurías en el extrarradio de Santiago. Por su parte, José Vilas Míguez era herrero de profesión y había logrado crear una empresa con ramificaciones en la fundición, la instalación eléctrica y la mecánica del automóvil.

despachadas en la Cocina Económica para ser llevadas a domicilio[637]. Además de los beneficiarios de la comida extraordinaria, estuvieron presentes el rector de la universidad, cuatro concejales, el presidente del Casino y el de la Cámara de Comercio. Junto a ellos varios representantes de la alta burguesía compostelana como los matrimonios Gutiérrez de la Peña y Varela de Limia. El cardenal delegó su representación en Juan José Solís, que aparte de presidente de la Cocina Económica, era canónigo Arcipreste.

En la cuenta de resultados publicada el 10 de enero se recogió un superávit de 87 ptas. que fueron repartidas a varias entidades benéficas[638]. La Cocina Económica pasó factura desglosada con todos los gastos ocasionados por los tres días de celebración:

	PESETAS
2.045 libras de pan, á 20 céntimos de peseta una. . . .	409
90 kilos de carne á 1'20. . .	108
204 id. de bacalao á 1'15. .	234'60
96 id. de arroz á 0'50. . . .	48
112'5 id de garbanzos á 0'80 .	90
133'5 id. de habichuela á 0'30.	40'05
1.200 id. de patatas á 0'10. .	120
30 id. de fideos á 0'80. . . .	24
5 id. de manteca á 2'25. . .	11'25
11 id. de tocino á 1'75. . . .	19'25
15 id. de aceite á 1'30. . . .	19'50
11'5 id. de pimiento	16'10
20 docenas de chorizos á 2'25.	45
96 latas de pimientos á 0'55.	52'80
48 id. de tomate á 0'35. . .	16'80
20 id. de tomate á 0'50 . . .	10
14 cajas de higos á 5. . . .	70
42 cientos de galletas y rosquillas á 2 pesetas. . . .	84
Papel.	5
Especies.	10
Leña y carbón.	39'44
Total.	1.472'79

De cuya cantidad hemos hecho entrega al Tesorero de la Cocina Económica, según recibo que obra en nuestro poder.

ILUSTRACIÓN 48. Cuenta abonada a la Cocina Económica por la Fiesta de los Pobres de *El Eco de Santiago*[639].

A esta recaudación hay que sumar 30 ptas. que el periódico entregó a sor Antonia como gratificación para las monjas cocineras y que redundó en las arcas de la comunidad.

[637] Una posible explicación a la diferencia entre usuarios presenciales y a domicilio sería la situación de vergüenza y señalamiento social que tenía la comparecencia en el comedor. Muchos optaban por llevarse la comida para minimizar el ser reconocidos por personas que pudiesen desconocer su situación económica real.

[638] La suscripción popular recaudó 1.646'80 ptas. Los gastos ascendieron a 1.559'80 en que, además de lo pagado a la Cocina Económica, se incluían una gratificación a la persona que montó y quitó las mesas (41 ptas.) y 102 metros de tela usada como mantelería (42 ptas.), que luego fue donada para los telares del hospicio. El organizador del acto corrió con los gastos de impresión de los 2.000 bonos, diversas compras de bazar y la gratificación a carpinteros y carreteros (48'50 ptas.). El excedente de 87 ptas., se repartió como sigue: 30 ptas. a las Hijas de la Caridad, 30 a las Oblatas del Santísimo Redentor, 35 a las acogidas en el Hospitalillo de Huérfanas (a razón de 1 pta. cada una, 2 a las enfermas) y 7'20 que se quedó el periódico (*El Eco de Santiago*, 10 de enero de 1901). La suma de las cantidades otorgadas del remanente es de 102'20 generando un desfase no explicado.

[639] Fragmento de la p. 2 de *El Eco de Santiago* del 10 de enero de 1901.

4.5.4 Peregrinaciones y Años Jubilares Compostelanos

La peregrinación a la tumba del apóstol durante el XIX estaba en sus mínimos históricos y sin visos de recuperación. Desde los poderes eclesiásticos se daban dos explicaciones en las que la segunda es consecuencia de la primera. El sepulcro de Santiago estaba desaparecido desde finales del XVI en que se ocultó ante el temor a las incursiones del pirata Drake. Los peregrinos que llegaban desde entonces no tenían un lugar físico al que dirigir sus plegarias lo que desincentivaba acudir a un lugar lejano y mal comunicado como era la Compostela de aquellos tiempos.

Después de un Año Santo irrelevante, el de 1875, el cardenal Payá [640] se propuso recuperar el fenómeno de la peregrinación viendo como otros santuarios españoles –específicamente Montserrat, El Pilar o Alba de Tormes– tenían un auge mayor (Pombo Rodríguez, 2009, p. 140). El primer objetivo fue la búsqueda de los restos de Santiago y sus discípulos, Teodoro y Atanasio, que el arzobispo encomendó a los canónigos López Ferreiro [641] y Labín Cabello [642]. Las excavaciones realizadas en la girola catedralicia culminaron con la *reinventio* de las reliquias que fueron sometidas a estudios científicos y certificadas como auténticas por León XIII en la bula *Deus Omnipotens*, publicada en 1884. Payá comenzó entonces un plan de revitalización de las peregrinaciones pero, el proyecto se paralizó temporalmente por su marcha a Toledo y el corto pontificado de su sucesor Guisasola

[640] Miguel Antonio Domingo Payá y Rico (Benejama –Alicante–, 1811 – Toledo, 1891) se licenció en Derecho, Filosofía y Teología por la Universidad de Valencia. En 1836 recibió el orden sacerdotal y fue nombrado catedrático hasta que la Junta Revolucionaria de Alcira lo destituyó cinco años después. Pasó por la canonjía Lectoral de Valencia y la sede episcopal de Cuenca donde se le conoció como el «amigo de los pobres» por sus muchas obras benéficas. Desde allí se enfrentó a los carlistas que ocuparon la ciudad manchega. Participó en el Concilio Vaticano I donde destacó por su definición dogmática de la infalibilidad papal que fue asumida por los conciliares. En 1874 fue propuesto como arzobispo de Santiago por Emilio Castelar. En la sede Compostelana destacó por sus obras y reformas benéficas (hospital de incurables de Carretas, de San Roque, asilo de huérfanas y manicomio) aunque se enfrentó al clero tradicionalista. Fue creado cardenal (1877) y senador del Reino (1884). Impulsó las excavaciones catedralicias que, en 1879, redescubrieron las reliquias del apóstol Santiago. León XIII lo preconizó arzobispo de Toledo y primado de España en 1886. RAH, https://dbe.rah.es/biografias/8180/miguel-antonio-domingo-paya-y-rico; Pombo Rodríguez, 2009.

[641] Antonio López Ferreiro (Santiago, 1837 – Vedra –A Coruña–, 1910) fue sacerdote, arqueólogo y escritor. Estudió la carrera eclesiástica en el seminario compostelano aunque se licenció y ordenó en Madrid, donde también estudió en la Escuela Diplomática. Allí obtuvo su primer destino como capellán de San Antonio de los Alemanes (sede de la Hermandad del Refugio, promotora de las «Rondas de Pan y Huevo»). En 1871 accedió a la canonjía en funciones de secretario capitular. Desde entonces se dedicó a la investigación archivística y arqueológica que dieron su fruto en 1879 con el redescubrimiento de la tumba del apóstol Santiago. Perteneció a las reales academias de Historia y Gallega de la lengua. Publicó varias obras de referencia sobre historia y arqueología junto a novelas, estudios y artículos especializados. RAH, https://historia-hispanica.rah.es/biografias/26874-antonio-lopez-ferreiro.

[642] Canónigo al que nos referimos anteriormente como candidato a la presidencia de la Cocina Económica de Santiago en sustitución de Antonio Ituarte (1892).

Rodríguez. Se retomaría desde los inicios del largo mandato de José Martín de Herrera, que sería la clave para que la propuesta fraguase con diversos ensayos en los años finales del XIX que acabarían fructificando en el Año Santo de 1897 (Pombo Rodríguez, 2017, p. 146). En líneas generales, el nuevo arzobispo se centró en programar y organizar peregrinaciones «a» y no «por», primando el destino sobre la forma de peregrinar. Para ello empezó por instar las visitas de las parroquias de la diócesis distribuidas en arciprestazgos con la indispensable ayuda de los párrocos. Su principal motivación siempre fue la renovación pastoral como elemento de lucha contra la creciente laicización social (García Cortés, 1989, p. 557) afanándose en alentar múltiples actos de piedad asociados al jubileo –triduos, novenas, procesiones y confección de objetos religiosos como estandartes o pendones–. El acto central del peregrinaje era la visita a la catedral y la participación en sus actos. Los fieles llegaban en diversos medios de transporte y por eso el camino tradicional a pie tardó más en resurgir (Pazos, 2017, p. 16). Según Pombo Rodríguez (*op. cit.*, p. 148), interesaban las peregrinaciones programadas y cada vez importaban menos los peregrinos tradicionales a pie y sin medios económicos que eran vistos como vagabundos o transeúntes. Sin embargo, a raíz de los diversos planteamientos y pronunciamientos del cardenal y las iniciativas propuestas para los Años Santos de 1915 y 1920, hemos de suponer que la afirmación de Pombo se refiera al Cabildo catedralicio y no tanto al gobierno de la curia. El giro hacia años santos con mayor presencia turística y cultural o participación de autoridades civiles se empezaría a apreciar en la primera década del siglo xx cuando el cardenal consiguió que la Corona volviese a participar activamente en los actos jubilares y, especialmente, en la Ofrenda Nacional (Rodríguez, 2004, p. 93).

La Cocina Económica en el fenómeno jacobeo

La atención alimentaria de los peregrinos fue un propósito enunciado con anterioridad a la propia fundación. Mientras en las demás localidades se instalaban estos servicios pensando en jornaleros pobres y, en algún caso, en mendigos e indigentes, Manuel Bibiano Fernández proponía que se sumasen a ellos los vendedores rurales del mercado de ganado y la plaza de abastos, aunque por el carácter de meta del camino se habría de considerar especialmente al colectivo de romeros[643]. Esta sugerencia fue recogida por la

[643] *Gaceta de Galicia*, 29 de octubre de 1885, p. 1.

dirección de la cocina que llegó a barajar la posibilidad de aceptar bonos de establecimientos de otras ciudades de paso para que los caminantes pudiesen canjearlos al llegar a Compostela. No hay constancia de que se llegase a realizar y posiblemente así fuese en función de las reticencias de parte de la junta alegando las dificultades contables que presentaría tal medida.

Una nueva proposición, que tampoco llegaría a término, la realizó Martín de Herrera en la jornada inaugural. Revelando su preocupación por la revitalización del fenómeno jacobeo, el presidente honorario conminó a los directivos a valorar la instalación de un albergue de peregrinos sin recursos en el piso superior al comedor. Aprovechando el acceso directo entre ambas plantas, los caminantes podrían descansar y alimentarse convenientemente en una misma ubicación antes de emprender el regreso a sus hogares. La idea que expresaba el prelado no era improvisada y seguramente hablaba con conocimiento de causa ya que, el 24 de julio de 1891, era la víspera del día grande de aquel Año Santo. Las jornadas previas solían ser las de mayor afluencia de peregrinos a pie que llegaban para las grandes celebraciones religiosas del 25. Lo habitual en esa época era que estas personas viniesen con pocos recursos y en muchos casos se sumasen a los mendigos locales pidiendo limosna en los alrededores de la catedral. El arzobispo volvió a incidir en su idea después de terminados los actos inaugurales pidiendo a los directivos de la Cocina Económica que le mostrasen las habitaciones del piso superior a las que se había referido. Allí mismo les encomendó que solicitasen al ayuntamiento su cesión[644]. Como se ha descrito en el epígrafe sobre la Escuela Abreviada (4.4.9), la solicitud se hizo dos meses después pero con un objetivo distinto al que el presidente honorario había previsto.

El siguiente Año Jubilar fue el de 1897. Desde la curia se hicieron varias pruebas en el año anterior, organizadas para detectar necesidades o elementos a mejorar. Con fecha del 16 de enero de 1896, el arzobispo emitió una circular en la que hacía suya una idea promovida por los dominicos padroneses: realizar una peregrinación a Santiago para pedir por la pacificación de Cuba, sumida en constantes revueltas. Martín de Herrera conocía bien el tema pues había sido arzobispo de Santiago de Cuba durante los catorce años anteriores a su llegada a la sede gallega. En la circular, además de invitar a sumarse a la iniciativa, se organizó la llegada de los fieles que habrían de reunirse en el Santiaguiño do Monte (Padrón) el día 25 para dirigirse a la seo a pie o en tren. El lugar final de concentración sería la estación

[644] Libro de actas de la Cocina Económica de Santiago (1891-1910), p. 24; *Gaceta de Galicia,* 24 de julio de 1891, p. 1

de Cornes para discurrir en procesión desde allí con la participación del propio arzobispo y del Cabildo[645].

Para la siguiente, poco más de un mes después, se contempló la participación de la Cocina Económica ante la muchedumbre de peregrinos llegados en condiciones de miseria. El 2 de marzo, se congregaron del orden de siete a ocho mil personas provenientes de varias parroquias del extremo oriental de la diócesis –comarca de Arzúa–. Previamente, el Cabildo había entregado 1.200 bonos para que el organizador principal, D. Andrés Seoane, cura de Santa Eulalia de Arca (ayuntamiento de O Pino), los repartiese a los peregrinos necesitados que participaban en el acto[646]. La crónica en *Gaceta de Galicia* (3 de marzo de 1896, p. 1-2) termina aludiendo a una entrega de otros 5.000 bonos canjeables por raciones alimentarias pero, en función de la información contenida en las actas del cabildo metropolitano y el relato publicado en el *BOAS* (10 de marzo de 1896, p. 125), que solo citan los primeros 1.200, debemos pensar que esta segunda donación era independiente de la peregrinación en curso. Aquellos que recibieron los bonos fueron recibidos a las puertas de la Cocina Económica por su presidente, Juan José Solís que, como canónigo Provisor, también representaba a la corporación donante. Los que acudieron a comer debieron ser alrededor de 400 personas[647].

La afluencia de convocados a peregrinar durante 1896 podría explicar el aumento de cerca de catorce mil raciones respecto al ejercicio anterior. Durante varios años se funcionó de igual manera[648] hasta que las previsiones sobre los Años Santos de 1915 y 1920 y las alzas de precios propiciaron un cambio sustancial.

Año Jacobeo de 1909

A efectos de la Cocina Económica no supuso un esfuerzo ni un dispositivo extraordinario. La atención a los peregrinos se realizó como si fuesen usuarios habituales. En ciertas ocasiones, sobre todo ante grandes movilizaciones, se actuaba de modo similar a lo

[645] Por la participación en estos actos, cada diocesano podía lucrarse con 240 días de indulgencia: 80 por cada asistencia a los ejercicios del Triduo previo y otros 80 por la procesión y misa en la catedral. *BOAS*, 20 de enero de 1896, pp. 19-21.

[646] Acta del 9 de marzo de 1896, libro 81 de actas del Cabildo (1893-1901), fl. 99 vto., ACS.

[647] En *Gaceta de Galicia* (3 de marzo de 1896, p. 1) se indica una concurrencia muy numerosa de peregrinos en ese día. Suponiendo que cada uno recibiese tres bonos de 5 cts. –uno para la ración de pan y otros dos para el plato principal– resultan los cuatrocientos beneficiados.

[648] Durante el primer Año Jubilar del siglo XX (1909), era el arzobispado quien facilitaba los bonos de la Cocina Económica a aquellos peregrinos que se lo solicitaban por falta de recursos propios. *BOAS*, 10 de noviembre de 1914, p. 502.

expuesto en el epígrafe sobre comidas extraordinarias. Es decir, que alguna persona o institución se hacía cargo de abonar la cuenta de algún día concreto. En ese caso encontramos la peregrinación de Sobrado de los Monjes y Curtis que trasladó a Santiago a 2.000 personas el 7 de junio. El doctor Sánchez Freire (Timoteo), director del Manicomio de Conjo fue el benefactor que pagó los gastos de ese día en el comedor a cuantos romeros de dichos ayuntamientos se acercaron a comer[649].

A modo de curiosidad, en el mes de marzo se registraron dos peregrinaciones arciprestales que también enviaron a sus pobres a comer en la Cocina Económica. La de La Mahía, celebrada el 1 de marzo, y la de Tabeirós, el 29 del mismo mes[650]. Los miembros de la primera que acudieron en busca de sus raciones lo hicieron a los locales de San Agustín. Los de la segunda ya tuvieron la ventaja de disfrutar de las nuevas instalaciones de la rúa Travesa, inauguradas once días antes.

Año Jacobeo de 1915

El progresivo aumento en el número de peregrinaciones durante el pontificado de Martín de Herrera era un hecho. La revitalización jacobea empezaba a dar sus frutos en gran parte gracias a las propuestas del Arzobispado y el Cabildo. A la experiencia de 1896 se sumó al siguiente año las negociaciones para abaratar los precios del ferrocarril y, en el primer año jubilar del siglo XX, el de 1909, se incorporó incipientemente la colaboración con la autoridad civil[651] y los viajes organizados desde el propio arzobispado.

Con el ánimo de preparar las celebraciones de 1915, en el último trimestre del año previo se convocó una reunión expositiva marcando un cambio organizativo de amplio calado y buscando la involucración de sectores sociales, comerciales e institucionales de la ciudad. Con la aprobación de los presentes y la aceptación de otros muchos se reunió por primera vez la Junta General de preparación el 24 de noviembre bajo la dirección del alcalde, Blanco Rivero, y del canónigo Arcipreste Álvarez Villamil. Se crearon quince comisiones sectoriales con sede en la antigua botica de San Martín Pinario dedicadas a trabajar sobre propaganda,

649 *Diario de Galicia*, 8 de junio de 1909, p. 2.
650 *Gaceta de Galicia*, 2 y 30 de marzo de 1909, p. 2.
651 Manuel F. Rodríguez (2004, p. 59) sugiere que la celebración de la Exposición Regional Gallega en ese año fue motivada por ser jubilar. A través de ella se recibió el apoyo del gobierno central y de la Casa Real, siendo el primer Año Santo en que un monarca –Alfonso XIII– viniese a presentar la Ofrenda Nacional del 25 de julio, aprovechando el viaje para la inauguración de la muestra en la víspera.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

estadísticas, recepción de autoridades, negociación de tarifas ferroviarias y de autobuses, movimiento circulatorio de las peregrinaciones por la ciudad, hospedajes[652]… Una de ellas, denominada «Cocina económica para peregrinos pobres», tenía la misión de negociar la forma de alimentar a caminantes sin recursos –de modo especial a aquellos que no dispusiesen de alojamiento– con la junta directiva de la Cocina Económica de Santiago. Formaron la comisión Emilio González Vila –canónigo Lectoral–, Domingo Carro Botas –comerciante textil–, Alfredo Espinosa Orrea –concejal–, José Neira Villaamil –abogado y representante de la Real Sociedad Económica– y Saturnino Luengo Pérez –comerciante textil–.

De las negociaciones entre la comisión arzobispal y la Sociedad Fundadora de la Cocina Económica se llegó a dos acuerdos: el primero, dirigido a los caminantes solitarios que llegaban a la ciudad en precariedad de recursos que seguirían recibiendo bonos gratuitamente de los que el arzobispado haría acopio. Seguramente, esta medida tuvo mucho que ver en la renovación de bonos metálicos que ocurrió durante este ejercicio. El segundo trato consistió en ofrecer menús especiales para peregrinaciones grupales con una importante rebaja sobre los precios ordinarios. Quedó aprobado en los primeros días de febrero de 1915 y se publicó en el *Boletín Oficial del Arzobispado de Santiago* del día 20. El convenio solo aludía a la comida del mediodía. En ningún caso se contemplaba la cena ya que, al ser visitantes sin hospedaje, se suponía que emprendían el regreso de inmediato.

En esta ocasión los menús se presentan cerrados sin posibilidad de elección de platos. El motivo hay que buscarlo en que este era un servicio añadido al ordinario. De hecho, los grupos de peregrinos que optasen por comer en la Cocina Económica debían avisar con dos días de antelación al secretario, Máximo de la Riva, o a la superiora de las Hijas de la Caridad, sor Dolores Cucalón. Estas raciones se servían a la una del mediodía como un segundo turno del servicio diario para no interrumpir el funcionamiento habitual.

A simple vista la tabla de tarifas podría inducir a una subida de precios con respecto a los de las raciones ordinarias. Para apreciar si realmente se habían rebajado, como anunciaba la comisión arzobispal, hemos de ver el coste de los productos. El suministro de harina de trigo había subido entre 1891 y 1915 alrededor de un 250%. Eso mantenía unos precios de entre 56 y 60 cts. el kilo de pan en Galicia[653]. Por tanto, la media libra que se ofrecía a los peregrinos

[652] Vid. listado completo de comisiones y personas convocadas a la reunión general en la Carta Pastoral Anunciando el Año Santo de 1915. *BOAS*, 10 de noviembre de 1914, pp. 503-506.

[653] Los precios del pan en Galicia habían subido más que en el resto de España debido a la sustitución de harinas autóctonas por trigo de Castilla a las que había que sumar los costes de transporte. N del A.

rondaba los 16-17 cts. Dado que en el menú número 2 el precio final era de 0'20 ptas. cabe pensar que en estos casos la Cocina registraría un déficit –dejaría menos de 4 cts. para la taza de potaje–. El aumento de tarifas también es sobresaliente en el plato de carne con arroz que, definitivamente perdía la paridad de precio con respecto al bacalao que mantenía un ascenso más relajado[654].

Tabla 6.- Menús especiales para peregrinaciones durante el Año Santo de 1915.
Elaboración propia a partir de *BOAS*, 20 de febrero de 1915, p. 80.

Nº DE MENÚ	COMPOSICIÓN	PRECIO	RACIONES MÁXIMAS DIARIAS
1º	Potaje de garbanzos, patatas y fideo Bacalao con arroz ½ libra de pan	40 cts.	300
2º	Taza de potaje de garbanzos, patata y arroz ½ libra de pan	20 cts.	500
3º	Bacalao ½ libra de pan	30 cts.	500
4º	Carne con arroz ½ libra de pan	50 cts.	500
5º	Caldo Bacalao con arroz ½ libra de pan	35 cts.	300

Las viñetas postales del Año Santo

Para la financiación extraordinaria de la Cocina Económica y la cobertura de sobrecostes que suponía atender a los peregrinos individuales sin recursos, el arzobispado realizó la emisión de una viñeta postal[655]. Fue una propuesta de la comisión de propaganda,

[654] El precio de la carne venía ascendiendo desde principios del siglo xx. En un momento en que las tarifas sobre el ganado vivo estaban a la baja la cuestión no era fácil de explicar puesto que no había desabastecimiento ni escasez y además se trataba de productos de proximidad que no se grababan con sobrecostes de transporte. Desde algunos sectores políticos y periodísticos culpaban a la falta de regulación y supervisión de organismos públicos que dejaban campo libre a los carniceros para concertar la subida de precios. N del A.

[655] Las viñetas, como elemento filatélico, son productos de formato similar a un sello de franqueo pero que no son utilizables como tal. Su uso se restringe a la función de sobretasa voluntaria que se emitía como elemento propagandístico o recaudatorio. Las primeras emisiones corresponden al último tercio del XIX mientras que el mayor volumen de viñetas españolas se registró durante la Guerra Civil. Correos recomendaba que su uso se restringiese a la parte trasera del sobre (junto al remitente) pero autorizaba su posición frontal en la zona de franqueo. Este conjunto de características hace que sean objetos de muy difícil catalogación y que continuamente aparezcan formas desconocidas. N del A.

USAL UNIVERSIDAD DE SALAMANCA

una de las quince que formaban la Junta pro Año Santo, que desde el principio ligó la idea a la financiación de bonos alimentarios[656]. El proyecto presentado al cardenal fue muy bien recibido. Enseguida se entendió que podía tener una segunda funcionalidad ya no solo recaudatoria para emplear en la caridad con los pobres, sino también como elemento publicitario que podía hacer llegar el mensaje de la celebración jubilar a diversos particulares e instituciones. Prueba de ello es que el prelado ordenó que se trabajase de inmediato en el diseño del sello que, en su versión definitiva, no revela su función principal y manifiesta características similares a otras viñetas de propaganda.

> Este sello circulará por el Mundo Cristiano, y a donde llegue, dará testimonio de sublime festividad que significa la apertura de la Puerta de los Perdones, y el extraordinario y fausto suceso del Jubileo plenísimo que celebramos. […] es una obra de Misericordia y testimonio de la Gracia Divina. Podemos llamarle SELLO DE PAZ[657].

Las gestiones para su autorización correspondieron al alcalde, Blanco Rivero, que se puso en contacto con la Dirección General de Comunicaciones del Ministerio de Gobernación. El proyecto fue validado con una tirada de un millón de ejemplares. Su diseño presentaba la imagen sedente del Apóstol Santiago (que preside el retablo mayor de la Catedral de Compostela), sin valor facial y con la leyenda «Año Santo, 1915, Santiago de Compostela». Junto a la cartela del apóstol un pequeño recuadro incluye la representación de su sepulcro y la estrella que permitió su descubrimiento en el s. IX. Todo el conjunto se presentaba con diseño monocromático con, al menos, cuatro variantes: azul, rojo, marrón y violeta –el diseño inicial solo contemplaba usar el granate oscuro–. Como en todas las emisiones de este tipo y época la impresión es de baja calidad. El precio de venta se fijó en un céntimo justificado en que incluía, además del donativo a la Cocina Económica, los gastos de diseño, impresión y distribución[658]. A menor coste, mayor beneficio. En el momento de comenzar su circulación –la segunda quincena de marzo– se publicitó el hecho tanto en la prensa local como en el *BOAS* para que «ni una sola carta que salga de Santiago deje de llevar el sello»[659].

---

[656] *El Eco de Santiago*, 23 de diciembre de 1914, p. 2.

[657] Palabras atribuidas a Martín de Herrera y recogidas por *Gaceta de Galicia*, 5 de enero de 1915, p. 1.

[658] El proyecto inicial hacía referencia a su fabricación por un experimentado editor de viñetas de Barcelona. Sin embargo, la ausencia de marcas de impresor, así como el desconocimiento de la autoría del diseño y que la distribución se encargase a la imprenta del Seminario santiagués conducen a pensar que todo el proceso fuese realizado en las rotativas eclesiásticas. N del A.

[659] *BOAS*, 10 de abril de 1915, p. 165; *El Eco de Santiago*, 23 de diciembre de 1914, p. 2, y 18 de marzo de 1915, p. 2.

Por todo lo dicho, juzgamos que no se trata de una viñeta propagandística o conmemorativa como así figura en algunas publicaciones sobre filatelia española[660] sino que es una pieza destinada a la financiación de un servicio.



ILUSTRACIÓN 49. Viñetas postales para financiación de la Cocina Económica de Santiago (1915). Cuatro variedades conocidas[661].

Desde el arzobispado se encontró una peculiar segunda vía de financiación. Mediante una circular, el cardenal ordenaba descontar tres días del haber personal a aquellos párrocos que asistiesen a matrimonios sin la previa investigación sobre los antecedentes de consanguinidad y afinidad, una de las causas de nulidad reguladas por el Concilio de Trento y las Constituciones Sinodales vigentes. Idéntica pena tendrían aquellos que no hiciesen la anotación marginal del matrimonio en las partidas bautismales[662] de los contrayentes o no comunicasen a los párrocos de origen el mismo hecho para que pudiesen realizar el apunte y acusar recibo. Al punto de detectarse cualquiera de estas casuísticas, el Habilitado del Clero debía descontar la asignación correspondiente a tres días y entregarla en la Secretaría de Cámara para que desde allí se hiciese llegar a la Cocina Económica de Santiago[663].

[660] Vid. ÁLVAREZ BLÁZQUEZ, J.M. y LAGO MARTÍNEZ, M. (1965). *Presencia de Galicia en los sellos*. Editorial Artigas. p. 67.
[661] Colección privada del autor.
[662] La anotación marginal del matrimonio en la partida bautismal era una obligación establecida en el decreto *Ne temere* del potífice san Pío X (1907) en el que se regulaban las formas válidas del matrimonio canónico: ordinaria, extraordinaria (matrimonios con una parte no católica) y en secreto.
[663] *BOAS*, 20 de mayo de 1915, pp. 217-218.

El Año Santo de 1915 concluyó con una comida extraordinaria que Martín de Herrera sufragó para los pobres de la ciudad con motivo de la festividad de la Traslación del Apóstol Santiago (30 de diciembre).

Año Jacobeo de 1920

Sería el último con Martín de Herrera en la sede compostelana. El deterioro de su salud y su avanzada edad no permitieron acometer muchas diferencias respecto al anterior[664]. De hecho, la circular en que se relata la constitución de la Junta pro Año Santo es una copia prácticamente literal de la de 1914. Desde la curia diocesana se justificó este proceder en los buenos resultados obtenidos en el anterior jubileo[665] para plantear de nuevo las mismas comisiones constituidas por las mismas personas con excepciones ocasionales. Los cambios principales se detectan en los cargos de mayor rango de la junta general: la asunción de responsabilidades por parte del obispo auxiliar Fernández Valbuena –las apariciones del cardenal fueron aisladas–, y los relevos en las autoridades civiles y militares –el alcalde era ahora Máximo de la Riva–. A ellos se sumó una mayor representación del cabildo y cargos de la curia[666].

Sobre la comisión de «cocina económica para peregrinos pobres» hubo una nueva incorporación, la de José Luengo[667], hermano de Saturnino que ya figuraba en ella y con quien corregentaba un comercio textil[668].

De los trámites iniciados con la Cocina Económica se acordó una nueva tabla de menús para peregrinaciones organizadas con una diferencia sustancial sobre la del anterior jubileo.

[664] Rodríguez (2004, p. 126) justifica en la delicada situación del cardenal y su falta de liderazgo los resultados finales menores a los previstos –el mismo autor cita el registro de 110.834 peregrinos, cifra superior a la de 1915 pero inferior a la esperada–. Sin embargo, debemos tener en consideración el contexto socio-político de 1920 con el mundo empezándose a recuperar de la Gran Guerra y con una España sumida en el miedo por la pandemia de gripe que en muchos lugares todavía estaba activa en su última oleada.

[665] En el Año Santo de 1915 se registraron 97.826 peregrinos de los que la mayor parte eran diocesanos llegados en visitas organizadas por arciprestazgos. Sin citar el número exacto, se hace referencia a que se otorgaron bonos de la Cocina Económica a cuantos los solicitaron. *BOAS*, 10 de noviembre de 1919, pp. 290-292.

[666] Son los que García Cortés (1989, p. 482) denomina «la camarilla» que gobernaba la diócesis en lugar del arzobispo aprovechando su deterioro físico y mental.

[667] Figura en los primeros listados de suscriptores previos a la inauguración de la Cocina Económica de Santiago en 1891.

[668] El diario principal de Santiago en esos momentos y la revista Ultreya, de información cultural, contienen un mismo error que suponemos partió del arzobispado: en lugar del canónigo Emilio González Vila figura como presidente de la comisión de cocina económica su hermano Luis (*El Eco de Santiago*, 21 de diciembre de 1919, p.1.; *Ultreya*, 1 de diciembre de 1919, p. 19). Quedó subsanado con la publicación desde de una memoria en la que se recoge el nombre del sacerdote como presidente de dicha comisión (*Año Santo de 1920. Memorandum de su radiante brillantez*, BUSC).

Además de la evidente subida de tarifas[669], los platos volvían a ser independientes para que cada persona elaborase su propia carta igual que se hacía con el servicio ordinario. Los condicionantes se volvían a repetir: se serviría a las 13:00 horas como segundo turno y se debía avisar previamente al secretario o la superiora con dos días de antelación.

Tabla 7.- Menús especiales para peregrinaciones durante el Año Santo de 1920.
Elaboración propia a partir de *BOAS*, 10 de abril de 1920, p. 95.

Nº DE PLATO	COMPOSICIÓN	PRECIO	RACIONES MÁXIMAS DIARIAS
1º	Carne con arroz	65 cts.	500
2º	Bacalao	55 cts.	500
3º	Potaje de fideo, garbanzo y patata	30 cts.	500
4º	Potaje de arroz y patata	15 cts.	500
5º	Caldo	10 cts.	500
6º	½ libra de pan	20 cts.	500

Otra variación respecto a 1915 la encontramos en la financiación extraordinaria que entonces supusieron las viñetas postales. No se repitió dicha edición por lo que los bonos de la Cocina Económica para peregrinos pobres que no concurrían en agrupación eran costeados por donaciones particulares[670]. El deterioro de la economía, palpable en el ascenso de los precios, la menor calidad de los productos y la bajada de los ingresos, se extendió a los siguientes ejercicios como consecuencia de las sucesivas oleadas de la epidemia gripal, la Gran Guerra y, concretamente en España, la guerra de África y la contienda Civil.

Durante los años santos siguientes se continuó ofreciendo un menú especial para los romeros necesitados. La variedad de platos se resintió mucho durante la posguerra –solo se ofertaba caldo y pan por 75 cts. o potaje, arroz, patatas y pan a 1 pta.[671]–. Poco a poco se iría recuperando hasta recobrar un nuevo esplendor durante el pontificado de Quiroga Palacios (1949-1971), primer arzobispo en asumir la presidencia ejecutiva de la Sociedad Fundadora y Sostenedora de la Cocina Económica de Santiago.

669 Con respecto al cuadro de menús del anterior jubileo se aprecia la continuidad en la tendencia al alza del precio de la carne, una subida sustancial en el del bacalao y, en menor medida, de las legumbres –garbanzos–. Por el contrario, el pan se había estabilizado.

670 Así se reconoce en la Carta Pastoral sobre el Amor a la Parroquia en la que se hizo una detallada descripción de las peregrinaciones parroquiales durante el año. *BOAS*, 10 de diciembre de 1920, p. 421.

671 *BOAS*, 19 de julio de 1943, p. 89.

4.5.5 Alimentación de presos

La situación de las cárceles de la época era poco menos que de precariedad absoluta. En Compostela, homologable a la mayor parte de los presidios del país, su gestión era municipal.

La necesidad de cambio de este modelo se vino constatando desde mediados del XIX. Al crearse la Junta Municipal de Beneficencia, su primera medida fue la de negociar con el Hospital Real para que de sus cocinas saliese el rancho para los presos[672] puesto que lo que se les ofrecía hasta el momento ni siguiera podía llamarse alimento por sus malas condiciones de salubridad. Poco después, los ingredientes para las cocinas que abastecían la cárcel se empezarían a comprar mediante subasta pública a cargo de los fondos municipales.

Gutiérrez Tostado, que dos décadas después sería el primer gerente de la Cocina Económica de Santiago, enunció en su tesis doctoral[673] los males que aquejaban al sistema penitenciario y sus posibles soluciones. Entre los principales errores destacaba la ausencia de limpieza y el poco esmero en la alimentación: «No se cuidaba de la higiene del preso, y muchas veces se le dejaba morir de hambre y sed en un inmundo y oscuro calabozo» (p. 8); eran lugares en los que imperaba «la escasez y mala calidad de los alimentos» (p. 9); con todo este conjunto de despropósitos «uno de los ramos más descuidados en España es sin duda el de cárceles y presidios» (pp. 20-21).

El texto académico, cuya premisa principal era la defensa de la prisión preventiva, exponía algunas fórmulas para la mejora de las cárceles y un atisbo de reinserción social de los presos. En la línea de propuestas que luego se recogerían en muchas instituciones benéficas como la propia Cocina Económica, Gutiérrez Tostado invitaba a mejorar las condiciones higiénicas y alimentarias a la vez que exaltaba el papel de la educación –o mejor reeducación– aprovechando el tiempo de condena en aras de la rehabilitación social.

> La lectura, escritura y aritmética, la enseñanza profesional, los saludables consejos y las exhortaciones religiosas, son otros tantos medios para conseguir la regeneración de los penados: edúqueseles, sí, que la educación es la vida.
>
> […] Es una necesidad ineludible realizar en estos lugares de espiación (sic) las condiciones que prescriben la moralidad y la higiene […]. Si el infeliz preso cumple su condena sin desesperarse ó corromperse más, dichosos

[672] Libro de Actas de la Junta Municipal (1836-1847), A.M. 1451, p.12. AHUS.

[673] Defendida el 15 de junio de 1872 bajo el título *Historia de la reforma carcelaria. Juicio crítico del sistema penitenciario* ante un tribunal en el que figuraban Salvador Parga Torreiro y Jacobo Gil Villanueva. Leg. 608, exp. 24, AHUS.

> vosotros, jueces que le habéis condenado, porque habeis (sic) conseguido regar su corazón con el agua santa de su arrepentimiento[674].

La relación de la Cocina Económica con el presidio municipal empezó pronto pero no fue de forma directa. A través de las llamadas comidas extraordinarias los presos podían beneficiarse de las raciones ofertadas en el comedor. La primera que se registra es del 2 de diciembre de 1892 donde una comisión encargada de hacer un obsequio al fiscal y diputado, Pedro Seoane, acordó entregar la recaudación a la Sociedad Fundadora de la Cocina Económica para que se sirviese gratuitamente una ración de bacalao con arroz y postre a quienes fuesen al comedor social ese día. En las condiciones se añadía que se contase con el número de encarcelados para que también tuviesen su ración correspondiente[675].

Desde 1919, la Diputación Provincial se encargó de la alimentación del correccional santiagués mediante subasta pública. La primera de ellas establecía un tope, claramente exiguo, de 60 cts. por preso y día[676]. Para el periodo subastado –del 01/01/1920 al 31/03/1921– se llegaron a convocar cuatro concursos variando los precios máximos por falta de candidatos al suministro. Oscilaron entre los 55 cts. de la tercera convocatoria a los 75 de la cuarta (la primera y segunda fueron de 60 y 65 cts. respectivamente). Al quedar desiertas las adjudicaciones, el organismo provincial recurría a la Cocina Económica para suministrar el racionado diario a los reclusos pagando por ello el mismo precio indicado en el anuncio de subasta. Las bajas tarifas no permitieron que la asistencia alimentaria del correccional fuese la recomendable. Ni tan siquiera suficiente.

En 1921 la asignación provincial por interno era de 75 cts. diarios. De los que, según algún periódico de la época[677], cinco se devengaban para gastos de costura y lavandería. Otros cuarenta se empleaban en la entrega diaria de una libra de pan. Con los treinta restantes, la Cocina Económica suministraba un plato de sopa a las nueve de la mañana y otro de caldo a la una y media de la tarde. Vistos los precios de las raciones ordinarias durante el Año Santo de 1920 –expuestos en la tabla 7– eran las únicas comidas que se ajustaban al presupuesto

[674] GUTIÉRREZ TOSTADO, F. (1872). *Historia de la reforma carcelaria. Juicio crítico del sistema penitenciario* (tesis doctoral inédita), USC, pp. 39-43 (Leg. 608, exp. 24 AHUS).

[675] Entre la prisión y el comedor de la Cocina Económica se despacharon 815 raciones de bacalao con arroz, 841 de pan y 23 kg. de higos. *Gaceta de Galicia*, 1 y 3 de diciembre de 1892, p. 3 y 2.

[676] *BOP*, 13 de noviembre de 1919, p. 2. La diputación mantenía una clara diferencia en entre la cárcel compostelana y la de la audiencia coruñesa para la que establecería un precio de 92 cts. unos días después.

[677] El diario coruñés *El Orzán* (16 de abril de 1921, p. 1) publicó el texto de una carta que decía proceder de la propia cárcel compostelana en la que se exponía la precaria situación alimentaria. Fue reproducida íntegramente por el lucense *El Norte de Galicia* dos días después.

consignado por la administración provincial. Esto suponía que solo se servían dos comidas calientes y que, desde la ración del mediodía hasta la de la mañana siguiente, los presos debían racionar la libra de pan que se les entregaba si querían comer algo a media tarde o como cena.

Las críticas recibidas por la comisión provincial debieron hacer mella en los diputados. Unos días después de las publicaciones referidas a la baja calidad alimentaria del penal compostelano se anunció una nueva subasta elevando el tope máximo a una peseta por recluso y día[678]. Tampoco se presentaron pretendientes con lo que el servicio continuó a cargo de la Cocina Económica alimentando entre 100 y 110 internos cada jornada.

4.5.6 Patronato de Niños Abandonados

Antecedentes

El origen de este organismo benéfico se remonta al 12 de agosto de 1904, fecha en que se promulga la primera ley de protección a la infancia[679]. Anteriormente, se habían dado otras formas de socorro enfocadas en la niñez pero, excepto en casos de inclusas, hospicios y hospitales que tenían una regulación en las leyes de beneficencia del XIX, no existía un sistema reglado que velase por los intereses de la infancia desvalida. Este texto legislativo afectaba a todos los menores de 10 años y hacía especificaciones tanto sobre establecimientos de asilo de niños como de las condiciones que habían de tener las nodrizas que se dedicasen a criar en estas instituciones. En su artículo 3º, apartado c, se insta a la creación de una Junta Local de Protección a la Infancia, que como veremos a continuación será el germen del Patronato. Y en el artículo 6º, párrafo sexto, se incluye como uno de los cometidos de estas juntas, la razón de la fundación que trata este epígrafe:

> El Consejo y las Juntas ejercerán su cometido:
> […] 6º- Indagando el origen, el género de vida de los niños vagabundos ó mendigos menores de diez años que se hallen abandonados por las calles ó estén en poder de gentes indignas, evitando su explotación y, mejorando su suerte, para lo cual deberán protegerles directamente, valiéndose de sociedades benéficas ó particulares.

[678] *BOP*, 22 de abril de 1921, p. 1.
[679] *BOP*, 23 de agosto de 1904, pp. 1-2.

El reglamento que desarrolla este texto legal es del 24 de enero de 1908[680]. En lo referente a las juntas locales determinó que estuviesen compuestas por el alcalde, el párroco de superior categoría, un médico, un juez de primera instancia, un maestro, una maestra, un padre de familia, una madre de familia y un obrero (art. 32). Estableció también las diferentes secciones con las que había de contar la junta: puericultura y primera infancia; higiene y educación protectora; mendicidad y vagancia; patronato y corrección paternal; y jurídica (art. 35). Para su financiación se estableció un impuesto del 5% que gravaba la recaudación de los espectáculos públicos de la población.

Con estas disposiciones previas se constituyó la Junta Municipal de Protección de la Infancia y Represión de la Mendicidad el 23 de marzo de 1908[681]. Durante varios años la labor de este nuevo organismo fue escasa o nula. Como solía pasar habitualmente con estas imposiciones legales. Lo expresó de forma certera *Gaceta de Galicia*, en su portada del 23 de enero de 1918: «uno de tantos organismos durmientes cuya constitución no parecía tener otro objeto que el de cubrir el formulismo legal». Esta tendencia cambiaría con la llegada de Máximo de la Riva García a la alcaldía y, por tanto, a la presidencia de la Junta[682]. En su primera alocución sobre el asunto dejó claro que participaba de la opinión del periodista[683].

El proyecto

De una manera, que al menos en Santiago, era del todo infrecuente, Máximo de la Riva explicó su idea primero a la ciudadanía y luego al pleno[684]. Mediante un bando fechado el 17 de enero dio a conocer su iniciativa, explicada a los concejales en sesión del 21 (apéndice 8.4). Alegando la incapacidad de la legislación para frenar la mendicidad infantil propuso la creación de este nuevo centro de beneficencia. En ese momento ya se había

[680] *Gaceta de Madrid*, 26 de enero de 1908, pp. 358-359.

[681] BEN062, exp. 2º, fl. 15, AHUS. Ocupando la vocalía de padre de familia de esta junta constituyente estaba Salvador Cabeza de León.

[682] En 1912 había estado en la junta en enero como vocal por ser presidente de la Asociación Compostelana de Caridad, y otra vez en el mismo año, como alcalde accidental en junio (BEN062, exp. 2º, AHUS).

[683] «la variada legislación es impotente de por sí». Actas del Pleno, 1918 (A.M. 0475), fl. 12, AHUS.

[684] Hasta el momento, las iniciativas benéficas seguían un mismo guión: primero se anunciaban al pleno municipal y luego al público. A continuación, el ayuntamiento se adhería a la causa pero dejaba que otras instancias se encargasen de la gestión y funcionamiento. En este caso el guión no se cumplió (N del A.). Bien es cierto que la primera alusión a las medidas que iba a tomar se produjo en la Junta de Protección a la Infancia, que en su acta del 16 de enero de 1918, recoge diversas medidas que luego anunciaría en el bando excepto una: la creación del Patronato de Niños Abandonados ya que, en realidad, era una iniciativa particular suya. BEN062, leg. Actas de la Junta de Protección a la Infancia, AHUS.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

negociado y organizado el patronato con otros actores. Así pues, la presentación al pleno volvía a ser un formalismo que aportaba apariencia de oficialidad.

El objetivo principal era recoger niños de las calles para devolverlos a la sociedad tras un proceso basado en la correcta instrucción, alimentación e higiene. Para conseguirlo, proponía que las Clases Maternales se encargasen de los menores de siete años, como por otra parte ya venía ocurriendo, con la puntualización de que las comidas que allí se les diesen se sufragarían con fondos de la Junta de Protección a la Infancia. Para los mayores, se crearía otra institución de funcionamiento similar a aquella y que suponía una continuidad de la propuesta de sor Antonia: un asilo de niños de ambos sexos, en este caso mayores de siete años, que habitualmente se encontraban por las calles. Se hace notar que de la Riva omite el límite de edad que la ley de protección infantil fijaba en diez años. Quizá por considerarlo insuficiente ya que las restricciones al trabajo infantil de las leyes vigentes imponían que sólo a partir de trece años podían trabajar más de cinco horas diarias[685].

La demostración de que estos anuncios al pleno eran un trámite viene de que todo el plan se había iniciado meses antes. De la Riva comunicó en esta misma alocución que ya había negociado con los PP. Franciscanos que se encargasen de este nuevo establecimiento y que habían aceptado. Asimismo, la alimentación diaria, en turnos de desayuno, comida y merienda, correría a cargo de la Cocina Económica. La financiación de este nuevo estamento sería la habitual de estos tiempos: la suscripción popular, las subvenciones públicas y las donaciones particulares.

Lo que solicitaba de la Riva en su alocución era que el ayuntamiento aceptase el «patrocinio de la obra prestándole el necesario concurso». Dado que él mismo era el presidente de la corporación y el de la Junta de Protección a la Infancia, que previamente había otorgado su visto bueno, su propia petición fue aceptada y él mismo facultado a crear una comisión que resolviese las ayudas concretas. La función del organismo público se redujo a la tradicional cesión de locales –de nuevo San Agustín–, alguna aportación económica inicial y la labor de los agentes del orden al recoger a los niños callejeros y trasladarlos a las Clases Maternales o el Patronato según su edad.

[685] La ley de 24 de julio de 1873, considerada la primera ley laboral de España, prohibía el trabajo en fábricas y talleres de los menores de 10 años. De ahí el límite fijado en la posterior ley de protección a la infancia (1904). También determinaba que entre los 10 y los 13 años su jornada no podía sobrepasar las cinco horas y en ningún caso en turnos de noche. Como quiera que habitualmente las jornadas solían sobrepasar las ocho horas diarias, la restricción ocasionaba que los niños que abandonaban su escolaridad a los 10 tenían pocas oportunidades de trabajar hasta los 13-14 de modo que si habían salido de las calles a ellas volvían. N del A.

Ideología y críticas

Los acuerdos de la Junta de Protección a la Infancia, expresados en el bando del 17 de enero, incluían otras actividades a desarrollar junto al Patronato y que dejan al descubierto la línea ideológica seguida en estas propuestas. Se alineaban con las corrientes higienistas proponiendo premios a los niños indigentes mejor aseados. Y con los conservadores en el terreno moral al arrogarse la capacidad de intervenir en espectáculos cinematográficos discordes con las normas de urbanidad o del catecismo católico. Por último, en relación a las clases menesterosas, se incluyen en la corriente de pensamiento que destacaba la educación como medio de cambio social y de acceso al mercado laboral. Para ello propusieron crear una escuela de mecanografía y otra de labores manuales en el Hospicio solicitando al ayuntamiento que se hiciese cargo de la nómina del profesor, unas 500 pesetas anuales.

Estos posicionamientos no tardaron en cosechar algunos detractores. A los que ya se habían opuesto años antes a la Asociación Compostelana de Caridad de seguro no se les esperaría apoyando este nuevo proyecto. Pero algunas de las críticas más hirientes se produjeron en el mismo sector ideológico. Por ejemplo, *Gaceta de Galicia* (23 de enero de 1918, p.1), otrora entusiasta defensor de iniciativas similares[686], anunció este proyecto hablando de su promotora como uno de esos «organismos durmientes cuya constitución no parecía tener otro objeto que el de cubrir un formulismo legal», que «esta vez, demuestra un laudable interés en el cumplimiento de sus fines», o mostrando su escepticismo al afirmar que «estamos acostumbrados más a promesas que a hechos». Su crítica más clara vino en relación a la posición social de los pobres ya que no admitía que los menesterosos pudiesen ascender socialmente como sí proponía de la Riva en sus iniciativas.

> Es opinión bastante generalizada que la creación de la clase de mecanografía y labores manuales, estaría a caso mejor implantada en la Escuela Normal o en la Sociedad Económica que en el Hospicio de donde parece más natural salgan braceros para los talleres, que burócratas, siendo aunque todos precisos, más los primeros que los últimos. Mal podrán los pobres acogidos que estén aprendiendo oficios en los talleres, asistir a la nueva clase, aun suponiendo que sepan leer y escribir lo suficiente, y no será tampoco de gran resultado

[686] En el momento de publicar estas críticas el director era Francisco Vázquez Enríquez. La expresión de las mismas implica un cambio de línea editorial puesto que los anteriores directores, Manuel Bibiano Fernández y su hijo, Mariano Fernández Tafall, seguían la corriente de pensamiento a la que se adhería el Patronato como habían demostrado anteriormente en la fundación de la Cocina Económica, las Clases Maternales o la Asociación de Caridad que apoyaron y promocionaron.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

> práctico el tender a elevar de este modo, poco o mucho, la categoría social de estos niños pobres[687].

Instalaciones y funcionamiento

El Patronato fue inaugurado el 3 de marzo de 1918 con la bendición del obispo auxiliar Fernández Balbuena. Para todo lo relativo a su dotación material se empleó una subvención conseguida por la marquesa de Alhucemas[688] para las Cantinas y Colonias Escolares, ya que en Santiago no funcionaban como tal por el momento. Su ubicación estaba en uno de los edificios comodín de la ciudad –los conventos de la Cerca y Bonaval– en los que el ayuntamiento cedía alguna parte para establecer institutos de todo tipo. En este caso, además, la zona habilitada de San Agustín ya había sido cedida para la Escuela Abreviada de la Cocina Económica. Se trataba de cuatro espacios de la primera planta a los que se accedía por una escalera situada en el antiguo comedor: uno para escuela, otro para comedor, un lugar para recreo y biblioteca y un cuarto dedicado al aseo y la limpieza.

El encargado de los primeros veinticuatro niños que se beneficiaron del Patronato era el franciscano P. Barreiro. La jornada se iniciaba con el aseo personal de los alumnos en cuanto llegaban a San Agustín a las ocho de la mañana. A continuación se servía el desayuno consistente en un plato de sopa y pan. Entre las nueve y las doce se impartían las clases para pasar a continuación al comedor de la Cocina Económica donde se servía el plato del día. Las clases se reanudaban a las tres de la tarde hasta las seis. El tiempo entre el almuerzo y la vuelta a las aulas se dedicaba al juego libre en el patio del exconvento o en los salones los días de lluvia. Al acabar el horario vespertino se servía de nuevo el mismo menú que al desayuno y, a partir de las siete de la tarde, salían hacia sus domicilios[689].

El proyecto estaba sustentado en tres pilares: la educación, la alimentación y el aseo como elementos indispensables para que los niños de la calle pudiesen prosperar en la vida y salir de su situación de necesidad. Durante los cuatro años que el centro permaneció abierto se mantuvo inalterable en su planteamiento y solo hubo pequeños cambios. Uno de ellos fue la

[687] «La infancia y la mendicidad. La Junta de Protección». *Gaceta de Galicia*, 23 de enero de 1918, p. 1

[688] María Victoria Montero-Ríos y Villegas (Madrid, 1872-1946) tenía una fuerte vinculación con la ciudad a pesar de residir en Madrid. Era hija de Eugenio Montero Ríos y estaba casada con Manuel García Prieto –primer marqués de Alhucemas y Grande de España–, diputado por Santiago y, posteriormente, presidente del Consejo de Ministros en varias ocasiones.

[689] *El Eco de Santiago*, 5 de abril de 1918, pp. 1-2. Ese día el menú servido, por ser viernes de vigilia, fue de potaje de garbanzos, arroz y patatas, acompañado de pan y agua.

sustitución del P. Barreiro por el P. Maestú[690] al frente de las lecciones. Otro fue la introducción de las excursiones como herramienta pedagógica y de socialización a través de la convivencia. Dado que el centro estaba regido por los franciscanos –por acuerdo llegado entre los frailes y Máximo de la Riva–, estas jornadas de ocio solían dirigirse al convento de Herbón, de la misma orden, aprovechando para visitar poblaciones cercanas como Padrón o Pontecesures. Por último, desde 1919, el Patronato quedó adscrito a Cantinas Escolares, de modo que las facturas sobre alimentación se pagaban a la Cocina Económica con subvenciones de dicho programa nacional haciendo pasar esta fundación privada por una escuela pública (vid. epígrafe 4.5.7).



ILUSTRACIÓN 50. Fray Juan Maestú[691]. Profesor y responsable de las actividades del Patronato de Niños Abandonados desde 1919.

[690] Fray Juan Maestú (f. Santiago, 1962) compaginaba su labor docente en el Patronato con la presidencia de la Obra del Pan de San Antonio y el vicerrectorado del convento de San Francisco de Val de Dios.

[691] *El Eco Franciscano*, 1 de mayo de 1921, p. 202.

Decaimiento y fin

El ocaso del Patronato llegó por dos vías: la lenta decadencia originada en el absentismo creciente y el fallecimiento de su principal valedor. Incluso la percepción social sobre esta obra había ido a menos y de Patronato de Niños Abandonados pasó a ser conocido como «Asilo de Golfos».

Máximo de la Riva falleció el 13 de marzo de 1922 y enseguida llegaron los problemas para el Patronato. La Junta de Protección a la Infancia se reunió el día 28 y consignó en su acta varios inconvenientes sobre el asunto. El primero refería que el finado alcalde costeaba diariamente de su peculio la alimentación de seis niños de las Clases Maternales pero al fallecer, la junta había tenido que buscar algún ciudadano caritativo que se hiciese cargo. Lograron cubrir cinco de las plazas con un donante anónimo pero habían de hacerse cargo de la sexta. A continuación, Víctor García Ferreiro[692], alcalde accidental y presidente de la Junta, informó de su visita al Patronato resumiéndola en que «su funcionamiento es poco normal por falta de asistencia continua» y precisando que se necesitaba una reorganización para lo cual informaría a los parientes y amigos de Máximo de la Riva. Mientras estos decidían las reformas convenientes la Junta se abstenía de ayudar en el pago de los gastos, unas 1.000 ptas. por trimestre[693]. De nuevo, una institución pública renunciaba a hacerse cargo de una obra benéfica a la espera de que las iniciativas particulares la rescatasen.

El recibo de la factura por la alimentación de los niños del Patronato correspondiente al segundo trimestre de 1922 precipitó los hechos. La Junta decidió comunicarse con los testamentarios del fundador para solucionar el pago puesto que en actas anteriores se había recogido que no se haría cargo mientras no se reformase el instituto. La siguiente reunión, el 8 de julio de 1922, se abrió con la sorpresa del presidente, Vicente Goyanes, porque «el Patronato de Golfos había sido cerrado, no sabía por orden de quien» pero que tras las averiguaciones oportunas resultó que el encargado de la testamentaría de Máximo de la Riva

[692] Víctor García Ferreiro (Negreira –A Coruña–, 1859 – Santiago, 1933) se licenció en medicina en 1878 con 19 años. Se doctoró en 1892 y alcanzó la cátedra de Patología General de la Universidad de Salamanca en 1911. Dos años después regresó a Santiago como catedrático de Enfermedades de la Infancia. En cuestiones políticas militó en el Partido Liberal y fue concejal, primer teniente de alcalde y alcalde accidental –al fallecer el titular, Máximo de la Riva, en marzo de 1922–. Creó una consulta para niños pobres, otra para lactantes dentro del Gran Hospital y editó una guía de higiene infantil para familias con escasos recursos (Ponte, Pandelo y García, 2017, pp. 15-16).

[693] Leg. Actas de la Junta de Protección a la Infancia (28/03/1918), BEN062, AHUS.

lo había decidido así[694]. El estamento público no hizo ningún gesto para que el servicio continuase sufragado con fondos propios e hizo renuncia del mismo. Al pedir explicaciones a los testamentarios por no abonar la factura de alimentación pendiente, estos alegaron no haber disposición que les obligase por estar el Patronato bajo el amparo de la Junta. En respuesta, el organismo público determinó que tal explicación era insuficiente y por tanto «entiéndese desligada de la obligación del pago de la cuenta referida»[695]. Este fue el final definitivo del Patronato tras cuatro años de actividad.

4.5.7 Cantinas Escolares

Origen oficial y discrepancia

La creación de un sistema de alimentación escolar parte de una iniciativa registrada en el ayuntamiento de París por el concejal Mallet en 1879. Su propuesta consistía en buscar el modo de financiar un servicio que repartiese alimento caliente en las escuelas municipales a los hijos de aquellos que estuviesen registrados en la Oficina de Beneficencia. Con un presupuesto de 480.000 francos el proyecto fue aprobado y en 1881 comenzaron a funcionar los primeros comedores escolares[696]. En los años siguientes se convertiría en un movimiento internacional extendido por Francia, Alemania y Bélgica.

Su introducción oficial en España se debió a Asociación de Caridad Escolar, fundada en Madrid (1902) por las maestras Matilde García del Real[697] y Carmen Rojo[698] con un sistema de financiación de donativos privados. En su exposición de motivos se definió el objetivo principal en «auxiliar a los alumnos pobres de las Escuelas públicas proporcionándoles almuerzo sano y abundante, ropa, calzado y socorro en las enfermedades». El mismo párrafo

[694] Actas del 3 y 8 de julio de 1922 de la Junta de Protección a la Infancia. BEN062, AHUS.
[695] Leg. Actas de la Junta de Protección a la Infancia (8/8/1922). BEN062, AHUS.
[696] *Les Cantines Scolaires du XII^e^arrondissiment*, p. 5-6. https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k55296775/f1.item.
[697] Matilde García del Real y Álvarez de Mijares (Oviedo, 1856 – Madrid, 1932) fue escritora y pedagoga. Maestra desde 1873 hasta 1891 en que fue nombrada inspectora de educación, siendo la única mujer e ingresando con el número uno cuando se creó el Cuerpo de Inspectores (1908). Durante un breve periodo de tiempo fue profesora de la Escuela Normal Central. RAH, https://dbe.rah.es/biografias/55470/matilde-garcia-del-real-y-alvarez-de-mijares.
[698] Carmen Rojo Herráiz (Madrid, 1846 – 1926) se tituló como maestra elemental (1863) y superior (1865) en la Escuela Normal Central de Maestras de la que luego fue directora desde 1882 hasta 1917. Participo en la dirección del Colegio Nacional de Sordomudos y Ciegos y en la fundación de la Liga Protectora de la Educación Nacional y la Asociación de Caridad Escolar. RAH, https://dbe.rah.es/biografias/52267/carmen-rojo-herraiz.

USC UNIVERSIDAD DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

expone que hasta finales de 1901 no tenían noticia de que en España se hubiese intentado «promover la asistencia escolar socorriendo con ropas y alimentos a los niños que por carecer de lo más indispensable, no pueden asistir a las clases»[699]. Quizá en ese momento no tuviesen noticia de ello pero, tanto el objetivo principal como la alegación se parecen mucho a la descripción de la Escuela Abreviada relacionada con la Cocina Económica de Santiago, que se adelantó en nueve años a las Cantinas. La Asociación de Caridad Escolar justificó la creación de esta nueva obra en las modernas pedagogías que ya no atendían solamente a los contenidos académicos sino que buscaban una educación integral abarcando campos hasta el momento inéditos en el panorama educativo: la moral, la higiene, la educación física y los buenos modales. La acción educadora había de extenderse por tanto a las horas de la comida y el ocio, fundamentos que el *Plan de Bases de la Escuela Abreviada de la Cocina Económica* ya recogía. Incluso se asemejaban en la adscripción teórica a los postulados pedagógicos de Froebel y en que esta metodología didáctica se asumía como forma de atraer a los centros educativos a desmotivados de la escuela tradicional.

Entre ambas existen tres diferencias conceptuales interesantes. Las Cantinas se ideaban como parte de la educación pública mientras que la Escuela Abreviada era un ente privado. Puede que por eso no tuviesen noticia de ella o que, por ser privada, no se considerase. Por otro lado, en las primeras se advertía que su presentación social no podía tener apariencia de limosna y en la segunda, ese era precisamente su objeto al publicitarse como una forma de ejercer la caridad mediante los bonos de pico cortado[700]. En su caso, la Asociación de Caridad Escolar aspiraba a eliminar la carencia alimenticia como fuente de absentismo o bajo rendimiento por el mero hecho de auxiliar a estos sujetos y sus familias. La tercera distinción está en la misma esencia que inspiraba ambas obras. Queda demostrado que la escuela de la Cocina Económica de Santiago se articulaba como una obra de caridad cristiana. Las nuevas Cantinas se regían por ideales de «Patria y Humanidad» tal y como explicaba su vicepresidenta, Luciana C. Monreal al calificar el sostenimiento de entidades benéficas religiosas como un «proceder egoísta» pues buscaban la salvación del alma y no el auxilio del necesitado[701].

Es en el punto sobre la limosna donde se asimila la idea con otra de las actividades relacionadas con el comedor compostelano que, si bien no podemos afirmar que se adelantase,

[699] *Memoria aprobada por la Junta General de la Asociación de Caridad Escolar* (1895), p. 9-12, BNE.
[700] *Memoria…, op. cit.*, p. 10; Paredes, 1892b, p. 6.
[701] *Memoria…, op. cit.*, pp. 31-32.

sí podemos calificarla de simultánea. Las Clases Maternales se inauguraron dos meses y medio después de que lo hiciese la primera Cantina Escolar reconocida como tal en Cuatro Caminos (Madrid) el 1 de mayo de 1902. La fundamentación ideológica de la obra de sor Antonia Saavedra recogía todo lo dicho sobre las coincidencias entre la Escuela Abreviada y las Cantinas Escolares, añadiendo además esta postura sobre el concepto de limosna.

Una de las llamativas diferencias en cuanto al funcionamiento resultó ser el menú ofrecido a los escolares. Las primeras cantinas madrileñas sostenían «un régimen alimenticio (…) puramente vegetal, pues de añadirse carne, aumentaría considerablemente el gasto». Los seis platos ofertados se componían exclusivamente de legumbres, arroz, pan y patatas[702]. Los institutos compostelanos vinculados a la Cocina Económica tenían una variedad mayor de nutrientes. En el caso de la Escuela Abreviada porque el sistema de pico cortado daba acceso a los alumnos a todas las raciones ofrecidas en el comedor social, incluido bacalao y carne. Las Clases Maternales distribuían raciones de caldo o potaje principalmente, pero también aquellas comidas que al cierre del comedor quedaban en las ollas para no generar desperdicio. Aunque el reparto de sobras no se pudiese calificar de sano y nutritivo por su merma de calidad, al menos aumentaba la variabilidad de las comidas.

Las cantinas escolares compostelanas

En Santiago, la posibilidad de establecer la obra social de Cantinas Escolares apareció citada por primera vez en 1912 cuando Vicente Fraiz Andón, vicepresidente de la Cruz Roja de Santiago, expuso en una sobremesa los planes de futuro de la asamblea. Junto al comedor escolar benéfico se pretendía instalar la Gota de Leche y un cuerpo de bomberos propio. Como pedagogo de gran prestigio, Fraiz conocía los aspectos de mejora social que suponían estos servicios, en especial los dos primeros. La agrupación contra incendios se crearía en 1916 y sería la base sobre la que se crease el Cuerpo Municipal de Bomberos (1922); la Gota de Leche acabaría siendo asumida por el ayuntamiento en 1927 y administrada por las Hijas de la Caridad en una casa anexa a Santo Domingo; el proyecto de

[702] *Memoria…, op. cit.*, pp. 14-16. La pobre composición del menú sería rebatida por el doctor Santiago Carro García (Santiago, 1889 – Madrid, 1966) en su publicación *Alimentación en la Edad Escolar. Cantinas Escolares*. –que recoge uno de sus discursos en la Real Academia Nacional de Medicina de la que era miembro–. En ella abogaba por una alimentación infantil basada en «la leche, los huevos, las carnes blancas, los pescados magros, las papillas a base de harinas, las legumbres secas y verdes bien cocidas y algunas carnes rojas» (1917, p. 9).

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

cantina escolar fue abandonado por la Cruz Roja al iniciar el ayuntamiento gestiones para su dotación económica (Sánchez del Río, 2022, pp. 65-69).

Descartada la participación de la entidad benéfica, el comedor escolar tuvo dos fases muy diferenciadas: hasta 1916-17 en que el ayuntamiento fingió su propiedad para justificar la obtención de subvenciones y, a partir de esos años, cuando se materializaron realmente con un formato mixto entre el ayuntamiento, la universidad y la iniciativa privada.

Etapa apócrifa.

A raíz de la instalación de las primeras cantinas en Madrid y su difusión por el territorio nacional, y más asiduamente desde 1911, el Ministerio de Instrucción Pública comenzó a otorgar subvenciones para coadyuvar a los ayuntamientos en los gastos ordinarios. Enterado del asunto, el comerciante Segundo García de la Riva pidió a la alcaldía un certificado para poder optar a las ayudas estatales haciendo pasar las Clases Maternales por una Cantina Escolar[703]. Con fecha del 10 de enero de 1913, Salvador Cabeza de León emitió la certificación en los siguientes términos:

> […] que la escuela de Clases maternales, destinada a recojer (sic) durante el día los niños de ambos sexos, está instalada en el edificio de Santo Domingo a cargo de la Corporación Municipal y regentada por Hermanas de la Caridad adscriptas a la Casa de Beneficencia municipal cuyo sostenimiento es a cuenta del Ayuntamiento[704].

El documento fue redactado de un modo ambiguo para hacer pasar una obra privada y con financiación propia por un establecimiento público. Realmente solo reconocía como tal la propiedad del edificio y el asilo, pero no la escuela. No consta que se hubiese alcanzado el objetivo de conseguir la asignación.

Todo cambiaría a partir de finales de 1916 cuando las iniciativas privadas se empezaron a tener en consideración para la obtención de subvenciones. En nuestro caso, a ello tenemos que unir la conjunción de dos personajes esenciales en el porvenir de las cantinas: Luis Blanco

[703] El almacenista de telas Segundo García de la Riva, primo de Máximo de la Riva, era un destacado benefactor de las Clases Maternales. A raíz del fallecimiento de su esposa, Carmen Harguindey, en 1911, instituyó una fundación a su nombre que cada año premiaba a los alumnos más destacados del centro educativo, repartía regalos a todos los inscritos y les obsequiaba con una comida extraordinaria. Hemos de enmarcar la petición hecha al alcalde en la búsqueda de recursos económicos para el funcionamiento del colegio especialmente tras la desaparición de sor Antonia, principal sostenedora de la obra.

[704] Exp. de Subvenciones a Escuelas (1917-1927), INS35, AHUS.

Rivero[705] –primero en la alcaldía y luego en el rectorado– y Máximo de la Riva –como secretario de la Cocina Económica y, posteriormente, alcalde y fundador del Patronato de Niños Abandonados–. La intervención del primero inició la senda definitiva para que los comedores escolares fraguasen y perdurasen. La técnica seguida fue la misma de su predecesor, con la diferencia que ahora no era necesario hacer pasar las Clases Maternales por una escuela sostenida con fondos públicos. En un informe interno del ayuntamiento se explicaba el funcionamiento de la escuela como «gratuita, y su prestación se hace merced a la caridad privada». Reafirmándolo más adelante al admitir que las asignaciones de las maestras y cuidadoras (Hijas de la Caridad) se pagaban con el legado de la fundadora. El documento no tiene fecha pero no cabe duda de su datación en el último trimestre de 1916. Al señalar el objetivo del centro escolar infantil indica que sus servicios principales eran la «alimentación, aseo y esparcimiento de los alumnos (…) aliviando así la precaria situación de sus padres». Con esta descripción solicitaron la subvención estatal recurriendo a la ayuda de la marquesa de Alhucemas, que hacía el papel de conseguidora. El 11 de enero de 1917 se recibió en el ayuntamiento compostelano un telegrama del subsecretario de Gobernación concediendo 2.500 ptas. para la Cantina de Santiago[706]. Para hacer efectivo el cobro, el director general de Instrucción Pública solicitó información sobre la existencia de una institución así en Santiago, lo que demostraría que era la primera vez que se concedía la ayuda. En la justificación de cuentas realizada en el año siguiente, el ayuntamiento adujo haber gastado la subvención en la confección de bancos y mesas para el comedor de las Clases Maternales –por valor de 128 ptas.–, pagando a la Cocina Económica 2.372 ptas. por 4.744 raciones a 50 cts. cada una, distribuidas de mayo a octubre.

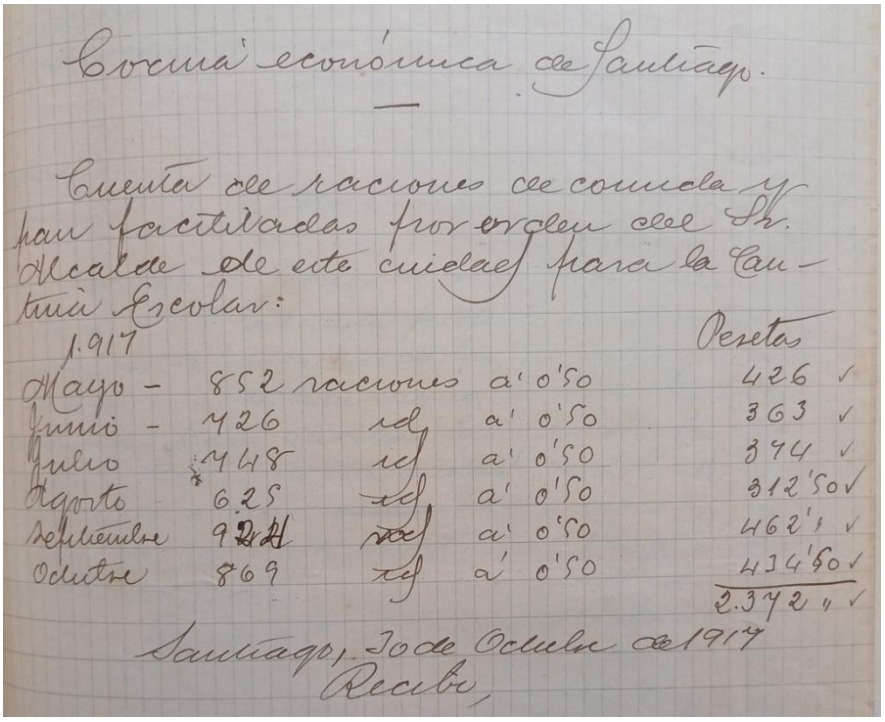
El semestre aludido no es casual. Las Clases Maternales pagaban la alimentación de sus alumnos durante el curso escolar con las aportaciones de los padres –caso de poder hacerlo– o gracias al legado de sor Antonia y donaciones particulares. Con su adscripción al programa de

[705] Luis Blanco Rivero (Santiago, 1877-1942) estudió Medicina en Santiago, doctorándose en 1894. En 1905 accedió a la cátedra de Anatomía Topográfica en Cádiz que permutó por su homóloga en Santiago y a la que sumó la de Patología Quirúrgica. Como político se adscribió a la corriente liberal postmonterista siendo alcalde de su ciudad natal. De 1921 a 1930 fue rector de la USC y unos años después, decano de la facultad de Medicina. Presidió la Real Sociedad Económica de Amigos del País. Álbum da Ciencia: https:// consellodacultura.gal/album-de-galicia/detalle.php?persoa=428.

[706] En realidad se recibieron dos telegramas. El primero, del 8 de enero, consignaba la cantidad de 5.000 ptas. En el segundo, 11 de enero, se rectificaba tal cantidad aduciendo un error de comunicación ya que la cantidad total asignada a las cantinas escolares era de 4.000 ptas. de las cuales 2.500 eran para las de Santiago y las otras 1.500 para las de La Coruña. Ref. INS35, exp. Subvenciones a Escuelas (1917-1927), AHUS.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

Cantinas Escolares, el ayuntamiento se hacía cargo –mediante la aportación ministerial– de la alimentación de los niños en las vacaciones estivales cubriendo la totalidad del año natural.



Cocina económica de Santiago.

Cuenta de raciones de comida y pan facilitadas por orden del Sr. Alcalde de esta ciudad para la Cantina Escolar:

1.917			Pesetas
Mayo –	852 raciones	a' 0'50	426 ✓
Junio –	426 "	a' 0'50	363 ✓
Julio	748 "	a' 0'50	374 ✓
Agosto	625 "	a' 0'50	312'50 ✓
Septiembre	924 "	a' 0'50	462' ✓
Octubre	869 "	a' 0'50	434'50 ✓
			2.372 " ✓

Santiago, 30 de Octubre de 1917
Recibí,

ILUSTRACIÓN 51. Cuenta de gastos satisfecha por el ayuntamiento a la Cocina Económica de Santiago a cargo de la subvención pro Cantina Escolar (1917). Raciones servidas en las Clases Maternales durante el periodo de verano[707].

Coincidiendo con estas primeras ayudas y trámites hubo, por parte municipal, un intento de organizar un servicio de Cantina Escolar para atender a las escuelas públicas, como se hacía en otros lugares y que no dejaba de ser la idea primigenia de la Asociación de Caridad Escolar. El concejal Armando Cotarelo[708] solicitó información al alcalde herculino sobre el funcionamiento de la instalada hacía poco en los bajos de aquel consistorio y este le respondió en carta firmada el 2 de mayo de 1917. A falta de fogón propio, también allí era la Cocina Económica quien servía las raciones[709]. Dos sensibles diferencias la distinguían de lo que en

[707] Exp. de Subvenciones a Escuelas (1917-1927), INS35, AHUS.

[708] Armando Cotarelo Valledor (Vega de Ribadeo –Lugo–, 1879 – Madrid, 1950) estudió Filosofía y Letras en Madrid y accedió a la cátedra de Lengua y Literatura Española de la USC en 1904. Perteneció a la RAE, la RAG y la RAH. Presidió el Ateneo León XIII y el Seminario de Estudios Gallegos. En la última etapa de su vida ocupó la cátedra de Lengua y Literatura Gallego-Portuguesa de la Universidad Central de Madrid. RAG, https://academia.gal/letras-galegas/1984/armando-cotarelo-valledor.

[709] Alternativamente servían bacalao con patatas, caldo y potaje, más 125 g. de pan con un precio de 15 cts. por día. Los usuarios eran cien, cinco por cada una de las escuelas nacionales del municipio. Dos mujeres contratadas exprofeso se encargaban de transportar las ollas de comida, repartirla a los niños, fregar y recoger bajo la supervisión del inspector de sanidad. Exp. de Subvenciones a Escuelas (1917-1927), INS35, AHUS.

Santiago se venía haciendo en las Clases Maternales –descontado el hecho de la titularidad privada del centro–:

1.- el precio de las raciones muestra que la «cantina compostelana» cubría no solo el almuerzo sino también el desayuno y la merienda, dado que casi todos los niños permanecían allí de la mañana al anochecer, mientras la coruñesa solo servía la comida de mediodía. Por la alimentación diaria de cada infante, la Cocina Económica de Santiago recibía 50 cts. frente a los 15 de La Coruña;
2.- sobre los días de funcionamiento, el alcalde Manuel Casás, advertía que «como es natural, las comidas no se sirven los días de vacaciones escolares». Precisamente, el Ayuntamiento de Santiago sufragaba estos periodos vacacionales –sobre todo el de verano– con los fondos llegados del Ministerio de Instrucción Pública.

Con la información recogida, Cotarelo expuso al pleno que en la Comisión de Instrucción Pública se había decidido utilizar las subvenciones llegadas de Madrid en crear una Cantina Escolar en San Agustín por albergar este edificio tres colegios[710]. Y, aunque no lo enunció en ningún momento, porque tenía a la Cocina Económica al otro lado del patio con una recién estrenada puerta trasera que facilitaba toda la logística. En su previsión inicial pretendía alimentar a 40-45 niños diariamente. Este proyecto decayó.

Patronato de Protección Escolar Compostelano

La Cantina Escolar de Santiago continuó trabajando del mismo modo que hasta entonces había hecho asimilándose a las Clases Maternales y con la Cocina Económica confeccionando los platos. En el periodo 1917 a 1923 surgen algunos cambios. Luis Blanco Rivero dejó de ser alcalde y Máximo de la Riva, su sucesor, fue quien se encargó de pedir las ayudas públicas. En 1919 solicitó por carta al ministro de Instrucción Pública que incluyese en las subvenciones al Patronato de Niños Abandonados[711]. Recurriendo de nuevo a la ayuda

[710] De nuevo el ayuntamiento intentaba aprovechar la coyuntura haciendo entender algo que no respondía a la verdad. Esos tres colegios eran: el de Santo Domingo –trasladado en 1901 a San Agustín para dejar espacio a las Clases Maternales en Bonaval– la Escuela Nacional de la calle Laureles –reubicada por las malas condiciones de su sede entre 1906 y 1929–, y el Patronato de Niños Abandonados, fundación privada y sostenida por Máximo de la Riva y limosnas particulares.

[711] Borrador de la carta incluido en el Exp. de Subvenciones a Escuelas (1917-1927), INS35, AHUS.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

de la marquesa de Alhucemas, consiguió una asignación de 1.000 ptas. El comedor escolar se trasladó entonces al antiguo convento de San Agustín para atender a los niños recogidos en la fundación del entonces alcalde.

En el transcurso de los seis años referidos el funcionamiento fue similar. Durante el periodo escolar se pagaba a la Cocina Económica con cargo a fondos propios del fundador, aportaciones privadas o ayudas municipales. En las vacaciones estivales, se pagaba con las subvenciones llegadas de Madrid por mediación de la marquesa de Alhucemas o diputados de la circunscripción de Santiago[712].

El prematuro fallecimiento de de la Riva provocó el cierre del Patronato y con él, el de la Cantina Escolar. Su sucesor en la alcaldía, Víctor García Ferreiro, permitió el pago a la Cocina Económica del último periodo no sin antes intentar que los herederos de aquel se hiciesen cargo de la cuenta. Como se ha dicho, el desencuentro terminó en clausura.

Sería de nuevo Luis Blanco Rivero, quien recuperase el comedor escolar a cargo de la USC. Para lograrlo fundó el Patronato de Protección Escolar Compostelano que se encargó de su organización y del que fue su primer presidente.

Desde 1923 recogió el testigo del clausurado Patronato de Niños Abandonados partiendo de un sistema de financiación similar. Es decir, subvenciones públicas, aportaciones privadas y una suscripción popular[713]. Las asignaciones provenientes de la administración del Estado, la diputación o el ayuntamiento se unían a los demás ingresos para hacer un fondo común. En esta ocasión, la cantina se limitaría a alimentar a los alumnos durante los periodos escolares por lo que no era necesaria la doble contabilidad que exigía la fórmula empleada anteriormente. Al igual que en las fases anteriores, la Cocina Económica se encargó de la elaboración de los menús. Y desde esta nueva configuración de las cantinas, también de albergar a los comensales. Se dejó de servir la comida en el antiguo convento de San Agustín y la Sociedad Fundadora de la Cocina Económica autorizó el uso de una parte de su sede en la

[712] Se atribuyen a la influencia de María Victoria Montero-Ríos las 2.500 ptas. de 1917 y las 2.000 de 1919. En 1918 fueron 1.000 ptas. gestionadas por el diputado Sainz de Vicuña, yerno de la marquesa, entregadas nominativamente a Máximo de la Riva para «la cantina escolar que sostiene». La asignación de 1921 fue de 500 ptas. tramitadas por Moreno Tilve, también diputado e hijo de Manuel Moreno García-Pan, fundador de la Cocina Económica de Santiago. Exp. de Subvenciones a Escuelas (1917-1927), INS35, AHUS; *El Eco de Santiago*, 3 de mayo de 1917, p. 2; 6 de marzo de 1919, p. 1; y 15 de diciembre de 1921, p. 1.

[713] Entre los socios suscriptores encontramos a personajes relevantes de la ciudad como el canónigo Amor Ruibal, los médicos Fernando Alsina y Alejandro Bermúdez, políticos como Salvador Cabeza y Armando Cotarelo y empresarios como Julio Tojo y Evaristo Castromil. Junto a ellos muchos particulares y, algo fuera de lo común, corporaciones y sociedades como la comunidad de PP. Jesuitas o la Tuna Escolar Compostelana. Los boletines de suscripción se repartían desde las escuelas públicas de la ciudad. *El Eco de Santiago*, 17 de noviembre y 4 de diciembre de 1923, p. 2.

rúa Travesa para disponer la Cantina Escolar. Hasta el momento no se ha podido establecer en qué lugar del edificio, pero hay suficientes motivos para pensar que fuese en la planta superior de la casa. Primero porque en varios lugares se refiere que la cantina estaba separada del comedor ordinario de la Cocina Económica. Segundo, porque la planta superior estaba completamente vacía ya que la comunidad de Hijas de la Caridad que ahora reside allí no la ocupó hasta 1931. La capacidad diaria del servicio fue de cien alumnos que empezaban a comer a las 12:30, una vez que el comedor ordinario estaba terminando su turno de almuerzo.



ILUSTRACIÓN 52. Miembros del Patronato de Protección Escolar Compostelano sostenedora de la Cantina Escolar de Santiago (1923). En el centro de la imagen Luis Blanco Rivero, presidente del Patronato y rector de la Universidad de Santiago de Compostela[714].

Entre las modificaciones que se aplicaron a esta reconstitución de la cantina escolar destacó la de implantar el modelo según se había ideado en 1902 en Madrid. Los alumnos beneficiados procedían de las escuelas públicas del municipio según los listados elaborados por los maestros en función del grado de necesidad. Entre otras cuestiones fue así porque con la clausura del Patronato de Niños Abandonados desapareció la beneficencia escolar privada para niños en edad de escolarización obligatoria –las Clases Maternales atendían a niños por debajo de ese rango y otros, como el colegio de las Huérfanas, funcionaban en régimen de internado–. Eso dejaba la atención educativa de los hijos de jornaleros y clases bajas en manos de la escuela pública.

[714] Fotografía de Luis Ksado, *Vida Gallega*, 20 de enero de 1924, p. 15.



ILUSTRACIÓN 53. Usuarios de la Cantina Escolar de Santiago con los regalos navideños del Patronato de Protección Escolar Compostelano (10/12/1923). Claustro de la Universidad, actual Facultade de Xeografía e Historia de la USC[715].

Con la llegada de 1924 la cantina recibió el respaldo de la Dirección General de Inspección Educativa[716] y el servicio se mejoró asociándolo a las Colonias Escolares. De hecho, los listados de niños que acudían a la Cocina Económica se utilizaban para adjudicar las plazas de los viajes programados[717]. A principios del siguiente año se incorporó la creación de un Ropero Escolar gestionado desde la misma USC. A falta de sede propia, como pretendía Blanco Rivero desde un primer momento, las instalaciones de Fonseca y la Universidad (actual facultad de Historia) sirvieron para ubicar el ropero y la administración de las colonias. La Cantina Escolar Compostelana continuó en la sede de la rúa Travesa durante varios años más haciendo uso no solo de las instalaciones sino también del menaje y mobiliario[718].

La intención última del Patronato de Protección Escolar era proveer de cantina escolar a cada una de las escuelas públicas de la ciudad evitando el desplazamiento de ida y vuelta de

[715] Fotografía de Luis Ksado, *Vida Gallega*, 20 de enero de 1924, p. 15.

[716] La peculiar forma compostelana de hacer pasar por cantinas escolares a las Clases Maternales y al Patronato de Niños Abandonados llevó a la confusión de las autoridades educativas provinciales. Así, en 1924, el inspector jefe de Primera Enseñanza, Lorenzo Gil, anunció su visita a la ciudad para poner en marcha el comedor escolar en Santiago. En respuesta, el alcalde le indicó que contactase con el rector, Blanco Rivero, para que le detallase la existencia del Patronato de Protección Escolar y el funcionamiento de la Cantina Escolar Compostelana (exp. de Subvenciones a Escuelas (1917-1927), INS35, AHUS). Ante tal evidencia, el inspector dedicó sus esfuerzos a la organización de las Colonias Escolares. *Vida Gallega*, 20 de mayo de 1924, p. 8.

[717] Los inscritos en la lista de la Cocina Económica eran citados a un reconocimiento médico en función del cual se distribuían las plazas entre aquellos a los que se considerase más beneficiados con el viaje y los tratamientos que se realizaban durante el mismo.

[718] En diferentes ciudades en que su Cocina Económica confeccionaba la comida de las Cantinas Escolares era habitual que estas dispusiesen de instalaciones, menaje y mobiliario propios.

los niños cada mediodía. La iniciativa privada volvió a tomar la delantera en este asunto y a lo largo de la década de los veinte se fueron instalando comedores con cocina propia en varios centros docentes. Una de las primeras en hacerlo fue la escuela de niñas de la Cuesta Nueva –derruida para abrir la avenida Juan XXIII–, propiedad de la comunidad de Hijas de la Caridad de las Huérfanas. En 1922 solicitaron permiso para reformar el edificio e instalar un colegio femenino gratuito y una cantina escolar.

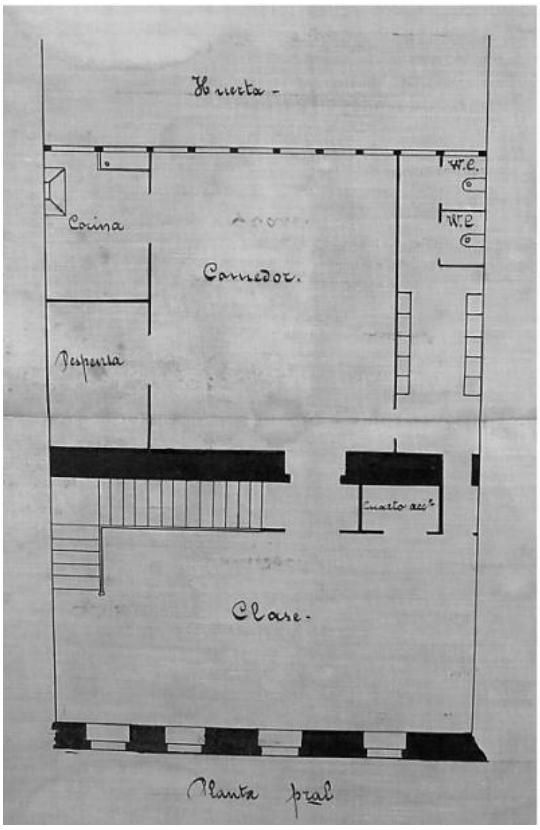


ILUSTRACIÓN 54. Distribución interior de la casa de la Cuesta Nueva, nº 42 (1922). Detalle del plano de obra para instalar una escuela y su cantina escolar[719].

Al cumplirse el primer aniversario del fallecimiento del cardenal José Martín de Herrera, presidente honorario de la Cocina Económica durante 31 años, se dio cumplimiento a una de sus últimas disposiciones testamentarias. En línea con el pensamiento desarrollado durante su pontificado consignó que 250 pesetas se entregasen al rector de la USC para colaborar en los gastos de la Cantina Escolar, a la vez que los niños que se beneficiaban de esta obra eran obsequiados con una comida extraordinaria[720].

[719] Sección de Licencias de Obras, A.M. 601, fl. anexo al 424, AHUS.
[720] *El Eco de Santiago*, 7 de diciembre de 1923.

4.6 ANÁLISIS

Los principios fundacionales de la Cocina Económica de Santiago, por encima de otras consideraciones, fueron cuatro:

1. ofrecer alimentación sana, barata y abundante,
2. a las clases trabajadoras y a los pobres,
3. bajo los preceptos de la caridad cristiana y la autoridad eclesiástica,
4. de forma autónoma y autogestionada.

Después de desarrollar la historia de la creación y primeros años de la institución, no cabe duda de la influencia directa de la Iglesia ni de los sentimientos profundamente católicos de los miembros de las diferentes directivas. Del mismo modo, el ajustado precio de las raciones durante el periodo llegando a cobrarse por debajo del coste de sus materias primas, indica que mayor asequibilidad no habría sido posible. Los datos confirman esta aseveración. El máximo gasto que podía hacer un usuario de la Cocina era de 50 cts. diarios durante los primeros años de funcionamiento y una peseta hacia 1915 cuando la alimentación ordinaria de un trabajador superaba estas cifras[721].

La abundancia de alimento en cada ración se tornó en una cuestión relativa. Desde luego, en función de los gramajes expresados en el Reglamento de Régimen Interno, no diferían mucho de las comidas del Hospicio. Incluso son inferiores a lo explicado por Pose Antelo (1992, pp. 266-267) sobre la cantidad diaria de alimentos necesaria para un jornalero[722]. Sin embargo, considerando que gran parte de los nutrientes ofrecidos por la Cocina Económica no figuraban en la dieta habitual de las clases bajas o lo eran de forma insuficiente, por poca cantidad que se diese era más abundante que lo común. Otra manera de observar la copiosidad

[721] Pose Antelo (1992, p. 267) establece que la alimentación diaria de un obrero urbano en el Santiago de 1892 tenía un coste de 68 cts., y en 1915, 1'20 ptas., cálculo realizado en función de informes municipales sobre alimentación de los obreros y los precios medios de los productos de primera necesidad. En cuanto a la Cocina Económica, si tomamos como referencia que una persona podía acudir tres veces al comedor y que en un supuesto ideal consumiría siete raciones diarias escogiendo la posibilidad más cara: dos al desayuno –pan y sopa de ajo a 5 cts. cada una–, tres a mediodía –pan, caldo o potaje y plato principal, a 5, 10 y 15 cts. respectivamente– y dos en la cena –pan y caldo, a 5 cts. cada una–. El total, en 1892, era de 50 cts., 18 menos que lo indicado por Pose. Con las tarifas de 1915 (tabla 6), el mismo supuesto alcanzaría el precio de 1 pta., 20 cts. menos.

[722] En 1915 cada obrero consumía a diario y de término medio 625 gr. de pan de maíz, 100 de habichuelas, 250 de patatas, 25 de verduras, 250 de tocino, medio litro de leche y 8'3 centilitros de vino.

de los platos era que, en función de lo dispuesto en el Reglamento citado, en los de cuchillo y tenedor, la mayor parte lo constituía la guarnición, creando la ilusión de abundoso.

Para dilucidar la suficiente consecución de los demás axiomas planteamos ahora si realmente atendió a los menesterosos, si fue alimenticia para ellos en comparación con otras obras benéficas contemporáneas o sus propios hábitos nutricionales, si se consideró un servicio salubre (higiene) y si logró operar de modo independiente.

4.6.1 Perfil de los usuarios y concurrencia a la Cocina Económica

Sobre la condición de los destinatarios

Comprobar si la Cocina Económica cumplió el objetivo de atender a las clases trabajadoras es una cuestión complicada en cuanto a la definición de este grupo social. Pose Antelo (1992, pp. 198-203) adscribe a ella a los campesinos, artesanos, asalariados de todo tipo y los marginados. Pernas Oroza (2001, pp. 1241-1243), basándose en los datos obtenidos del padrón industrial de la ciudad, habla del sector profesional de los trabajadores incluyendo en él también a parados, jornaleros o personal de servicio doméstico. Continúa haciendo mención de dos categorías más: la de indigentes y minusválidos y la de no activos[723].

La tipología de usuarios de la Cocina expresada en sus días fundacionales tampoco ayuda. Se incluían como benefactores posibles a jornaleros, trabajadores urbanos, pobres en general, transeúntes, peregrinos, vendedores y feriantes. En muchos de esos casos, aunque acudiesen a comer no necesariamente lo harían por falta de recursos sino por comodidad y bajo coste. Bien es cierto que los escritos y la documentación generada en torno al servicio de comedor social fueron afinando el perfil de asistentes habituales. Gran parte de la alimentación suministrada fue para pobres, indigentes y, en periodos de economía dificultosa, para trabajadores con salarios bajos, parados eventuales o de larga duración y sus familias. Consideramos que la atención a peregrinos, gentes de paso y feriantes no fue muy elevada en el conjunto de comensales. Otra prueba de atención mayoritaria a población necesitada se encuentra en la prevalencia del sistema de bonos y de los menús que en toda esta etapa

[723] A ella adscribe los estudiantes –desde primaria a universitarios–, amas de casa y jubilados. Por la cantidad de población incluida en este apartado, casi la mitad del total del municipio, cabe pensar que habría otros tipos: miembros de órdenes religiosas, trabajadores ocultos (sin declarar), jóvenes sin empleo, ocupados en trabajos vergonzantes (prostitución, por ejemplo) y los ingresados en diferentes instituciones como asilos, hospicios o similares.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

histórica casi no tuvieron variación. Era una carta de platos escueta pero muy adaptada a las costumbres de los pobres y jornaleros en cuanto que la preparación con más salida siempre fue el caldo, que junto al pan y, de vez en cuando algo de carne, constituían la dieta ordinaria de ese sector social.

La prensa de aquellos años, cuando se refería a la Cocina, hablaba de sus usuarios en términos de pobreza, necesidad, carencia y desvalimiento, con dos excepciones: la comida extraordinaria de inicio de siglo y la atención a los peregrinos durante los años santos. En la primera se intentó sentar a la mesa a pobres y benefactores consiguiendo que, por vergüenza de aquellos, los comensales donantes fuesen un porcentaje elevado de los que se presentaron. Las reseñas sobre los años jubilares tienen muestras en las que se hace referencia expresa a los peregrinos pobres y otras en que no hay tal distinción.

De forma indirecta asumimos esa idea en función de los planteamientos realizados en las actividades relacionadas con la Cocina Económica. Las comidas suministradas a las Clases Maternales, el Patronato de Niños Abandonados y las cantinas escolares tenían como destinatarios a los hijos de aquellos que perfectamente podrían ser usuarios del comedor benéfico. Del mismo modo, las comidas extraordinarias y la actividad de la Asociación Compostelana de Caridad estaban dirigidas a pobres e indigentes. Por último, los presidiarios atendidos por la Cocina, a petición de la diputación, vivían en precariedad por su propia condición. Los peregrinos, sobre todo si eran fieles a la tradición, debían recorrer el Camino encomendándose a la Providencia y por tanto en ausencia de bienes materiales. Aunque no siempre era así, lo cierto es que muchos ya partían de origen con la condición de pobre.

Sobre la asiduidad de los usuarios

Los datos disponibles sobre distribución de raciones dentro del rango de esta investigación son limitados. Abarcan una horquilla temporal de 1891 a 1906 (con algunas lagunas intermedias) como se expresa en la tabla 12 del anexo documental 7.7. Si bien no permiten establecer certezas sí pueden servir como indicador.

La serie histórica se desarrolla en un ámbito reducido de entre cien y ciento cincuenta mil raciones anuales. Tres años sobrepasan ese marco. 1891, del que se ofrece una extrapolación de los datos por ser un ejercicio incompleto al tratarse del año inaugural. Por la novedad que

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

representaba el comedor benéfico, la cantidad de alimento servida superó las previsiones iniciales e incluso la capacidad del refectorio[724].

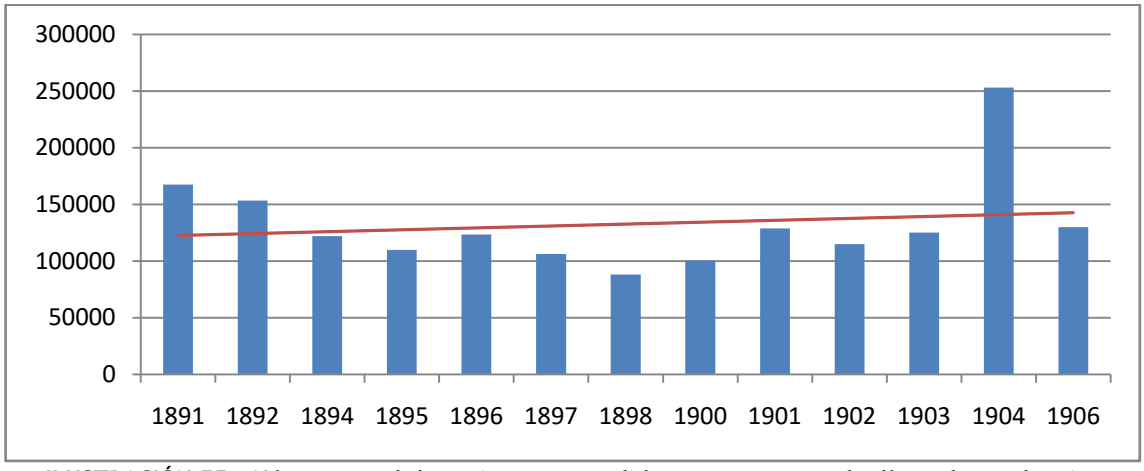


ILUSTRACIÓN 55.- Número total de raciones expendidas por año natural y línea de tendencia.
Elaboración propia a partir de las rendiciones de cuentas consignadas en el Libro de Actas de la Cocina Económica y las notas de prensa publicadas en medios regionales.

En 1898 se marca el mínimo de la serie temporal. La diferencia con los años precedente y posterior ronda las 12.000 raciones, unas 32 diarias. Con la suposición anteriormente utilizada de que cada usuario consumía entre dos y tres la diferencia diaria rondaría los 13 individuos que juzgamos poco significativa. Una de las motivaciones para esta bajada de las distribuciones podría ser la menor concurrencia de comidas extraordinarias y donaciones de bonos. Casi no se encuentran noticias de las primeras y entre las otras, incluso el ayuntamiento realizó el menor reparto de bonos durante las fiestas de julio hasta ese momento. Sin embargo, la explicación más probable sería que el mismo número de usuarios consumiese una menor cantidad de raciones. Así lo explica la propia directiva de la Cocina Económica en el primer informe que envía a la prensa por el medio año de actividad[725]. En él se da cuenta de gran cantidad de personas que solo pedían el plato caliente de sopa o caldo, sin pan ni plato principal. Añade que muchos de estos acompañaban con «pedazos de borona que traen de fuera». Afirman además que las raciones de caldo administradas eran el doble que las de potaje o bacalao, es decir, que se consumían las más baratas en mayor cantidad. Venían a exponer que, aunque las estrecheces de la vida no les permitiesen siquiera adquirir la

[724] En varios momentos se tuvo que habilitar una mesa en el piso superior o construir una galería en el patio para albergar a la totalidad de los que se presentaban a comer. Como ejemplo, en la celebración del aniversario de la Cocina se sirvieron 2.900 raciones en dos días (unas 450 personas por jornada). Hasta finales de verano de 1892 no empezó a normalizarse la actividad.

[725] *Gaceta de Galicia*, 4 de febrero de 1892, p. 3.

ración de pan, no dejaban de acudir. Extrapolando esta idea a 1898, en que los precios de los elementos de primera necesidad comenzaron a subir, lo más factible es que se produjese una reducción del número de raciones por persona y día y no que se tratase de una mengua drástica de usuarios.

La notable excepción de 1904, que duplica las cifras de cualquiera de los otros años de los que se disponen datos, indica que ese fue un año especial. La explicación es una confluencia de factores:

1. Un periodo de adversidades meteorológicas destruyó gran parte de las cosechas de temporada generando escasez de suministros a lo que se sumó la caída de volumen de trabajo para los jornaleros. Al igual que cincuenta años antes (Junta de Caridad del cardenal García Cuesta), la Iglesia fue la primera en reaccionar y de manera más contundente ante el repunte de mendicidad en Santiago.
    a. El cardenal Martín de Herrera pagó cincuenta menús de 25 cts. durante cuarenta días[726]. Dos mil raciones de bacalao con guarnición y pan.
    b. Acto seguido, el ayuntamiento quiso unirse y propuso al cardenal que presidiese la comisión de recaudación y distribución de bonos, ofrecimiento que rehusó en virtud de que la Iglesia ya ejercía la caridad por su cuenta. Tras la negativa del prelado, el consistorio dispuso una función teatral a beneficio de los pobres. Luego se unirían otras sociedades culturales con conciertos y representaciones cuya recaudación se destinó a la compra de bonos de la Cocina[727].
    c. Por su cuenta, el Cabildo de la SAMI Catedral inició una suscripción en colaboración con el Círculo Católico y las Conferencias de San Vicente de Paúl para el desempeño de ropas del Monte de Piedad y compra de bonos de la Cocina Económica. El colegio de canónigos hizo la aportación inicial de 6.000 ptas.[728]

[726] *Gaceta de Galicia*, 23 de febrero de 1904, p. 2.
[727] *El Eco de Santiago*, 22 de febrero de 1904, p. 2. Nótese la reacción negativa del prelado. Fiel a sus principios y a su pastoral no se involucraba en iniciativas civiles que coincidiesen con actividades que consideraba privativas de la Iglesia como era el ejercicio de la caridad.
[728] En la propuesta de los capitulares, encabezada por el Deán, el Arcipreste y el Chantre, se hizo especial mención de que la suscripción fuese «inspirada en la caridad cristiana, sin participación de elementos puramente laicos y filantrópicos». Al día siguiente de constituirse se repartieron 640 raciones de bacalao y

2. Durante varios días de junio se celebró una kermés a favor de los niños de las Clases Maternales. Entre otras cosas, la recaudación que incluía una subvención municipal de 100 pesetas destinó una parte a la alimentación de los alumnos que se elaboraba en la Cocina Económica[729].
3. El acto principal de las fiestas del Apóstol, la Ofrenda Nacional, contó por primera vez con la presencia del rey Alfonso XIII.
    a. La Diputación Provincial quiso hacer un dispendio que ensombreciese los actos programados por el ayuntamiento y dispuso un presupuesto de alrededor de 30.000 ptas., de los que una tercera parte se dedicó a la beneficencia. Descontados los gastos en el Hospital y la cárcel el resto –unas 6.000 ptas.– se dedicó a comidas extraordinarias en la Cocina Económica[730].
    b. A través de la Mayordomía de Palacio, el rey entregó al ayuntamiento 5.000 pesetas para emplear en obras de caridad sugiriendo que buena parte de ellas fuesen a las Clases Maternales[731]. A través de ellas la dotación recayó de nuevo en la Cocina Económica además de los bonos que habitualmente se compraban para repartir durante las fiestas.
4. Desde finales de noviembre, las Hijas de la Caridad comenzaron a repartir tazas de café con leche gratuitamente para mitigar los rigores de los amaneceres invernales[732].
5. Aquel año la Iglesia celebraba el cincuentenario del dogma de la Inmaculada Concepción de María con un Año Mariano. El arzobispado programó para ello varios actos cultuales y culturales que terminaron con la celebración del día 8 de diciembre. Ese mismo día, Martín de Herrera costeó 600 bonos de la Cocina Económica[733].

La incidencia de esta serie de donaciones en un solo año invierte la línea de tendencia de los datos de modo que la disposición en la gráfica (ilustración 55) sería descendente si se

1.200 de pan en la Cocina Económica. Libro de Actas Capitulares, nº 82 (IG637), fl. 74 vto. y 75, ACS; *El Eco de Santiago*, 25 de febrero de 1904, p. 2.

729 Exp. 8, A.M. 1416, AHUS.

730 Libro de Actas del Pleno (1904), A.M. 461, fl. 150-160, AHUS; *Gaceta de Galicia*, 14 de julio de 1904, p. 2.

731 Libro de Actas del Pleno (1904), A.M. 461, fl. 165, AHUS.

732 *Gaceta de Galicia*, 22 de noviembre de 1904, p. 2.

733 *El Eco de Santiago*, 6 de diciembre de 1904, p. 2.

eliminasen las referencias a 1904. Lógicamente esa debiera ser la inclinación natural teniendo en cuenta que, tras unos primeros años de uso intensivo del comedor por la novedad que representó, se fuese aminorando el número de usuarios hasta estabilizarse, manifestando picos extraordinarios en los años jubilares.

Todo parece indicar que en los años siguientes, de los que no se publicaron datos, el comedor continuó funcionando en la misma dinámica y atendiendo a un público similar[734] con picos de actividad en los años jubilares.

Cálculo de usuarios diarios y conclusión

Los primeros informes del gerente indicaban que pese a la gran afluencia de gente no eran muchos los que hacían una comida de menú completo (pan, sopa o caldo y plato principal). Aludiendo a la extrema miseria de algunos, informaba que era muy habitual que solo consumiesen un plato (generalmente caldo) trayendo consigo el pan de borona (más barato y de peor calidad).

Para llegar a establecer una cifra de comensales diarios hemos afinado los datos disponibles. Por las razones explicadas anteriormente se eliminaron los referidos a 1891-92 y 1904 por la alteración que suponían de la serie temporal. El total anual de raciones vendidas se distribuyó equitativamente en los días del año y el número resultante se dividió entre tres[735]. Con todas las precauciones, el resultado de usuarios por día estaría entre 80 y 118.

Tabla 8.- Promedio de comensales diarios en la Cocina Económica de Santiago (1894-1906).
Elaboración propia a partir de las rendiciones de cuentas consignadas en el Libro de Actas de la Cocina Económica y las notas de prensa publicadas en medios regionales.

1894	1895	1896	1897	1898	1900	1901	1902	1903	1906
111,56	100,28	112,66	96,95	80,47	91,93	117,58	104,94	114,24	118,72

[734] Documentos de la Cocina Económica datados entre 1920 y 1930 indican que la media anual de raciones servidas rondaba las 150.000, cantidad que no difiere demasiado de las consignadas en la tabla 12. Leg. de documentación varia, archivo de la Cocina Económica de Santiago.

[735] Justificamos esta división en que era el número de servicios diario del comedor. Según lo expresado en los informes del gerente, cada persona acudía una o dos veces al día a buscar su sustento. En el desayuno y la cena solo se ofertaba el plato de sopa o caldo y de los que iban al mediodía, los que consumían las tres raciones ofertadas eran un número mínimo. Con estas informaciones consideramos que el prototipo habitual de usuario pasaría por el comedor dos veces al día: una al desayuno o la cena (una ración) y casi todos lo harían en el servicio de mediodía consumiendo dos raciones de promedio (lo habitual era pan y caldo o pan y plato principal).

Dando por cierto que la Cocina atendía principalmente a gente de bajos recursos o carente de ellos, que diariamente concurrían unas cien personas, que los pobres inscritos en el padrón eran menos de doscientos[736], podemos aventurar que la Cocina Económica atendió a una parte importante de los necesitados de la ciudad.

4.6.2 Comparativa alimenticia – nutricional con otras instituciones

Uno de los objetivos principales que se enunciaron en la creación de la Cocina Económica fue el de ofrecer a los pobres una alimentación barata, sana y nutritiva que además fuese acorde a sus costumbres. Para determinar el grado de consecución del mismo hemos de partir de la dieta habitual en las clases bajas de finales del XIX en esta zona de Galicia. La comparación de la oferta de la Cocina Económica con otras instituciones y fórmulas de reparto de alimentos permite determinar si el hecho de atender a personas residentes en la institución se diferenciaba de las que atendían a transeúntes e indigentes. Así se concluye si en modo alguno se aprecia evolución durante la etapa investigada.

Con todas las cautelas, la comparación se hace utilizando como elemento de análisis los ingredientes/alimentos empleados para la confección de las diferentes comidas. Esto se debe a que en tanto en el Hospicio como en el Manicomio se conserva la documentación relativa a las compras de dichos elementos pero no las recetas concretas o los platos servidos habitualmente.

Alimentación de las clases trabajadoras

Resulta complicado estudiar la nutrición de un grupo social tan amplio. Las publicaciones consultadas hablan de cuestiones generales que constituyen una norma común a la que escapan múltiples casos particulares. Cada familia o cada barrio podía tener condicionantes diferentes. Por ejemplo, una casa que se dedicase al servicio de una familia noble podía aprovecharse de las sobras de la comida de sus empleadores, de variedad y calidad mayor que otra dedicada al artesanado o al campo. Otro caso podría ser el de una familia rural que dispusiese de frutales o acceso a pesca fluvial en contraposición a un

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO

[736] Pernas Oroza (2001, p. 1241) aporta la cifra de 192 en 1894, descendiendo en los años siguientes.

jornalero urbano sin huerta propia o con una de pequeñas dimensiones que necesitaba comprar la mayor parte de lo que consumía.

Teniendo en cuenta estas objeciones, los especialistas en historia de la nutrición han elaborado un patrón de conductas alimentarias en la época tratada en base a informes de instituciones públicas y privadas, documentos privados o roles de productos de mayor movimiento en los mercados[737]. El final del siglo XIX y la primera mitad del XX se encuentran en plena transición nutricional desde las dietas basadas en vegetales, predominantes en el XVIII, hacia las excesivas en proteínas, calorías y grasa animal de mediados del XX (Pujol-Andreu y Cussó, 2014, p. 133). Sobre las causas de esta transición, Popkin (1993, p. 153) establece que se debieron al aumento generalizado de los niveles de renta. Otros autores (cfr. Pujol-Andreu, 2014) abogan por factores de cambio cultural respecto a ciertos alimentos como la leche, que pasó de no ser valorada a considerarse de primera necesidad (p. 136).

En cuanto a las características específicas de la ciudad de Santiago y su entorno, consideramos que los estudios de Xavier Castro (2019) y José Manuel Pose (1992)[738], pueden ofrecen una perspectiva realista y bien documentada.

En líneas generales, la base de la dieta entre la población rural y la urbana proletaria era el pan, las patatas, el vino y el caldo (verdura, habas y unto). El consumo de carne o pescado era ocasional por su carestía o dificultades de obtención. Los huevos y la leche se solían destinar a la venta.

Castro establece una dieta diaria prototípica para los habitantes del rural. El desayuno consistía en un trozo de pan de maíz y una copa de aguardiente para los hombres. Las mujeres lo sustituían por papas de maíz o caldo sobrante de días anteriores. A media mañana se hacía un alto en la jornada laboral para tomar pan y vino que, a veces, se acompañaba de tocino o cebolla. Para la comida de mediodía se volvía a utilizar pan, vino y caldo, con un segundo plato a base de patatas y/o carne de cerdo salada o embutido (principalmente chorizo). La

[737] Vid. POPKIN, B.M. (1993). Nutritional patterns and transitions. En *Population and Development Review, (19)*1, pp. 138-157. https://www-jstor-org.ezbusc.usc.gal/stable/pdf/2938388; PUJOL-ANDREU ANDREU, J.P. y CUSSÓ SEGURA, X. (2014). La transición nutricional en Europa Occidental, 1865-2000: una nueva aproximación. En *Historia Social, (12)* 80, pp. 133-155. https://www-jstor-org.ezbusc.usc.gal/stable/pdf/24330754.

[738] CASTRO PÉREZ, X. (2019). *Servir era o pan do demo. Historia da vida cotiá en Galicia. Séculos XIX e XX.* Galaxia. Capítulo 2: Alimentación, pp. 23-73. POSE ANTELO, J.M. (1992). *La economía y la sociedad compostelanas a finales del siglo XIX*. USC. Capítulo X: la conflictividad social, epígrafe 1.2: los salarios y la alimentación, pp. 261-263. En esta segunda referencia el autor afirma haber elaborado el apartado según la documentación e informes que figuran en el archivo municipal de Santiago (AHUS) en relación a la alimentación de los trabajadores.

cena contaba de nuevo con el pan y el caldo como principales elementos a los que se podía añadir alguna fruta de temporada obtenida en proximidad.

La dieta de los trabajadores urbanos era bastante similar. Las principales diferencias las constituyen el desayuno, en el que había mayor consumo de leche con o sin cascarilla de cacao, y el uso del vino sustituido por agua. En los entornos urbanos se constata una mayor presencia de otros elementos como el bacalao, las sardinas o las tortillas. Según Pose, la copa de aguardiente con pan que formaba el desayuno rural se empleaba en la ciudad como merienda. Incluye otra distinción en la forma de elaborar el caldo al que se añadían habitualmente otras legumbres y trozos de carne salada de porcino.

Alimentación en la Casa de Beneficencia

Luz Román Portas, en la monografía *La asistencia social en Galicia: el hospicio de pobres de Santiago*, dedicó un epígrafe a las cuentas de gastos del Hospicio en el que la alimentación es el apartado predominante[739].

La procedencia de los ingredientes, igual que luego se verá con el Manicomio, tenía una doble vía: una interna, de las huertas y establos de la propia institución, y la otra por suministro externo. El Hospicio, por ser un establecimiento público, compraba estos ingredientes por subasta pública que anualmente licitaba el ayuntamiento. En las bases del concurso se hacía indicación de las características mínimas de calidad que debían atender los adjudicatarios. Por ejemplo, el pan debía presentarse «bien cocido y sazonado de sal» además de estar hecho con harina de trigo integral sin mezcla de otros cereales.

La autora citada hace mención de un cambio en la alimentación de los internos a partir de 1887 según los ingredientes incluidos en las subastas. Hasta ese año las compras eran de patatas, arroz, aceite, unto, tocino, azúcar, pimiento, habichuelas y vino, a los que se añadían en su temporada las verduras[740]. A partir de ese año se incluyeron los garbanzos, el cacao, la canela, la carne y la sal. Estos dos últimos elementos hacen pensar en que se comenzase a utilizar la conservación por salazón ya que la cantidad de sal suministrada por año supera las tres toneladas y cuarto. La presencia del cacao revela la importancia que cobra el desayuno

[739] ROMÁN PORTAS, L. (1989). *La asistencia social en Galicia: el hospicio de pobres de Santiago (1860-1900).* Diputación Provincial de A Coruña. Epígrafe 6.2, pp. 121-127.

[740] Se citan expresamente el repollo, los grelos y la berza, indicando que la cantidad de ellas ha de ser suficiente para las dos comidas del día (p. 123). Esto indica las dificultades en la conservación de los alimentos que obligaba a consumirlos lo antes posible.

que hasta el momento seguramente fuese igual al resto de la población, caldo o sopa y pan. Las verduras se fueron sustituyendo por fideos a causa de la subida de precios de aquellas.

La monografía citada no expresa ninguna causa de este cambio de orientación en la alimentación de los hospicianos. En este sentido hacemos notar que el ejercicio 1886-87 fue el primero en el que sor Antonia Saavedra tuvo pleno dominio de la institución a la que había llegado el año anterior. Dadas las múltiples iniciativas que posteriormente llevó a cabo es muy posible que este cambio alimenticio fuese fruto de sus directivas.

Las cantidades de alimento de las que se tiene noticia son las suministradas por subasta pública municipal. A ellas hay que añadir la producción propia de los campos del Hospicio. La extensa huerta de Bonaval proporcionaba sobre todo una gran cantidad de patatas y, aunque no se cita en el estudio, la cabaña ganadera aportaría la carne, huevos y leche, especialmente desde la entrada en las despensas del cacao.

Con todos los datos obtenidos, Portas incide en que la base de la dieta –según las cantidades utilizadas– eran la patata y el vino. La primera usada a modo de comodín cuando escaseaba el abastecimiento de otras materias. El segundo por su aporte calórico en general y como reconstituyente para los ancianos y enfermos o como elemento farmacológico en la elaboración de ungüentos. El resto de ingredientes se utilizaba en menor medida, especialmente la carne por su mayor precio. A estas consideraciones hacemos notar la ausencia en las subastas del pescado y otros alimentos como la leche o los huevos, aunque sobre estos últimos cabe la posibilidad del autoabastecimiento como queda dicho.

Alimentación en el Manicomio de Conjo

En el hospital de alienados la alimentación tenía la consideración de un elemento terapéutico más. Por tal motivo se planeaba cuidadosamente bajo criterios científicos y experienciales que atendían a proporciones, nutrientes y características de los enfermos (edad, sexo o patología). La existencia de un informe de 1903 que analiza estas cuestiones sugeridas por el director, Sánchez Freire, revela la importancia dada a las condiciones alimenticias de los pacientes[741]. La tesis doctoral de Soto Méndez[742] contiene una detallada descripción del sistema alimentario seguido en el hospital. Lo primero que llama la atención es la importancia

[741] Fondo Manicomio de Conxo, sección Gobierno, ref. MC4, AHD.
[742] Vid. subepígrafe «la dieta de los internos» en SOTO MÉNDEZ, R. (2022), pp. 202-208. http://hdl.handle.net/10347/29315.

que se daba a la huerta y la granja existentes en el recinto. Además de constituir un elemento más de la terapia ocupacional de los internos, era un auténtico mercado de abastos propio que garantizaba ciertos suministros que de otra forma hubieran sido muy costosos o difíciles de conseguir. Por ejemplo, destaca la gran extensión dedicada a frutales de todo tipo. A finales del XIX había más de 200 árboles y 100 cepas de vid. Esta producción se sumaba a los 63.900 m^2 dedicados al cultivo que abastecían al sanatorio de patatas y en menor medida de legumbres. Una parte de esa superficie estaba destinada a pastos para la alimentación de la cabaña ganadera. Tanto el vacuno como el porcino proporcionaban gran cantidad de carne fresca pero, como indica Soto, la compra de grandes cantidades de sal y pimiento dulce o picante que aparecen en los libros de gastos, presuponen la aplicación de técnicas de conservación como la salazón o los embutidos.

La implantación de esta fórmula permitía la obtención sencilla de fibras y vitaminas, hidratos de carbono, lácteos y proteínas animales. Redundaba también en la economía al liberar partidas presupuestarias que se podían dedicar a la compra de elementos que allí no tenían: pescado curado y fresco, café, cacao, aceite o vino.

El proceder de la dirección del manicomio en lo tocante al sustento de los internos revela un incipiente y creciente interés por cuidar la alimentación. El referido informe hacía interesantes indicaciones al respecto como que el pan y la carne, aun siendo importantes, no debían ser únicos y por eso habrían de alternarse o acompañarse de otros alimentos. Siguiendo ese hilo se elaboró una provisión de ingredientes y sus cuantías anuales por cada interno en la que destacan las ideas de que tendría que ser superior la cantidad de pescado a la de carne, o de leche a la de vino. Estas opiniones sobre la variabilidad alimentaria, que estaban supeditadas al presupuesto disponible, se llevaron a cabo como demuestran las relaciones de gastos. Además del bacalao en salazón se registraron compras de sardinas ahumadas o de bonito en conserva y, hacia finales del siglo, se incorporó el pescado fresco[743] –en pequeñas cantidades y de manera ocasional–.

El cuidado nutricional ya estaba presente en el origen de los ingredientes como revela la producción propia del manicomio controlando todo el proceso de formación. Especialmente, se nota en el caso de los lácteos. Las vacas eran holandesas –de mayor producción que las

[743] Soto Méndez (2022, p. 206) indica la existencia de facturas sobre compra de pescado fresco expresadas en términos imprecisos de cantidad: una cesta de merluza, cuatro cestas de sardinas o un barril de noventa besugos. La pequeña magnitud de las especies apuntadas permite asumir que quizá fuesen adquisiciones destinadas a alguna tipología de enfermo específica y que por norma general no eran alimentos que se ofreciesen al común de los internos. N del A.

USAL UNIVERSIDAD DE SALAMANCA

autóctonas– y se alimentaban con el pasto de los prados propios a los que se añadía una dieta de patatas, verdura y cereales que contribuía a la calidad de la leche obtenida.

Comparación nutricional

Para el análisis comparativo se ha elaborado una tabla de ingredientes, que ordenados por su mayor concurrencia, posibilita establecer cuál de las instituciones analizadas ofrecía un mejor régimen alimenticio para sus usuarios y si la Cocina Económica consiguió mejorar la nutrición de la clase trabajadora según exponía en sus bases fundamentales.

Una de las primeras conclusiones que se puede apuntar es que la variabilidad de menús en la Cocina Económica estaba comprometida por evitar que sobrase comida en exceso debido a las dificultades de conservación. Tanto el asilo como el manicomio contaban con un número de comensales estable por lo que los cocineros debían ajustarse al número de internos. Sin embargo, la Cocina Económica, por su carácter abierto a la ciudadanía, nunca sabía cuántas personas se presentarían a cada servicio haciendo que algunos días escaseasen las raciones y otros días sobrasen. Se puede comprobar en la tabla 11 (anexo 7.6) como se repite en varias ocasiones la oferta de un mismo plato principal en días consecutivos, siendo la venta del segundo día muy inferior a la del primero. Es decir, que no se ofrecía de nuevo esa comida sino que se expendían las raciones sobrantes de la jornada anterior sumadas a las que tocase en cada día. En otras ocasiones se recurría a la cocina de aprovechamiento cambiando la guarnición o reutilizando el ingrediente principal en otra receta (por ejemplo, empleando el bacalao en el potaje).

Este análisis se podría hacer extensivo a cualquier cocina económica o tienda-asilo de las que funcionaban en los años entresiglos puesto que, por lo que hemos podido comprobar, en todo el país mantenían una oferta similar de pan, sopa o caldo, potaje, carne, bacalao, patatas y arroz. Al menos así es en cuanto a las cocinas gallegas. Incluso en aquella que había originado esta fórmula de alimentación benéfica, la de El Havre, se observa poca variación[744].

Todo parece indicar que la dieta de la cocina económica era rica en hidratos de carbono y grasas y pobre en proteínas de alto valor nutricional. Tampoco hay demasiado consumo de fruta fresca, y, por tanto, podemos considerar que era pobre en vitaminas, tanto hidro como liposolubles. Por otra parte una verdura de gran consumo en la Galicia rural y obrera era el

[744] Según exponíamos en el epígrafe 4.3.1 la oferta diaria de la Tienda Asilo de El Havre consistía en sopas y guisos de carne o pescado, sopa de legumbres, pescado con patatas o arroz, tocino y café.

grelo, muy rico en agua, bajo en proteínas y muy bajo en grasas y en hidratos de carbono que ha demostrado ciertas características bociógenas.

Tabla 9.- Ingredientes y raciones para la alimentación diaria en diferentes establecimientos de beneficencia de Santiago de Compostela por orden descendente de cantidad.
Elaboración propia a partir de Soto Méndez, 2022; Román Portas, 1989; Sánchez del Río, 2022 y los datos obtenidos en esta investigación. Años de referencia 1891-1894.

MANICOMIO DE CONJO	HOSPICIO DE BONAVAL	COCINA ECONÓMICA[745]	FORMAS OCASIONALES[746]
Patatas	Pan	Pan	Pan
Pan	Patatas	Caldo	Maíz
Carne de vacuno	Habichuelas	Patatas	Patatas
Vino tinto	Carne de vacuno	Arroz	Café con leche
Arroz	Garbanzos	Potaje de legumbres	Caldo o rancho
Vino blanco	Sal	Bacalao	
Leche	Arroz	Sopa	
Sal	Vino blanco	Carne de vacuno	
Habas	Tocino	Cascarilla	
Aceite	Unto	Café con leche	
Carne de porcino	Aceite		
Bacalao	Azúcar		
Huevos	Pimiento		
Grasa	Cacao		
Chocolate			
Azúcar			
Harina de trigo			
Unto			
Pasta			
Garbanzos			
Pimiento			
Higos			
Vinagre			
Pasas			
ALIMENTOS ANOTADOS DE FORMA ESPORÁDICA O SIN ESPECIFICAR SU CANTIDAD			
Café	Verduras	Conejo	Centeno
Verduras	Pasta	Merluza	Trigo
Pescado fresco	Canela	Fideos	Unto
Fruta		Higos	
Dulce de membrillo		Vino	
		Galletas/rosquillas	

[745] Ordenados según su mayor presencia en los menús explicitados en la tabla 11, vid. anexo 7.6.

[746] Excediendo el marco temporal prefijado, se incluyen iniciativas como el reparto de rancho en 1854, las Conferencias Parroquiales de San Vicente de Paúl y la Cocina de Caridad de 1918. Representan a las demás formas de reparto de alimentos que se efectuaron en este tramo temporal y que tenían unas disposiciones semejantes.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

Cuando se observan manicomio, hospicio y Cocina Económica en conjunto se hace visible que el hospital de alienados sostenía un sistema alimentario programado y regulado. La existencia de un equipo médico que emitiese directrices sobre la cantidad a consumir de cada alimento o que incluyese ingredientes distintos a los habituales por sus beneficios sanitarios creó un sistema nutricional de mayor calidad que en los demás establecimientos. Además, la dirección tenía mayor autonomía para dictaminar la compra de ingredientes menos habituales ya que el Arzobispado, a quien pertenecía, no se inmiscuía en tales asuntos. En cambio, el hospicio, el asilo y la Cocina Económica al adquirir los alimentos por sistema de subasta o contrato estaban más sujetos en su uso. El ayuntamiento, en los dos primeros casos, y la Sociedad Fundadora, en el tercero establecían los estándares de calidad y las cantidades de compra pero, continuamente las contratas constaban de los mismos elementos de suministro. Las variaciones sobre estas propuestas eran muy ocasionales: en el caso de la Cocina cuando había comidas extraordinarias en las que se hacía una compra *ad hoc*, principalmente de postres (rosquillas, frutas o confituras); en el hospicio ocurría otro tanto con la salvedad ya dicha del cambio de tendencia en el curso 1886-87 con la incorporación a los roles sometidos a subasta de alimentos nuevos.

En términos generales la dieta de la Cocina Económica no parece diferenciarse mucho de la de las clases populares aunque quizás fuese más rica, o menos pobre, en proteínas por el consumo periódico de carne de ternera y bacalao en salazón. Parece no tener comparación posible con la del Manicomio de Conjo por los motivos expuestos y los más ampliamente documentados por Soto Méndez en su tesis doctoral de 2022, ya citada. En el caso del Hospicio se asemejan mucho más en parte explicado porque las Hijas de la Caridad que trabajaban en ambos fogones y que hacían los listados de compra para surtir sus despensas eran parte de una misma comunidad bajo la superioridad de sor Antonia Saavedra.

Según lo expresado, se podría decir que el objetivo principal de la Cocina Económica de Santiago –recordemos que era ofrecer una alimentación barata, sana y nutritiva a los pobres según sus costumbres– se cumplió en su mayor parte. Desde luego el coste era el mínimo posible[747], incluso gratuito para quienes disponían de bonos. En cuanto a las costumbres de la clase menesterosa o proletaria, vemos claramente como se adaptaba a la dieta habitual de estas personas al ofertar a diario pan y caldo a los que luego se añadían otros alimentos. La

[747] Como se había dicho, el precio por ración se calculaba únicamente en función del coste de las materias primas. Los añadidos referentes a mano de obra, gastos de material o mobiliario y otros eran asumidos por las suscripciones mensuales de los socios.

salubridad vino dada por las medidas higiénicas dispuestas en la confección de las comidas, el servicio y la limpieza de las instalaciones. Pero sobre todo, por la calidad de la materia prima. Algunos de los contratos de suministro se firmaron con proveedores de la Casa de Beneficencia y el Asilo de Ancianos en análogas condiciones y, en los que no se pudo acudir al mismo vendedor, se hizo con similares especificaciones. Al hacerlo de este modo garantizaban los estándares de calidad prefijados para poder optar a los concursos públicos.

La nutrición, elemento nuclear de este epígrafe, fue la parte deficitaria del objetivo propuesto aunque caben varias observaciones. La referencia a las costumbres alimentarias de este sector poblacional ya coartaba la mejora nutricional puesto que era deficitaria de origen. Se trataba de una dieta con grandes cantidades de hidrato de carbono, alcohol y grasas y con niveles mínimos de vitaminas o proteínas. Partiendo de estos patrones de baja calidad, la oferta de la Cocina Económica sí supuso una mejora sustancial al incorporar elementos como la carne de ternera o el bacalao un mínimo de dos veces por semana. También durante un periodo anual coincidente con el invierno se introdujo un cambio muy sustancial en la primera comida del día, al sustituir el pan con tocino y copa de aguardiente por una sopa caliente. A esto hay que añadir la incorporación de la leche –con o sin café o cascarilla de cacao– que se comenzó a ofertar como desayuno a partir de 1904, y la utilización del vino en contadas ocasiones.

La preocupación por la nutrición de los pobres se puede constatar incluso de forma documental en las consultas que la superiora de las monjas hacía al prelado diocesano sobre el cumplimiento de preceptos religiosos. Sirva como ejemplo que al iniciarse la cuaresma de 1893, sor Antonia Saavedra preguntó si tras eliminar la carne de los menús podría sustituirla por «leche, huevos o cosas compuestas con ellos», dado que la abstinencia estricta aludía a cualquier alimento de origen animal. A través de la secretaría de cámara, la respuesta del arzobispo fue benévola para quienes no tenían otra forma de comer adecuadamente:

> […] está bien que (los usuarios) no coman carne en Cuaresma, pero en cuanto a los lacticinios y huevos no tenga escrúpulo en ver que se les dan pues que se trata de pobres que no pueden tomar más alimentos que se les da (sic) la caridad y el ayuntamiento[748].

[748] Fechada el 7 de febrero de 1893. Fondo general, sig. 426, AHD. El cumplimiento de la abstinencia ya se preveía en el recetario de la Cocina Económica. Como el caldo que se ofertaba a diario se elaboraba con unto, los días de vigilia se sustituía por aceite reemplazando la grasa animal por la vegetal sin tener que eliminar el plato de la carta. Reglamento de Régimen Interno, p. 5, sig. 421/2 del fondo general, AHD.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

Relacionando el modelo asistencial que representan las Tiendas Asilo con el denominado de formas ocasionales basado en la donación de ciertos ingredientes (harina, unto o pan), podemos afirmar que la llegada de aquel fue en detrimento de este. En Santiago, y muchas otras ciudades, la implantación de las Cocinas Económicas supuso la minoración de la dación directa de alimentos ya fuese por la supresión del formato o por su transformación. Hay ejemplos suficientes que sustenten esta idea: no se volvieron a contemplar los repartos de pan del ayuntamiento, de sopa boba en los conventos o de alimentos concretos en las conferencias parroquiales. Otros se transformaron, como el Pan de San Antonio que en lugar de entregar bollos u hogazas pasó a repartir bonos de la Cocina Económica.

4.6.3 La cuestión de la higiene

Tanto en medios rurales como urbanos, a estas alturas de la historia la higiene del cuerpo todavía no era una de las prioridades para la sociedad del momento. Los útiles de limpieza tampoco eran comunes por lo que al cabo de la semana solo se observaba un poco más el aseo corporal los domingos. Para la mayoría de la población esto se limitaba a las manos y la cara por ser visibles al público. Según explica Castro (2019, pp. 133-134) la práctica de lavarse las manos antes de las comidas no era muy común y mucho menos entre labradores y jornaleros. Si acaso una vez al día al remate de la jornada laboral. Las creencias de la época hacían pensar que la suciedad era una barrera que protegía de ciertas enfermedades y que no convenía lavarse a menudo (p. 139). Estas tendencias comenzarían a cambiar con la generalización de las conducciones de agua corriente en el centro de las ciudades durante las primeras décadas del XX. En el Santiago de entresiglos solo contaba con agua corriente el Hospital Real y algún que otro punto concreto. El contrato de obras para la traída al centro urbano no se firmaría hasta 1922[749]. Es a partir de entonces cuando se empezaron a instalar las primeras bañeras fijas en domicilios particulares.

Sin embargo, no todos pensaban de igual modo y entre un sector de la medicina de la primera mitad del XIX surgió la corriente higienista. Entre las ideas de la Ilustración cobró

[749] Toda la tramitación fue llevada a cabo por el alcalde Máximo de la Riva que falleció el mismo día que se tenía que firmar el contrato de obras. Como gesto simbólico, su primer teniente de alcalde, Víctor García Ferreiro, rubricó los documentos en la capilla ardiente instalada en el salón de plenos utilizando para ello la pluma personal del difunto. *El Compostelano*, 15 de marzo de 1922.

fuerza la que proponía que la limpieza y el aseo era mejor protección ante las infecciones y epidemias que la barrera de suciedad ya que el agua no debilitaba las defensas (p. 140).

La higiene comenzó a ser una preocupación realmente científica desde la publicación de Johann Peter Frank (1745-1821), *Sistema de una completa policía médica,* en seis volúmenes (1779-1817) –considerado el primer tratado sobre higiene pública–**,** que contemplaba aspectos como procreación y matrimonio, higiene escolar, alimentación, vestido y vivienda, prevención de accidentes y de enfermedades venéreas. A lo largo de la decimonovena centuria se hizo habitual en los planes de estudio de las facultades de Medicina la presencia de las asignaturas de Higiene Pública e Higiene Privada. Marcial Fernández Íñiguez era el profesor encargado de ambas materias en la universidad compostelana a finales de siglo (Ponte Hernando y Rego Lijó, 2012, p. 45). Max von Pettenkofer, discípulo de Liebig, catedrático de química dietética de Munich (1847) y luego de Higiene Pública (1853) fundó el primer instituto de higiene en el mundo (1875). La higiene se introdujo en todas las áreas de actuación que estuvieran relacionadas con la sociedad y las enfermedades, de esta manera fue configurándose una disciplina médico-social, que los médicos, con sus nuevos conocimientos, trataban de poner en práctica. En España, el desarrollo del *higienismo* con una base científica aparecerá entre finales de la Ilustración y los inicios del movimiento romántico en el XIX. Los trabajos de Mateo Seoane, Rafael Forns y Romans, Pedro Felipe Monlau, Francisco Méndez y Álvaro Rodríguez Méndez, entre otros muchos, desembocaron en publicación de la Instrucción General de Sanidad Pública[750], obra del doctor Carlos María Cortezo Prieto. Todo ello sumado al desarrollo espectacular de la microbiología en estas últimas décadas del XIX y principios del XX fue un gran espaldarazo a la higiene a todos los niveles, no siendo el menor el alimentario.

A raíz de la industrialización y el crecimiento de las ciudades, la pobreza comenzó a verse como una enfermedad social que provenía de la degradación moral y física de los sectores obreros de la población. Al extenderse fuera de los ámbitos médicos, el *higienismo* llegó a la conclusión de que la miseria era una consecuencia de los hábitos de vida que los pobres seguían y no fruto de un sistema con marcadas desigualdades económicas y sociales. Se entendía que la falta de aseo entre los menesterosos se relacionaba directamente con su carácter abandonado y la vagancia. De estos postulados surgen las posturas paternalistas de la sociedad pudiente que se veía en la obligación de reconducir a los pobres en temas como la

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO

750 *Gaceta de Madrid*, 22 y 23 de enero de 1904, pp., 273-275 y 290-295.

educación, la alimentación, las buenas costumbres o la vestimenta puesto que ellos no podían –o más bien no querían– hacerlo por propia voluntad. En muchos sectores de la alta sociedad llegó a difundirse la idea de que los menesterosos lo eran por elección.

En Compostela, parte de estos postulados higienistas podemos encontrarlos ya desde los escritos editados por Rey Romero (1855) a raíz de las hambrunas de mediados del XIX. La aplicación de los ideales sobre el aseo personal y otras cuestiones de higiene –de los alimentos, las estancias, las calles o las vestimentas– fueron una constante en todas las iniciativas benéficas de finales del XIX y principios del XX. Esta preocupación social para con los pobres acabó siendo recogida en disposiciones legales como el reglamento sobre la Ley de Protección a la Infancia que obligaba a que en las juntas locales existiesen las comisiones de puericultura y de higiene[751], entre otras.

Las preocupaciones por la limpieza y el aseo no solo se referían a lo personal. Gradualmente, a lo largo del XIX fue aumentando la concienciación sobre la necesidad del baldeo de las calles, la recogida de aguas fecales y pluviales, evitar los estancamientos o la limpieza y desinfección de los interiores, incluido el mobiliario. Las carencias llegaron al punto de crearse coplas satíricas en alusión a estos asuntos.

Si quieres tener basura
ve a la calle del Olvido
que desde que se hizo el mundo
creo que no la han barrido[752].

Concreciones higienistas en la Cocina Económica

Las primeras observaciones que podrían adscribirse a esta corriente ideológica relativas a la necesidad de mejorar el estado de limpieza y aseo en cuestiones alimentarias las encontramos en los ya mencionados editoriales de *Gaceta de Galicia.* La Tienda-Asilo se presentaba como garantía sanitaria que «sustituiría con ventaja al (alimento) de peores condiciones que hoy constituye, por lo general, la alimentación de nuestros artesanos.»[753]

Con el inicio de la actividad en el comedor social estas intenciones se fueron poniendo en práctica. La salubridad de los alimentos fue una preocupación de los miembros de la Junta

[751] Art. 35 del reglamento que desarrollaba la Ley de Protección a la Infancia. *Gaceta de Madrid*, 26 de enero de 1908, p. 358.
[752] *La Estaca*, 1 de agosto de 1901, p. 2 (A.M. 0812, AHUS).
[753] *Gaceta de Galicia*, 6 de marzo de 1886, p. 1.

desde las primeras medidas tomadas en consideración. Como hemos visto en los epígrafes sobre suministros y comparativa nutricional, se buscaban ingredientes de primera calidad. De su importancia y consideración habla el texto estatutario (vid. anexo documental 7.2) al que se alude a estas características en varias ocasiones:

1. El artículo 10 (pp. 6-7) especifica sobre las raciones puestas a la venta que se ha de negociar los precios de los productos para «lograrlas con extraordinaria economía sin perjuicio de su calidad», de modo que, ante todo, se ofreciese una buena alimentación antes que barata.
2. La importancia sobre la aptitud del producto ofertado se señala en el artículo 30, párrafo E (pp. 14-15). Esta disposición normativa atribuye al presidente ejecutivo, y no al gerente como sería de esperar, el control de las óptimas condiciones de las comidas expendidas, así como su abundancia suficiente y la vigilancia sobre el aseo de las instalaciones y los usuarios y trabajadores. En otras instituciones benéficas, estos aspectos solían estar delegados en alguno de los vocales de la junta. Sin embargo, en la Cocina Económica de Santiago siempre fue una competencia directa de la máxima autoridad debido a la relevancia que se daba a la salubridad y la higiene.
3. Entre las atribuciones del gerente, expuestas en el artículo 35, se le conmina a realizar constantes prospecciones en el mercado para buscar suministros atendiendo antes a mantener la calidad del producto y luego a la mejora del precio de compra (párrafo C, p. 18).

En cuanto a la adquisición de materia prima, al adscribirse a las mismas garantías que el ayuntamiento requería para las subastas de alimentos con destino a los institutos benéficos a su cargo, la directiva aseguraba poder ofrecer unos platos con una materia prima de cierto nivel. Las especificaciones para acudir a las subastas públicas eran muy detalladas en cuanto al origen y la calidad del producto, lo que hacía que muy pocos proveedores se pudiesen presentar a esos procedimientos concursales. Esto explicaría la tardanza de casi año y medio en firmar los contratos de suministro por parte de la Sociedad Fundadora[754].

[754] Los cuatro contratos con proveedores quedaron consignados en las actas de la Junta Sostenedora el 20 de diciembre de 1892. Entre medias figuran algunos apuntes sobre negociaciones de precios para mantenerlos bajos sin mermar la calidad del producto.

Los mismos criterios se aprecian en la compra de útiles de limpieza y desinfección. Así por ejemplo, entre los suministros adquiridos en el ultramarinos de Sobredo y Curieses se incluía el jabón y la lejía con una serie de condicionantes. El primero había de ser de Sevilla con un precio de salida en la subasta de 1892 de 85 cts./kg. lo que indica que no era precisamente el más barato del mercado, y al que se añadía la especificación de ser «muy duro y de la mejor calidad»[755]. Este era un tipo de pastilla que gozaba de prestigio internacional al que incluso se atribuían cualidades medicinales[756]. Sobre la segunda se citaba incluso la marca. Había de ser lejía «Fénix» y su precio rondaba los 60 cts. el kg. El metasilicato de sosa –o de sodio– se presentaba en forma sólida, generalmente en polvo, y era recomendado para la limpieza y desinfección de superficies y suelos.

El uso de estos elementos quedó reflejado en la tablilla de normas (Freitas, 2023, pp. 26-27) que pedía a los usuarios del comedor un poco de cuidado y aseo. Este mismo documento prohibía dejar el tenedor y la cuchara sucios sobre la mesa, debiendo estar siempre sobre el plato o en la taza. Desde los primeros momentos a la limpieza de los útiles y las instalaciones se dedicaron los cuatro trabajadores del comedor: la dos Hijas de la Caridad, el camarero y la fregadora/ayudante de cocina, contratada por la Sociedad Fundadora como ayuda a las hermanas en las tareas de higienización[757]. Según el Reglamento de Régimen Interno, el comedor y su mobiliario se barría y limpiaba en profundidad tres veces al día, tarea encomendada al mozo de comedor. Él mismo con la ayuda de la hermana contable se encargaban de mantener en orden las despensas, los accesos y el mostrador de pagos. La hermana cocinera supervisaba el aseo de todo el conjunto y realizaba la limpieza de la barra de servicio de platos y de los utensilios de cocina. Para esta labor tenía la ayuda de la

[755] Subastas para suministro de víveres, ejercicio 1892-93, A.M. 1482, AHUS.

[756] El jabón de Sevilla se conocía también como jabón de Castilla. Tenía su origen en las fábricas árabes del s. X –denominadas *almonas*–, pero fue a partir del XVI cuando cobró fama internacional exportándose a Inglaterra, Francia y distribuyéndose por toda América, amén de ser un elemento de diferenciación entre la nobleza. Se elaboraba a partir de aceite de oliva virgen como materia grasa en lugar de la habitual manteca de cerdo u otras grasas de origen animal. Para la saponificación se empleaba la sosa extraída de las cenizas de almarjo –también llamada alacranera o sosa jabonera–. Entre las cualidades medicinales se citaba como cicatrizante e idóneo para el aseo personal por su actuación neutra en la piel. Vid. *Historia del Jabón. De la antigüedad al siglo XXI*. Diario del Ayuntamiento de Madrid: https://diario.madrid.es/cieacasadecampo/wp-content/uploads/sites/61/2020/03/ Anexo-1-Historia-del-Jab%C3%B3n.pdf (visto el 23 de enero de 2025).

[757] Por esta labor cobraba 40 pesetas al mes que desde 1893 subieron en 1'25 ptas. Libro de Actas de la Cocina Económica de Santiago (1891-1910), pp. 41-49. De los cuatro empleados fijos del comedor, la fregadora/ayudante de cocina era la que estaba más horas en activo: entraba a las 6 de la mañana para encender el fuego y tener todo listo para la elaboración de los desayunos, y se iba al terminar la limpieza después del cierre de las instalaciones a las 19:00 o 20:00. También era la única que permanecía en el local durante el cierre de mediodía con la misión de mantener el fuego encendido y las calderas de agua cargadas. La vigilancia sobre el correcto aseo de las instalaciones era competencia de la hermana cocinera (anexo 7.5).

fregadora a la que, además, se le encomendaba en exclusiva el lavado de los alimentos antes de ser cocinados, de la vajilla y menaje después de cada servicio así como de los espacios destinados a la preparación de los platos y los suelos de todas las dependencias[758].

El trabajo de todos los empleados estaba supeditado a la higiene. De hecho, el Reglamento de Régimen Interno indica cómo el mozo de comedor había de lavarse bien las manos para cortar el pan o servir las mesas y vestir blusas impolutas que le facilitaba la Sociedad Fundadora. Entre otras, también señalaba que la limpieza de lámparas, ollas o baldes de desperdicios se hiciesen en el exterior para mantener el orden dentro de las instalaciones. Las sobras no se pudiesen reutilizar se tenían que desechar constantemente.

Mientras la Cocina se mantuvo en el edificio de San Agustín los problemas con insectos y roedores fueron comunes. Su control era complicado puesto que una parte importante del exconvento estaba declarado en ruina y se llegó a barajar su demolición. Uno de estos primeros episodios lo relató el gerente al explicar a la Junta que los xilófagos habían hecho estragos en la cajonera de pino en la que se almacenaban algunos alimentos y comenzaban a atacar a las legumbres. Dada la preocupación constante por la salubridad de las instalaciones, de la que se hacía gala, se actuó con celeridad y sin escatimar medios. Para atajar el problema se propuso pintar con un producto insecticida, forrar los cajones con planchas de cinc, instalar rejillas de aireación bajo el mueble y construir un nuevo despensero en madera de castaño[759].

Suministro de agua y limpieza de vías públicas

Una de las preocupaciones de inicio, e incluso tras el traslado en 1909 a la nueva sede, fue la del suministro de agua. Mientras no se consiguió un aporte constante y suficiente, hubo que recurrir a depósitos que se iban rellenando con agua de fuentes públicas cercanas (Puerta del Camino, plaza del Matadero, etc.). En este sentido, entre las primeras obras desarrolladas por la Sociedad Fundadora estuvo la construcción de un pozo que por medio de una bomba distribuía agua a todas las estancias de la Cocina[760]. Resultó ser una

[758] Reglamento de Régimen Interno de la Cocina Económica, pp. 11-18, sig. 421/2 del fondo general, AHD.
[759] Reunión de la Junta Sostenedora del 20 de diciembre de 1892. Libro de actas de la Cocina Económica (1891-1910), pp. 41-49.
[760] El acta del 20 de diciembre de 1892 apunta la inauguración del pozo el día del Apóstol del año anterior. Eso significaría que la obra estaba hecha –o a punto de concluir– el día que la Cocina abrió sus puertas pero ninguna crónica habla de tal infraestructura. Francisco Espino anotó en sus manuscritos que se realizó en agosto de 1891 (Cfr. Espino, s.f., p. 4). *Gaceta de Galicia* (5/12/1891, p. 3) aseguraba que la construcción era de septiembre.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

acción provechosa porque, aparte de los beneficios que suponía el propio pozo, la obra fue costeada en su totalidad por Felipe Gutiérrez Tostado que también construyó a sus expensas un palomar y una conejera. En gratitud por sus donaciones se le nombró gerente poco después.

En aquellos primeros años se llegó a replantear un proyecto de construcción de un acueducto que, unos años antes, el arzobispado había desarrollado como parte de las obras necesarias para la instalación en San Agustín de un Asilo de Mendicidad en tiempos del cardenal Payá. El centro de internamiento ocuparía las tres plantas del exconvento en la misma zona que ahora estaba la Cocina Económica y hasta allí habría de llegar una conducción de agua que partía del Monte de la Almáciga[761]. El elevado coste de los trabajos y la dificultad en cuanto a permisos dio al traste con la obra en un primer momento y la desestimó en el segundo.

Cuando se realizó el traslado del comedor a la casa de la Rúa Travesa, el suministro de agua limpia volvió a ser una preocupación puesto que aún tardaría algo más de una década en empezar la obra para la distribución de agua potable. Incluyendo su solicitud en el permiso de obra, la Sociedad Fundadora consiguió que el ayuntamiento cediese un metro cúbico diario gratuito tomado de la cañería general[762]. El flujo iría destinado «para beber los que allí coman y preparar los ranchos» ya que para las labores de limpieza la nueva ubicación disponía de pozo propio que, por lo que se deduce, no tenía calidad suficiente para el consumo humano.

También desde los primeros días de actividad se agudizó la preocupación por el estado de limpieza de la vía pública de acceso a la Cocina Económica. Antes de cumplirse las dos semanas desde la inauguración se elevó una queja por la insalubridad del callejón «convertido en sumidero público y depósito de aguas sucias y corrompidas»[763]. La parte alta de la calle de la Oliveira era, y sigue siendo, un pasadizo estrecho y casi plano lo que dificulta la evacuación de aguas y la ventilación. Al inaugurarse la Cocina, cuya entrada estaba en la zona media en que comienza la pendiente y se abre la plazuela, debió ocurrir que los usuarios

[761] El proyecto de reforma de San Agustín, con un coste de 1549,75 ptas., y el de construcción del acueducto están firmados por el arquitecto Antonio Bermejo y Arteaga (restaurador del alcázar de Segovia y constructor de la Escuela de Veterinaria de Santiago, hoy Parlamento de Galicia) en 1878. Para el suministro de aguas, el arzobispado había conseguido el usufructo de un manantial y arqueta situados en terrenos del marqués de Camarasa –y conde de Amarante– en la vertiente oeste del monte de la Almáciga. Desde allí la conducción bajaba hacia la ciudad entrando por la Algalia de Arriba para llegar a San Agustín a través del Cantón de San Benito. Sig. 426 del Fondo General, AHD.

[762] A.M. 587 (licencias de obras 1908-1909), exp. 014, AHUS. Se trataba de la conducción que llevaba agua a las fuentes públicas desde el acueducto de Ponte Mantible. Antiguamente, esta era la cañería que abastecía el Hospital Real desde los manantiales de Meixonfrío, Boisaca y Vite. N del A.

[763] *Gaceta de Galicia*, 4 de agosto de 1891, p. 2.

comenzaron a utilizar el callejón como retrete. Coincidía que esa parte de la calle, al ser la más cercana al centro de la ciudad, era la más utilizada para acceder al comedor con lo que el intenso tráfico de personas de las primeras semanas llevaría en los pies parte de la inmundicia allí depositada al interior del recinto.

Una de las cuestiones que se arrogó la Cocina Económica fue la mejora higiénica de los usuarios como hemos visto en las atribuciones de supervisión del presidente. Además de las cuestiones generales que se concretaban en el Reglamento de Régimen Interno y que las monjas se encargaban de inculcar a diario, desde la junta directiva se hizo alguna campaña educativa en este sentido. Desde los inicios de actividad se distribuyó un «decálogo higiénico» en el que se incluían otros aspectos de orden moral, laboral y sanitario. Se trataba de una serie de consejos que se había hecho muy popular desde mediados de 1891 sobre todo en publicaciones pedagógicas[764]. Era un conjunto de postulados de evidente aplicación en ámbito urbano y que llama la atención por su escasa adecuación al público asistente a la cocina santiaguesa además de contener aseveraciones pintorescas –«permanecer sentado bajo una luz de gas hace encanecer el pelo y recalentando el casco destruye la vitalidad del cabello y lo hace caer»–. A pesar de estas cuestiones que no se ajustaban al marco compostelano, la dirección de la Cocina distribuyó el decálogo en función de otras recomendaciones que sí casaban con sus posiciones higienistas y morales. Los números 2, 6, 8 y 10 de la lista de consejos hablan de la salubridad de los alimentos, la inconveniencia de las bebidas alcohólicas, la adecuación en el vestir y el aseo personal.

Usuarios de la Escuela Abreviada

La escuela anexa no tenía como materia de estudio el aseo personal o la higiene pero sí tenía en cuenta la práctica de la limpieza corporal y de las vestimentas en los alumnos. Las horas dedicadas al juego y recreo estaban reguladas por un sistema de vales según el cual, los alumnos que alcanzasen las doce marcas en el suyo tendrían derecho a una hora completa, rebajándose el tiempo en función del número de anotaciones. Entre las cuestiones por las que el maestro asignaba estas marcas, además de la aplicación en las tareas escolares, figuraba el

[764] Se atribuye a un médico londinense –Dr. Black– y lo encontramos publicado por primera vez en España en un semanario zaragozano –*El Magisterio Aragonés*– el 10 de junio de 1891. La Cocina Económica de Santiago lo incluyó tan solo dos meses después en su primera cuenta de resultados correspondiente a la primera semana de funcionamiento del comedor. *Gaceta de Galicia*, 21 de agosto de 1891, p. 3.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

aseo personal del portador del vale. De este modo se pretendía extender la costumbre higiénica haciéndola merecedora de premios lúdicos[765].

La importancia dada al asunto queda reflejada en el folleto de suscripción (Vid. anexo documental 7.8). Allí los colaboradores podían asignar una cantidad económica a la compra de determinados materiales de la escuela: didácticos, mobiliario, de juego, deportivos o de uso del maestro. Uno de los apartados se dedica a la limpieza y en él se recomienda la compra de esponjas, baño con calentador, dos lavabos –uno de uso exclusivo del profesor– y doce toallas. Por el tipo de material requerido, se contemplaba la higiene y aseo de todo el cuerpo y ya no solo de manos y cara como era habitual en esos tiempos. Pensando en aquellos niños que por su condición de abandono habrían de pasar alguna noche en el centro también se requería ropa de cama[766].

La higiene en los proyectos participados por la Cocina Económica

Clases maternales y Patronato de Niños Abandonados

En ambos casos la pedagogía del aseo personal y público fue uno de los temas centrales de su didáctica. El asilo de Clases Maternales había sido creado con el objetivo de atender a niños que, a causa del trabajo de sus padres, se encontraban solos gran parte del día. Su objetivo eran los menores de siete años por quedar fuera de la escolarización obligatoria. Pero también sus familias. Desde el centro creado por sor Antonia Saavedra se aconsejaba a madres solteras, viudas jóvenes o parejas cuasi-adolescentes sobre puericultura. Para mejorar la atención a sus hijos se les educaba en la higiene neonatal básica así como en la forma correcta de alimentación de sus hijos.

Esta era una línea secundaria de actuación ya que la principal era la atención directa de los escolarizados. Con la creación de la Asociación Compostelana de Caridad (1911), a ellos se sumaron los niños abandonados que los agentes municipales encontraban mendigando por las calles o sin vigilancia adulta. Entre las cuestiones que se enseñaban, según la pedagogía Froebel como queda dicho, las Hijas de la Caridad responsables del centro atendían

[765] Vid. anexo documental 7.4. *Proyecto de Bases y Plan de Escuela Abreviada relacionada con la Cocina Económica*, capítulo 5º «Medios de alentar o favorecer la asistencia, la aplicación y el aseo», pp. 21-22.

[766] Folleto de suscripción y colaboración económica con la Escuela Abreviada de Primeras Letras y Pequeñas Industrias relacionada con la Cocina Económica de Santiago, AHUS.

especialmente a la higiene y el aseo en las horas de las comidas, mostrando a los pequeños el correcto lavado de manos y el uso de cubiertos, del todo infrecuente para ellos.

A la mejora sanitaria contribuía la Cocina Económica con todas las medidas que sobre calidad alimentaria se han explicado.

Las ampliaciones de los servicios de las Clases Maternales contaron también con medidas de este tipo. Así, en los planos de obra se contemplaba la construcción de retretes en el nuevo pabellón de dormitorios (vid. apéndice 8.2), y que fue uno de los requisitos para las inspecciones de higiene preceptivas cuando se solicitó la impartición de estudios oficiales.

La inauguración del Patronato de Niños Abandonados en 1918 no hizo sino aumentar el rango de edades a los que se aplicaban las medidas iniciadas en las Clases Maternales. Dada la mayor autonomía de los alumnos los procedimientos higiénicos se realizaban autónomamente pero no por ello dejaban de ser obligatorios. Así, por ejemplo, no se podía acceder al centro sin un correcto lavado de manos y un mínimo aseo corporal. Para facilitar el requisito, en San Agustín se había habilitado un salón para uso específico en cuestiones de limpieza y aseo.

En ambos centros docentes benéficos la corrección en cuestiones de higiene podía tener premio. Máximo de la Riva y sor Antonia, a través de una fundación propia el primero, y directamente la segunda, otorgaban becas y regalos a aquellos alumnos que se distinguiesen por su aplicación en los estudios haciendo especial mención de aquellos que lograban extender a sus hogares los aprendizajes sobre el aseo y el cuidado corporal y de las vestiduras.

Asociación Compostelana de Caridad

Esta corporación benéfica no tenía la cuestión higiénica entre sus objetivos pero sí la mejora sanitaria de los pobres. De forma muy genérica incluía la programación de actividades para el mejoramiento físico de los indigentes y, de manera más concreta, prohibía la entrega de socorros a familias que tuviesen a sus hijos sin vacunar[767]. Esta obligación partía de una Real Orden del 22 de mayo de 1909[768]. Hacia finales de la primera década del XX, el país sufrió un repunte de infecciones de viruela. Para atajar una excesiva propagación, el Ministerio de Gobernación estableció la vacunación –o revacunación– de los empleados públicos (pto. 1º), los socorridos por la beneficencia pública y los presidiarios (ptos. 2º y 3º).

[767] Art. 12 y 22 del reglamento de la Asociación. *Gaceta de Galicia*, 15 de noviembre de 1910, p. 1.
[768] *Gaceta de Madrid*, 24 de mayo de 1909, p. 1325.

Asimismo, era obligatoria para los escolares de primaria a la universidad, escuelas de oficios y seminarios (pto. 4º). La disposición legal recomendaba que se hiciese lo mismo en centros docentes privados, grandes empresas y comunidades de convivencia (pto. 6º). En ningún momento se habla de los asistidos por la beneficencia privada como era el caso pero, la Asociación incluyó la vacunación como requisito para recibir sus auxilios.

El ayuntamiento de Santiago realizó la campaña vacunal administrando las dosis en cada uno de los centros de trabajo o acogida bajo su jurisdicción. Y para facilitar las recomendaciones de los puntos 3º y 6º de la citada Real Orden se habilitó un dispensario –gratuito para pobres– que se instaló en el Instituto de Vacunación[769] (calle del Hórreo, 9)[770]. En el momento de recibir el preparado se entregaba un certificado de vacunación que luego era requerido en diferentes trámites. Por ejemplo, en septiembre de 1910 era preceptivo para formalizar la matrícula en centros de enseñanza públicos. De la misma manera la Asociación Compostelana de Caridad exigía su presentación para salvar la disposición reglamentaria que impedía otorgar auxilio a quienes no lo hiciesen.

4.6.4 El régimen económico

El movimiento de tesorería de la Cocina Económica tuvo tres etapas bien diferenciadas que vuelven a coincidir con los tres acontecimientos históricos que venimos señalando como motores de cambio: la creación, la toma de control del arzobispado y la reinstalación en la nueva sede. En cada una de ellas la financiación del servicio alimentario y de la asociación que lo sostenía estuvo marcada por la introducción de formatos económicos sin dejar por ello los anteriores. El objetivo fundamental, expresado en las bases fundacionales, era crear un servicio autónomo y autosuficiente.

Primera fase. De la creación al cisma

El régimen económico diseñado por José Pascual quedó explicado en su «Pliego de bases» utilizado como documento generatriz del modelo compostelano de Cocina Económica

[769] Era propiedad de los doctores Andrade Núñez –catedrático de Ginecología– y Pedreira Labadíe –doctor en Medicina, microbiólogo y alumno de Ramón y Cajal– habiéndose abierto en junio de 1891. Por convenios con el ayuntamiento se encargaban de administrar la vacuna antivariólica a los pobres de la ciudad. N del A.

[770] *Gaceta de Galicia*, 8 de mayo de 1909, p. 2.

(vid. anexo documental 7.1). El refrán castellano «un grano no hace granero pero ayuda al compañero» se ajusta perfectamente al planteamiento allí expresado: pequeñas aportaciones que generen un volumen suficiente.

La primera idea fue la de establecer unas tarifas públicas lo más cercanas posible al coste final de la ración buscando proveedores baratos sin merma de calidad. No se puede dejar de citar los múltiples dispositivos de fiscalización encaminados al máximo aprovechamiento de las compras realizadas. La tasación exacta de cada ración, que se servía con los cucharones autorizados –de 0'2 y 0'6 litros–, y la supervisión de los desperdicios por si hubiese alguno aprovechable, son buena muestra del intensivo control de gastos. Este formato con un ajuste tan extremo pretendía crear una cierta economía circular en la que, el pago de una comida, permitiese la confección de otra igual. Evidentemente, esto suponía la necesidad de un montante previo capaz de generar las primeras raciones hasta que el círculo se cerrase. En previsión de que lo ajustado de los precios pudiese ir acumulando alguna pérdida, bien por las subidas de costes bien por el excedente de comida inutilizable, la contabilidad general de la Sociedad Fundadora debería hacerse cargo. Por tal motivo, esta debía de contar con una fuente de ingresos alternativa: los socios suscriptores. Según relata el punto 4º del citado «Pliego de bases» a ellos correspondería adelantar y suplir «el esceso (sic) de gasto que resulte»[771]. Con la aprobación del reglamento se estableció que estas aportaciones también tendrían a su cargo el pago de los trabajadores de la Cocina y demás gastos ordinarios y extraordinarios (art. 6º), excepto los que resultasen de la confección de las comidas.

Poco antes del comienzo oficial se decidió establecer un doble formato de aportaciones. Uno ocasional con destino a los gastos de instalación y arranque (compra de primeros suministros, mobiliario, gastos de imprenta (bonos y boletines). Tenía fecha de caducidad en el momento en que se abriesen las puertas para dar la primera comida. La otra vía era la de las aportaciones periódicas destinadas a lo consignado en los referidos artículos del reglamento. Quizá por su finitud, a la suscripción de instalación correspondieron las mayores donaciones que fueron directas al cuadro de honor que se habría de exhibir en el comedor. La mayor fue la del arzobispo que en el momento de aceptar la presidencia honoraria donó 1.000 ptas. A menos de un mes de la apertura se habían recaudado unas 5.000 ptas. incluidas las 500 ptas. del ayuntamiento que fueron la primera subvención por parte de un organismo público. En los últimos días se sumaron el cabildo y otras agrupaciones y sociedades civiles de la ciudad. El

USC

[771] Libro de actas de la Cocina Económica (1891-1910), pp. 6-9.

sobrante después de pagar los gastos de inicio fue incorporado a la otra suscripción: la de funcionamiento.

A través de boletines nominales que se repartieron por las parroquias urbanas, cada persona se comprometía a abonar una cantidad mensual fija para lo que se contrató a un cobrador[772]. Se consignaron cinco niveles para poder llegar a un mayor número de personas según su capacidad económica. Los tres más bajos –abonados de 0'50, 1 ó 1'50 ptas. mensuales– se consideraron suscriptores. Los dos niveles más altos –de 3 y 5 ptas.– daban acceso a la categoría de socio y, con ella, a la posibilidad de formar parte de la directiva y figurar en el cuadro de honor. Por la dimensión religiosa que se quiso dar a la obra desde un primer momento, los boletines de suscripción se repartieron por parroquias designando una a cada miembro de la dirección como delegado en esa feligresía.

Si bien el pago ordinario de raciones y las suscripciones fueron los medios de ingreso monetario más importantes, también debemos apuntar las subvenciones oficiales del ayuntamiento y la diputación y las comidas extraordinarias. Estas últimas se consideraron un método excelente pues a la vez que se daba un servicio mejorado (platos diferentes, mayor abundancia o añadidos infrecuentes como el vino o los postres) se conseguía ingresar una cierta cantidad de dinero. Se debía a que en estos casos los precios se ajustaban al coste pero siempre al alza, sin posibilidad de generar pérdidas como sí ocurría en el servicio ordinario.

Las aportaciones provenientes de organismos públicos, sin ser desdeñables, nunca supusieron un incremento notable de los fondos. En el inicio, el ayuntamiento otorgó 500 pesetas para los gastos de instalación y la diputación provincial otras 1.000. La subvención local se pudo emplear con tal motivo pero la del organismo supramunicipal llegó con casi un año de retraso, reclamación de por medio[773].

En los treinta y dos años que abarca este estudio las subvenciones de ambos estamentos fueron varias. En ningún caso se realizaron de forma periódica. Desde la dirección de la Cocina no hubo ningún reproche hacia el ayuntamiento porque, aunque sus aportaciones fueran menores y esporádicas, llevaba a cabo otras acciones que evitaban desembolsos desde

[772] La única mención en las actas de la Cocina de un nombre que no perteneciese a la junta directiva es el del cobrador de suscripciones. Gregorio Santiso debió ser un excelente empleado y muy insistente en la recaudación porque en las gratificaciones de navidad de 1892 se le dio un premio de 50 ptas. a mayores de su jornal. A título orientativo, estas gratificaciones a los trabajadores de la Cocina solían ser de 5 o 10 ptas. Libro de Actas de la Cocina Económica (1891-1910), pp. 41-42.

[773] Aprobada el 11 de junio de 1891, en enero del año siguiente todavía no se había recibido el dinero. El ayuntamiento gestionó la reclamación mediante una carta del 2 de febrero de 1892 recordando a la corporación provincial el compromiso adquirido (Libro de usos del exconvento de San Agustín, A.M. 1405, AHUS). Esta situación se repitió en varias ocasiones.

la tesorería de la Sociedad. La cesión del local, puntos de luz, limpieza, obras menores, suministro de agua y supresión de tasas entre otras. Con la comisión provincial sí hubo momentos de tensión. Aparte del mencionado retraso en el pago, se juzgaba como parcial en el trato comparativo con las cocinas económicas de La Coruña y Ferrol a las que se atendía con mayor asiduidad y premura.

Todo este entramado financiero funcionó muy bien e incluso permitió generar algunos depósitos de caja que se emplearon en ciertas mejoras.

Segunda fase. Del cisma al cambio de sede

Se inició con la toma de control de los economicistas, previa intervención del arzobispo, que garantizó la pervivencia de la Cocina Económica sin tener que renunciar a los presupuestos de orden moral que llevaron a su creación. Los elementos principales de este periodo serían las grandes donaciones monetarias con destino finalista y las inversiones financieras de los excedentes generados. Los dos donativos mayores se debieron a los hermanos García Mouriño. Ramón y José fueron quienes posibilitaron la adquisición de la actual sede de la Cocina Económica al aportar entre ambos algo más de 28.000 pts. entre 1905 y 1908. Teniendo en cuenta que la cantidad ahorrada por la institución hasta 1906 era de 17.795'66 ptas.[774] –una media aproximada de 1.300 ptas. por ejercicio–, la compra y posterior reforma de la casa hubieran sido inviables[775].

El inicio de esta etapa económica la marcó el cisma interno de la Sociedad Fundadora provocado por el enfrentamiento entre sus dos sectores a causa de la Escuela Abreviada. La negativa de la mayoría «economicista» a asumir las deudas generadas por el colegio provocó la irrupción del arzobispado que impuso una dirección equilibrada entre ambas facciones. A pesar de ello, el enfrentamiento continuó y finalmente se llegó a aprobar la renuncia a la actividad docente ligada a la Cocina de modo que habrían de ser independientes. En consecuencia, parte de los miembros que formaban el sector «humanista» salieron de la ejecutiva o se adaptaron a la nueva perspectiva[776]. La otra parte, ahora con mayoría y sin

[774] Capital de la Cocina Económica depositado en diferentes productos bancarios según la rendición de cuentas del ejercicio 1905 efectuada por el tesorero en la sesión del 17 de enero de 1906. Libro de Actas de la Cocina Económica (1891-1910), p. 81.

[775] Recordemos que la operación de cambio de sede supuso un desembolso total de más de 45.000 ptas. (epígrafe 4.4.11) imposibles de asumir por la entidad sin auxilio externo.

[776] Dimite Santiago Guerrero, cambia de posición Felipe Gutiérrez y se desliga José Pascual.

oposición del representante eclesiástico impuesto por el arzobispo, se vio con las manos libres para iniciar una línea de ahorro basada en inversiones y depósitos bancarios. Es innegable la intervención en este asunto de Olimpio Pérez, Salvador Parga, Ricardo Blanco-Cicerón y Joaquín Díaz de Rábago. Todos ellos ligados al sector financiero[777].

En la sesión del 20 de diciembre de 1892, se propuso contratar una cuenta de depósito en la Caja de Ahorros «con la cantidad que no fuese necesario para los pagos ordinarios a fin de sacar rédito»[778]. A partir de ahí, las memorias anuales de tesorería discriminaban entre saldo de caja y capital: dinero en metálico para los gastos habituales y depósitos bancarios. Por un lado se evitaba tener grandes cantidades monetarias en manos de las monjas, el gerente o el tesorero y por otro se conseguía un ingreso extraordinario mediante el cobro de intereses. Desde luego, la doble contabilidad funcionó positivamente. El comedor consiguió ser autónomo y estable mientras las ganancias obtenidas se iban desviando cada cierto tiempo hacia formas de ahorro que luego se empleaban en obras de mejora, ampliación o nuevos contratos. Excepto para el momento de la compra y habilitación de la nueva sede, la Cocina dejó de depender de terceros[779].

Tabla 10.- Depósitos bancarios y de inversión (1893-1907).
Elaboración propia a partir de las actas de la Cocina Económica.

AÑO	CANTIDAD	PRODUCTO BANCARIO
1893	2.500	Depósito de ahorro
1894	5.000	Imposición a títulos amortizables
1896	2.000	Empréstito Nacional
1899	No indicada	Depósito de ahorro
1902	3.000	Papel del Estado al 5% amortizable
1903	3.000	Papel del Estado al 5% amortizable
1904	500	Papel del Estado al 5% amortizable
1905	No indicada	Depósito de ahorro
1907	1.000	Papel del Estado

[777] Respectivamente, propietario del Banco Olimpio Pérez –vulgo Banco Simeón–, fundador de la Caja de Ahorros, empleado de banca y abogado experto en economía.
[778] Libro de Actas de la Cocina Económica (1891-1910), pp. 41-49.
[779] Especialmente positivo se juzgó el hecho de no depender de subvenciones públicas para no perder el carácter caritativo y que en ningún momento se pudiese presentar como una obra filantrópica. Las ayudas de órganos oficiales pasaban a incrementar el patrimonio de la Cocina Económica sin emplearse en el auxilio directo a los necesitados.

Los arreglos en la nueva propiedad supusieron la desaparición de los fondos en depósito que en la etapa siguiente comenzaron a contratarse de nuevo.

En el periodo de 1892 a 1909, las comidas extraordinarias se multiplicaron siendo, probablemente, el tramo temporal de mayor incidencia. Por el contrario, entraron en declive las suscripciones periódicas. Según informes municipales, la Cocina Económica contaba en 1896 con once socios y en 1900, con catorce[780].

Tercera fase. Del cambio de sede en adelante

Es el tiempo de mayor estabilidad económica. Tras el vaciado de fondos que supuso la compra de la finca, su reforma y la reinstalación, las cuentas se fueron recuperando poco a poco, sin que por ello se resintiese la actividad cotidiana del comedor. Como queda dicho, sin desechar los modelos anteriores de financiación –el pago ordinario de las raciones en el comedor, los socios suscriptores y las inversiones en productos bancario–, esta es la época en la que se generó un sistema de rentas y pensiones. La tesorería de la Sociedad Fundadora recibía de tanto en tanto algún pequeño legado o remanentes de liquidaciones testamentarias[781], pero no hay constancia de que se hubiese hecho con rentas que permitiesen una entrada fija y constante de ingresos. La llegada de Juan Morales[782] sería esencial para su consecución relativa.

Desde su regreso de América y asentamiento definitivo en Santiago, Morales Devesa dedicó parte de su patrimonio a comprar antiguas rentas a sus respectivos tenedores. En 1915 poseía al menos los derechos de veintitrés cuyo beneficio transfería a la Cocina Económica aunque no la propiedad de la deuda. Cuando falleció contaba con un libro de cuentas de más de noventa páginas con el registro de las rentas que había ido adquiriendo. El formato no cumplía el deseo primigenio de los fundadores del comedor social en cuanto que no tenían la propiedad de las pensiones. De todos modos, el resultado final era el mismo que si

[780] A.M. 2029 (sociedades recreativas y culturales) y A.M. 2033 (sociedades de todo tipo), AHUS.

[781] En la primera de ellas recibió de la testamentaría del marqués de Monroy –fallecido sin descendencia en 1891– la cantidad de 421 ptas. empleadas en bonos de distribución gratuita. *Gaceta de Galicia*, 23 de diciembre de 1893, p. 2.

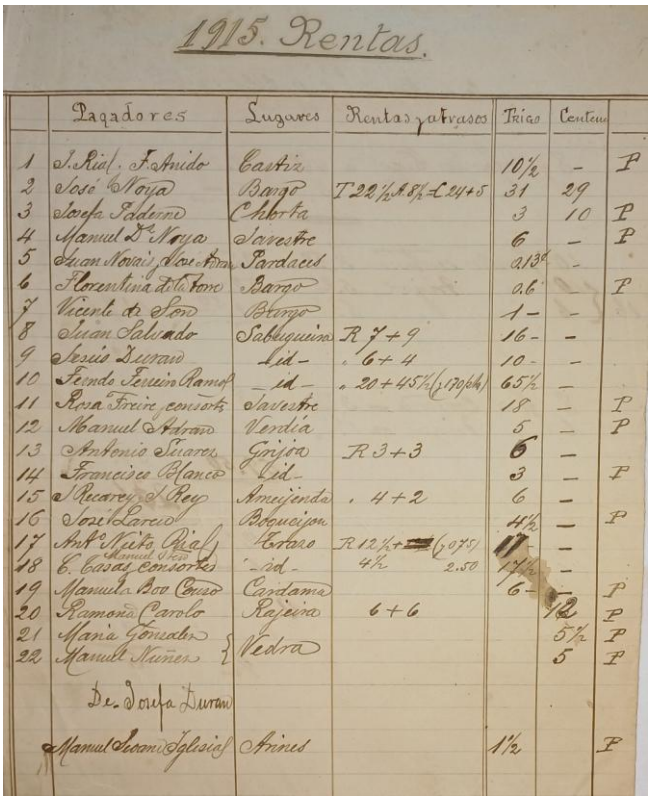
[782] Juan Morales Devesa (Santiago, 1870 - 1927) fue un reconocido benefactor de los pobres de su ciudad natal. Durante su juventud se trasladó a América donde reunió una fortuna con la que regresó en los albores del s. XX. Desde entonces se dedicó a la gestión de su patrimonio y a las obras de caridad siendo recordado por asistir a diario a la Cocina Económica a colaborar en su administración y gestión. *El Eco de Santiago,* 10 de octubre de 1927, pp. 2-3; Memoria de actividades de la Cocina Económica de Santiago, 1958, archivo de la Cocina Económica.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

dispusiesen de ellas. La Cocina no solo se benefició de esta cuestión sino que, además, recibió la cantidad de 150.000 ptas. dispuestas en el testamento de Juan Morales que murió el 9 de octubre de 1927.



ILUSTRACIÓN 56. «Retrato de Juan Morales Devesa» (1901). Óleo sobre lienzo de Mariano *Tito* Vázquez[783].



1915. Rentas.

	Pagadores	Lugares	Rentas y atrasos	Tricos	Centem	
1	J. Ríos Fdndo	Castiz		10½	–	P
2	Jose Moya	Bango	T 22½ 8½ + C 24+5	31	29	
3	Josefa Iglesias	Chorta		3	10	P
4	Manuel S. Moya	Sarvestre		6	–	P
5	Juan Novais Nov. Hnos	Pardaces		a13[6]	–	
6	Florentina de la Fuente	Bango		a6		P
7	Vicente de Son	Bango		1 –	–	
8	Juan Salvado	Sabiguino	R 7+9	16 –	–	
9	Jesús Durán	Id –	. 6+4	10 –	–	
10	Fernando Fernández Ramos	– id –	. 20+45½ (170/6)	65½	–	
11	Rosa Freire, consorte	Sarvestre		18	–	P
12	Manuel Adrano	Verdía		5	–	P
13	Antonio Suárez	Ginjoa	R 3+3	6	–	
14	Francisco Blanco	Cid –		3	–	P
15	Ricardo del Rey	Amejenda	. 4+2	6	–	
16	José Lareo	Boqueijon		4½	–	P
17	Antª Muñiz Ríos	Astaro	R 12½ + (6 07½)	17	–	
18	C. Casas, consortes	– id –	4½ 2.50	17½	–	
19	Manuela Boo Couso	Cardama		6 –	–	P
20	Ramona Carolo	Rajeira	6+6		12	P
21	María González	Vedra			5½	P
22	Manuel Muñoz				5	P
	De Josefa Durán					
	Manuel Juan Iglesias	Arines		1½		P

ILUSTRACIÓN 57. Relación manuscrita de las rentas adquiridas por Juan Morales (1915)[784].

[783] Cuadro expuesto en la actual sede de la Cocina Económica de Santiago. No existe certeza de que el retratado sea el Sr. Morales pudiendo tratarse de uno de los hermanos García Mouriño.

Las inversiones y depósitos financieros sufrieron un cambio sustancial en lo formal, similar a lo hecho por Morales con las rentas. En su producto y beneficio para la Cocina la situación no cambió pero sí en la forma de contratarlas. Hasta finales de la década de 1910, la propia tesorería de la Cocina hacía las imposiciones y, de ser necesarias, las recuperaba. El fallecimiento del cardenal trajo nuevos aires e instrumentos de vigilancia a la administración diocesana y a los estamentos dependientes de ella. Las diferentes inversiones empezaron a centralizarse desde la oficina económica del arzobispado para poder tener control sobre ellas o, al menos, disponer de información fiable sobre la capacidad financiera de estas instituciones. En nuestro caso, los ecónomos curiales se encargaban del cobro de los intereses y beneficios que redirigían a la contaduría de la Cocina Económica.

Esta tercera fase también estuvo marcada en lo económico por la reducción o eliminación de pagos de tributos o rentas. En 1914 fue declarada institución benéfica y en consecuencia se solicitó –y consiguió– la exención del impuesto de personas jurídicas[785]. A eso habría que sumar la multitud de ocasiones en que la autoridad municipal condonó tasas e impuestos locales, ya fuese por solicitud de obras, suministro de luz o agua, y la prestación gratuita de servicios de seguridad y limpieza.

El pago de rentas a que estaba sujeta la Cocina Económica eran las correspondientes a la finca en la se ubicó desde 1909. De las cuatro que tenía en el momento de la compra, la última se redimió en 1918 eliminando así otro gasto superfluo[786].

[784] Leg. de documentación varia. Archivo de la Cocina Económica de Santiago.

[785] Para realizar estas solicitudes se utilizaba la doble condición del presidente que también era obispo auxiliar de la diócesis, cargo que ante ciertas autoridades resultaba determinante para atender o agilizar las peticiones. esta supresión de impuestos en concreto correspondió al prelado Fernández Valbuena. *El Eco de Santiago*, 27 de diciembre de 1921, p. 2.

[786] Se trataba de un foro otorgado en 1664 y que en 1918 se pagaba a Clementina Pérez, heredera de Dolores Moscoso, última tenedora de la pensión. El pago anual era entonces de 132 reales a los que renunció para siempre por un pago único de 660 pesetas. Protocolo 640/1918 del notario Jesús Fernández Suarez, Fondo Fe Pública, S-09540, AHUS.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

USC
UNIVERSIDADE
DE SANTIAGO
DE COMPOSTELA

5 CONCLUSIONES

1. El modelo de tiendas-asilo o cocinas económicas que planteó Segismundo Moret y se extendió por toda España procede, en gran medida, de la coincidencia ideológica entre él mismo y Jules Siegfried respecto a la secularización de la beneficencia y su adscripción a la esfera de lo público.
2. La expansión de las Tiendas-Asilo y Cocinas Económicas supuso un cambio en la forma de ejercer la beneficencia alimentaria. De la donación de elementos concretos y de forma ocasional, con el pan como alimento casi exclusivo, a la oferta estable de platos preparados. En Santiago –y la mayor parte de ciudades que contaron con este servicio– modificó las costumbres sociales y en lugar de entregar al pobre algún alimento, o dinero para su compra, se generalizó la distribución de bonos para la Cocina Económica. El resultado fue una reducción de la mendicidad pero no su desaparición.
3. Las administraciones públicas con jurisdicción en la ciudad sostenían aquellos institutos benéficos que les eran preceptivos por ley. En el ayuntamiento de Santiago el proceder con las iniciativas benéficas ciudadanas se podría clasificar de estético: hacía parecer que participaba de ellas de modo importante cuando no era tanto. En gran medida, esta conducta se debía a la falta de recursos financieros en comparación con la cantidad de servicios que asumía.
4. La creación de la Cocina Económica de Santiago supuso una reacción de sectores políticos y sociales próximos a la Iglesia a las sucesivas fundaciones filantrópicas a partir del modelo publicitado por Segismundo Moret y, especialmente, con la puesta en marcha de la tienda-asilo de La Coruña y su proyecto gemelo de Ferrol.
5. El planteamiento de los promotores de la Sociedad Fundadora de la Cocina Económica casaba a la perfección con el ideario del arzobispo Martín de Herrera. Su pensamiento respecto a quién correspondía el ejercicio de la beneficencia quedó claramente posicionado al afirmar que la caridad era un ámbito privativo de la Iglesia.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

En este sentido, el ofrecimiento de la presidencia honoraria de la cocina fue utilizado por el prelado para reforzar estas posiciones. Así se demuestra en varias de sus cartas pastorales –alguna de ellas poniendo a la propia cocina santiaguesa como ejemplo–, la utilización del servicio y el nombramiento como presidentes ejecutivos de eclesiásticos de alto rango muy cercanos a él.

6. La Cocina Económica de Santiago y su gestión participada por la iglesia compostelana formaron parte de los planteamientos que, tanto el titular de la diócesis, José Martín de Herrera, como el cabildo de la SAMI Catedral, utilizaron para recuperar y revitalizar las peregrinaciones al sepulcro del apóstol con especial énfasis en los años jacobeos. Se constata ese uso desde 1896, año previo al último jubileo del s. XIX, en que se hicieron las primeras pruebas de peregrinaciones organizadas. Asimismo, el arzobispado creó comisiones destinadas a facilitar la alimentación de peregrinos pobres a través de la Cocina Económica ofreciendo menús específicos para ellos a precios reducidos durante los años santos de 1915 y 1920.
7. Las cocinas económicas plantearon una forma alimenticia nueva en las que existía una cierta variedad de platos preparados según las posibilidades económicas de la institución, que permitían el acceso de los menesterosos a una gama de nutrientes que hasta el momento les estaban vetados.
8. El modelo de alimentación ofertado por la Cocina Económica de Santiago representó una mejora respecto a los hábitos alimentarios de las clases bajas. El avance consistió en la mejora de la calidad de los productos pero, sobre todo, en las características nutricionales al incorporar de manera habitual la proteína de origen animal y los lácteos en el desayuno.
9. El diseño de un régimen económico de doble vía permitió la subsistencia de la Cocina y su autonomía e independencia desde su origen. La compra de ingredientes se realizaba mediante economía circular, reinvirtiendo continuamente la recaudación del comedor –pago de raciones y compra de bonos–. Los demás gastos fueron asumidos por la Sociedad Fundadora y Sostenedora de la Cocina Económica que obtenía sus ingresos por las cuotas de socios y donaciones particulares e inversión de excedentes. Las subvenciones públicas representaron un porcentaje menor del volumen de ingresos.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

10. La atención a los necesitados no se quedó solamente en aportar el alimento necesario para cada día sino que se preocupó también de la instrucción de los usuarios con el objetivo de darles las herramientas necesarias para salir de la pobreza. Los problemas internos de la Junta Directiva impidieron que se prolongase esta opción hasta que, indirectamente, se retomó al adherirse a la colaboración con otras escuelas benéficas.
11. La Cocina Económica de Santiago supuso un modelo de gestión y un concepto de asistencia diferenciado respecto a los preexistentes en Galicia y el resto de España, en cuanto que involucró al estamento eclesial desde el principio y conscientemente siendo la primera entidad gallega de esta índole en hacerlo así. Mejoraba la oferta de otras cocinas ya establecidas tanto los planteamientos del servicio sanitario de comidas como de la escuela anexa. En lo puramente alimentario ofrecía comida y cena desde el principio (en otras localidades solo daban el servicio de mediodía) y fue la primera de la región en abrir el turno de desayunos.
12. El sistema de pago con bonos o fichas, que tenía un buen planteamiento en origen, no consiguió alcanzar por completo las funciones que tenía previstas. Por razones evidentes, la finalidad de los vales se cumplió, puesto que no eran utilizables en otros supuestos. La función dignificante fracasó por completo ya que la doble moral de la sociedad de la época hizo que los usuarios se significasen todavía más mientras aquellos que ejercían la caridad recibían felicitaciones por su gesto.
13. El modelo de gestión y funcionamiento de la Cocina Económica de Santiago fue un ejemplo en la implantación de las cocinas de Lugo, Vigo y Betanzos y en las segundas etapas de las de Ourense y Pontevedra, en las que había fracasado la fórmula filantrópica. De este modo, Santiago encabezó en Galicia los comedores sociales fundados y gestionados bajo un proyecto de beneficencia basado en la caridad cristiana y la atención integral al necesitado.
14. La trayectoria de José Pascual y del Real, actor principal en la fundación de Santiago, y la coincidencia de fechas, personajes y lugares son indicio suficiente para pensar que el modelo creado en Santiago tuvo mucho que ver en la instalación de la Cocina Económica de Sevilla –en el barrio de Triana– que, a su vez, fue exportado para crear la de Logroño. Sí está demostrada la implantación de una Escuela Abreviada en la capital andaluza desde 1895 impulsada por el propio Pascual a imagen y semejanza de la compostelana.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

15. La aparición de las tiendas-asilo o cocinas económicas supuso un cambio sustancial respecto a la obtención de alimento por parte de los necesitados. Anteriormente la entrega de alimentos o sus ingredientes se hacía directamente. El nuevo modelo incluye el pago por alimento bien sea con dinero de curso legal o con fichas monetizables. Para hacerlo posible los precios se ajustaron al mínimo indispensable. Esta nueva concepción contribuyó decisivamente a la progresiva desaparición de los modelos anteriores.
16. El formato de pago por ración, aunque esta se hiciese mediante un bono o ficha entregada gratuitamente, permitió que a la cocina económica accediesen los pobres junto a otro tipo de público (peregrinos, transeúntes, vendedores ocasionales de la plaza de abastos, etc.). De esta manera comenzaron a caer en desuso las credenciales de pobreza y las clasificaciones de necesitados que desde el siglo XVI se habían hecho preceptivas en casi cualquier forma de beneficencia.
17. La Cocina Económica de Santiago y las actividades participadas por ella contribuyeron a la mejora general de la higiene tomando medidas que iban de lo global a lo particular. Prueba de su alta consideración es que la vigilancia de la limpieza y el aseo era una prerrogativa personal del presidente. Se buscó permanentemente la mayor salubridad de los alimentos, hubo gran preocupación por el aporte de aguas limpias en sus instalaciones (construcción de pozos y canalizaciones de agua potable) y la limpieza de los utensilios, mobiliario y espacios. Los establecimientos pedagógicos relacionados tuvieron gran incidencia en mejoras higiénicas individuales, tanto en la enseñanza sobre el aseo y la obligación de su práctica habitual como en la concienciación sobre sus beneficios sanitarios y sociales.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

6 BIBLIOGRAFÍA

Anguita Osuna, J. E. (2019). Análisis histórico-jurídico de la beneficencia española de mediados del siglo XIX: la «Ley de Beneficencia» de 1849 y su Reglamento de ejecución de 1852. *Aportes. Revista de Historia Contemporánea, 34*(99), 89-121. https://www.revistaaportes.com/index.php/aportes/article/view/419

Arenal Ponte, C. (1 de febrero de 1871). La Sociedad de S. Vicente de Paúl y la revolución. *La Voz de la Caridad, 22,* 353-355.

Barral Martínez, M. (2006). *A administración local en Compostela na era monterista*. Escola Galega de Administración Pública.

Barreiro Mallón, B. y Rey Castelao, O. (1999). *Pobres, peregrinos y enfermos. La red asistencial gallega en el Antiguo Régimen.* Consorcio de Santiago y Nigra Arte.

Beneyto Berenguer, R. (1994). *Las fundaciones benéfico-asistenciales de la Iglesia Católica en el ordenamiento jurídico español. Estudio jurisprudencial* [Tesis de doctorado inédita]. Universidad de Valencia.

Blanch Nougués, J. M. (2017). La tábula de los Ligures Baebiani. Un testimonio epigráfico de la Administración de Trajano. *Revista digital de Derecho Administrativo, 17*, 21-37. https://www.dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5858365

Cabrero Piquero, J. y Fernández Uriel, P. (2014). *Historia Antigua II. El mundo clásico. Historia de Roma.* UNED.

Carro Otero, J. (1998). *Materiais para unha historia da medicina galega. Tomo II.* Consellería de Sanidade e Servicios Sociais, Xunta de Galicia.

Carro García, S. (1917). *Alimentación en la Edad Escolar. Cantinas Escolares.* Tip. Enrique Teodoro.

Castro Pérez, X. (2019). *Servir era o pan do demo. Historia da vida cotiá en Galicia nos séculos XIX e XX*. Galaxia.

Catecismo de la Iglesia Católica (1995). (4ª ed.). Asociación de editores del Catecismo.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

Cela González, M. (2020). *Breve guía de los edificios singulares y modernistas de Ferrol.* Vivelibro.

Cervantes Saavedra, M. (1992). *Don Quijote de la Mancha.* Planeta.

Couselo Barrio, A. (1999). *La asistencia social en Galicia durante la Restauración: el sanatorio de Conxo (1885-1931)* [Memoria de licenciatura inédita]. Universidad de Santiago de Compostela.

Costa Rico, A. (2004). *Historia da educación e da cultura en Galicia (séculos IV-XX). Permanencias e cambios no contexto cultural e educativo europeo*. Xerais.

Cuesta Gómez, D. (2019). *La procesión va por dentro. En busca de una espiritualidad cofrade.* (2ª ed.). Mensajero.

de Antonio Rubio, M. G. (2023). *Rutas por el pasado judío de Galicia*. Aira.

de Haro, V. (2020). El deber de beneficencia en Kant y Fitche. *Ideas y Valores, 69*(174), 123-141. https://doi.org/10.15446/ideasyvalores.v69n174.67642

de la Fuente García, V. (2011). La Cocina Económica de Betanzos. Reglamento y actividad. *Anuario Brigantino*, *34*, 329-348.

de la Fuente y Condón, V. (1868). *La sopa de los conventos o sea tratado de economía política en estilo joco-serio acerca de los obstáculos tradicionales en nuestro país*. Imp. de El Pensamiento Español. https://repositorioinstitucional.ceu.es/visor/libros/ 363639/ 363639.pdf

de Villota Gil-Escoin, P. (1986). La hambruna de 1853. Un acontecimiento a resaltar en la obra de Rosalía de Castro. En Villanueva, D. (coord.). *Actas do congreso internacional Rosalía de Castro e o seu tempo* (pp. 53-74). Servicio de Publicaciones de la Universidad de Santiago de Compostela.

Díaz Castañón, C. (Ed.). (1993). *Concepción Arenal. El visitador del pobre. La beneficencia, la filantropía y la caridad.* Atlas.

Donado Vara, J. y Echevarría Arsuaga, A. (2014). *Historia Medieval I. Siglos V-XII.* Ramón Areces.

Donado Vara, J., Echevarría Arsuaga, A. y Baquero Goñi, C. (2014). *Historia Medieval II. Siglos XIII-XV.* Ramón Areces.

D'Ors, A. (1983). *Derecho privado romano*. Eunsa.

Espino, F. A. (s.f.). *Cocina Económica. 228.* [Manuscrito. Anotaciones para uso personal]. Biblioteca Xeral. Universidad de Santiago de Compostela.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

Esteban de Vega, M. (1997). Pobreza y beneficencia en la reciente historiografía española. *Ayer*, *25*, 15-34.

Estrada Catoyra, F. (1930). *Contribución a la historia de la Coruña: La Reunión Recreativa e Instructiva de Artesanos en sus ochenta y tres años de vida y actuación*. Tip. El Ideal Gallego.

Fernández Justo, M. I. (1986). *La metrología tradicional gallega. Aportación a los estudios sobre el medio rural.* Instituto Geográfico Nacional.

Fernández Uriel, P. (2007). *Historia Antigua Universal II. El mundo griego.* UNED.

Flores Auñón, J. C. (2024). *El venerable Santiago de Masarnau. Seglar, fundador y primer presidente de la Sociedad de San Vicente de Paúl en España.* Somos Vicencianos.

Freitas de Torres, L. (2016). Comida y beneficencia: la implantación de la Cocina Económica de Santiago de Compostela (1891). *Inclusiones*, *3*(3), 117-128. https://www.revistainclusiones.org/index.php/inclu/article/view/483

Freitas de Torres, L. (2023). *La Cocina Económica: 130 años en Santiago de Compostela*. Vivelibro.

García Cortés, C. (1989). El pontificado compostelano del Cardenal Martín de Herrera (1835-1922). Fuentes para su estudio ideológico. *Compostellanum. Revista de la Archidiócesis de Santiago de Compostela*, *34*(3-4), 478-570.

García Guerra, D. (1983). *El Hospital Real de Santiago (1499-1804)*. Fundación Barrié de la Maza.

García Herrero, F. J. (2014). *Dimensión comunicacional de la numismática en España (1886-1939). Monarquía, república y guerra; sátira, publicidad y propaganda* [Tesis de doctorado]. Universidad de Valladolid. https://doi.org/10.35376/10324/7665

Gutiérrez Tostado, F. (1872). *Historia de la reforma carcelaria. Juicio crítico del sistema penitenciario* [tesis de doctorado inédita]. Universidad de Santiago de Compostela.

Hernández Peludo, G. (2015). La pobreza en los Santos Padres. *Almogaren, revista del Centro Teológico de Las Palmas*, *56*, 107-137.

Hidalgo Valdés, L. (2007). *La Real Casa de Beneficencia de La Habana: luces y sombras de una institución (1794-1865)*. Linkgua ediciones.

Hilton, B. (2008). *A Mad, Bad and dangerous people? England 1783-1846.* Oxford University Press.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

Kitts, A. (2013). Le bureau de bienfaisance du Havre sous la Troisième République : entre laïcisation et adaptations (1890-1920). *Revue d´histoire de la protecction sociale, 1*(6), 83-102. https://doi.org/10.3917/rhps.006.0083

Kuhrt, A. (2016). *El oriente próximo en la antigüedad. c. 3000- 300 a.C.* Crítica.

La Cartuja de Sevilla (2014). *Historia de La Cartuja de Sevilla.* https://lacartujadesevilla.com/es/content/6-historia

La Hermandad del Refugio (2024). *Historia.* www.realhermandaddelrefugio.org/historia

Las Hijas de la Caridad en los Hospitales Militares (2007). Fundación Real Maestranza de Caballería de Sevilla y Cajasur.

Lario González, A. (2014). (Coord.). *Historia contemporánea universal. Del surgimiento del Estado contemporáneo a la Primera Guerra Mundial.* Alianza editorial.

Lawrence, C. H. (1999). *El monacato medieval. Formas de vida religiosa en Europa Occidental durante la Edad Media.* Gredos.

López Álvarez, A. (2019). Algunas notas sobre la Ronda de Pan y Huevo de Luis Tristán (1624) y su copia anónima (1660). *Laboratorio de Arte. Revista del departamento de Historia del Arte de la Universidad de Sevilla, 31*, 285-302. http://dx.doi.org/10.12795/LA.2019.i31.16

López Castellano, F. (2018). Pauperismo y cuestión obrera en la España del siglo XIX: entre la «economía de la salvación» y el riesgo de fractura social. *Iberian Journal of the History of Economic Thougth, 5*(1), 57-70.

López Castellano, F. (2010). El buen samaritano no sabía economía política: de la primera ley de beneficencia al intervencionismo científico (1822-1920). *Revista de Historia de la Economía y de la Empresa, 4*, 21-45.

López-Fando Rodríguez, A. (1955). Los antiguos Hospitales de Toledo. *Toletum. Boletín de la Real Academia de Bellas Artes y Ciencias Históricas de Toledo, 1*, 96-112.

López Ferreiro, A. (1983). *Historia de la Santa A. M. Iglesia de Santiago de Compostela* (ed. facsimilar, vol. VIII-IX). Sálvora.

Maza Zorrilla, E. (1999). *Pobreza y beneficencia en la España contemporánea (1808-1936).* Ariel.

Marco López, A. y Porto Ucha, A. S. (2000). *A Escola Normal de Santiago de Compostela. De Escola Normal Superior a Escola Universitaria (1849-1996).* Servicio de Publicacións e Intercambio Científico da Universidade de Santiago de Compostela.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

Marco Simón, F., Pina Polo, F. y Remesal Rodríguez, J. (Ed.). (2022). *La pobreza en el mundo antiguo*. Universidad de Barcelona.

Medina Plana, R. (2021). La correlación entre cuidados y género femenino en las primeras medidas de beneficencia sobre menores del siglo XIX. *Cuaderno de Historia del Derecho, 28,* 151-171. https://dx.doi.org/10.5209/cuhd.77972

Melchor Gil, E. (1993). Evergetismo annonario y alimenta en Hispania Romana. *Veleia, 10,* 95-104. https://ojs.ehu.eus/index.php/Veleia/issue/view/1963

Melchor Gil, E. (1999). *La munificencia cívica en el mundo romano.* Arco Libros.

Moliner, M. (2008). *Diccionario de uso del español. Edición abreviada.* Gredos.

Messer, A. (1930). *Historia de la Pedagogía* (2ª ed.). Labor.

Miñón, P. (1822). *Reglamento General de Beneficencia Pública.* https://bvpb.mcu.es/es/consulta/registro.do?id=398366

Miranda Boto, J. M. y Velasco Martínez, L. (2011). La cuestión social desde Cánovas hasta Dato: el nacimiento del derecho del trabajo en España a través de los gobiernos conservadores (1875-1920). *Revista General de Derecho del Trabajo y de la Seguridad Social*, *23,* 1-32. https://minerva.usc.gal/rest/api/core/bitstreams/6e0ccd88-7ad2-4e82-ac8d-2b8b0ddc68ee/content

Nieto Alba, E. A. (2010). *La figura del pobre y el debate sobre la pobreza en Grecia* [Tesis de doctorado]. Universidad Complutense de Madrid. https://eprints.ucm.es/id/eprint/10278/

Ortografía de la Lengua Española (2002). Real Academia Española, Espasa Calpe.

Palomares Ibáñez, J. M. (1986). La asistencia social en Galicia a finales del siglo XIX: el hospicio de Santiago. En Villanueva, D. (coord.). *Actas do congreso internacional Rosalía de Castro e o seu tempo* (pp. 327-337). Servicio de Publicaciones de la Universidad de Santiago de Compostela.

Paredes, J. M. (Ed.). (1881). *Reglamento de la Asociación de Señoras de Beneficencia de Santiago.* Imprenta Paredes.

Paredes, J. M. (Ed.). (1892a). *Proyecto de bases y Plan de Escuela Abreviada de Primeras Letras y Pequeñas Industrias relacionada con la Cocina Económica de Santiago.* Imprenta Paredes.

Paredes, J. M. (Ed.). (1892b). *Reglamento de la Sociedad Fundadora y Sostenedora de la Cocina Económica de Santiago.* Imprenta Paredes.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

Pazos, A. M. (Ed.). (2017). *La renovación de las peregrinaciones a Santiago de Compostela en el siglo XIX: entre tradición y modernidad*. Instituto de Estudios Gallegos Padre Sarmiento, CSIC.

Pereira, D. (2016). *José Pasín Romero. Memoria do proletariado militante de Compostela.* (2ª ed.). Fundación 10 de Mayo.

Pérez Constanti, P. (1993). *Notas viejas galicianas.* Xunta de Galicia.

Pernas Pérez, A. (2001). *La Cocina Económica. Más de un siglo en Ferrol.* Concello de Ferrol.

Pernas Oroza, H. (1992). *Evolución de la estructura social de Santiago de Compostela en el siglo XIX*. [Trabajo de fin de licenciatura]. Universidad de Santiago de Compostela.

Pernas Oroza, H (1998). *La condición obrera en Santiago de Compostela durante el siglo XIX* [Tesis de doctorado inédita]. Universidad de Santiago de Compostela.

Pernas Oroza, H. (2001). Achegamento á estructura socioprofesional de Santiago de Compostela, c. 1890 e 1930. En Balboa López, X. y Pernas Oroza, H. (coord.). *Entre nós: estudios de arte, xeografía e historia en homenaxe ó profesor Xosé Manuel Pose Antelo* (pp. 1227–1244). Servicio de Publicaciones e Intercambio Científico de la Universidad de Santiago de Compostela.

Pombo Rodríguez, A. (2009). *O Cardeal don Miguel Payá y Rico (1811-1891). Bispo de Cuenca, Arcebispo de Compostela e Primado de España.* Instituto Teolóxico Compostelán y Consorcio de Santiago.

Pombo Rodríguez, A. (2017). Las peregrinaciones españolas a Roma a fines del siglo XIX y las peregrinaciones jacobeas. En Pazos, A. M. (Ed.). *La renovación de las peregrinaciones a Santiago de Compostela en el siglo XIX: entre tradición y modernidad* (pp. 123-154). Instituto de Estudios Gallegos Padre Sarmiento, CSIC.

Ponte Hernando, F. J. (2011). *Dr. Ángel Baltar Cortés (1868-1934) Maestro de cirujanos*. Inéditor, Grupo Towers.

Ponte Hernando, F. J. y Rego Lijó, I. (2012). *La Locura y el Bisturí: I Centenario de D. Timoteo Sánchez Freire (1838-1912)*. Seminario Mayor Compostelano y USC.

Ponte Hernando, F. J., Pandelo Louro, C. y García Esmorís, A. M. (2017). Historia de la Cátedra de Pediatría en Santiago de Compostela (1887-1942). *Cuadernos de Historia de la Pediatría, 13,* 6-21. https://www.aeped.es/sites/default/files/documentos/cuaderno_de_historia_num_13.pdf

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

Popkin, B. M. (1993). Nutritional patterns and transitions. *Population and Development Review, (19)*1, 138-157. https://www-jstor-org.ezbusc.usc.gal/stable/pdf/2938388

Portela Silva, E. (2003). *Historia de la ciudad de Santiago de Compostela.* USC, Concello de Santiago y Consorcio de Santiago.

Pose Antelo, J. M. (1990). *La ciudad de Santiago en la primera etapa de la Restauración (1875-1902): sociedad, economía y cultura* [Tesis de doctorado inédita]. Universidad de Santiago de Compostela.

Pose Antelo, J. M. (1992). *La economía y sociedad compostelanas a finales del siglo XIX.* Servicio de Publicaciones e Intercambio Científico, Universidad de Santiago de Compostela.

Presas Barrosa, C. (2000). *Martín de Herrera (1889-1922). El boletín oficial eclesiástico del arzobispado de Santiago.* Xunta de Galicia.

Prochaska, F. (1980). *Women and Philanthropy in Nineteenth-Century England*. Oxford University Press.

Pujol-Andreu Andreu, J. y Cussó Segura, X. (2014). La transición nutricional en Europa Occcidental, 1865-2000: una nueva aproximación. *Historia Social,(12)*80, 133-155. https://www-jstor-org.ezbusc.usc.gal/stable/pdf/24330754

Rabazas Romero, T. (1988). El pensamiento pedagógico normalista durante la primera Restauración Borbónica. *Historia de la Educación: revista interuniversitaria, 17*, 251-288. https://revistas.usal.es/tres/index.php/0212-0267/article/view/10720

Ranz Romanillos, A. (Trad.) (1880). *Las vidas paralelas de Plutarco traducidas del griego al castellano. Tomo IV.* Imp. Central.

Rey Romero, J. (Ed.). (1855). *Proposiciones sobre beneficencia aplicadas a la actual calamidad de Galicia.* Imp. Rey Romero.

Rodríguez, M. F. (2004). *Los Años Santos compostelanos del siglo XX. Crónica de un renacimiento.* Consellería de Cultura, Comunicación Social e Turismo y Xerencia de Promoción do Camiño de Santiago.

Román Portas, L. (1989). *La asistencia social en Galicia. El hospicio de pobres de Santiago de Compostela (1860-1900).* Diputación Provincial de A Coruña.

Romero Díaz, F. (20 de agosto de 2019). *Pan para los niños, aunque no para todos. Los alimenta de Trajano. Antecedentes y continuación*. Historia y Roma Antigua. https://

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

historiayromaantigua.blogspot.com/2019/08/pan-para-los-ninos-aunque-no-para-todos.html

Rubio Rodríguez, J. J. (1985). *Las fundaciones benéfico-religiosas en el derecho común español. Estudio histórico-jurídico*. El Almendro.

Sánchez, C. (2 de abril de 2019). *Normas APA en español. Normas APA (7ª ed.)*. https://normas-apa.org/introduccion/normas-apa-en-espanol/

Sánchez del Río, M. A. (2022). *La Cruz Roja en Compostela. Historia de la Asamblea de Santiago.* Consorcio de Santiago y Andavira.

Sánchez del Río, M. A. (2024). La pandemia gripal de 1918 en Santiago de Compostela. Breve análisis de su incidencia a través de los archivos parroquiales. *Compostellanum. Revista de la Archidiócesis de Santiago de Compostela*, *69*(1-2), 271-294.

Sánchez Meca, D. (2010). *Historia de la Filosofía Moderna y Contemporánea.* Dykinson.

Scio de San Miguel, F. (1857). *La Santa Biblia traducida al español de la Vulgata Latina.* (2ª ed., vol. I-VI). Imp. Riera.

Seoane Prieto, J. R. (Ed.). (1993). *Patrimonio histórico galego. Cidades. Santiago de Compostela*. Xuntanza.

Soto Méndez, R. (2022). *Estudio sobre el pensamiento de la asistencia psiquiátrica en Galicia: historia del Manicomio de Conjo desde su fundación hasta comienzos del siglo XX* [Tesis de doctorado]. Universidad de Santiago de Compostela). http://hdl.handle.net/ 10347/29315

Torre, R. L. (18 de mayo de 2014). La Cocina Económica. *Faro de Vigo*. https://www.farodevigo.es/opinion/2014/05/18/cocina-economica-17208726.html

Uyá Esteban, M. (2013). Sustento público para los hambrientos. *Stilus, 10*, 22-25. https://issuu.com/pastrana_r/docs/stilus10

Valdés Guía, M. y Fernández Prieto, A. (2022). Familia, pobreza y vulnerabilidad en la Atenas Clásica: ancianos viudas y huérfanos de guerra. En Marco Simón, F., Pina Polo, F. y Remesal Rodríguez, J. (Ed.). (2022). *La pobreza en el mundo antiguo* (pp. 23-52). Universidad de Barcelona.

Valdés Hansen, F. (2009). El senador Salvador Parga Torreiro (1838-1901). *Cuadernos de Estudios Gallegos, 56*(122), 333-370.

Velasco Martínez, L. y Miranda Boto, J. M. (2014). La regulación del trabajo infantil en los inicios de la legislación social española: la ley sobre trabajo de mujeres y niños de

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

1900. En García-Moncó, A. y del Valle, J. M. (coords.) *Eduardo Dato Iradier, Presidente del Consejo de Ministros de España. La reforma social* (pp. 133-155). Cinca

Veyne, P. (1995). *Le pain et le cirque. Sociologie historique d'un pluralisme politique*. Points.

Villaplana Montes, M. (1989). Nota biográfica sobre Monseñor Ilundain. Actividad y magisterio hasta su nombramiento como arzobispo de Sevilla. *Archivo Hispalense, 72*(219), 69-79.

Villares Paz, R. (2003). La ciudad de los «dos apóstoles» (1875-1936). En Portela Silva, E. (coord.). *Historia de la ciudad de Santiago de Compostela* (477-557). USC, Concello de Santiago y Consorcio de Santiago.

Villares Paz, R. (2014). *Historia de Galicia.* Galaxia.

Viscasillas Vázquez, C. y Antón Viscasillas, J. (2014). *El general don Justo Martínez y Martínez. Médico militar, empresario y político liberal de la Restauración*. Tórculo y Concello de A Estrada.

Zapiraín, A. (2023). *Santiago – fichas*. Monedas de Galicia. http://www.monedasgallegas.com/fichassan.html

USC
UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

USC
UNIVERSIDADE
DE SANTIAGO
DE COMPOSTELA

7 ANEXOS DOCUMENTALES

7.1 PLIEGO DE BASES PARA LA CONSTITUCIÓN DE LA COCINA ECONÓMICA DE SANTIAGO[787], 1891. Escrito por José Pascual y del Real. Archivo de la Cocina Económica.

Pliego de bases o indicaciones que como elenco o primer planteamiento de la idea, había redactado en el mes de enero último y entregado al Sr. D. Ramón de Andrés García que es como sigue

INDICACIONES

Para establecer provisionalmente en fogata de leña ó cocina-económica, dos, tres, ó cuatro marmitas que puedan suministra quinientas tazas de caldo gallego, desde las diez de la mañana hasta el oscurecer, servidas bajo techumbre inmediata, rodeada de bancos ó asientos, facilitando taza y cuchara.

1ª Resolver el precio á que se ha de dar la taza de caldo y si ha de darse con ella un cuarterón de pan, o si este ha de ser por separado, ó no ha de darse pan.

Dato.- Moderando la cantidad que se acostumbra á los ancianos desamparados, calcúlase el coste de la taza de caldo de 7 á 8 céntimos de peseta, y por tanto, que poniendo a cinco céntimos que es la moneda más común y modesta, tendrá que suplirse por la asociación de 2 a 3 céntimos.

2ª Resolver las clases de bonos para organizar las limosnas al fin de atender a la suprema necesidad de alimentar a los pobres declarando en ellos la preferencia sobre el que presente moneda y concediendo alguna pequeña franquicia al que tome paquete de 25, pe en vez de cinco reales, podría pagar cuatro pues la ventaja de la preferencia del bono no sería

[787] Recogido en el acta del 12 de junio de 1891. Libro de actas de la Cocina Económica de Santiago (1891-1910), pp. 6-9.Transcripción literal.

bastante a estimular su adquisición para hacer limosna representando lo mismo veinte monedas de perros que veinte bonos.

3ª Tratar de saber quiénes costean o a qué personas se invita para aportar el capital de instalación que después de habilitado o arrendado el local se necesita á saber:

Cocina-económica con gran depósito de agua o grandes trébedes o morrillos o emplazamiento para cuatro o cinco marmitas.

Marmitones de hierro.

Cazos arreglados al tipo de ración.

Depósito de carbón ad hoc, o de leña.

Idem. de patatas.

Idem.de berzas.

Estante para habichuelas, unto, tocino, sal, etc.

Depósito de agua.

Sellas para idem.

Juego de tinas.

300 tazas de hierro estañado ó barro.

300 cucharas, fregadero y estantería para este servicio.

4ª Tratar del modo de reunir socios que adelanten o que suplan en fin de cada mes proporcionalmente al número de acciones por que se suscriban el esceso (sic) de gasto que resulte y que habría de dividirse por el número de acciones.

Lo mejor, y que evitaría escribir y complicaciones, sería la invitación informativa de palabra, sin prejuicio de que más tarde, se invite por medio del periódico para aumentar el número de socios y para recomendar por lo menos a los que no puedan o no quieran serlo, que adquieran bonos para hacer limosna.

El Prelado sería quien podría encomendar esto a los párrocos; y que al formar las listas de suscriptores y acciones explorasen las voluntades de admitir la comisión de ejecutar lo que se le confiare.

5º Conocidos los socios y los ofrecimientos que hicieran además, para admitir comisiones, por el centro que hiciera el adelanto o por que hubiese de pagar, se podrían designar las que, valiéndose de cartas órdenes o mandamientos de pago, habrían de ocuparse separada y simultáneamente de los siguientes.

USC
UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

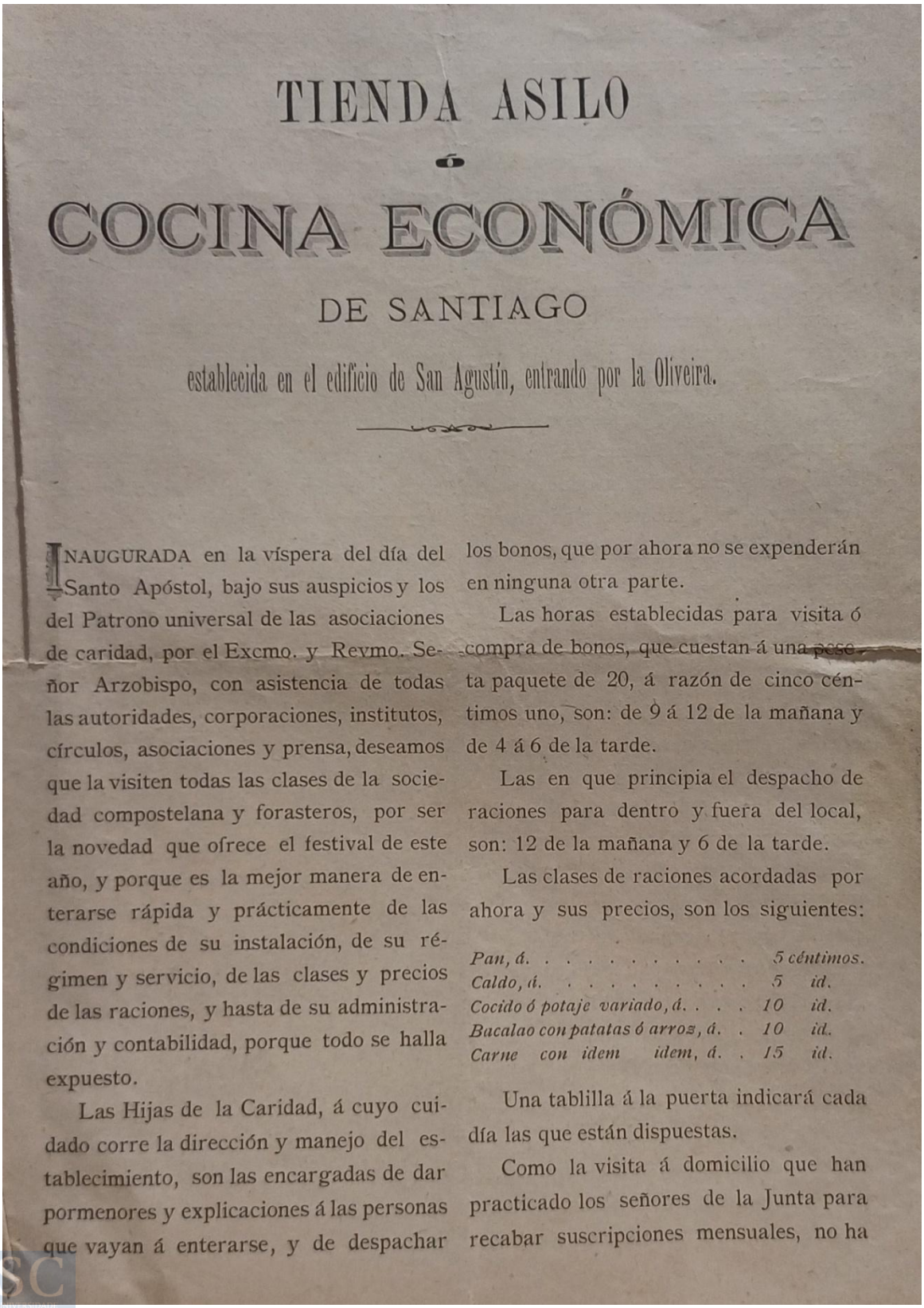
A. Local, instalaciones y compra de material.
B. Gestión de abastecimiento al por mayor, o sea contrato de artículos que luego habrían de sustraerse poco a poco por medio de vales talonarios de la Hermana de Caridad o quien estuviese de encargado de la Cocina.
C. Organización del personal de la tienda o cocina, a saber: Directora, o Encargado principal de la vigilancia, venta y regojida de bonos con facultad de estender vales talonario y que llevase notar diaria de entrada, salida y recaudación en libreta; Cocinero y Ayudantes o repartidores y demás personal, señalándoles sus gratificaciones y funciones.
D. Escandallos y pruebas hasta dejar determinado por experiencia la inversión de artículos con relación a las cabidas de las marmitas y número de caldos de cada una de estas.
E. Contabilidad general e impresos donde se recibiría la recaudación y libros despachados y se centralizaría la administración, cuidándose de imprimir y repartir los bonos a los establecimientos que los hubiesen de espender y de imprimir y determinar como habían de ser los vales talonarios de la Encargada para probeerse y libreta diaria. Como centro de liquidación tendrá que encargarse de la cobranza de cuotas a los socios por medio de recibos impresos que habrían de espresar aquella en términos generales para satisfacción tal como gasto ocasionado en tazas repartida; recaudación en bonos y metálico, déficit a cubrir y cuota correspondiente al número de accionistas.

Santiago, veinticinco de enero de mil ochocientos noventa y uno = José Pascual.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

USC
UNIVERSIDADE
DE SANTIAGO
DE COMPOSTELA

7.2 FOLLETO DE SUSCRIPCIÓN PARA LOS GASTOS ORDINARIOS DE FUNCIONAMIENTO DE LA COCINA ECONÓMICA DE SANTIAGO, 1891. Archivo de la Cocina Económica.



TIENDA ASILO
ó
COCINA ECONÓMICA
DE SANTIAGO
establecida en el edificio de San Agustín, entrando por la Oliveira.

INAUGURADA en la víspera del día del Santo Apóstol, bajo sus auspicios y los del Patrono universal de las asociaciones de caridad, por el Excmo. y Revmo. Señor Arzobispo, con asistencia de todas las autoridades, corporaciones, institutos, círculos, asociaciones y prensa, deseamos que la visiten todas las clases de la sociedad compostelana y forasteros, por ser la novedad que ofrece el festival de este año, y porque es la mejor manera de enterarse rápida y prácticamente de las condiciones de su instalación, de su régimen y servicio, de las clases y precios de las raciones, y hasta de su administración y contabilidad, porque todo se halla expuesto.

Las Hijas de la Caridad, á cuyo cuidado corre la dirección y manejo del establecimiento, son las encargadas de dar pormenores y explicaciones á las personas que vayan á enterarse, y de despachar los bonos, que por ahora no se expenderán en ninguna otra parte.

Las horas establecidas para visita ó compra de bonos, que cuestan á una peseta paquete de 20, á razón de cinco céntimos uno, son: de 9 á 12 de la mañana y de 4 á 6 de la tarde.

Las en que principia el despacho de raciones para dentro y fuera del local, son: 12 de la mañana y 6 de la tarde.

Las clases de raciones acordadas por ahora y sus precios, son los siguientes:

Pan, á.	*5 céntimos.*
Caldo, á.	*5 id.*
Cocido ó potaje variado, á. . . .	*10 id.*
Bacalao con patatas ó arroz, á. .	*10 id.*
Carne con idem idem, á. .	*15 id.*

Una tablilla á la puerta indicará cada día las que están dispuestas.

Como la visita á domicilio que han practicado los señores de la Junta para recabar suscripciones mensuales, no ha

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

dado el resultado que se deseaba, porque no ha podido ser completa, porque se ha hecho antes de que empezara á funcionar la Cocina, y porque muchas personas poco enteradas abrigaban ciertas dudas ó recelos que ya pueden ir desvaneciéndose ante los hechos; esperamos que, si después de examinado todo lo encuentran de su agrado y con suficiente garantía de que se ha de administrar bien, se apresurarán á suscribirse cuantos puedan y no lo hubiesen ya hecho, porque de otro modo la obra languidecería y moriría de raquitismo, lo cual, después del esfuerzo hecho, sería una mengua que no puede acontecer, que no acontecerá en este pueblo generoso, porque ya veremos cómo este establecimiento organizado con las Hijas de San Vicente á su frente, dispuestas á ejercer su caridad entre vulgares mecanismos y por encima de ellos, obtendrá las bendiciones del cielo y el favor y creciente entusiasmo de pobres y ricos.

Dos clases de suscripciones se hallan abiertas dentro del local á la vista de todos: Una para aquellos que deseen asegurar la existencia de la naciente obra, defendiéndola en caso adverso ó creándole un pequeño capital que vaya redituando, y otra para los que sin gravamen muy sensible quieran contribuir como se necesita hasta que se logre que la institución tenga vida propia, lo cual está en interés de todos que suceda, y deben desde ahora influir para ello, porque así se librarán de esta pequeña suscripción, ya que hay tantas en este nobilísimo pueblo, y porque sería un honor para quienes mirasen esta obra como á otro hijo más con quien compartir á la muerte el capital.

Los legados á favor de instituciones creadas en los pueblos, al par que sirven para aumentar aquel tesoro de méritos, que sólo pueden hallar su recompensa en la otra vida, son un monumento de gratitud para estos mismos pueblos favorecidos, en cuya memoria viven los que bien hicieron y supieron reunir ó encarnar ese bien en instituciones permanentes. Esos señores á quienes ocurre destinar en sus testamentos gruesas sumas en pequeñas limosnas á los pobres, ya conocerán, estando creada la Tienda Asilo, que serían mejor aprovechadas y llegarían mejor y más equitativamente á ellos si las destinasen á fincas ó terrenos productivos que diesen de sí todo lo que una Cocina económica necesita, el tocino y la carne inclusives con que hacer el buen caldo ó puchero al alcance de los necesitados, por cuyo medio pueden dispensarse otros beneficios de orden más superior y de que también se hallan muy menesterosos los que, por exceso de trabajo material, escasez en todo y cercados de egoísmos, parecen hundidos en la sola vida de los sentidos, y son, por lo mismo, dignos de que se les atienda doblemente tratando de alimentar higiénicamente sus cuerpos y sus almas.

Para los que no puedan visitar la Cocina económica é inscribirse por sí mismos, se advierte que una de las listas comprende cuotas de cinco pesetas, y la otra de cincuenta céntimos hasta una peseta cincuenta céntimos, y se pone al final

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

una papeleta. Estas personas podrán decidirse por los informes de sus convecinos, especialmente de aquellos que acostumbren á servirse de la Cocina, y estos mismos podrán ser los portadores de la papeleta, si es que no optan por enviarla ó entregarla al individuo de la Junta encargado de la suscripción en cada parroquia.

Confiamos en que todo aquel á quien lleguen estas hojas, hará buen uso de ellas, procurando difundirlas para que alcancen al mayor número, sin distinción de que puedan suscribirse ó no, ó de si saben leer, porque precisamente de los que no pueden suscribirse y de los que no saben leer, pero que pueden escuchar y entender, es de quienes esperamos mayor propaganda, porque para su ayuda y beneficio la harán, y no es posible que lo entiendan de otro modo.

Basta para comprenderlo perfectamente, venir á la Cocina á comer ó á llevarse raciones.

La comparación, siendo de cosa sensible, está al alcance de todo el mundo; y la comparación que ofrece la Cocina económica de Santiago, es por sí sola una demostración que triunfará de la natural oposición y reparos con que choca toda novedad.

Cocina Económica de Santiago.

Don ....., *calle* .....

....., *número* ....., *se suscribe por* ..... *pesetas* .....

céntimos al mes.

Santiago ..... *de* ..... *de 1891.*

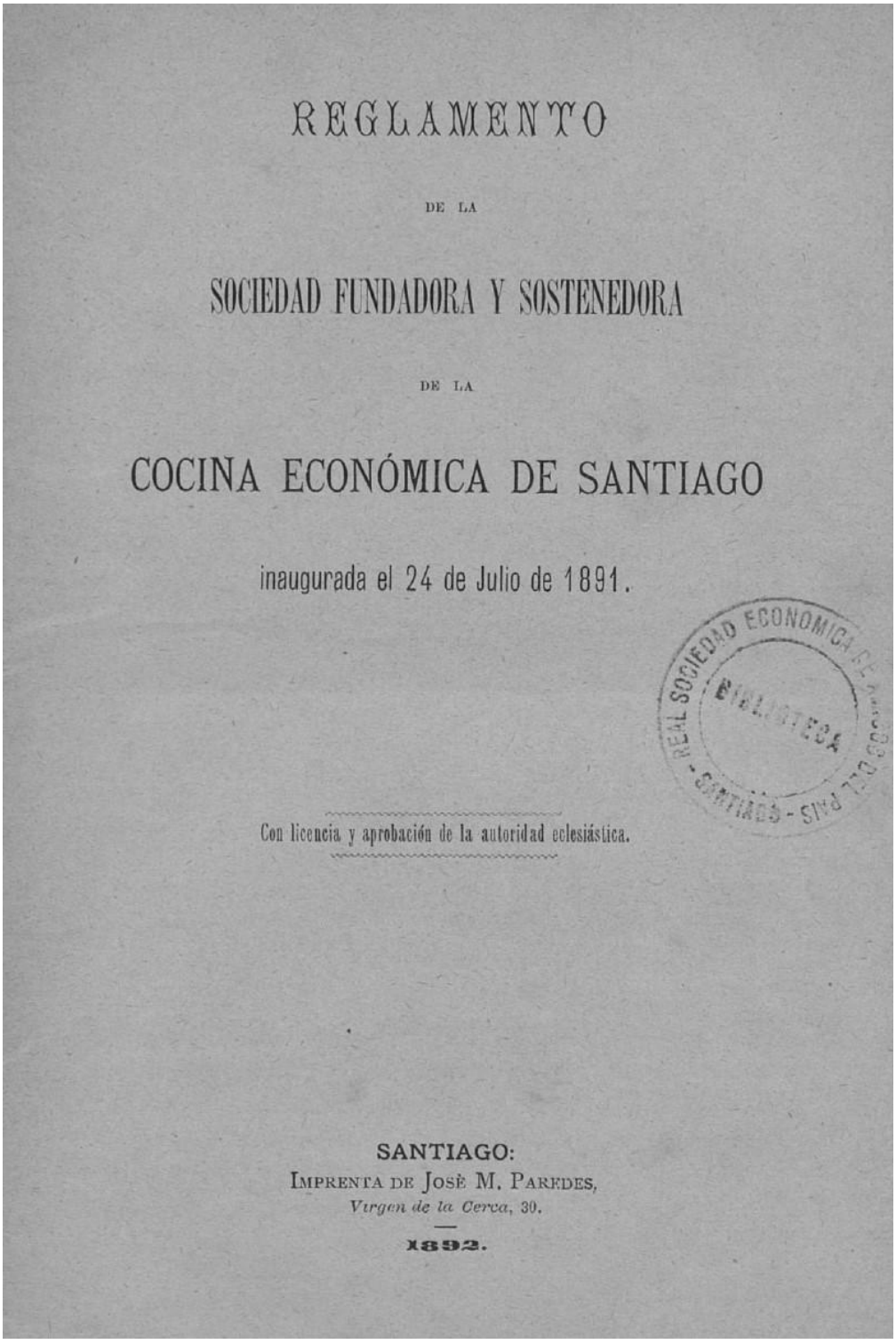
(Firma).

Imp. y Enc. del Seminario.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

USC
UNIVERSIDADE
DE SANTIAGO
DE COMPOSTELA

7.3 REGLAMENTO DE LA SOCIEDAD FUNDADORA Y SOSTENEDORA DE LA COCINA ECONÓMICA DE SANTIAGO, 1892. BUSC: https://minerva.usc.gal/entities/publication/fafd0899-b415-4510-8739-721ceb1d3454.



REGLAMENTO

DE LA

SOCIEDAD FUNDADORA Y SOSTENEDORA

DE LA

COCINA ECONÓMICA DE SANTIAGO

inaugurada el 24 de Julio de 1891.

REAL SOCIEDAD ECONÓMICA DE AMIGOS DEL PAÍS - SANTIAGO - BIBLIOTECA

Con licencia y aprobación de la autoridad eclesiástica.

SANTIAGO:
IMPRENTA DE JOSÈ M. PAREDES,
Virgen de la Cerca, 30.
—
1892.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

REAL SOCIEDAD ECONOMICA DE AMIGOS DEL PAIS - SANTIAGO - BIBLIOTECA

SUMARIO.

Bases. . . . Capitulo 1.º=Objeto de la asociación y medios generales de conseguir sus fines.

Desarrollo. . Capitulo 2.º=De los socios y suscriptores.
Capitulo 3.º=De la Junta representativa de la sociedad ó de patronato de la Cocina.
Capitulo 4.º=Del Presidente, Secretario y Vice Secretario.
Capitulo 5.º=Del Gerente y Vice-Gerente.
Capitulo 6.º=Del Tesorero.

Capitulo adicional transitorio.

CAPÍTULO 1.º

Objeto de la asociación y medios generales de conseguir sus fines.

Artículo 1.º Es objeto de esta asociación favorecer ó ayudar á la clase proletaria é indigente, proporcionándole alimentación confeccionada en harmonía con sus costumbres, nutritiva, sana y barata, de modo que sea sensible é indudable para todos el beneficio, y se extienda y alcance al mayor número de los que viven con estrechez y lo demanden.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

2.° Además de este objeto fundamental y con ocasión del mismo, se propone introducir en las costumbres el uso del bono para hacer limosna, á fin de conseguir que ésta no sea mal empleada.

3.° También aspira á agregar algún servicio sanitario de alimentación apropiada á ancianos y enfermos ó convalecientes que necesiten fortalecerse, y á relacionar algo de instrucción ó educación por modo atrayente, siquiera sea en la parte más esencial y prácticamente provechosa á fines privados y domésticos para los más abandonados y refractarios á toda enseñanza, ya que el bono que se trata de generalizar para la limosna es susceptible de que se le asigne ó agregue á voluntad fin más elevado que el del alimento corporal y, ya que «no sólo de pan vive el hombre.»

Dicha combinación del bono á voluntad consistirá en que, dándolo de limosna con algún pico cortado, no servirá de este modo para obtener ración desde luego, como sucederá con el bono que se presente íntegro ó sea tal como se expende. Esa contraseña significará por parte del dador el deseo de que el que haya de presentarlo asista por unos momentos á recibir instrucción antes de que le sirvan la ración que aquel representa. Es un beneficio más que se aumenta voluntariamente al bono y que convendrá en muchos casos para que la limosna material sirva de medio á la que ha de ser provechosa al espíritu; más una vez cortado el ángulo ó extremo es menester asistir á la instrucción para que el que la dé ponga un sello especial que rehabilite el bono inutilizado por el corte, y de este modo se reconozca y despache cual los demás bonos

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

que no hubiesen sufrido detrimento. Si no se recibe la lección tampoco se recibirá la ración, y la Cocina quedará beneficiada á la manera que resulta beneficiado un Banco con los billetes al portador que se inutilizan ó extravían.

4.° Esta asociación no entra en la categoría de las sociedades cooperativas, porque no es asociación de mútuo apoyo para mejorar su situación los más necesitados de los socios, y en que se combinan ó suman los esfuerzos de protectores y protegidos; sino que tiene por objeto de parte de los primeros los servicios antes indicados, no limitados á la mejora y mayor facilidad para el alimento material, sino que avanza con ocasión de él y por modo suave é indirecto al orden más elevado de enseñar al que no sabe, y todo ello por satisfacción de la conciencia, motivos por los cuales es una asociación de caridad, como se dió á conocer al inaugurarse, que tiene por jefe al Excmo. é Ilustrísimo Sr. Arzobispo de esta Archidiócesis, su protector y presidente honorario, y por patronos al Apóstol Santiago y al que lo es de todas las sociedades caritativas San Vicente de Paul.

5.° El medio de allegar recursos para dichos fines es la libre suscripción mensual de 50 céntimos de peseta en adelante, que ha de estar abierta y fomentada hasta que se alcance por legados, donaciones, herencias ó cualquier otro medio, bienes ó rentas que basten á soportar las necesidades ú obligaciones creadas, ó que se creen.

6.° El objeto de las cuotas de suscripción es cubrir los gastos generales, como personal, combustible, alumbrado etc., ó sea lo que *no entre den-*

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

tre de las ollas, y embeber alguna pérdida que de ellas resulte, aun cuando trate de evitarse con tendencia al ahorro.

7.° El precio de las raciones se nivelará aproximadamente con el coste en crudo de las especies alimenticias, de modo que sean éstas únicamente las que se paguen ó reintegren por los beneficiados, á los tipos de 5, 10, 15 céntimos de peseta etc., sin fracción menor de 5, que será el valor de cada bono.

8.° Si no obstante que se procure nivelar en conjunto el precio de las raciones con su valor intrínseco, llegara á resultar ahorro en algún período, se procurará invertirlo en mejora de la calidad de los artículos, y si de esto no hubiere necesidad, en ampliación, entretenimiento ó reformas del material, luego que se acabe el fondo de instalación, y por último en los demás objetos ó fines accesorios relacionados con la Cocina, á que se aplicarán también los sobrantes ó exceso de suscripción que pudiera haber.

9.° Con objeto de fondo de reserva ó capitalización destinado á crear renta, podrán apartarse los sobrantes que queden después de llenas todas las atenciones, empezando por los donativos ó limosnas y las cuotas máximas, pues con esta mira principal se inscribieron algunos en el cuadro de honor que deberá continuar abierto.

10. Para conseguir el fin capital de que resulten raciones baratas, buenas y abundantes, habrán de acopiarse en la época de recolección ó más beneficiosa, las especies de consumo susceptibles de conservación que se calculen necesarias

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

en un año ó durante el plazo de mayor carestía por lo menos, recurriendo al efecto á los centros de producción, sociedades cooperativas de consumo más próximas, ó cosecheros particulares caritativos, para lograrlas con extraordinaria economía sin perjuicio de su calidad. No existiendo notable diferencia en precios se recurrirá al comercio de la localidad.

11. Si los pagos de los acopios no pudieran diferirse á plazos cómodos garantidos por el crédito que representa el mobiliario y constante suscripción, ni hubiera de entre la Junta ó principales protectores de la Cocina quienes hicieran los adelantos necesarios por partidas gruesas de 500 á 1.000 reales á reintegrar dentro del año, se procurará un anticipo de suscripción de trimestre, semestre ó anualidad. Extendidos los recibos según sea el acuerdo y anunciado éste por la prensa, se pasará inmediatamente á ejecutar el cobro con rapidez; mas si fuesen muchos los recibos rechazados de suerte que no se llenara el fin, se hará una emisión de billetes talonarios numerados de á 25 pesetas, por la cantidad que falte, amortizables precisamente por sorteo de cuartas partes en cuatro trimestres, los cuales se repartirán, por si los aceptan voluntariamente, entre los señores del protectorado ó cuadro de honor, los de la Junta representativa de la sociedad, y los socios fundadores que hubiesen contribuido á la instalación con 25 pesetas en adelante, sin perjuicio de anunciarlos al público, por si álguien más deseara tomarlos.

12. Para afianzar el buen manejo económi-

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

co, el registro y comprensión de los hechos administrativos, y el órden y buen servicio de la Cocina, habrá un sistema de contabilidad que responda á la necesidad, no sólo de conocer la situación de la caja, sino la del capital y gastos distintos de la gestión, y un reglamento interior que fije y declare detalladamente las obligaciones de su personal y pormenores del régimen cotidiano, los cuales estarán aprobados por la Junta representativa de la sociedad.

13. La Cocina, en relación con el carácter de esta sociedad benéfica, será manejada por Hijas de la Caridad, Hermanitas de los pobres ó cualquiera otra institución religiosa, siempre que esto pueda conseguirse sin perjuicio de las horas en que deba estar abierta, facilitándose además los sirvientes que necesitasen.

CAPITULO 2.º

De los socios y suscriptores.

14. Son socios: los que han contribuido á la instalación ó fundación, sea cualquiera la cantidad que hubiesen donado; los que se hayan inscripto ó se inscriban en el cuadro de honor con las cuotas máximas de 3 ó de 5 pesetas mensuales; y los que hagan limosnas ó legados por valor de 100 pesetas en adelante, los cuales por este solo hecho figurarán permanentemente en dicho cuadro de honor, ó sea el de principales protectores.

15. Son suscriptores: todos los que se hayan prestado ó se presten á satisfacer las cuotas men-

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

suales de 50 céntimos, 1 peseta y 1 peseta 50 céntimos. Estas clases de cuotas, así como las anteriores, podrán anticiparse por el número de meses que cada cual desee, y bastará que se advierta al recaudador cuando se presente al cobro ordinario, para que este vuelva en breve con el recibo de los meses que falten.

16. El socio no podrá dejar de serlo fuera del caso en que, no reuniendo otro título que el de figurar con cuota fija en el cuadro del protectorado, se negase á satisfacerla. El suscriptor dejará de serlo cuando por no satisfacer el atraso de su suscripción acuerde la Junta borrarlo de las listas.

17. Tanto socios como suscriptores, y lo mismo los socios que á la vez sean suscriptores, tendrán derecho: á un ejemplar de este reglamento; á recibir en el mes de Enero ó Febrero de cada año una memoria impresa acerca del estado, adelantos de la Cocina, servicios prestados por ella, é inversión de sus fondos; y á concurrir cada dos años á dar su voto para la renovación por mitad de la Junta representante, trayendo como papeleta que le dé derecho á la entrada en el local donde se verifique la elección, el recibo último de su suscripción; pero si no llevase tres meses por lo menos de suscriptor, no podrá votar.

18. Para ser elegido miembro de la Junta ó para ser llamado á deliberar con ella, fuera del caso que se dirá, es requisito indispensable ser socio por cualquiera de los títulos enumerados en el artículo 14.

19. Si á la reunión de renovación ó reelección de miembros de la Junta cada dos años no concu-

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

rriese siquiera la cuarta parte del número total de socios y suscriptores, se pondrá en conocimiento del Ilustrísimo Sr. Arzobispo y se dejará á su arbitrio la elección ó reelección de las personas que deban componerla de entre las que sean socios.

CAPÍTULO 3.º

De la Junta representativa de la sociedad, ó de patronato de la Cocina.

20. Constará de doce vocales que, además de representantes de la sociedad, constituirán el consejo superior de vigilancia sobre el gobierno y administración permanente de la Cocina que ha de ser nombrado de su seno, para celar se dé cumplimiento á este reglamento, que no podrá alterarse sino en Junta general de socios á petición escrita y motivada de más de dos vocales.

21. Renovada por mitad ó reelegida cada dos años por cualquiera de los medios ya expresados, volverá á elegir en primer lugar su Presidente efectivo del estado eclesiástico, y su Secretario y vice Secretario, y después, y precisamente en votación secreta, las tres personas á quienes se confie el gobierno y administración permanente que serán: el Gerente, el Vice-Gerente y el Tesorero.

22. Estos últimos, sin perder su carácter de vocales, al asumir con estos cargos mayores facultades, quedan obligados á responder de sus actos á la Junta, y como genuino y permanente órgano de ella al Presidente, al cual darán aviso de sus au-

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

sencias temporales, ó presentarán á su aceptación algún sócio inteligenciado que les sustituya.

23. Todos los vocales incluso el Presidente y los mismos del gobierno y administración permanente, alternarán por semanas en la vigilancia de la Cocina para que se siga la marcha establecida por el reglamento interior, enterándose individualmente y estando al tanto por este medio de los defectos, con facultad de llamar la atención de la Gerencia para que se remedien, ó anotándolos desde luego en el libro de quejas ó reclamaciones.

24. El vocal que por ocupaciones no pueda hacer semanas cuando le corresponda en turno, presentará á otro socio que le supla en ellas, con tal que él ya hubiese hecho este servicio; mas el socio que sustituya á un vocal, será testigo para informar á éste, pero no podrá por sí pasar observaciones.

25. El vocal que hallándose en la población dedicado á sus quehaceres ordinarios no acudiese á hacer su semana, ni nombrase representante asiduo, ni concurriese á juntas, será exhortado por el Presidente, y cuando éste lo crea oportuno se procederá á la elección parcial de otro socio para sustituirle.—Constituida así esta Junta con facultades de llamar á su seno para llenar huecos á otros socios, no es de esperar falte mayoría absoluta de vocales para poder celebrar sesiones válidas; más si aconteciere alguna vez, se convocará inmediatamente á segunda junta ó reunión, y entonces cualquiera que sea el número de los que concurran decidirá por su mayoría relativa, y el Presidente en caso de empate.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

26. En los casos graves en que la Junta vea comprometida su vitalidad, aminorada en extremo la suscripción, y en apuro los pagos ó en riesgo los fondos, convocará bajo la presidencia del Ilustrísimo Sr. Arzobispo, previo su beneplácito, á los mayores contribuyentes de entre los socios, ó sean los del cuadro de honor y los fundadores que cooperaron con 25 pesetas en adelante, y si le pareciera conveniente, ampliará la convocatoria á todos los demás socios; más si esto no diera solución al conflicto se pondrá éste en conocimiento de la autoridad local y demás presidentes de las corporaciones que contribuyeron á la instalación solicitando su concurso para conjurar el peligro. Si todo esto no diese resultado, cualquier socio ó suscriptor podrá convocar á reunión general de unos y otros para que de entre ellos resulte nombrada de cualquier modo otra nueva Junta que se hará cargo de cuanto hubiere; y si ni aun así se logra una Junta que prosiga la marcha de la Cocina y ésta fuera á cerrarse ó se cerrara, los socios fundadores exclusivamente, y en defecto de estos sus hijos ó nietos directos, se incautarán de cuanto hubiese; y si haciendo esfuerzos en memoria de sus padres no pudieran proseguirla, á los dos meses cederán sus derechos y harán entrega á la sociedad de San Vicente de Paul que será su heredera; y si ésta rehusase, pondrán todo á disposición del Sr. Alcalde presidente del Excelentísimo Ayuntamiento de esta ciudad.

27. Son atribuciones de la Junta:

A Las reformas ó derogaciones del sistema de contabilidad y reglamento interior, así como dictar instrucciones.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

B Nombrar los cargos y variarlos, conferir comisiones y suprimirlas, crear nuevos cargos señalando atribuciones y restringirlas.

C Resolver sobre adelantos de suscripciones, emisiones de billetes, de bonos y lo que haya de ejecutarse sin haber recursos.

D Resolver respecto á las incidencias de recibos atrasados y declaración de baja de los suscriptores.

E Resolver las diferencias ó desacuerdos que puedan surgir por rozamiento de los cargos, y entre la gerencia y vocales, nacida de si se atendieron ó no las observaciones de estos.

F Aprobar ó desaprobar en definitiva la conducta de la gerencia y tesorería, y señalar ó puntualizar los límites que no podrán rebasar.

G Resolver cuanto no esté previsto en este reglamento.

28. Por punto general celebrará una sesión ordinaria hácia fin de cada mes para enterarse de la cuenta del anterior y aprobarla, así como juzgar los actos de la gerencia y presenciar la quema de bonos ó recibos; pero si transcurriese el último día del mes sin haberla tenido, se procurará celebrar más pronto la del siguiente y se ventilarán en ella los asuntos de los dos meses: se exceptúan los de verano ó sean de Julio á Octubre.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

CAPÍTULO 4.º

Del Presidente, Secretario y Vice Secretario.

29. El Presidente, cabeza de la Junta, es la representación permanente de ésta y el supremo y constante vigilante de los fines é intereses de la asociación; pero para tomar determinaciones fuera de Junta en aquello que á ésta corresponda ó deba dársele cuenta en la primera ocasión en que se reuna, necesitará el acuerdo ó conformidad del Secretario, Gerente y Tesorero (ó de los que hagan sus veces) que constituirán la comisión permanente de la misma Junta.

30. Le corresponde exclusivamente:

A Convocar á juntas en los casos que marca este reglamento, cuando le parezca conveniente, y siempre que lo pidan dos vocales.

B Presidir todas las juntas, salvo que lo sean por el Excmo. Sr. Arzobispo, en cuyo caso ocupará su derecha; abrir y cerrar las sesiones, dirigir las deliberaciones y determinar los casos que deban ponerse á votación.

C Visar las actas y escritos del Secretario ó firmar las convocatorias y oficios que éste debe rubricar.

D Llevar los turnos de las semanas y nombrar al vocal que le corresponda este servicio.

E Vigilar é inspeccionar con esmerada atención la marcha de la gerencia y tesorería, y en

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

general el cumplimiento de los reglamentos é instrucciones, celando muy particularmente se sostenga la calidad y abundancia de las raciones en relación con su coste, y el mayor aseo.

F Pedir fuera de junta cuantos antecedentes y explicaciones juzgue convenientes no sólo al Gerente y Tesorero sino al personal de la Cocina directamente.

G Advertirles si se separan ó exceden de sus funciones ó atribuciones, y convocar junta para corregirlos ó ventilar infracciones ó perjuicios que note.

31. Ha de considerarse el natural representante de las más altas y nobilísimas aspiraciones de esta institución, el lazo de unión con la autoridad eclesiástica y las demás sociedades ó clases ante quienes ha de abogar por ella, recabando cooperación á su favor y que se establezcan semejantes en otras partes; el llamado á promover ó dirigir actos religiosos en las fiestas de los patronos ó en alguna otra ocasión, que estrechen los vínculos entre protectores y protegidos; el que con su ilustración y su celo ha de procurar nutrir de libros convenientes el depósito que distribuyen las Hijas de la Caridad; el que ha de velar por la unión y concordia entre los miembros de la Junta; el que ha de excitarlos y estimularlos al calor de su palabra para que no desmayen, y el que, en caso de discordia y peligro de cesar la Cocina, ha de mover á los necesitados concurrentes á ella para que acudan y conmuevan, suplicando y mostrando sus necesidades, los corazones de los que puedan remediarlo.

32. El Secretario es el ayudante y consejero

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

del Presidente, en quien éste puede delegar atribuciones y en este concepto llevar su voz y representación, siendo de su obligación:

A Sustituir al Presidente en los casos de ausencia, enfermedad, ocupaciones etc.

B Redactar las convocatorias y cualquier escrito ó correspondencia, excepto la comercial y petitoria de suscripciones que corresponde á la gerencia.

C Dar cuenta en las sesiones de los asuntos, y llevar nota de lo que en ellas se trate, traspor-tándolo al libro de actas que estará á su cuidado, y en el que sólo constará el sumario ó esencia de lo tratado y acordado.

D Encargarse de realizar las emisiones de bonos ó billetes y retener los que no se confíen para la venta.

E Custodiar el sello, no confiándolo más que al Gerente, y archivar todos los antecedentes.

F Visar las cuentas de gastos de impresiones y trabajos de publicidad propios de secretaría, para que se paguen por el Tesorero.

G Redactar y publicar la memoria anual de progresos ó adelantos, inversión de fondos y servicios prestados por la Cocina, examinando préviamente las cuentas de Tesorería bajo el punto de vista estadístico y en el sentido de las comparaciones.

33. Ha de considerarse el notario, y el ponente que ha de estudiar á fondo las cuestiones para inspirar previsores y prudentes acuerdos. En tales conceptos debe toda la verdad á la Junta y á la sociedad y es el llamado á defenderlas en caso necesario.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

34. El Vice-secretario sustituirá accidentalmente al Secretario cuando este sustituya al Presidente en las Juntas; auxiliará y se impondrá de los trabajos de secretaría y antecedentes para estar en estado de sustituir al Secretario, y le sustituirá de lleno en casos de ausencia, enfermedad, etcétera. A falta de Vicesecretario que sustituya al Secretario y en su caso al Presidente, hará de Presidente el vocal de más edad, y de Secretario provisional el de menos, si no pudiera prescindirse de su falta.

CAPÍTULO 5.º

Del Gerente y Vice-Gerente.

35 El Gerente es el encargado permanente de la dirección, administración y gestión del servicio, y del fomento de los intereses de la sociedad, siendo por tanto su misión:

A Gestionar el ensanche ó aumento de las suscripciones y de los donativos, legados ó limosnas, valiéndose para ello de cartas, publicaciones, visitas y de cuantos medios se le alcance, pero sin recibir nunca el efectivo de sus peticiones. Pasará inmediatamente á Tesorería las cartas de ofrecimiento, papeletas de suscripción, ó simples notas de lo prometido de palabra, à fin de que ésta sea precisamente la que realice el cobro por medio de recibo talonario fechado, aun cuando en este no se hubiera de expresar el nombre.

B La indagación de oportunidades, mercados,

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

épocas y sujetos de quienes pueda conseguirse con grandes y excepcionales ventajas el aprovisionamiento, estudiando y realizando los medios de conservación, y celebrando y extendiendo los convenios mediante los cuales, ó con su firma puesta en las cuentas parciales, ha de pagar el Tesorero.

C El estudio y ensayo de las cuestiones económicas, fabricación del pan por cuenta de la sociedad, carnes vivas, escandallos para precisar el tanto de especies (según su calidad y precio) que han de entrar en las ollas para determinadas raciones, y cuales han de ser estas y su alternativa.

D La ejecución de los adelantos, mejoras, arreglos ó creaciones que considere útiles, proponiendo á la Junta las que excedan de créditos previstos, y las personas que han de ayudar para que reciban de ella la comisión.

E Representar á la sociedad en cualquier contrato que se celebre del orden económico, sea de obras, alquileres, etc., y en la correspondencia de gestión de dicho orden, prosiguiendo las incidencias que de esto surjan.

F Ventilar las cuestiones y quejas que se presenten en la Cocina, de la que es constante organizador y perfeccionador, y en tal concepto debe estarle subordinado el personal que sirve en ella, siendo de su incumbencia el nombramiento ó despedida de los sirvientes, la fijación de sus salarios ó gratificaciones, y el velar sobre su conducta.

G Ejecutar los acuerdos de la Junta que le competan, y cumplimentar y hacer que se cumplimenten las obligaciones que imponga el reglamento interior, y las instrucciones ó advertencias que

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

reciba de la Junta ó que tenga necesidad de dar.

H Velar por que se mantengan en vigor aquellas prácticas que eviten fraudes y raterías tanto por parte de los que vienen á introducir géneros, como de los sirvientes propios ó extraños que los sacan de la despensa, y celar en todo la mayor economía, incluso la mejor aplicación ó provecho de los desperdicios de todas clases.

36. Tendrá derecho á que se le faciliten toda clase de datos y antecedentes por parte de la secretaría y de la tesorería, de la cual es ordenador de pagos.

37. El Vice-Gerente es el cooperador ó ayudante y delegado del Gerente, y su sustituto en los casos de ausencia, enfermedad ú ocupaciones. Aceptará por tanto la parte de trabajos que le confie el Gerente, pero considerará especialmente propio de su celo é iniciativa todo lo relativo al fomento de los intereses de la sociedad á que se refiere el párrafo A de las obligaciones del Gerente.

CAPÍTULO 6.º

Del Tesorero

38. Es el recaudador-depositario y pagador-cuentadante, teniendo bajo su responsabilidad todos los fondos de la sociedad que, por lo que atañe á los que diariamente se recojan en la Cocina, los recibirá por semanas del vocal de servicio con justificación de los partes diarios, bajo carpeta resumen del metálico y bonos recaudados.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

39. Es el encargado de completar la contabilidad que llevan las encargadas de la Cocina, mediante los pagos de las compras, cuyas cuentas parciales, además de los pedidos comprobantes, han de llevar el conforme de la gerencia con los precios, si no mediase contrato que oportunamente le hubiese pasado ésta.

40. Llevará los libros de venta de bonos y de suscriptores, cuidando de señalar cuales de estos son socios.

41. Activará la recaudación de cuotas dentro del mes á que corresponda, nombrando recaudadores de su confianza, y sañalándoles gratificación, así como al escribiente que extienda los recibos y practique las valoraciones en los estados preparatorios de la cuenta general que forma en fin de mes la encargada de la contabilidad. Las gratificaciones de los recaudadores han de estar reguladas según su cuantía á un tanto por 100 ó por 1000.

42. Nunca aguardará á cerrar cobros de un mes, porque falten por cobrar recibos que suponga cobrables. Estos los pasará desde luego á cuenta de incidencias, haciendo de ellos mérito en la general del mes (subdivisión de «capital») y procurará tener ultimada ésta y la recaudación correspondiente al mismo del 15 al 20 del siguiente lo más tarde.

43. Llevará por separado cuenta de cualquier otro fondo que no sea de sostenimiento, dando de baja en la de éste lo que se acordara separar, con expresión del acuerdo, de que ha de solicitar copia autorizada por la secretaría.

44. Revisará y custodiará los bonos recogidos hasta que se acuerde lo conveniente por la Junta.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

45. Archivará las cuentas, comprobantes, contratos y cuanta correspondencia económica le pase la Gerencia.

46. Cada dos años, á partir de 1.° de Enero de 1892, formará inventarios valorados del material, de los que retendrá en su poder un ejemplar con el recibí de la encargada de la contabilidad que practicará el recuento. Las diferencias de uno á otro inventario han de constar por anotaciones sucesivas de alta y baja en el ejemplar de dicha encargada. Para las valoraciones se tendrá en cuenta el coste que tuvo el objeto, y su estado de mediano y mal uso, regulando mitad de su valor en el primer caso y una cuarta parte ó menos en el segundo.

47. Formará los extractos de cuenta y se encargará de la publicación de ellos si así se acordase.

48. Facilitará á la Secretaría y Gerencia cuantos datos le pidan, y procurará estar siempre en estado de informar acerca de los fondos ó créditos de que pueda disponerse.

49. Será de su exclusiva competencia la gestión directa de cobrar los débitos que resulten en las cuentas, así como los que procedan de simples promesas de que se le diere noticia.

50. Cuidará de mandar imprimir oportunamente los impresos relativos á la contabilidad, de los que será también depositario.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

CAPÍTULO ADICIONAL TRANSITORIO.

Art. 1.° Los que vienen satisfaciendo cuotas irregulares, esto es, los que no las tengan atemperadas á las cinco clases que establecen los artículos 14 y 15, se servirán restringirlas ó aumentarlas desde el mes de Enero de 1892, pues los tipos de 50 céntimos, 1 peseta, 1' 50 pesetas, 3 pesetas, y 5 pesetas, permiten una holgada elección acomodada á la voluntad ó recursos de cada cual, y facilitarán el cobro y la contabilidad.

Art. 2.° Hasta la primera quincena del mes de Enero de 1893 no se considerará constituída sólidamente esta sociedad, ni organizada definitivamente la Cocina con arreglo á este reglamento, que antes debe promulgarse para tener la debida sanción; y por tanto hasta entonces ni se redactará la Memoria que ha de ir apendizada con las listas de socios y suscriptores, ni tendrá lugar la Junta general para la renovación parcial de esta primitiva junta organizadora que, como tal, y en virtud de los principios que rigen toda naciente sociedad, establece el presente reglamento que despues de firmado por diez Sres. Vocales, ha sido definitivamente aprobado en sesión del 6 de Febrero de mil ochocientos noventa y dos.

Santiago, 15 de Febrero de 1892.

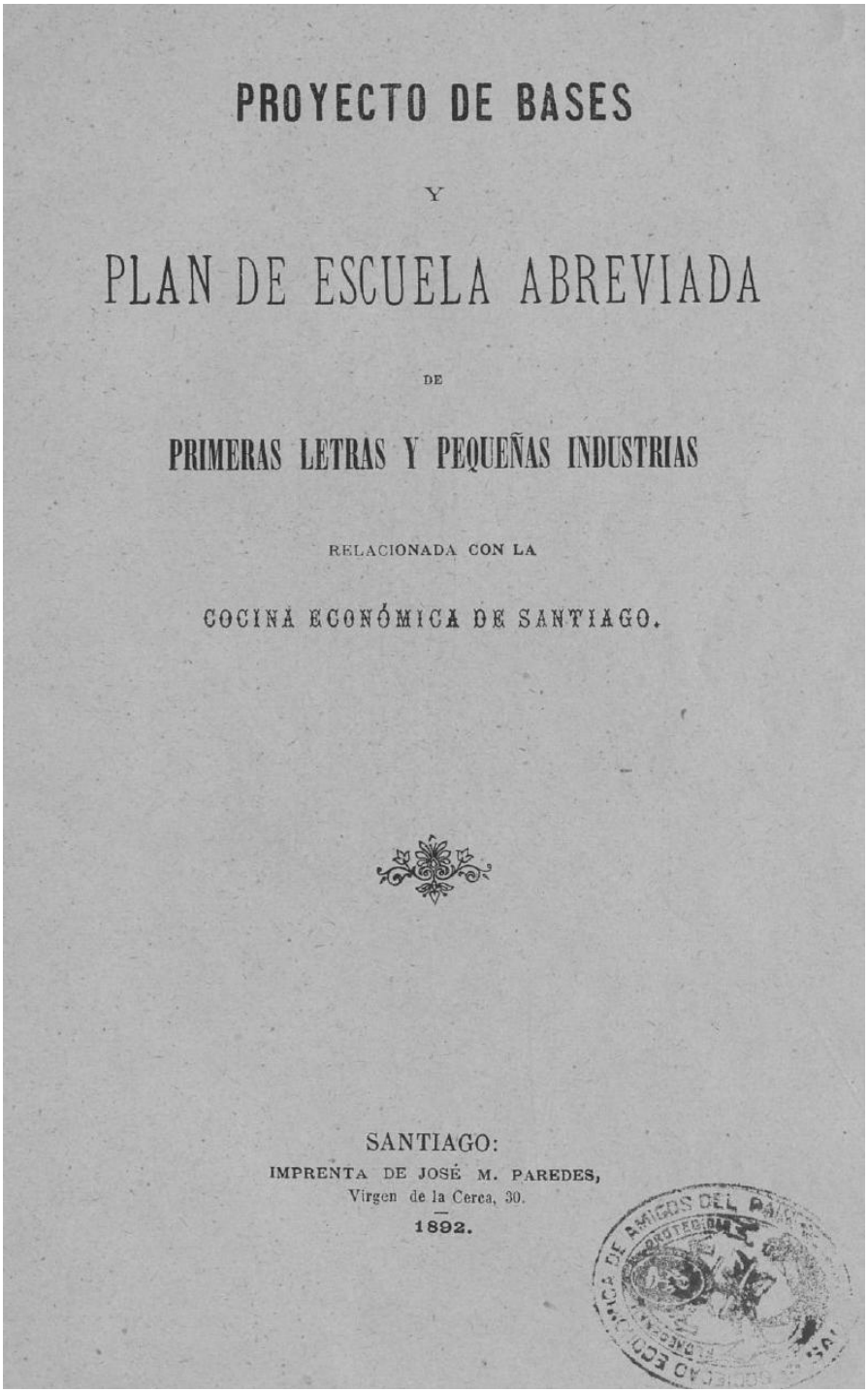
El Secretario,
JOSÉ PASCUAL.

El Presidente,
SANTIAGO GUERRERO.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

USC
UNIVERSIDADE
DE SANTIAGO
DE COMPOSTELA

7.4 PLAN DE ESCUELA ABREVIADA DE PRIMERAS LETRAS Y PEQUEÑAS INDUSTRIAS RELACIONADA CON LA COCINA ECONÓMICA DE SANTIAGO, 1892. https://minerva.usc.gal/entities/publication/8bf521b6-8489-4632-9fdc-1fc9c7e2071b



PROYECTO DE BASES

Y

PLAN DE ESCUELA ABREVIADA

DE

PRIMERAS LETRAS Y PEQUEÑAS INDUSTRIAS

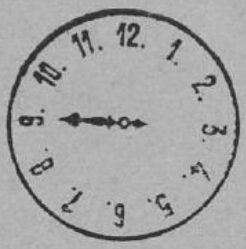
RELACIONADA CON LA

COCINA ECONÓMICA DE SANTIAGO.

SANTIAGO:
IMPRENTA DE JOSÉ M. PAREDES,
Virgen de la Cerca, 30.
1892.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA





Estampa y sello á que se alude en el penúltimo párrafo del cap. 4.°
La manecilla ó flecha del sello es movible para poder indicar el mes en que se timbra.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

SUMARIO

Capítulo 1.º—Objeto de la escuela, carácter, orden de prelación, límite de sus enseñanzas y diferencias que la desenlazan de las demás Escuelas elementales primarias.
Capítulo 2.º—Cuadro ó programa general de materias.
Capítulo 3.º—Método, procedimientos, clase de profesorado, sistema y distribución.
Capítulo 4.º—Concurrentes.
Capítulo 5.º—Medios de alentar ó favorecer la asistencia, la aplicación y el aseo.
Capítulo 6.º—Régimen.
Capítulo 7.º—Gabinete de lectura y consultorio: prolongación de la escuela.
Capítulo 8.º—Directorio y agrupaciones de socios cooperadores directos.

1.º

Objeto de la escuela, caracter, orden de prelación, límite de sus enseñanzas y diferencias que la desenlazan de las demás escuelas elementales primarias.

El objeto es atraer principalmente á los niños de ambos sexos, prófugos de las Iglesias, de las escuelas y del trabajo, y secundariamente á las personas mayores que viven en el abandono, la ignorancia y la miseria, para despertar con doctrina y ejemplos la luz de la fé y el santo temor de Dios, y para provocar con estímulos y sencillas y vivas enseñanzas las aptitudes y las aficiones hácia ejercicios rudimentarios de mas necesario, vulgar y provechoso uso en la vida, á

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

fin de abrirles caminos para que en ella posean sus almas y tengan medios de ganar modesta y honradamente el sustento.

La atracción consistirá: en la acogida cariñosa y trato amable y tierno que ha de dispensarse, especialmente por el profesor fijo y las Hermanas de la Caridad; en el aliciente de los bonos de pico cortado de que trata el artículo 3.º del reglamento de la *Cocina económica,* cuyo uso dependerá de la voluntad y discreción del público; en la profusión de juegos instructivos y recreativos y premios de objetos útiles, á que tendrán derecho por los más pequeños motivos de aplauso; en la clase y naturaleza misma de las enseñanzas que han de ser breves, sencillas, claras, de aplicación próxima y provechosa; y en el estímulo de la protección que se dispense á los que, asistiendo con regularidad, logren útil resultado de ellas.

La instrucción se limitará á lo que es más necesario á todo hombre y á lo que es más indispensable para los pobres. Lo primero necesario á todo hombre es la suficiente instrucción religiosa (que hoy es menester sea hondamente cimentada) por cuanto atañe á su supremo y final interés. Lo segundo, en la escala de la más escasa instrucción para los pobres, es saber elaborar ó hacer bien algunas cosas con que ganarse el sustento (ya por cuenta propia ó acomodándose) por ser la necesidad más sentida y apremiante. Lo tercero y más urgente, porque se halla íntimamente relacionado con lo anterior, es saber echar cuentas para su avío y tráfico, incluyendo el conocimiento y medición de figuras y volúmenes, y el de monedas, pesas y medidas. Lo cuarto, por más que implícitamente se contenga y derive de lo primero, son las reglas de urbanidad ó trato social, y cierto sucinto conocimiento del Código penal. Lo quinto, es poder escribir y leer por sí lo manuscrito, aunque imperfectamente, y después leer lo impreso.

Una escuela limitada á estos mínimos y modestísimos fines, no puede considerarse ni llamarse de ningún modo, aislando ó juntando cualidades, escuela de catéquesis cristiana, ni salesiana, ni de artes y oficios, ni de primeras letras, aunque participe de matices de todas ellas. No se trata de reemplazar en cierto modo á los maestros de las que acaban de enumerarse.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

El propósito se reduce á suplir, para los infelices á quienes no les alcanza, esa enseñanza privada que en el seno de cristianas familias se suele dar á los criados y domésticos por el celo de su bién espiritual y por el deseo de mejorar su condición ó hacerlos más útiles, sin mucho tiempo que dedicarles; enseñanza imperfecta, mayormente en la parte signográfica, pero que suele ser intensa en cuanto á adoctrinarlos y á que conozcan las artes de economía doméstica, lo cual no excluye, sino antes bien puede estimular, á que se decidan á recibir después esas más reguladas y perfectas enseñanzas de las escuelas públicas.

Las escuelas públicas, como lo confiesan ilustres pedagogos, son instructivas y no educativas ó ligeramente educativas, apesar de las nobles aspiraciones y tendencias de su digno profesorado, porque abrazan muchas asignaturas; se exige además responsabilidad en lo referente á instrucción, ó sea cultivo exclusivo de la inteligencia, y no en cuanto á educación que es más difícil dar, y porque, en fin, son menos los competentes hasta para juzgar de su progreso.

La Escuela que se inicia lleva en sí el carácter de ser educativa más que instructiva, como que se trata no de ayudar, sino de sustituír en cuanto sea posible al padre y á la madre.

Las escuelas de instrucción primaria organizadas por el elemento oficial y á su semejanza las privadas, ya se encarguen del párvulo, del niño ó del adulto, aspiran á prepararlos ó encaminarlos gradualmente á enseñanzas superiores, y de aquí los títulos de escuela de párvulos ó preparatoria de adultos y elemental incompleta, completa, ampliada y superior. Todas ellas preparan más ó menos para el Instituto, como el Instituto prepara para la Universidad.

La de que se trata, como no entra en ese plan de enlace, no cabe en ninguna de esas denominaciones ni le basta el nombre de escuela privada y gratuita, como desde luego lo es, porque se la confundiría con cualquiera de las enumeradas.

Como su objetivo son los niños y las niñas de la calle, esto es, vagabundos ó abandonados, y los de mayor edad que no han recibido educación é instrucción alguna, ó que la han olvidado ó la tuvieron escasísima, y no propende á sacarlos de su esfera,

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

sino á mejorarlos y á operar dentro de ella transformaciones en sus grados, que no pasarán en lo general de formar buenos é inteligentes sirvientes, braceros más aprovechables y pequeños industriales ó auxiliares de industria; es consiguiente que la Escuela para operar estas mejoras y transformaciones, sin aspiraciones más altas, tiene que ser tan sobria como sólida en conocer y hacer, atendiendo solo á lo provechoso sin atildamientos y manteniendo cierto prudente término medio entre la Escuela memorista y la verbalista.

Diferenciándose por su objeto, su extensión y resultados, y teniendo que cambiar los medios y procedimientos, aunque dentro de los principios y leyes pedagógicas, el nombre apropiado de esta Escuela será el encabezado de «Escuela abreviada de primeras letras y pequeñas industrias», porque la abreviación es su nota dominante, la cual tiene analogía exacta con el calificativo de la cocina con quién se relaciona, y porque las pequeñas industrias agregadas á las primeras letras es su nota práctica y viene á sustituir con ventaja á las clases de Agricultura, Industria y Comercio que entran decorativamente en el programa de las escuelas elementales.

En resúmen: el pensamiento que informa esta nueva Escuela es hacer enteramente inexcusable, en fuerza de alicientes y facilidades, el no saber lo mínimo, y generalizar este mínimo, allanándolo, en términos que sea prontamente asequible y hasta agradable para los que se encuentran rodeados de la mayor penuria; y en cuanto al propósito de que se relacione con la cocina económica, tiene por objeto proporcionar una doble provechosa dirección á la limosna que la haga de mayores consecuencias ó más trascendental, y que por esta vía se acreciente y redunde en pró de la vida de ambas instituciones, que paralelamente realizarán así dos primarias obras de misericordia.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

2.°

Cuadro ó programa general de materias en harmonía con lo consignado anteriormente.

1.° Nociones de religión demostrada, ó sea, fundamentos de religión, y nociones de catecismo é historia sagrada.

En tanto que no esté precisado como debe organizarse en nuestros dias la enseñanza catequística para que sea más provechosa, á tenor de los deseos de Su Santidad León XIII, de que las verdades principales lleguen al ánimo y penetren en su fondo con método adaptado y sólido, y se preserven del contagio de los errores armándoles contra ellos, deberán ser objeto de perseverante apologética demostración las profecías históricas, que son las mayores pruebas infalsificables de la revelación, y á este fin encaminar y subordinar las nociones de historia sagrada que no es posible omitir sino reducir y ensanchar por algún punto, porque sin el elemento histórico más ó menos distinto, no tienen amarre ni en la memoria ni en la inteligencia las doctrinas y las demostraciones.

2.° Manipulaciones ó ensayos seguidos de orales explicaciones de aquello más interesante, práctico y acomodado á los que concurran, que pueda elegirse de los tratados de artes alimenticias, economía doméstica y pequeñas industrias, excluyendo todo lo que requiera largo aprendizage, y distinguiéndolas en tres grupos, á saber:

a. De las que requieren solo unas pobres vasijas ó muy pocas y baratas herramientas.

b. De las que necesitan algunos aparatos ó utensilios de mediano coste.

c. De las que han menester máquinas ó artefactos de mayor coste, y que para la enseñanza ó ensayos han de procurarse en tamaño reducido.

Esta distinción permitirá un avance progresivo, según lo consientan las circunstancias, ó quedará limitado á lo más pobre y modesto. Dentro de cada clase ó grupo antedicho, y

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

escogidas que sean dos ó tres enseñanzas, se repetirán hasta haber formado cierto número de inteligenciados y expertos, pasando después á otras dos ó tres del mismo grupo ó de otro.

3.° Aritmética, reducida á las cuatro reglas, con decimales y la llamada de trés, ceñida á problemas caseros y vulgares; conocimiento de superficies y volúmenes geométricos y su medición, y de las pesas y medidas.—Para los más rudos, procedimientos de echar cuentas con diversas clases de legumbres.

4.° Prácticas de urbanidad, representando casos al vivo, y nociones orales de lo más interesante en leyes penales, intercalando algo somero sobre organismos é instituciones sociales.

5.° Lectura y escritura por procedimiento simultáneo y rápido de escribir y leer á un tiempo lo manuscrito, empezando cada cual por su nombre y apellidos, siguiendo después con lectura de impresos.

Solo en el caso de sobrar tiempo y haber proporción se ampliaría la instrucción con algo de geografía y gramática, limitada en cuanto á lo primero, á formar idea general del globo, colocación y distancia de los paises más nombrados, y en cuanto á lo segundo, á distinguir estrictamente las nueve clases de palabras, para no confundirlas al escribir.

3.°

Método, procedimientos, clase de profesorado, sistema y distribución.

A Escuela abreviada corresponde método abreviado, esto es, camino corto de trocha, tanto en órden á la educación como á la instrucción. Aun cuando todos los métodos en general se reducen necesariamente al analítico y al sintético, existen métodos especiales pedagógicos y entre ellos se encuentra, por lo que mira á la instrucción, el llamado cíclico representado por la imágen que ofrecen las ondas causadas por la piedra arrojada al agua que forma multitud de círculos concéntricos, agrandando sucesivamente de diámetro. Así, el todo del conocimiento reducido á pequeño círculo de ideas en

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

un principio, va aumentando paulatinamente en sus diámetros entrando poco á poco en pormenores y en dificultades que se relegan para lo último.

Este método que tiene muchas aplicaciones en los ramos de la enseñanza, que facilita la percepción de la inteligencia y la retención de la memoria, porque no la sobrecarga desde el principio con detalles y pormenores, obedece al órden lógico que pide que lo general preceda á lo particular, y á aquellos principios evidentes, fundados en la limitación de las facultades, que proclaman se pase de lo breve á lo extenso, de lo fácil á lo difícil y de lo culminante y sustantivo á lo menos importante y de menor interés. Implícitamente se encuentra seguido en la organización de la enseñanza, haciendo que sucesivamente se amplien y completen los conocimientos en establecimientos escalonados, y las mismas escuelas primarias no desconocen la forma de agrupación de esta enseñanza; pero el hecho es que después de tres siglos de conocido este método y apesar de proclamarlo utilísimo eminentes pedagogos, *sobra* y *falta* que la copia de doctrina se dé por círculos concéntricos cuyos radios vayan agrandándose.

Sobra: porque donde menos se debería usar ese método que es en las obras didácticas profesionales y superiores, allí se ve empleado muy frecuentemente sin nombrarlo, que no otra cosa es el abuso de construir por separado lo que debería estar junto, dejando de presentar lo principal enlazado con lo accesorio, y ese martilleo de repetir de trecho en trecho una y otra vez la misma cosa á cada nueva división, subdivisión, modificación ó aspecto que se estudia para encajar nuevas noticias de ampliación, con lo cual nada gana la claridad y se agrandan considerablemente los libros, los cuales pudiéramos llamar no cíclicos sino ciclópeos por su enorme desarrollo, por la profusión de páginas, de tecnicismo, de divisiones y sutilezas hasta reducir á polvo la materia, los cuales son inaccesibles para el vulgo, que en el siglo de la democracia se encuentra con que tiene de ese modo velada la ciencia. *Falta*; porque en el orden de la enseñanza primaria que es en donde con moderación tendría útil cabida, no hay libros,—puesto que no pueden considerarse apropiados los epítomes,—y los ensa-

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

yos, cuadros ó programas y recomendaciones más recientes, adolecen de la grave dificultad de haber concebido poco adecuadamente á las rudas capacidades el todo cíclico del primer grado que es el fundamental, y de haber dado á los demás círculos un vuelo exagerado, haciéndolos ascender en términos que sería seguro por ese camino el desprestigio del método, si alguien se atrevió ó se atreve á seguirlo concebido de ese modo.

La enseñanza cíclica solo es provechosa, necesaria y de suma importancia en los primeros pasos de cultura. Así lo repiten los mejores tratadistas de pedagogía; más debiera añadirse «y siempre que quede limitada á los dos ó tres primeros grados ó círculos sabiamente dispuestos y relacionados.»

Con tal modificación se proclama este método como fundamental para esta escuela abreviada, y se espera que tanto el profesor fijo que la dirija como los que cooperen ó le auxilien, abrazarán sus fundamentos, tratarán de ahondar en este punto y, prévia práctica y observaciones, se ensayarán en escribir cuadernos ó folletos cíclicos para los que lean con poca expresión, que sean útiles en la Escuela, y fuera de ella entre las últimas capas sociales, que es en las que se trata de influir.

La enseñanza cíclica requiere y supone en el instructor y autor de cuadernos la posesión completa de la materia y el *summum* del arte de enseñar para poder elegir aquello culminante y trabado que sea digerible fácilmente, y que acreciente el gusto, distribuyéndolo en etapas graduales bién marcadas: la sencillez no entusiasmará á nadie, pero aprovechará el tiempo para ingerir conocimientos y escitar á desearlos más copiosos. Por eso, así como sin el concurso del capital ó riqueza no se remedia la pobreza, sin el concurso del sólido y ámplio saber descendiendo á abrir nuevos caminos de luz al ignorante, tampoco se resuelve la indigencia intelectual y moral, que han menester ser tratadas sin tanta rutina, y con más esmero, delicadeza y esfuerzos que los que generalmente se emplean.

Independientemente de los cuadernos cíclicos que lleguen á componerse para los que sepan leer, se formarán dos programas particulares muy detallados de cada materia, sin

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

perjuicio de rectificarlos para concordarlos con aquellos, uno que comprenda el mínimun que ha de servir para simples ejercicios de intuición, memoria é imitación, y otro que ha de complementar al primero con los de entendimiento y raciocinio. En estos programas ha de fijarse el punto de partida ó arranque, las etapas del trayecto en que necesariamente han de incluirse fórmulas nemotécnicas y el término ó punto de parada que ha de determinar claramente el modesto propósito que se persigue con arreglo al supuesto humildísimo destino social de la mayoria.

Así, por ejemplo, en escritura y primer programa, (después de enseñar á cojer la pluma y á rayar y colocar el papel,) el punto de partida será; copiar mediante muestra y algún auxilio, el nombre propio de cada cual hasta la saciedad y hasta que deletreen y silabeen con firmeza sus elementos. —Trayecto.—Igual ejercicio con el primer apellido.—Id. con el segundo apellido.—Id. con fórmula de 10 palabras á lo sumo, que reuna todas las minúsculas que falten.—Término—mostrar palabras escritas muy vulgares sin mayúsculas, pero distintas de la fórmula, para que las lean.—Componer esas mismas palabras buscando las letras en la caja tipográfica.

2.º programa.—Punto de partida.—Escribir palabras y oraciones cortas muy vulgares al dictado, facilitando antes á cada uno plana ó muestra de las letras mayúsculas que desconoce, que tengan por debajo la minúscula equivalente que conoce, para que cuando haya de usar mayúscula (que se advertirá en estos ejercicios) la busque en la muestra y la copie, y poco á poco las vaya reproduciendo de memoria.—Trayecto—2 ó 3 fórmulas axiomáticas ó nemotécnicas, siempre las mismas, que permitan hacer somero análisis gramatical y del pensamiento.—Cuenta de la plaza. —Cuenta de la lavandera.—Estender un recibo.—Escribir una carta.—Cambio de planas para que unos lean en alta voz las de otros y las corrijan.—Término: que se entiendan, sin confundirse unas palabras con otras, aunque resulten torcidos los renglones, falten letras mayúsculas y signos ortográficos, aconsejando que se copie é imite lo bién escrito de otros manuscritos.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

En tanto que no estén ejercitadas, con la mitad por lo menos del primer programa, las primeras facultades (sentidos, memoria é imitación) no se pasará á obrar sobre el entendimiento y juicio, demostrado como está esperimentalmente que el entendimiento y juicio necesitan antes reunir elementos materiales, cosas vistas, palabras ordenadas, y cierta soltura en copiar ó imitar algo que otro hizo sin razonarlo.

El primer programa, que podemos denominar de ejercicios de instrucción, se ha de confiar á niños instructores sobresalientes que de antemano se hubiesen preparado; y el segundo programa que llamaremos educativo é instructivo á la vez, correrá á cargo de un profesor fijo con título profesional y de las personas que se presten á colaborar.

Los ejercicios de Instrucción durarán todo el dia mientras haya quién los dirija, alternando de tiempo en tiempo con juegos.

Las clases educativas é instructivas se darán interrumpiendo los ejercicios de instrucción ó los juegos, á las horas que se determinen y anuncien al principio de cada semana, no pudiendo bajar ninguna de ellas de 45 minutos, y procurando sean seguidas.

Los ejercicios de instrucción serán de tres clases. De memoria intuitiva, ó sean aquellos que requieren mostrar el objeto ó señalarlo é interrogar, esto es, aquellos que necesitan que les rijan apuntadores.—De memoria auditiva ó recitado, que necesitan que los dirijan cantores, y de imitación ó copia que necesitan que los guien adiestradores.

He aquí el cuadro de su alternativa de hora en hora por mañana y tarde, sin perjuicio de invertirlo, esto es, de poner en otra semana á la mañana lo que aquí va consignado para la tarde.

	Mañana.	*Tarde.*
De memoria intuitiva (Apuntadores).	Aritmética.	Lectura.
De memoria auditiva (Cantores). .	Catecismo.	Aritmética
De imitación gráfica (Adiestradores).	Aritmética.	Escritura.

Si por falta de clases educativas hubiese que volver á empezar, se dará preferencia al ejercicio que más convenga.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

Los ejercicios de memoria intuitiva serán: En Aritmética leer números y cantidades—nombrar figuras, volúmenes, pesos, medidas, etc. En lectura, letras, sílabas y palabras.

Los de memoria auditiva serán: En Catecismo la parte reducida del mismo que detalle el programa. En Aritmética el contar correlativamente y las tablas de sumar y de multiplicar. Cada una de estas cosas han de cantarse en tonos distintos é ir acompañadas de algún paseo ó movimiento.

Los de imitación serán: En Aritmética, poner cantidades y hacer con soltura las cuatro operaciones. En Escritura, copiar los propios nombres y apellidos ó la fórmula nemotécnica hasta adquirir soltura. Luego que en una operación esté conseguida la ejecución con firmeza, se repetirá muchas veces la misma prometiendo premios y hasta permitiendo prudentes apuestas ó competencias.

La necesidad de que en cada uno de estos ejercicios se formen varios grupos ó círculos para que no se confundan los más atrasados con los menos y pueda haber adelantos, exige que estos grupos se distribuyan entre los niños sobresalientes, y por consiguiente que estos hagan indistintamente á ser posible de apuntadores, cantores y adiestradores.

Estas funciones y estos títulos los tomarán provisionalmente según el ejercicio que vayan á dirigir, proveyéndose para el caso de un distintivo adecuado que será el siguiente:

Para funcionar de apuntador: un puntero ó un bastón.

Para cantor: una campanilla, un silbato ó una batuta.

Para adiestrador: un par de manguitos, ó un manguito para el brazo derecho con que ha de trabajar en la pizarra.

Los mejores distintivos dentro de cada especie corresponderán á los que más se distingan á juicio del profesor, llegando á declararse de propiedad para que los saquen ó usen fuera de clase.

A los que sean asiduos y no se concreten á una sola función, sino que puedan utilizarse indistintamente en todos los ejercicios de instrucción, se les expedirán títulos de instructores y se les compensará con media pensión de tres bonos ó sean quince céntimos diarios.

Sobre los instructores, como anillo intermediario entre las

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

clases instructivas y educativas, y más directos auxiliares del profesor fijo, se crea la clase de Correctores-representadores, título y distinción superior á los demás por el que, además de gozar de la media pensión de los instructores que podrá elevarse á pensión entera de cinco ó seis bonos diarios, usarán de continuo en clase y hasta fuera de ella, si se les declara de propiedad, una blusa decente, cuyo valor se acrecentará al renovarla según haya sido el comportamiento. Suplirán á los instructores cuando falten y, como correctores, estarán obligados á celar los ejercicios, especialmente los de los adiestradores. Tomarán las lecciones de memoria á los que sepan leer señalándoles la del dia siguiente, y revisarán planas y cuentas. Enseñarán á retener en la memoria y á recitar las principales divisiones de la Historia Sagrada ó hechos culminantes de ella, así como ciertos preliminares para entender el Código penal. En una palabra, prepararán en aquello más necesario para oir con fruto en las clases educativas, y en estas, como verdaderos representadores, ejecutarán el papel que préviamente se les explique, contribuyendo á amenizarlas y á que se graven mejor las lecciones, que nunca son más provechosas que cuando enseñan vivamente lo que debe evitarse, ó cuando estraños ó risibles incidentes se mezclan con ellas haciéndolas así inolvidables.

Como ya se ha dicho, hasta no estar firmes hácia la mitad por lo menos de los ejercicios que dirijan los niños instructores en sus círculos, no se admitirán en las clases educativas; pero la asistencia á estas clases no excluirá que se continúe en los círculos, avanzando en ellos y afirmándose aunque solo sea últimamente para repaso.

Descartada, por esos círculos de casi mecánica repetición coordinada, una gran rémora para el adelanto y aprovechamiento en las clases explicativas, requiérese para estas que, además del segundo detallado programa, se preparen diariamente con arte las lecciones.

Estas han de constar de preámbulo, explicación, preguntas y ejercicios de aplicación. En el introito ó preámbulo de pocos minutos, se mostrará en concreto la necesidad que se va á satisfacer y el provecho que reportará lo que se va á co-

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

nocer, haciendo las convenientes promesas ú ofrecimientos de premios. En la explicación, de pocas distinciones y suma claridad, se ha de esclarecer también el sentido de las palabras que se empleen á poco que se presuma que no las conocen bién y se ha de procurar la sensibilización ó plasticidad del concepto con algún simil material. Las preguntas han de hacerse graduales y siempre individualmente, volviendo á repetir la explicación ó parte de ella sin pasar más adelante, hasta convencerse de que la mayoría se ha asimilado lo más sustancial. Los ejercicios se practicarán antes ó después de las preguntas, pero de cualquier modo no se repetirán sin presentar otro caso que haga discurrir nuevamente.

Aunque las lecciones en rigor no deban tener más partes, como hay que mirar preferentemente al fin educativo que no puede llenarse sin cultivar y mover la voluntad, porque sin procurar expontaneidad no hay educación moral, se aprovecharán las ocasiones de elevar la mente utilizando la gran fuerza de atracción que tienen entre sí todas las verdades aunque de distinto orden y de impresionar el ánimo con máximas y ejemplos edificantes, para lo cual, como para ingerir los contrastes, porque sin viva comparación de término, no resalta ni penetra bién la buena doctrina, se requiere cierto don de enseñar con sobriedad y gracia, ó cierta finísima discrección que puede adquirirse, inspirándose en los recuerdos de la infancia, en el estudio de las facultades, en el conocimiento concreto de las condiciones de los que escuchan y en la práctica diaria. El buén educador ha de ser como el buén artillero, ducho en los tiros más difíciles que son los de rebote y que consisten en graduar la carga y en apuntar calculadamente á tierra para que la bala salte después al elevado blanco con mejor resultado á veces que en el tiro directo y que en el tiro por elevación. Los filones educativos se encuentran por todas partes, hasta en los juegos y entretenimientos. El almanaque sobre todo, recordando las grandes festividades, los altos misterios y las fechas memorables, dará ocasión de demostrar y confirmar, que así como para el bruto todos los días son iguales, también lo son para el ignorante y disipado, ante el cual la verdad y lo

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

pasado son como si no existieran. En fin, se ha de tener presente el método educativo del P. Girad sintetizado en aquella célebre fórmula «las palabras para el pensamiento y el pensamiento para el corazón y para la vida» ó en aquella otra de «Conocer para amar, amar para obedecer, obedecer para practicar, practicar para merecer y merecer para la suprema y verdadera felicidad.»

La base de la educación ha de ser el amor á la verdad en general y en concreto; lo mismo á la revelada que á la racional, lo mismo á la moral que á la física ó metafísica. Ese respeto, ese amor á la ecuación ó conformidad entre el entendimiento y la cosa, predominante en el ánimo apesar de todas las conveniencias en contrario, es menester alentarlo y favorecerlo denodada é incesantemente, no tolerando mentiras ni equívocos de ninguna especie, ni perdonando oportunidad de poner al desnudo las diversas ficciones y sus raices para concitar la indignación hácia la mentira juntamente con sus ocultas causas, viniendo siempre á demostrar que sin vivir bién dentro de la piel no se puede aparecer bién por defuera sin mentir á cada paso, y que no hay más que un medio para lo primero, el cual es el objeto á que van á parar las íntimas cavilaciones de los hombres y contra el que no cesarán jamás las protestas ni el clamoreo directo ó indirecto, porque es el punto y la señal de la contradicción. Los ignorantes y los niños son más agudos de lo que se cree en distinguir convencionalismos, en buscar comprobantes remotos ó en hallar consuelos y atenuaciones respecto de aquello que se les dice conducente al bién obrar, que siempre cuesta violencia; por lo que es de todo punto necesario que el que eduque venga de antiguo casado con la verdad y práctico en seguirla fielmente, no que la tenga en litigio y por compañera á trechos, y que lleno de celo vele escrupulosamente porque no se falsee el elevado concepto de ella descendiendo sin temor á que la distingan del cuento, de la fábula, etc. etc.

No apropiando solo verdades en el entendimiento, sino apropiando verdades y desapropiando ilusiones ó mentiras en el entendimiento y voluntad á la vez, es como se nutren las almas; y como aquí es cuestión de higienización moral colectiva,

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

lo que principalmente hay que combatir son los microbios, esas pequeñas mentiras habituales y sofismas caseros á enjambres que todo lo inficcionan, que tienen desacreditadas todas las vias y cerrados los nobles corazones, produciendo esa atmósfera contagiosa de recelos y negaciones que solo puede convenir al error, al vicio ó al egoismo, y que principalmente sostienen los moralistas de oido, que son los que más critican y exigen.

Las clases de segundo programa de historia sagrada, aritmética, urbanidad y código, escritura y lectura, correrán á cargo del profesor fijo que empleará en cada una el sistema simultáneo si no se prestan algunas personas á poder subdividir el trabajo, distribuyéndolo de modo que no falten diariamente dos clases por lo menos: los sábados se hará espacio para enseñar á hacer exámen de conciencia por los mandamientos y para pasar una escrupulosa revista de policía.

Las de religión demostrada y de explicación del catecismo se darán por señores sacerdotes ó seminaristas que voluntariamente se presten, sin perjuicio de que se interpolen personas civiles y militares caracterizadas por ser del mayor efecto esta alternativa: las explicaciones han de seguir rigurosamente el orden de lo que esté aprendido de memoria.

Las de varias pequeñas industrias se darán por los socios ó personas que gusten de tiempo en tiempo celebrar conferencias, con tal que estas sean prácticas, esto es, que les acompañe el ensayo; y estas mismas personas podrán encargarse de las lecciones reducidísimas de Geografía y Gramática si hubiese lugar para ellas y de atender en el gabinete de lectura á satisfacer preguntas ó á dar consejos y explicaciones. Por lo que respecta á artes alimenticias y de aprovechamiento que más corresponda á niñas ó mujeres, las Hermanas de la Caridad que están al frente de la cocina económica, señalarán algunos dias y horas para mostrar cómo se saca partido de pobres recursos y se opera con limpieza.

Los domingos se citarán para ir á misa con el profesor fijo á la iglesia más próxima donde comulgarán los que estuviesen preparados, y al volver de ella habrá un rato de explicación de sus santas ceremonias y modos de oirla.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

Durante los meses de Julio á Octubre se abreviarán ó suprimirán las clases quedando subsistente por lo menos la misa y explicación de ella los domingos, sucediéndose después por la tarde sesiones extraordinarias de óptica, de juegos de física y química sin aparatos (explicando el secreto) escenas representadas por niños ó por fantoches, y hasta ejercicios de lucha y de patines, porque sin salsa de ruido y algazara no se divierten los muchachos.

4.°

Concurrentes.

Se dividirán en dos clases: oyentes y alumnos.

Serán oyentes todos los que gusten asistir de uno y otro sexo mayores de quince años. A estos no se les harán preguntas, se limitarán á escuchar guardando profundo silencio, estarán de pié si no hubiese asientos y siempre á retaguardia de los alumnos y á derecha é izquierda según los sexos, separación que será también común á los alumnos.

Cuando acudan á clases ó conferencias personas de buén porte exterior, se les brindarán sillas, presentándoles un cepillo ó bandeja para que echen la moneda que gusten como alquiler de su asiento que se destinará para adquirir premios de objetos útiles.

Si las clases no fuesen en pleno dia, no se dará entrada á mujeres y niñas.

Serán alumnos: todos los jóvenes de ambos sexos de 8 á 15 años, sin perjuicio de admitir algunos de edad aproximada mayor ó menor.

Se les inscribirá en Registro-matrícula su nombre, apellidos, domicilio, nombres y profesión de sus padres, tomando cada uno un número de órden, que ha de ser fijo para siempre, pues el número que haya servido para inscribir un niño, no se usará para otro aún cuando aquel niño no vuelva más.

Se les facilitará una cartilla con estampa en que conste el número y señas del registro, más los guarismos ó letras que se adopten para indicar el estado de su instrucción al ingresar,

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

lo que se averiguará por medio de brevísimo exámen, destinándole á los grupos que convenga, y en los que ha de estar hasta que pueda ascender á los más superiores. Estas cartillas han de presentarse los Domingos entre la misa y su explicación para que se sellen, si la asistencia durante la semana anterior hubiese sido por lo menos á tres listas. Así se les advertirá encargándoles que no la estravíen ni las dén á otros, y haciéndoles comprender que las cartillas selladas, y á proporción de los sellos que reunan, son títulos de recomendación para conceder favores por parte del público y de los profesores.

Si algún oyente solicitare cartilla porque le conviniera hacer constar su asistencia, se le negará ó concederá prévio informe, considerándole en este último caso como alumno.

5.°

Medios de alentar ó favorecer la asistencia, la aplicación y el aseo.

Los juegos, á escepción de los de cartas y riesgo. Se establecerán series variadas de los de gimnasio, salón y jardin que sean en lo posible instructivos al par que recreativos, los cuales estarán abiertos para alternar de hora en hora con las clases, especialmente los sábados y domingos.

Para tomar parte activa en estos juegos ó recreos es requisito indispensable entregar ó presentar tantas fichas ó vales como cinco minutos falten para la hora en que hayan de terminarse. Así, pués, quién tenga 12 fichas ó vales podrá permitirse una hora de juego, pero el que no tenga más que tres ha de esperarse al último cuarto de hora de duración del mismo, ó reservarse para otro dia.

Cada ficha de hueso contraseñada representará, como queda indicado, la ventaja de cinco minutos de recreo, solo que será recreo determinado. El vale, que ha de ir precisamente numerado, representará los mismos cinco minutos, pero entonces el recreo quedará á elección del que posea el vale, y tendrá la ventaja de que no se entregará; se presentará para que lo taladren y quedará en poder del favorecido hasta per-

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

mutarlo por objeto útil personal según lo consientan las circunstancias.

Por medio de la ficha el profesor, al paso que premia, obliga al alumno al recreo ó ejercicio que le convenga, mientras que con el vale le deja en libertad de elegir el que apetezca, y todavía le muestra otra esperanza, la de optar, ganando más vales, á un objeto útil personal de los que de cuando en cuando habrán de ofrecerse para estímulo de los poseedores de dichos vales.

Las fichas y vales servirán, guardando siempre prudente economía y proporcionalidad, para recompensar todo lo que esté bién hecho ó dicho en clase, hasta lo más insignificante, así como el aseo, porte, cortesía y buenas maneras en ella, ó actos de moralidad de que se tenga noticia. Se perderán por los actos contrarios á los que den motivo para obtenerlos, y á falta de vales ó fichas quedará el alumno privado de presenciar los juegos de jardín, ó será retenido en clase por los minutos que representen las fichas que debió perder, ó en último término se le tacharán ó inutilizarán sellos de asistencia de la cartilla, siendo este el castigo mayor, puesto que es una mancha permanente en el título que acredita su conducta.

A esto y á las amonestaciones privadas ó públicas, queda reducido el sistema de castigos, sin que jamás llegue á dictarse expulsión con prohibición absoluta de volver á entrar. Si cometen desorden que exija fuerza coercitiva, se practicará el encierro hasta avisar y poderlo entregar al Municipal del Distrito.

6.°

Régimen.

Al empezar y al terminar las clases de la mañana y de la tarde se hará breve oración en común cantada que podrá sustituirse por partes del himno «Altísimo Señor» ú otros.

Los actos de costumbre se empezarán y terminarán por toques de campanilla.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

El modo de pasar lista á los alumnos será en sus grupos acercándose individualmente á poner su número en la pizarra, ó bién anotando en una octava de papel precedida de la fecha esos mismos números, conforme vayan diciéndolos uno trás otro. La comprobación se hará formándose y numerándose, ó poniéndolos de pié y contándolos. En cualquiera de los dos casos los instructores ó correctores cuidarán de entregar diariamente estas sencillísimas papeletas de lista al profesor fijo, para que éste en su vista ponga el signo de asistencia en la hoja mensual registro de ella, que ha de servir de guia para sellar las cartillas los domingos y después para trasladar al libro matrícula los puntos que cada número haya sumado. Se pasará lista como una media hora antes de las de la comida y cena de la cocina. La última será complementaria para anotar únicamente á los que asistan por la tarde y dejaron de asistir por la mañana, por lo que variará de esta última en que se hará llamada por los números, y, separando á los que respondan, se completará con los de los restantes.

Inmediatamente después de toda lista se sellarán los bonos de pico cortado que presenten tanto los alumnos como los oyentes, sin esceder del número que baste á cada uno para comida y cena de aquel día, y será entonces libre la salida de los alumnos. Los oyentes la tendrán siempre franca, excepto los que traigan bono que pretendan rehabilitar, pues estos habrán tenido que asistir á la clase anterior ó por lo menos á la que se esté dando y se suspenda ó termine para el acto de sellar.

Fuera del acto de pasar lista ó de sellar los bonos para su rehabilitación no han de interrumpirse las clases, á menos de que entren autoridades. Entre el profesor ó ayudante y los alumnos se establecerán señas que ahorren voces y peticiones.

Habiendo de reflejarse en hechos prácticos la buena enseñanza, y sobre todo la religiosa, se procurará que los alumnos se organicen por pequeños grupos de cinco ó diez de una misma parroquia ó barrio para ejercicios de caridad fuera de clase, sin perjuicio de dar cuenta de sus actos en las de religión á fin de que se les anime y dirija.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

Estas agrupaciones podrán tener por objeto:

Visitar al Santísimo en Iglesias á horas menos frecuentes y acompañar al Viático.

Ayudar á misa.

Brindarse en casas de enfermos pobres para hacer recados.

Acompañar entierros que no lleven acompañamiento.

Comunicar lo que saben á otros niños que no puedan asistir.

Traer concurrentes á la Escuela.

Coligarse para impedir crueldades con los animales.

etc. etc. etc.

Bajo la vigilancia del profesor fijo los varones, y bajo la de las Hermanas de la Caridad las hembras, quedarán retenidos fuera de las horas de clase y aún durante ellas, todos los que gusten entretenerse en juegos de rompe cabezas ú otros para los que no sea necesario presentar vales ó fichas. Y como quiera que los bancos de distintos largos y alturas adoptados para asientos, permiten combinarse de modo que resulten también mesas y tablados para cama, una vez proporcionados jergones y abrigos, no habrá inconveniente en que de noche queden á dormir algunos niños varones, ya sea por motivos de corrección paterna, ya por motivos piadosos á juicio del Directorio.

7.º

Gabinete de lectura y consultorio, como prolongación de la escuela para los mayores que la desdeñen, y que sabiendo leer aspiren á instrucción más ámplia y provechosa.

En este gabinete no habrá periódicos de ninguna clase: á lo sumo se consentirá algún semanario ó revista quincenal ó mensual.

Los libros que se ofrezcan han de ser manuales cortos que traten de catecismo, fundamentos de religión ó apologías de ella, y de agricultura, artes, oficios é industria: también de historia y viajes.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

Los socios que acudan satisfarán oralmente las preguntas ó consultas que ocurran sobre las materias antes indicadas ó de instrucción primaria, pero no de otras.

Estas explicaciones siendo largas y para no interrumpir á los lectores, tendrán lugar en pieza inmediata al gabinete, denominada de conferencias mútuas.

El gabinete por punto general estará abierto á las mismas horas que las clases.

Se permitirá en él fumar y escribir ó dibujar, pero no se dará más papel que el de cuartillas aprovechables por una cara, y habrá de estarse descubierto y guardar silencio. Los libros que se pidan se han de devolver entregándolos en mano.

El que se proponga concurrir con alguna frecuencia y adquirir algún derecho, dará su nombre y domicilio en el registro, y recibirá una tarjeta ó talón de número fijo que procurará le sellen cada dia al tiempo de salir: basta que haya estado leyendo media hora para que tenga derecho á que le sellen el talón.

El que presente todo el talón sellado, esto es, el que reuna 24 sellos de asistencia, tendrá en él el título necesario para entrar y salir libremente en el gabinete, para tomar participación en los juegos que desee siendo celador de ellos, y para que se le otorguen favores ó regalo de objetos entrando en sorteo. Iguales ventajas se concederán á los que se distingan por su asiduidad en asistir á la misa ó á la explicación de ella los domingos, dando ejemplo á los pequeñuelos, y á los que lleguen á presentar seis niños á matrícula que asistan regularmente durante el primer mes.

Como premio de aplicación podrá concederse entrar en el gabinete á los alumnos más adelantados de la escuela.

Si, no obstante la limitación que se ha señalado á los libros, llegaran á reunirse un buén número de los usados que por encontrarse inactivos en los estantes de casas particulares los fuesen prestando ó regalando personas de buena conciencia, podría organizarse un doble servicio de lectura á domicilio para los pobres y de cambio de malos libros por buenos, de que serían agentes los mismos concurren-

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

tes asiduos al gabinete celadores de los juegos, á quienes se confiarían las pesquisas que convinieran.

8.°

Directorio y agrupaciones de socios cooperadores directos.

El Directorio lo compondrán: el Presidente de la Junta de patronato de la cocina con quién la Escuela ha de estar relacionada aunque ocupara distinto local, y el actual Secretario, que se reserva trasmitir sus derechos, y obrar con independencia en el caso de que dicha Junta de patronato no pudiese realizar los compromisos contraidos en su reglamento respecto á la Escuela.

Los grupos de socios cooperadores directos, han de ser tres, sean ó no suscritores de la cocina y usen ó no bonos cortados, que en ese modo de dar los bonos es en lo que consistirá la cooperación indirecta.

Primer grupo. De los Señores que se ofrezcan, secundando los deseos del Directorio, á costear por sí, en unión de otros ó en turno con los demás, los aparatos y máquinas que progresivamente en el trascurso del tiempo fueran necesitándose para la enseñanza y no acordara adquirir la Junta de patronato de la cocina; y á amparar, proteger ó ayudar individual ó colectivamente á los que, instruidos y ejercitados en una pequeña industria, quisieran establecerla ó colocarse en ella, siéndoles permitido una modesta ganancia á título de participación y riesgo del capital que se invierta en establecerla, sin perjuicio de las garantías que procedieran y que con antelación se hubiesen advertido.

Esta agrupación, que vendrá á ser la del protectorado de la Escuela, es la llamada á regalar los pequeños objetos que de cuando en cuando han de ofrecerse como premio á los tenedores de los vales, ya sea por medio de rifa, ya sea exigiendo un cierto número de dichos vales por cada objeto según su valor, y por último será la que la

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

sostenga en el caso de que hubiera necesidad de alquileres ú otros dispendios, y los fondos de la Cocina económica no pudieran soportar estos, ni aún costear cómodamente, los honorarios ó emolumentos del profesor fijo y ayudantes. La instalación y ensayo de los primeros meses corre á expensas del Sr. Arzobispo, Directorio y muy contadas personas conocidas únicamente del mismo.

Segundo grupo. De los Señores que estando en condiciones, se presten personalmente á dar las enseñanzas que les plazcan en ayuda del profesor fijo, de las Hermanas de la Caridad y del Sacerdote Presidente, ó para celebrar conferencias que sean prácticas y útiles de modo inmediato. Este grupo en unión del Directorio y Autoridades que se inviten, constituirá los Tribunales de exámen, y sus individuos son los llamados á informar á los del primero respecto de las condiciones de los que soliciten amparo y protección.

Tercer grupo. De las personas que puedan comprometerse y se comprometan ó consumir ó á comprar determinados productos de los ensayos de la enseñanza, cuando estos no se consuman en la Cocina ó no puedan librarse á venta ambulante para evitar la pérdida; de suerte que no se procederá á ningún ensayo industrial de que resulte producto, sin que tenga asegurada su salida y reembolso.

Cada uno de estos grupos nombrará su representante para entenderse con el Directorio, sin perjuicio de que este celebre sesiones con alguno de ellos ó con todos reunidos, luego que se inscriba cierto número en cada uno, y cuando el asunto lo merezca.

Aunque los establecimientos de enseñanza costeados con fondos de caridad están exentos de tributación como los costeados con fondos del Estado, de la Provincia ó el Municipio, según el epígrafe 21 de la tabla de exenciones unida al Reglamento de Subsidio vigente; si por la índole especial de esta nueva escuela, atribuyéndole que á su sombra se ejercen industrias que perjudican á las que tributan, se produjese la más mínima queja, se solicitará la intervención de la autoridad administrativa con objeto de satisfacerla, de que la Essuela se limita á lo indispensable para dar prácticas enseñanzas, y en

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

último caso se solicitará con su informe por el Directorio la declaración de exención legal correspondiente, fundándose en que no sería posible tributar por diversas industrias ejercidas momentáneamente, y que equivaldría á ahogar la noble aspiración que, sin la menor sombra de lucro, impulsa á estos conatos por mejorar la condición de los más desvalidos y abandonados.

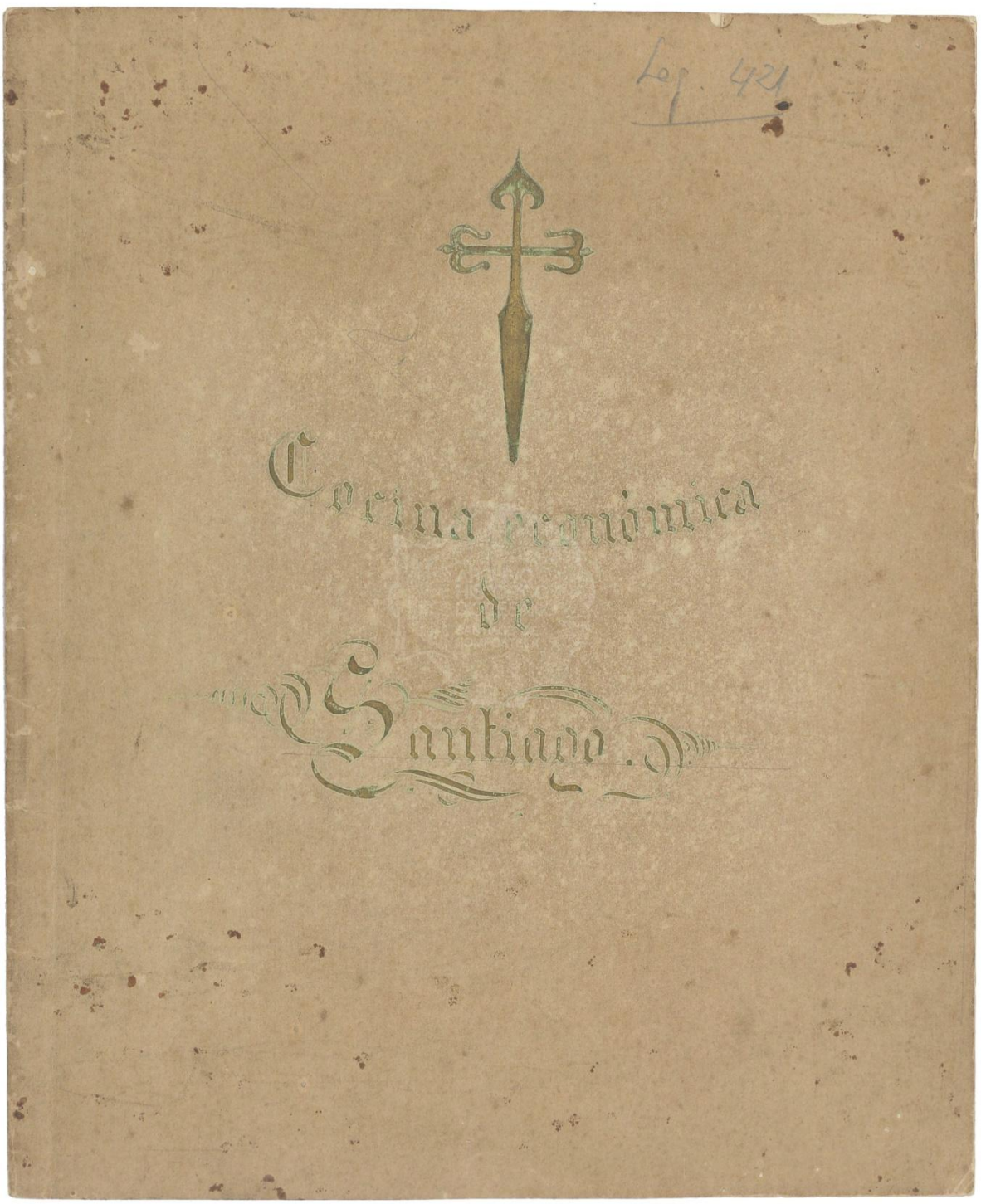




USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

7.5 REGLAMENTO DE RÉGIMEN INTERNO DE LA COCINA ECONÓMICA DE SANTIAGO, 1892.

Sig. 421/2, AHD.



USC
UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

La Junta fundadora acordó encomendar á las Hijas de la Caridad, en número de dos, la direccion de la Cocina económica; por lo tanto, estan plenamente facultadas para disponer cuanto consideren conveniente al órden y demas fines que se propone la Sociedad que la fundó y sostiene. Así, pues, cualquiera que desobedezca las disposiciones que emanen de las Hijas de la Caridad, será expulsado del local y no se le volverá á admitir en él.

El fuego se encenderá, en todo tiempo, de seis á siete de la mañana; y acto seguido se procederá á cargar las calderas introduciendo en ellas los comestibles que se hayan preparado la víspera para las comidas del dia. Estas consistirán en sopa de ajo para desayuno; caldo y potaje, bacalao ó carne para servir al mediodía; y por la tarde se servirán las raciones que quedasen sobrantes del mediodía, ó caldo solamente.

Las puertas exteriores se abrirán á las ocho en punto de la mañana, y se cerrarán á las dos de la tarde: á esta hora se procederá á recojer la vajilla y á barrer el comedor, cuyas operaciones han de estar terminadas á las dos y media precisamente: se volverán á abrir á las cuatro de la tarde y se cerrarán definitivamente á las siete desde el 1º de Octubre hasta el 31 de Marzo; y á las ocho desde el 1º de Abril hasta el 30 de Setiembre.

Una vez cerradas las puertas definitivamente se procederá al recuento de las raciones despachadas y de las sobrantes, á la recojida de los bonos y metálico que se hayan recaudado durante el dia, y á la requisa de puertas y ventanas, fuego y luces.

Despues de las dos y media, puede retirarse todo el personal

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

hasta las cuatro que volverá á presentarse: se exceptua la ayudante de cocina que permanecerá en ella de guardia para cuidar del fuego, evitar cualquier accidente que pudiera ocurrir, etc.

Si á juicio de la Hermana cocinera no sobrase de la comida preparada para el mediodia un número suficiente de raciones para servir á las personas que puedan concurrir por la tarde, preparará la cantidad de caldo que considere bastante.

El número de raciones y clase de comida que se han de confeccionar cada dia lo determinará la Hermana cocinera segun los datos y antecedentes que haya adquirido sin perjuicio de atender las indicaciones que pueda hacerla el Gerente.

Por ahora no se confeccionarán mas clases de comida que las que se van á indicar; y las bases ó proporciones en que deben entrar los componentes para cada clase de ellas en una racion serán las que se espresan á continuacion:

Sopa.

Agua	Litros	0'516
Pan de trigo	Kilos	0'090
Aceite	Litros	0'007
Ajo triturado	Dientes	0'160
Pimiento	Kilos	0'002
Sal	Id.	0'005.

ARCHIVO DIOCESANO CURIA

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

Caldo.

Agua	Litros 0'588
Patata mondada	Kilos 0'160
Habichuela blanca	Litros 0'050
Verdura	Kilos 0'050
Unto	Idem. 0'005
Sal	Idem. 0'005.

Potaje de arroz y habichuela.

Agua	Litros 0'400
Patata mondada	Kilos 0'200
Arroz	Litros 0'050
Habichuela blanca	Id. 0'060
Aceite	Id. 0'010
Pimiento	Kilos 0'002
Sal	Id. 0'006.

Potaje de habichuela y garbanzos

Agua	Litros 0'400
Patata mondada	Kilos 0'200
Habichuela blanca	Litros 0'060
Garbanzos	Id 0'060
Aceite	Id. 0'010
Pimiento	Kilos 0'002
Sal	Id. 0'006.

ARCHIVO HISTÓRICO DIOCESANO COMPOSTELA
USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

Potaje de garbanzos.

Agua	Litros 0'400
Patata mondada	Kilos 0'200
Garbanzos	Litros 0'100
Aceite	Id. 0'010
Pimiento	Kilos 0'002
Sal	Id. 0'006.

Bacalao con arroz.

Agua	Litros 0'270
Bacalao	Kilos 0'060
Arroz	Litros 0'045
Aceite	Id. 0'010
Pimiento	Kilos 0'002
Sal	Id. 0'004

Bacalao con patatas y arroz.

Agua	Litros 0'270
Bacalao	Kilos 0'060
Arroz	Litros 0'015
Patata mondada	Kilos 0'100
Aceite	Litros 0'010
Pimiento	Kilos. 0'0025
Sal	Id. 0'003.

ARCHIVO HISTÓRICO DIOCESANO SANTIAGO DE COMPOSTELA

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

Bacalao guisado.

Bacalao	Kilos o'075
Aceite	Litros o'015
Pimiento	Kilos o'002.

Carne con arroz.

Agua	Litros o'270
Carne	Kilos o'100
Arroz	Litros o'050
Manteca de cerdo . .	Kilos o'005
Aceite	Litros o'005
Pimiento	Kilos o'003
Sal	Id. o'004.

Carne con patatas y arroz.

Agua	Litros o'270
Carne	Kilos o'100
Patata mondada . .	Id. o'100
Arroz	Litros o'015
Manteca de cerdo . .	Kilos o'005
Aceite	Litros o'005
Pimiento	Kilos o'003
Sal	Id. o'004.

A las clases de raciones que lo requieran se les añadirá la cantidad de cebolla, ajo, pimienta ú otra especia que sea necesaria.

En los dias de vigilia se hará el caldo con aceite y no con unto.

Para poder servir un extraordinario cualquiera ha de

preceder el beneplácito del Gerente. No es necesario este requisito, si se trata de repartir algun postre ú otro agasajo análogo, siempre que sea gratis y á todos los que concurran á comer.

Desde las nueve hasta las once y media de la mañana se recibirán todos los pedidos y se subdividirá el pan en raciones; se hará la limpieza de la cocina y sus utensilios, la del comedor, despensa y antedespensa, el trasporte del carbon al deposito de la cocina etc. Los aparatos del alumbrado se limpiarán y prepararán antes de las ocho de la mañana.

El reparto de las raciones debe empezar á las horas siguientes: por la mañana, á las ocho en punto, al mediodía á las doce y por la tarde á las cinco ó á las seis; esto es, dos horas antes de cerrar definitivamente las puertas.

No obstante, pueden las Hijas de la Caridad empezar á repartir las raciones del mediodía antes de las doce, si lo consideran conveniente, ya porque sean varias las personas que se presenten á comer antes de la hora señalada, ya por temor de que se averíen raciones que hayan sobrado de la víspera, ya por otro motivo cualquiera. Pueden asimismo ordenar que no se cierren las puertas á las dos y continuar repartiendo raciones hasta las dos y media, sobre todo los jueves y domingos; pero esta prórroga nunca podrá exceder de media hora, pues, á las dos y media como maximum, se han de cerrar las puertas.

No se permitirá que dentro del local se beba vino, ni bebida alguna espirituosa.

El mozo de comedor, la ayudante de cocina y cualquiera otro sirviente que estén empleados ó que puedan

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

emplearse en la Cocina, están bajo las inmediatas órdenes de las Hijas de la Caridad: por consiguiente pueden estas amonestarles por las faltas en que incurran; y si la falta cometida fuese de tal gravedad que mereciese el autor de ella ser expulsado, le expulsarán desde luego, y buscarán otra persona que le reemplace, á quien enterarán perfectamente de todas sus obligaciones, antes de que empiece á ejercer su empleo.

Obligaciones

de la Hermana encargada de la contabilidad.

Es la superiora de todo el personal; y por lo tanto advertirá las faltas en que este pueda incurrir imponiendole las correcciones que juzgue oportunas.

Hará las notas de pedidos de los articulos de comer y arder, recibirá los que reunan buenas condiciones despues de presenciar su peso y medida, y cubrirá y firmará los recibos talonarios inmediatamente despues de hecha la recepcion, haciendo las oportunas anotaciones en el estado resúmen de compras.

Atenderá en el mostrador al despacho de raciones para dentro y fuera del local y cobrará su importe siempre que no la sustituya otra Hermana, el Gerente ó el Vocal de turno.

Cuidará de que quede anotado en la pizarra el número de raciones que haya resultado en los contadores, por mañana y tarde, asi como el de las sobrantes para el siguiente

ARCHIVO HISTÓRICO DIOCESANO SANTIAGO

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

dias, incluso las de pan.

Vendera los bonos que reciba para este objeto.

Hará la retirada del metálico y de los bonos recaudados durante el dia, cubrirá la hoja diaria de movimiento de raciones y recaudacion, y copiará esta en el „Libro diario" en la mañana del dia siguiente.

El lunes de cada semana hará, por lo que resulte en el Libro diario, un resumen duplicado de la recaudacion de bonos y metálico obtenida en la semana precedente ó sea desde el penúltimo domingo hasta el sábado inclusives; y despues de firmado lo entregará con los correspondientes bonos y metálico (este en paquetes de cinco pesetas) al encargado de recojer todo por el Tesorero, y este la devolverá uno de los duplicados suscrito por él con la nota de „Recojí bonos y metálico".

Esta operacion no siempre se realizará el lunes; pues en los meses que no terminen en sábado, su última semana se considera larga, esto es, comprenderá los siete dias de la última semana completa, contando siempre de domingo á sábado y además los que falten hasta finalizar el mes.

Cuando esto suceda la primera semana del mes siguiente será larga tambien y comprenderá desde el dia primero del mes hasta el segundo sábado inclusive.

Los resúmenes de las semanas largas comprenderán, por consiguiente, mas dias de recaudacion.

Con el resumen de la semana de fin de mes no se entregará todo el metálico que se haya recaudado en la misma, sino solo el sobrante que resulte despues de haber separado el importe de la carpeta de fin de mes, en la cual constará como

cargo lo cobrado por los baños vendidos durante el mes y las limosnas recibidas que no lo hayan sido con objeto determinado, además del metálico recaudado en dicha semana larga; y como data el importe de la nómina del personal y el de las relaciones de compras y gastos menores, cuyos documentos formalizará y unirá á los indicados resúmenes.

Cada diez días anotará en los resúmenes ó estados de cada mes que ha de abrir el día primero, el movimiento de raciones, recaudación y medidas talonarios por lo que resulte de los respectivos libros; y en fin de mes ejecutará las sumas y demás operaciones que se indican en los antedichos estados resúmenes

El último día de cada mes, se procederá en presencia del Gerente, á medir y pesar todos los artículos que resulten como existencias, para lo cual avisará la Hermana de que estén señaladas en las vasijas, cestas, sacos etc. que se utilicen en estos recuentos sus respectivas taras. Esta operación es la preferente en dicho día y á ella ha de ayudar todo el personal sin escepción. Pero pueden evitarse las operaciones de recuento en la forma indicada si la Hermana, encargada de la contabilidad, lleva nota diaria y detallada por peso y medida de todos los artículos que se saquen de la despensa, carbonera etc. y haga estas anotaciones al tiempo de sacar aquellos por cuyo medio es facil deducir las verdaderas existencias: firmará la relación que haga de estas y la presentará al Gerente á fin de que la examine y ponga el V.º B.º

El día cinco de cada mes á mas tardar, serán entregados al encargado de recojerlos por Tesorería, todos los documentos relativos á las operaciones de fin de mes y el sobrante del metálico. Estos documentos son:

1.º Carpeta de fin de mes, quedándose con copia.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

-2°- Nomina del personal
-3°- Relacion de compras menores
-4°- Relacion de gastos menores.
-5°- Relacion del recuento de existencias, quedandose con copia
-6°- Estado resimen del movimiento de raciones y recaudacion y su balance general.
-7°- Estado resimen de pedidos y demostracion de lo consumido

Los bonos que se la entregnen para vender los recibirá por unidades de millar, y procurará que la venta resulte en fin de mes por centenas justas.

Es la encargada de recibir limosnas; y como tal dará el oportuno recibo de lo soliciten las personas que hagan la entrega de aquellas, y retirará en fin de mes el total de las mismas que contenga el Cepillo.

Hará que se pague el importe de los gastos y compras menores atendiendo las indicaciones que para hacerla la Hermana cocinera, el Gerente ó el Vocal de turno.

Estos gastos y compras menores no han menester recibo ni justificacion: basta que se anoten asi como las limosnas, en el cuaderno particular que llevará y ha de servir para formar los documentos de fin de mes.

Se consideran menores los gastos y las compras cuyo importe no pase de diez pesetas, aunque reunidos excedan de dicha cantidad.

La incumbe todo lo concerniente al órden economico: asi pues rechazará los géneros que no reunan buenas condiciones, hará ventilar con frecuencia los que esten ya recibidos y velará por que el material no sufra deterioros ó desapariciones á cuyo fin hará que se recuenten con frecuencia

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

la vajilla, los cubiertos, los vasos etc teniendo todo esto á su cargo por inventario; y bajo este hará las anotaciones de aumento y de bajas que en dicho material puedan ocurrir.

Por último fiscalizará todos los detalles del servicio tanto por lo que concierne á la confeccion de las raciones, como al destino que se dé para su mejor aprovechamiento á las que de estas resulten averiadas, ó las lavaduras, ó los huesos, á las mondaduras de las patatas, cuya economía debe velar comprobando si corresponde el peso de la patata mondada con el de la en bruto y á cualquier otro desperdicio que sea susceptible de alguna utilidad

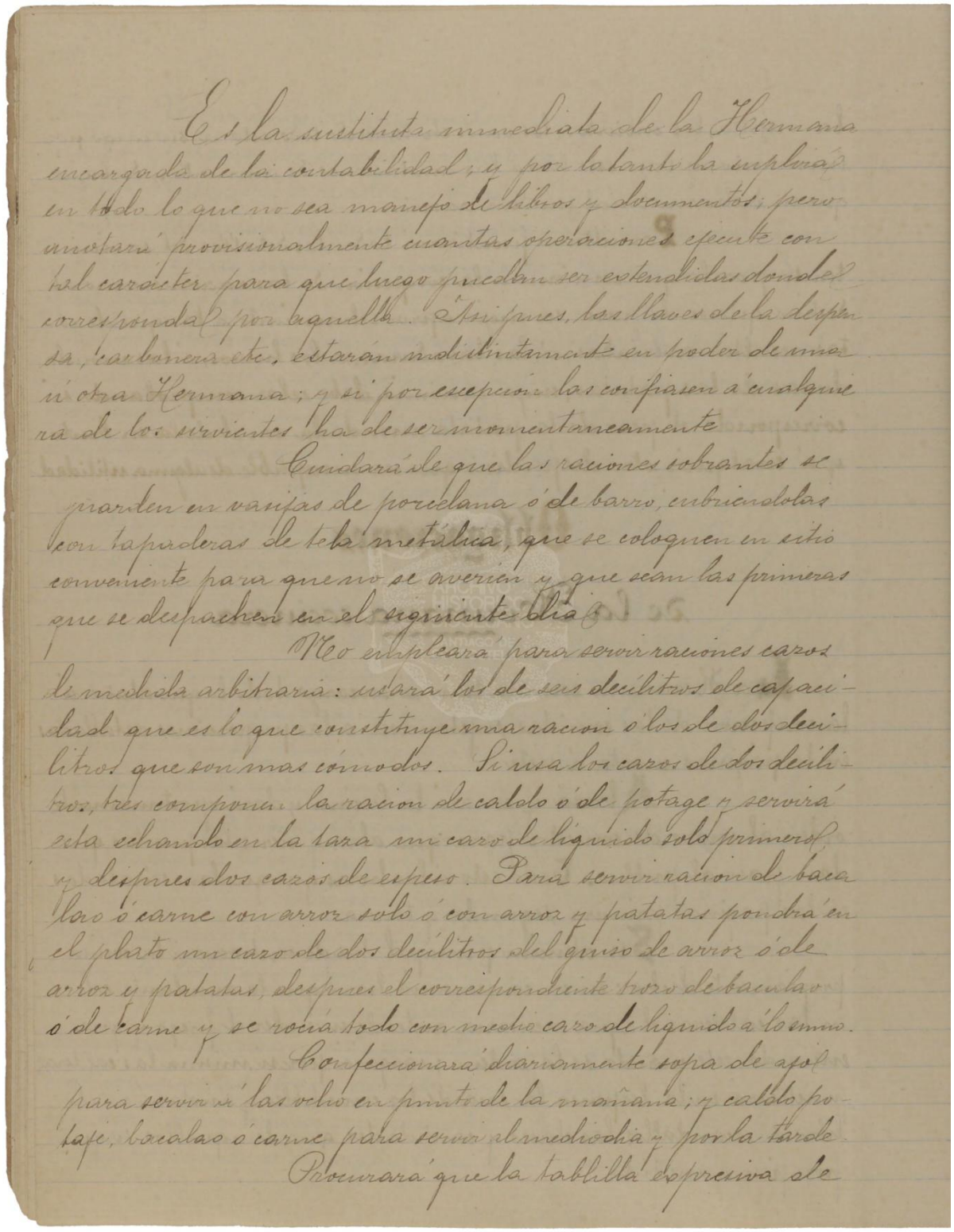
Obligaciones

de la Hermana cocinera.

La Hermana cocinera tiene á su cargo todo lo que atañe á la confeccion de las comidas sujetandose á las proporciones detalladas en las páginas cuarta á siete

Abrirá y cerrará la Cocina y dará oportunamente órden al mozo de comedor para que abra y cierre las puertas que dan paso al público. Todo esto á las horas que quedan señaladas en las páginas primera segunda y tercera.

Su atencion principal ha de contraerse á la cocina propiamente dicha: en su consecuencia hará que la ayudante eche en las calderas el agua necesaria antes de encender el fuego y que encienda este cuando se la ordene; cargará por sí misma las calderas practicará en la despensa la saca de los comestibles y anotará en el libro de escandallos las clases y cantidades que de aquellos saque, por peso y medida.



Es la sustituta inmediata de la Hermana encargada de la contabilidad; y por lo tanto la suplirá en todo lo que no sea manejo de libros y documentos; pero anotará provisionalmente cuantas operaciones ejecute con tal carácter para que luego puedan ser extendidas donde corresponda por aquella. Asi pues, las llaves de la despensa, carbonera etc, estarán indistintamente en poder de ella ó otra Hermana; y si por excepción las confiasen á cualquiera de los sirvientes ha de ser momentaneamente

Cuidará de que las raciones sobrantes se guarden en vasijas de porcelana ó de barro, cubriendolas con tapaderas de tela metálica, que se coloquen en sitio conveniente para que no se averíen y que sean las primeras que se despachen en el siguiente dia.

No empleará para servir raciones cazos de medida arbitraria: usará los de seis decilitros de capacidad que es lo que constituye una racion ó los de dos decilitros que son mas cómodos. Si usa los cazos de dos decilitros, tres componen la racion de caldo ó de potage y servirá esta echando en la taza un cazo de líquido solo primero, y despues dos cazos de espeso. Para servir racion de bacalao ó carne con arroz solo ó con arroz y patatas pondrá en el plato un cazo de dos decilitros del guiso de arroz ó de arroz y patatas, despues el correspondiente trozo de bacalao ó de carne y se rociá todo con medio cazo de líquido á lo menos.

Confeccionará diariamente sopa de apio para servir á las ocho en punto de la mañana; y caldo potage, bacalao ó carne para servir al mediodia y por la tarde.

Procurará que la tablilla expresiva de

las raciones condimentadas para cada dia se colloquen á la vista del publico antes de las doce y que no la retiren hasta la hora de cerrar las puertas por la noche.

Será la directora principal del reparto de raciones; apuntará estas en los contadores á medida que las vaya sacando de las calderas para lo que hará que se los colloquen cerca de estas, y escribirá en la pizarra el resultado de los mismos.

Solo podrá dar prelacion al despacho de la racion del dia hasta las doce y media, desde cuya hora ha de despachar indistintamente las dos clases de raciones que á lo sumo se confeccionaran para servir al mediodia.

Velará por que las calderas no esten nunca sin agua en contacto con el fuego, por poco que este sea, que este se sostenga con la posible economia de carbon y que sea mojado convenientemente por la ayudante de cocina el carbon que se crea necesario para el gasto del dia.

Vigilará por el aseo y limpieza de la cocina, la de todos sus utensilios y la de los comestibles, antes de que sean introducidos en las calderas.

Asi que mande cerrar las puertas, despues de servir la cena, recojerá la vajilla y los cubiertos; hará requisa general de puertas y ventanas, de fuego y luces y no se retirará hasta dejar todo bien cerrado.

Obligaciones del mozo de comedor.

Se presentará diariamente en la Cocina antes de las siete y media de la mañana y permanecerá en ella hasta las dos y media de la tarde: volverá á presentarse media hora antes de la señalada para servir la cena y no se retirará hasta que se ordene por las Hijas de la Caridad que

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

se cierren las puertas y se apaguen las luces. Pero en el caso de que las mencionadas señoras tengan que ir á dormir á la Casa Hospicio, las acompañará yendo á tres ó cuatro pasos detrás de ellas y nunca á su lado, hasta que queden dentro de aquella casa. Cumplida esta obligacion se retirará.

Tendrá el mayor respeto á las Hijas de la Caridad; asi pues, las obedecerá en todo sin replicar y con agrado, no las dirigirá la palabra sino en casos necesarios y no fumará, cantará ni silbará en presencia de las referidas Hijas de la Caridad.

Usará siempre lenguaje y modales corteses no solo con sus superiores sino con el público en general á quien procurará complacer.

No admitirá propina ó gratificacion de ninguna de las personas que concurran á comer ó á buscar raciones para fuera, y no concederá preferencia alguna en el servicio; si la concediere por escepcion, sea solo en favor de ancianos ó de impedidos. Fuera de estos servirá indistintamente por el orden que se le hagan los pedidos, cobrando siempre el importe de la racion en el acto de servirla.

Tendrá sumo cuidado en que dentro del local se cumplan todas las prescripciones insertas en la tablilla que se halla en el comedor á la vista del público; pero sobre todo en que no se profieran blasfemias ni palabras groseras, en que no se promuevan disputas y en que no se sostengan conversaciones en tono muy alto ó inconveniente.

Barrerá y hará la limpieza general del comedor, de la despensa y de la antedespensa, á contar desde el mostrador; servirá las raciones colocandolas en las mesas

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

delante de las personas que se las hubieren pedido; ayudará á las Hijas de la Caridad en todas las operaciones de la despensa especialmente en las de recepcion de víveres y combustibles y en las de los recuentos de fin de mes, y hará los avisos de los pedidos y demás recados que dichas señoras le encomienden. Asimismo ayudará á la ayudante de cocina á trasportar el carbon desde la carbonera hasta dejarlo dentro del depósito de la cocina, á fregar el pavimento del comedor y los pisos de la despensa y ante-despensa, á lavar los vidrios de las puertas y ventanas y á sacar las calderas de sus respectivas hornillas trasportarlas al sitio en que se hayan de limpiar esteriormente y despues de limpias á colocarlas en sus lugares

No está á su cargo la limpieza de la cocina propiamente dicha y la de sus utensilios, la de la ante-cocina ni la del mostrador, la de la vajilla, cubiertos, vasos etc y la de todos aquellos objetos que requieran ser fregados ó lavados

Antes de las ocho de la mañana tendrá limpios y arreglados todos los aparatos del alumbrado tanto esteriores como interiores inclusa el de la cocina propiamente dicha, barrido el comedor y limpias las mesas y las banquetas

La limpieza y arreglo de los aparatos del alumbrado ha de hacerla en la puerta de la antedespensa que dá salida al patio á fin de evitar en lo posible accidentes desagradables.

Á las nueve en punto, ó antes si se terminase de servir el desayuno procederá á fregar las mesas del comedor, dejandolas bien limpias y secas, barrerá dicho local por segunda vez y despues de lavarse bien las manos, cortará el pan á fin de que este preparado en raciones para la hora de comer.

Tan pronto como se concluya de servir la comida del mediodia, barrerá el comedor tercera vez y dejará todo perfecta

mente limpio y arreglado antes de retirarse.

Para servir las comidas se lavará las manos previamente cuidando de tenerlas siempre muy aseadas y vestirá una blusa limpia que al efecto se le facilitará.

Ejercerá una constante vigilancia para evitar que desaparezcan platos, tazas, cubiertos, vasos, ni otros objetos que pueda haber sobre las mesas ó el mostrador, y para que no se causen desperfectos en dichos objetos ni en el mobiliario.

Para recoger raciones del mostrador y servirlas en las mesas (las de fuera no le incumben) presentará la bandeja y pedirá las que no se hallen sobre aquel, pues, las que si se hallaren puede desde luego recogerlas y colocarlas en la bandeja; así que tenga esta cargada dirá „retiro tantas" y entonces pagará con bonos, fichas ó metálico el importe de aquellas, que no se introducirá en el cajon hasta el momento de elevar la bandeja para retirarse. Si se acercare con bandeja que aun contenga raciones no despachadas lo declarará así antes de volver á cargarla.

Abrirá y cerrará las puertas que dan paso al público y encenderá y apagará las luces así interiores como esteriores cuando se lo ordenen las Hijas de la Caridad.

Si en el local entrase alguna persona en estado de embriaguez se le expulsará sin permitirle que se siente; pues en dicho estado no puede permitirse á nadie la permanencia en aquel.

En el caso de que algunos de los concurrentes faltase á cualquiera de las prescripciones insertas en la tablilla

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

le dirijirá suave amonestacion; y si no diese resultado obrará con energía espulsandole del local, si es que no hubiese tiempo para ir á buscar un municipal á fin de que se haga cargo de la persona ó personas que hayan faltado

Cuando se vea precisado á hacer alguna advertencia la hará privadamente y procurando que no se enteren las personas inmediatas; pero si la advertencia se dirije á varias personas la hará en alta voz.

Obligaciones
de la ayudante de cocina ó fregadora.

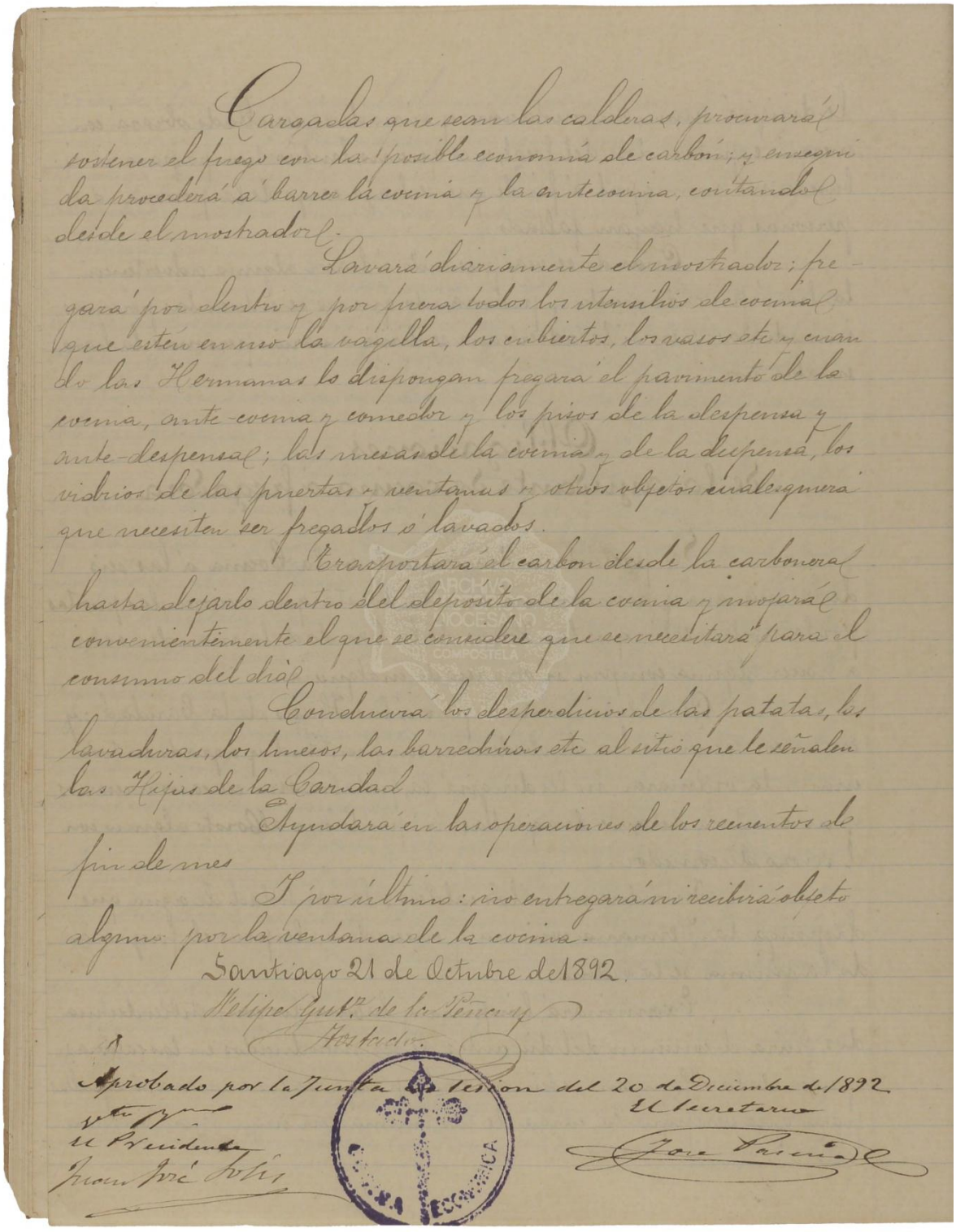
Se presentará diariamente en la Cocina á las seis de la mañana y permanecerá en ella hasta que se cierren las puertas por la noche, salvo que las Hijas de la Caridad la manden salir á hacer alguna compra ú otro recado cualquiera

Guardará mucho respeto á las Hijas de la Caridad; y en su consecuencia ha de obedecerlas con prontitud y agrado en todo cuanto la ordenaren, no les dirigirá la palabra sino en casos necesarios, y no cantará delante de aquellas, ni producirá alboroto alguno con el moro de comedor.

Introducirá en las calderas la cantidad de agua que disponga la Hermana cocinera y encenderá despues el fuego cuando la misma se lo ordene.

Examinará, limpiará y labará los comestibles destinados para el consumo del dia antes de ser introducidos en las calderas y cuando la Hermana cocinera lo disponga se los acercará á aquellas para que verifique la carga de las mismas en cuya operacion tiene que ayudarla.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA



Cargadas que sean las calderas, procurará sostener el fuego con la posible economía de carbón; y enseguida procederá á barrer la cocina y la antecocina, contando desde el mostrador.

Lavará diariamente el mostrador; pregará por dentro y por fuera todos los utensilios de cocina que estén en uso la vagilla, los cubiertos, los vasos etc y cuando las Hermanas lo dispongan pregará el pavimento de la cocina, ante-cocina y comedor y los pisos de la despensa y ante-despensa; las mesas de la cocina y de la despensa, los vidrios de las puertas y ventanas y otros objetos cualesquiera que necesiten ser pregados ó lavados.

Trasportará el carbon desde la carbonera hasta dejarlo dentro del depósito de la cocina y mojará el convenientemente el que se considere que se necesitará para el consumo del dia.

Conducirá los desperdicios de las patatas, los lavaduras, los huesos, las barreduras etc al sitio que le señalen las Hijas de la Caridad.

Ayudará en las operaciones de los recuentos de fin de mes.

Y por último: no entregará ni recibirá objeto alguno por la ventana de la cocina.

Santiago 21 de Octubre de 1892.

Felipe Gut.z de la Peña y
Hostalet.

Aprobado por la Junta de Gobierno del 20 de Diciembre de 1892.
El Secretario
José Pascual

V.to B.o
El Presidente
Juan José Solís

USC
UNIVERSIDADE
DE SANTIAGO
DE COMPOSTELA

7.6 MENÚS DIARIOS Y REGISTRO DE CAJA DESDE LA INAUGURACIÓN AL 31 DE DICIEMBRE DE 1891.

Tabla 11 - Raciones diarias y recaudación desde la inauguración a finales de 1891. Elaboración propia a partir de los informes semanales publicados en *Gaceta de Galicia*, desde el 29 de julio al 15 de diciembre de 1891.

FECHA	PAN	PLATO PRINCIPAL Y Nº DE RACIONES		CALDO	POTAJE	TOTAL DE RACIONES VENDIDAS	BONOS RECOGIDOS	INGRESOS EN METÁLICO
24-VII	1349	Bacalao con patatas	425	-	-	1774	2199	0
25-VII	1328	Carne con patatas	452	-	-	1780	1811	43,65
26-VII	989	Carne con arroz	483	-	-	1472	848	79,80
27-VII	721	Carne con habichuelas	343	-	-	1064	721	53,65
28-VII	425	Cocido con garbanzos y patatas	300	-	-	725	377	32,40
29-VII	328	-	-	444	-	772	292	24,00
30-VII	492	Bacalao con patatas	450	48	-	990	402	51,90
31-VII	400	-	-	296	180	876	254	33,75
1/8 - VIII	No hay datos							
09-VIII	351	Carne con arroz	222	-	116	689	166	54,15
10-VIII	219	-	-	176	104	499	144	22,95
11-VIII	208	Bacalao con patatas	247	-	44	499	99	34,55
12-VIII	174	Bacalao con patatas	35	135	46	390	94	19,85
13-VIII	226	-	-	160	78	464	99	21,65

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

14-VIII	206	Bacalao con patatas	140	-	50	396	140	22,30
15-VIII	224	-	-	152	96	472	117	22,55
16-VIII	214	Carne	238	-	-	452	105	41,15
17-VIII	137	-	-	149	40	326	52	15,70
18-VIII	168	-	-	140	98	406	97	20,10
19-VIII	176	-	-	127	50	353	47	17,80
20-VIII	188	Bacalao con patatas	166	28	43	425	91	27,15
21-VIII	145	-	-	143	48	336	67	15,85
22-VIII	191	-	-	159	61	411	142	16,50
23-VIII	290	Carne	235	-	27	552	112	46,85
24-VIII	174	-	-	103	23	300	50	13,65
25-VIII	154	-	-	169	28	351	65	17,00
26-VIII	132	-	-	153	49	334	47	16,90
27-VIII	128	Merluza	118	-	16	262	60	22,70
28-VIII	202	Merluza	38	134	39	413	105	21,15
29-VIII	137	-	-	145	39	321	90	15,40
30-VIII	229	Carne	156	50	-	435	70	33,85
31-VIII	265	-	-	148	56	469	80	22,25
01-IX	107	-	-	116	39	262	52	12,45

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

02-IX	110	-	-	127	39	276	69	12,30
03-IX	180	Bacalao con patatas	1336	63	-	1579	79	21,50
04-IX	109	-	-	127	35	271	74	11,60
05-IX	177	-	-	137	45	359	135	18,45
06-IX	256	Carne	141	58	-	455	93	32,35
07-IX	138	-	-	131	71	340	69	17,10
08-IX	157	-	-	114	65	336	80	18,25
09-IX	108	-	-	127	22	257	35	12,40
10-IX	148	Bacalao con patatas	125	50	24	347	53	22,15
11-IX	170	Potaje y bacalao	60	184	-	414	56	20,80
12-IX	209	-	-	139	53	401	92	18,10
13/19-IX	No hay datos							
20-IX	188	Carne con patatas y arroz	114	64	10	376	78	20,80
21-IX	125	Carne	10	150	42	327	70	15,95
22-IX	141	-	-	132	52	325	78	14,95
23-IX	128	-	-	125	44	297	68	13,65
24-IX	214	Bacalao con patatas	84	145	40	483	47	28,00
25-IX	158	-	-	143	42	343	48	10,53
26-IX	198	-	-	140	45	383	98	16,50

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

27-IX	222	Carne con patatas y arroz	109	77	-	408	68	27,90
28-IX	120	Carne	25	134	26	305	40	13,50
29-IX	140	-	-	151	52	343	63	18,60
30-IX	150	-	-	177	65	392	49	20,40
01-X	174	Bacalao con patatas	88	182	-	444	45	24,35
02-X	122	-	-	124	45	291	42	14,70
03-X	178	-	-	152	62	392	85	18,45
04-X	167	Carne con arroz	94	133	-	394	56	26,30
05-X	143	-	-	141	35	319	47	17,30
06-X	64	-	-	160	54	278	38	14,70
07-X	140	-	-	106	45	291	34	15,10
08-X	176	Bacalao con patatas	90	149	-	415	40	28,25
09-X	140	-	-	133	35	308	41	15,10
10-X	108	-	-	135	50	293	77	10,20
11/17-X	No hay datos							
18-X	212	Carne con arroz y patatas	104	136	-	452	58	30,10
19-X	120	-	-	130	35	285	29	14,55
20-X	156	-	-	136	48	340	49	15,45
21-X	160	-	-	125	40	325	55	15,50

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

22-X	156	Bacalao con patatas	60	144		360	36	19,20
23-X	124	Bacalao con patatas	13	137	33	307	40	15,65
24-X	134	-	-	160	41	335	42	16,70
25-X/30-XI	No hay datos							
1/5-XII	749	Bacalao	60	738	227	1774	467	79,70
8/14-XII	1175	Bacalao y carne	149	1002	356	2682	639	131,2
15/31-XII	No hay datos							
TOTAL	**18621**	**-**	**6710**	**9993**	**3248**	**38572**	**12557**	**1821,88**

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

USC
UNIVERSIDADE
DE SANTIAGO
DE COMPOSTELA

7.7 RESUMEN ANUAL DE RACIONES SERVIDAS ENTRE 1891 Y 1906.

Tabla 12 – Recuento de raciones y recaudación anual entre los ejercicios 1892 y 1906. Elaboración propia a partir de los resúmenes publicados en la prensa local.

AÑO	PAN	BACALAO	CALDO	POTAJE	SOPA	CASCARILLA	CARNE	CONEJO GUISADO [B]	VINO [C]	CALLOS	TOTAL DE RACIONES	BONOS	RECAUDACIÓN EN METÁLICO
1892	65829	23662	33220	23662	2261	-	4646	40	-	-	153320	28957	6327,65
1893	No hay datos												
1894	45464	1680	43047	18539	10707	-	2720	-	-	-	122157	27831	5688,30
1895	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	109803	-	-
1896	47743	1200	38684	21007	7175	5816	1740	-	-	-	123365	-	-
1897	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	106156	-	-
1898	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	88110	-	-
1899	No hay datos												
1900	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	100664	-	-
1901	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	128755	-	-
1902	33826	7129[A]	30509	14092	10244	11752	7355	-	-	-	114907	-	-
1903	38898	5490[A]	36019	15069	13380	13018	3218	-	-	-	125092	-	-
1904	102695	12057[A]	41467	31750	18684	14467	32037	-	6009	-	253157	-	-
1905	No hay datos												
1906	36639	1887	35053	16045	14300	20740	3102	-	-	2232	12998	-	-

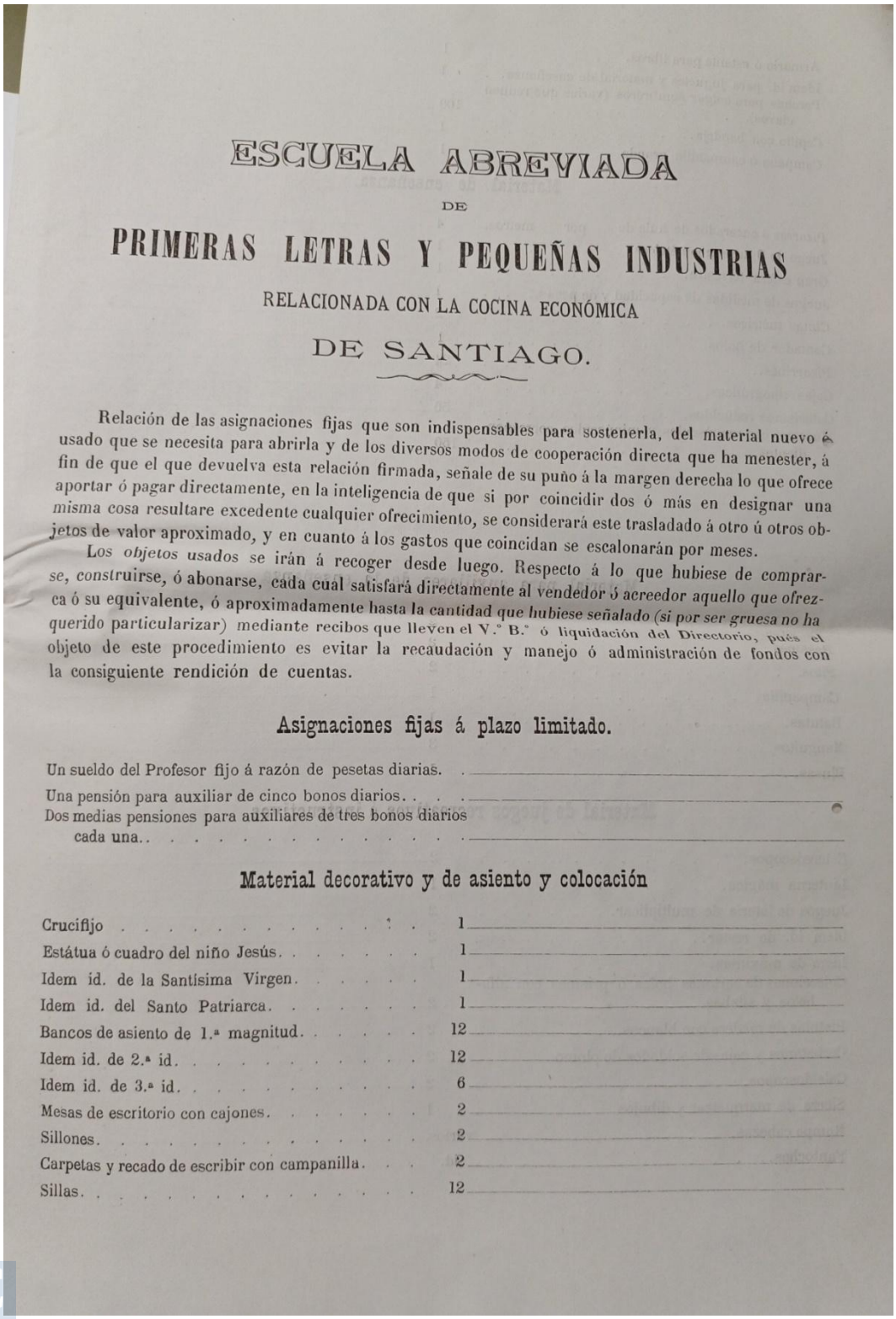
[A] Aparecen computadas como «bacalao y callos».
[B] Raciones regaladas el día de Todos los Santos (1 de noviembre).
[C] Aparece como ración extraordinaria sin computar en el total de raciones.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

USC
UNIVERSIDADE
DE SANTIAGO
DE COMPOSTELA

7.8 Folleto de donaciones y suscripción para la Escuela Abreviada de Primeras Letras y Pequeñas Industrias relacionada con la Cocina Económica, 1892.

Exp. Escuelas Privadas, sección de Instrucción Pública, AHUS.



ESCUELA ABREVIADA

DE

PRIMERAS LETRAS Y PEQUEÑAS INDUSTRIAS

RELACIONADA CON LA COCINA ECONÓMICA

DE SANTIAGO.

Relación de las asignaciones fijas que son indispensables para sostenerla, del material nuevo ó usado que se necesita para abrirla y de los diversos modos de cooperación directa que ha menester, á fin de que el que devuelva esta relación firmada, señale de su puño á la margen derecha lo que ofrece aportar ó pagar directamente, en la inteligencia de que si por coincidir dos ó más en designar una misma cosa resultare excedente cualquier ofrecimiento, se considerará este trasladado á otro ú otros objetos de valor aproximado, y en cuanto á los gastos que coincidan se escalonarán por meses.

Los objetos usados se irán á recoger desde luego. Respecto á lo que hubiese de comprarse, construirse, ó abonarse, cada cual satisfará directamente al vendedor ó acreedor aquello que ofrezca ó su equivalente, ó aproximadamente hasta la cantidad que hubiese señalado (si por ser gruesa no ha querido particularizar) mediante recibos que lleven el V.° B.° ó liquidación del Directorio, pues el objeto de este procedimiento es evitar la recaudación y manejo ó administración de fondos con la consiguiente rendición de cuentas.

Asignaciones fijas á plazo limitado.

Un sueldo del Profesor fijo á razón de pesetas diarias. . _____

Una pensión para auxiliar de cinco bonos diarios. . . . _____

Dos medias pensiones para auxiliares de tres bonos diarios cada una. . . . . _____

Material decorativo y de asiento y colocación

Crucifijo	1
Estátua ó cuadro del niño Jesús.	1
Idem id. de la Santísima Virgen.	1
Idem id. del Santo Patriarca.	1
Bancos de asiento de 1.ª magnitud.	12
Idem id. de 2.ª id.	12
Idem id. de 3.ª id.	6
Mesas de escritorio con cajones.	2
Sillones.	2
Carpetas y recado de escribir con campanilla. . .	2
Sillas.	12

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

Armario ó estante para libros.	1
Idem id. para juguetes y material de enseñanza. .	1
Perchas para colgar sombreros (varias que reunen clavos).	100
Cepillo con bandeja.	1
Campana ó campanilla grande.	1

Material de enseñanza.

Pizarras ó encerados de hule de por metros.	4
Juego de figuras geométricas.	1
Gran esfera terrestre.	1
Juegos de medidas de capacidad y de pesas. . . .	1
Cintas métricas.	2
Contador de bolos.	1
Pizarrines.	24
Cajas tipográficas.	4
Catecismos reducidos.	50
Muestras con mayúsculas y minúsculas correspondientes.	150

Material para auxiliares de la enseñanza

Punteros.	2
Bastones	2
Pitos.	2
Campanilla.	1
Batutas.	1
Manguitos.	3
Blusas.	1

Material de juegos recreativos é instructivos.

Estereóscopos.	2
Linterna mágica.	1
Juegos de lotería de multiplicar.	2
Idem id. de restar.	2
Idem de máximas.	1
Colecciones de cartones bolas ó prismas con alfabetos y sílabas.	2
Pistolas de madera con blancos.	2
Cerbatanas y cajas de soldados de plomo. . . .	2
Caleidoscopos.	2
Sierra de marquetear y dibujos.	1
Rompe cabezas.	varios.
Fantoches.	id.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

Patines	id.
Aparato para hacer gimnasia	1
Ballestas ó escopetas de tiro de jardin	2
Raquetas ó volantes	3
Peonzas y trompos	6
Pelotas de goma	6

Material de registro y contraseña.

Libro matrícula	1
Hojas de anotación de asistencia	100
Sello para cartillas y bonos	1
Cartillas con estampa	500
Targetas de cartón	100
Vales de papel grueso	1000
Fichas de hueso	500

Material de limpieza y para retenidos.

Esponjas	2
Baño con calentador	1
Lavabo grande (juego)	1
Toallas	12
Gergones y cabezales de follico	6
Mantas ó abrigos	6

Material para el Profesor fijo.

Cama de hierro con colchón sábanas y abrigo	1
Mesa de noche	1
Juego de lavabo	1
Mesita para comer y escribir	1

Libros para el gabinete de lectura

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

Conceptos de adhesión como socio cooperador directo

PRIMER GRUPO.

Para costear aparatos industriales de enseñanza.. . . .

Para ayudar á establecerse á los sobresalientes ó buscarles colocación. . . . . .

Para costear regalos de objetos útiles para premio.. .

Para sufragar por dividendo gastos de profesorado alquileres ó extraordinarios si hiciera falta. . . . .

SEGUNDO GRUPO

Para explicar doctrina ó fundamentos de religión. . .

Para explicar la misa los domingos. . . . . .

Para dar conferencias prácticas de pequeñas industrias, á saber: . . . . . .

Para ayudar al Profesor fijo en las clases de. . . . .

Para dar explicaciones en el gabinete de lectura y enseñar geografia y gramática por extraordinario. .

TERCER GRUPO

Para asegurar la salida ó consumo de los ensayos de elavoración respecto á lo siguiente:

Galletas, Pastas y conservas. . . . . .

Ojaldres y barquillos.. . . . . .

Confituras y jaleas. . . . . .

Licores y bebidas.. . . . . .

Juguetes para niños. . . . . .

Objetos de alambre. . . . . .

Otros que se expresarán.. . . . . .

Santiago _____ de _____ de 189

Puntualícese al margen lo que limite, ó restrinja el ofrecimiento.

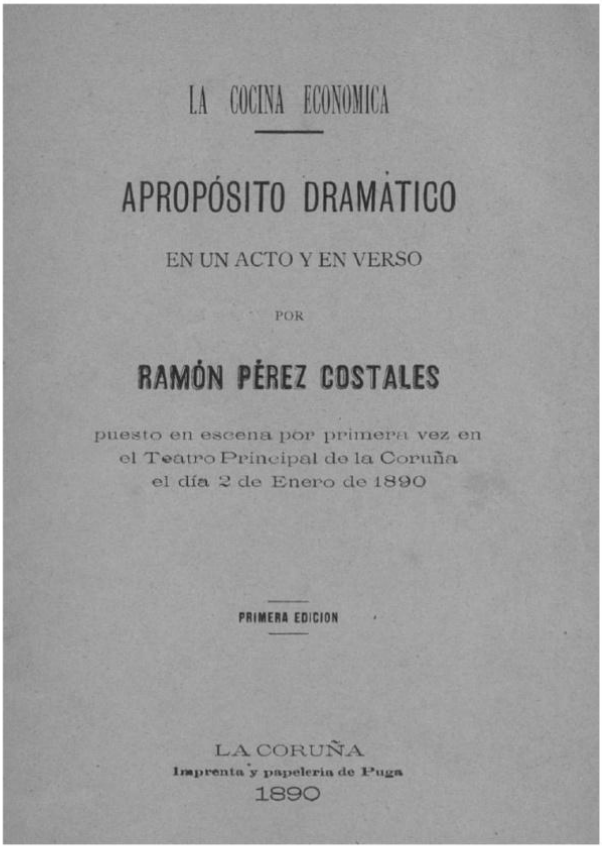
SANTIAGO: Imp. de José M. Paredes,

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

8 APÉNDICES

8.1 La Cocina Económica. Apropósito Dramático en un Acto y en Verso, 1890.

Escrito por Ramón Pérez Costales. BUSC: https://minerva.usc.gal/entities/publication/11e36479-1166-44c5-976144e31badb6a5



LA COCINA ECONOMICA

APROPÓSITO DRAMÁTICO

EN UN ACTO Y EN VERSO

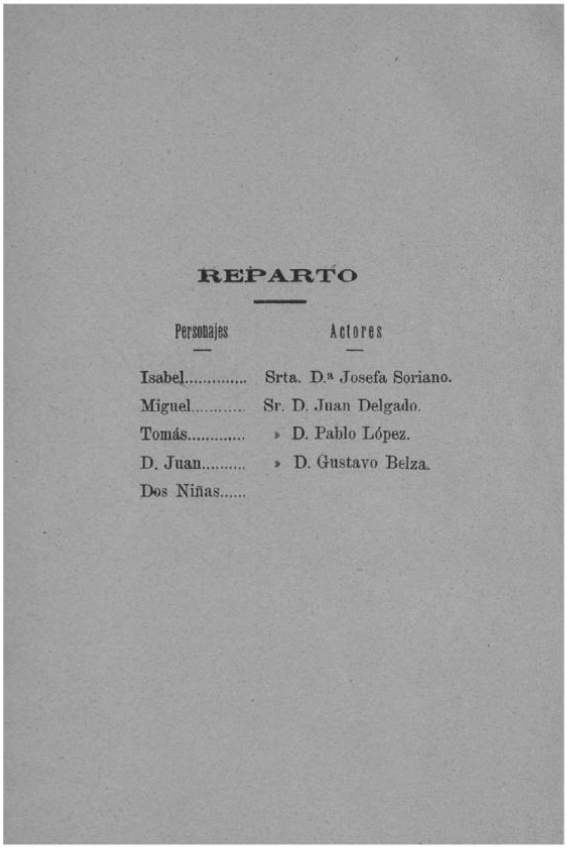
POR

RAMÓN PÉREZ COSTALES

puesto en escena por primera vez en el Teatro Principal de la Coruña el día 2 de Enero de 1890

PRIMERA EDICION

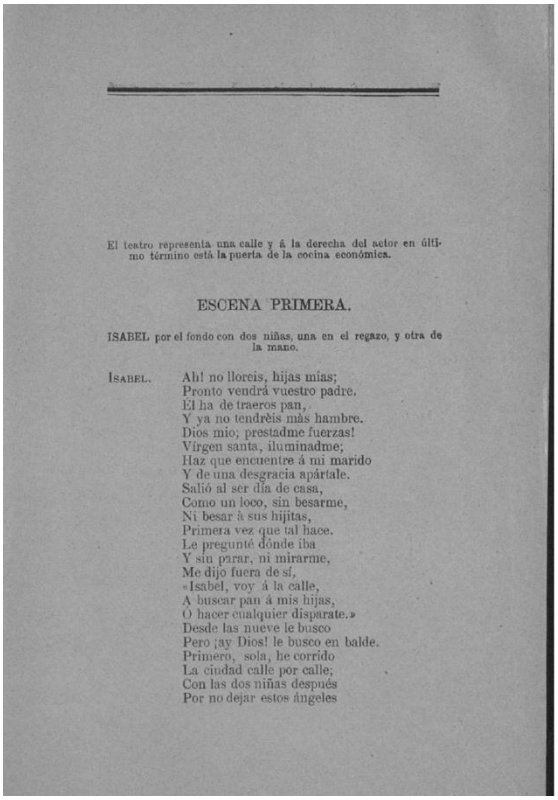
LA CORUÑA
Imprenta y papelería de Puga
1890



REPARTO

Personajes	Actores
Isabel.....	Srta. D.ª Josefa Soriano.
Miguel.....	Sr. D. Juan Delgado.
Tomás.....	» D. Pablo López.
D. Juan.....	» D. Gustavo Belza.
Dos Niñas.....	

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

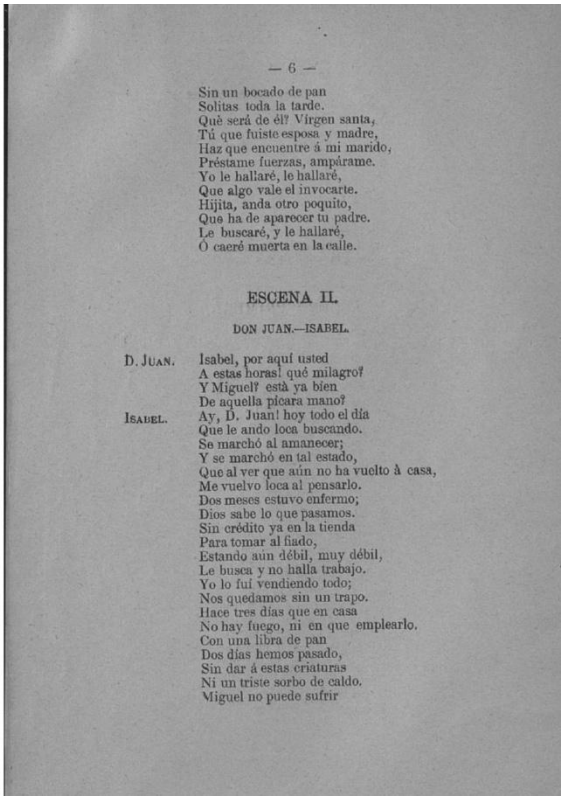


El teatro representa una calle y á la derecha del actor en último término está la puerta de la cocina económica.

ESCENA PRIMERA.

ISABEL por el fondo con dos niñas, una en el regazo, y otra de la mano.

ISABEL. Ah! no lloreis, hijas mias;
Pronto vendrá vuestro padre.
Él ha de traeros pan,
Y ya no tendréis más hambre.
Dios mio; prestadme fuerzas!
Vírgen santa, iluminadme;
Haz que encuentre á mi marido
Y de una desgracia apártale.
Salió al ser día de casa,
Como un loco, sin besarme,
Ni besar á sus hijitas,
Primera vez que tal hace.
Le pregunté dónde iba
Y sin parar, ni mirarme,
Me dijo fuera de sí,
«Isabel, voy á la calle,
A buscar pan á mis hijas,
Ó hacer cualquier disparate.»
Desde las nueve le busco
Pero ¡ay Dios! le busco en balde.
Primero, sola, he corrido
La ciudad calle por calle;
Con las dos niñas después
Por no dejar estos ángeles

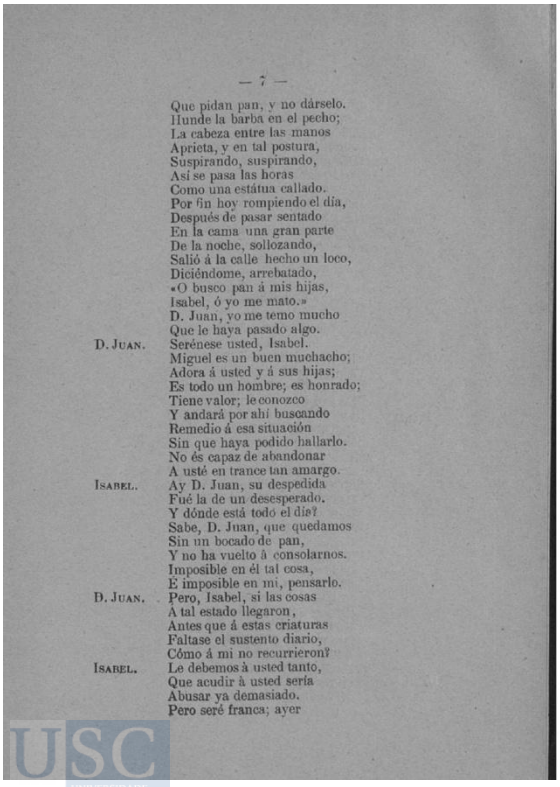


Sin un bocado de pan
Solitas toda la tarde.
Què será de él? Vírgen santa,
Tú que fuiste esposa y madre,
Haz que encuentre á mi marido,
Préstame fuerzas, ampárame.
Yo le hallaré, le hallaré,
Que algo vale el invocarte.
Hijita, anda otro poquito,
Que ha de aparecer tu padre.
Le buscaré, y le hallaré,
Ó caeré muerta en la calle.

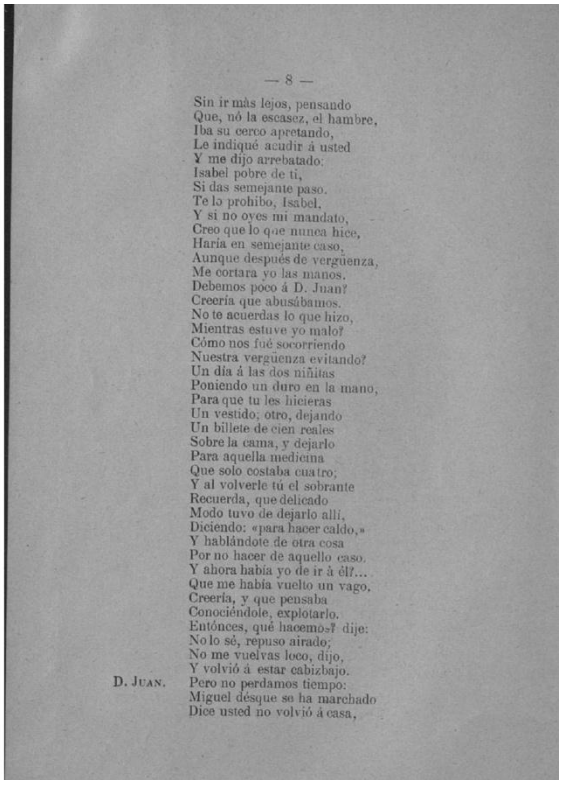
ESCENA II.

DON JUAN.—ISABEL.

D. JUAN. Isabel, por aquí usted
A estas horas! qué milagro?
Y Miguel? está ya bien
De aquella pícara mano?
ISABEL. Ay, D. Juan! hoy todo el día
Que le ando loca buscando.
Se marchó al amanecer;
Y se marchó en tal estado,
Que al ver que aún no ha vuelto á casa,
Me vuelvo loca al pensarlo.
Dos meses estuvo enfermo;
Dios sabe lo que pasamos.
Sin crédito ya en la tienda
Para tomar al fiado,
Estando aún débil, muy débil,
Le busca y no halla trabajo.
Yo lo fuí vendiendo todo;
Nos quedamos sin un trapo.
Hace tres días que en casa
No hay fuego, ni en que emplearlo.
Con una libra de pan
Dos días hemos pasado,
Sin dar á estas criaturas
Ni un triste sorbo de caldo.
Miguel no puede sufrir

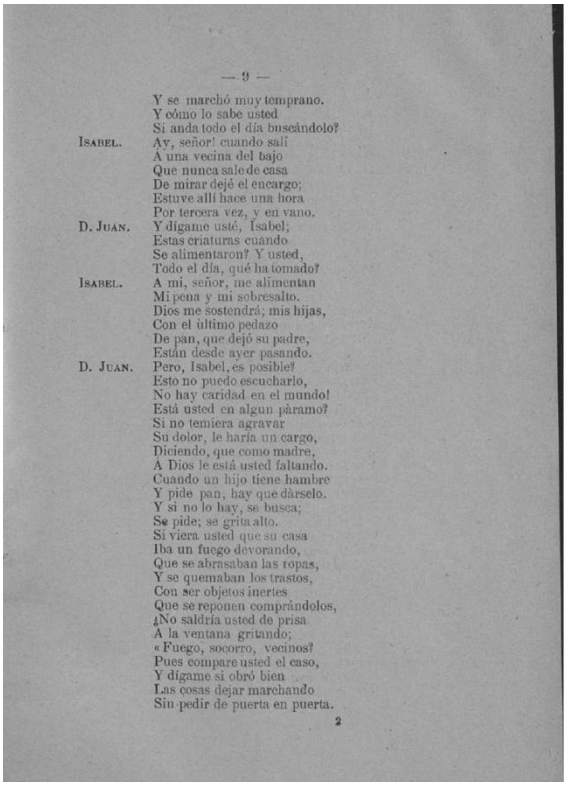


Que pidan pan, y no dárselo.
Hunde la barba en el pecho;
La cabeza entre las manos
Aprieta, y en tal postura,
Suspirando, suspirando,
Así se pasa las horas
Como una estátua callado.
Por fin hoy rompiendo el día,
Después de pasar sentado
En la cama una gran parte
De la noche, sollozando,
Salió á la calle hecho un loco,
Diciéndome, arrebatado,
«Ó busco pan á mis hijas,
Isabel, ó yo me mato.»
D. Juan, yo me temo mucho
Que le haya pasado algo.
D. JUAN. Serénese usted, Isabel.
Miguel es un buen muchacho;
Adora á usted y á sus hijas;
Es todo un hombre; es honrado;
Tiene valor; le conozco
Y andará por ahí buscando
Remedio á esa situación
Sin que haya podido hallarlo.
No és capaz de abandonar
A usté en trance tan amargo.
ISABEL. Ay D. Juan, su despedida
Fué la de un desesperado.
Y dónde está todó el día?
Sabe, D. Juan, que quedamos
Sin un bocado de pan,
Y no ha vuelto á consolarnos.
Imposible en él tal cosa,
É imposible en mí, pensarlo.
D. JUAN. Pero, Isabel, si las cosas
A tal estado llegaron,
Antes que á estas criaturas
Faltase el sustento diario,
Cómo á mí no recurrieron?
ISABEL. Le debemos á usted tanto,
Que acudir á usted sería
Abusar ya demasiado.
Pero seré franca; ayer



Sin ir más lejos, pensando
Que, nó la escasez, el hambre,
Iba su cerco apretando,
Le indiqué acudir á usted
Y me dijo arrebatado:
Isabel pobre de tí,
Si das semejante paso.
Te lo prohibo, Isabel,
Y si no oyes mi mandato,
Creo que lo que nunca hice,
Haría en semejante caso,
Aunque después de vergüenza,
Me cortara yo las manos.
Debemos poco á D. Juan?
Creería que abusábamos.
No te acuerdas lo que hizo,
Mientras estuve yo malo?
Cómo nos fué socorriendo
Nuestra vergüenza evitando?
Un dia á las dos niñitas
Poniendo un duro en la mano,
Para que tu les hicieras
Un vestido; otro, dejando
Un billete de cien reales
Sobre la cama, y dejarlo
Para aquella medicina
Que solo costaba cuatro;
Y al volverle tú el sobrante
Recuerda, que delicado
Modo tuvo de dejarlo allí,
Diciendo: «para hacer caldo,»
Y hablándote de otra cosa
Por no hacer de aquello caso.
Y ahora habia yo de ir á él?...
Que me habia vuelto un vago,
Creería, y que pensaba
Conociéndole, explotarlo.
Entónces, qué hacemos? dije:
No lo sé, repuso airado;
No me vuelvas loco, dijo,
Y volvió á estar cabizbajo.
D. JUAN. Pero no perdamos tiempo:
Miguel désque se ha marchado
Dice usted no volvió á casa,

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA



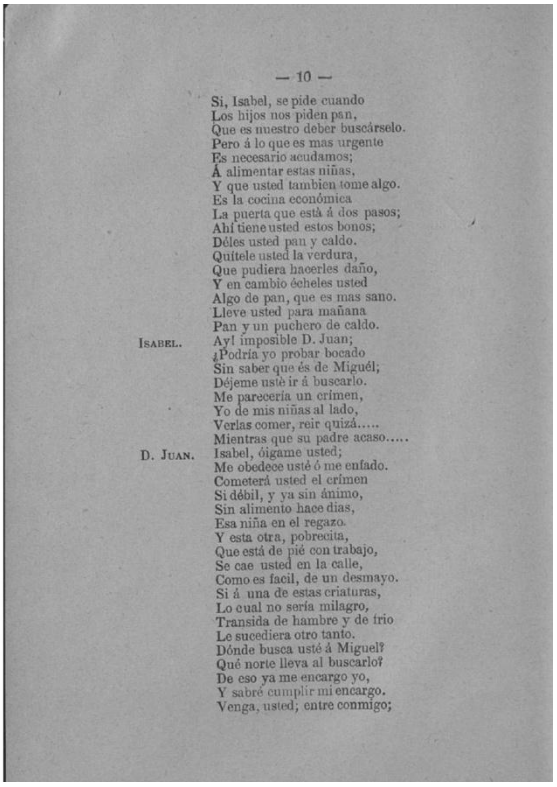
Y se marchó muy temprano.
Y cómo lo sabe usted
Si anda todo el día buscándolo?

ISABEL. Ay, señor! cuando salí
A una vecina del bajo
Que nunca sale de casa
De mirar dejé el encargo;
Estuve allí hace una hora
Por tercera vez, y en vano.

D. JUAN. Y dígame usté, Isabel;
Estas criaturas cuando
Se alimentaron? Y usted,
Todo el día, qué ha tomado?

ISABEL. A mí, señor, me alimentan
Mi pena y mi sobresalto.
Dios me sostendrá; mis hijas,
Con el último pedazo
De pan, que dejó su padre,
Están desde ayer pasando.

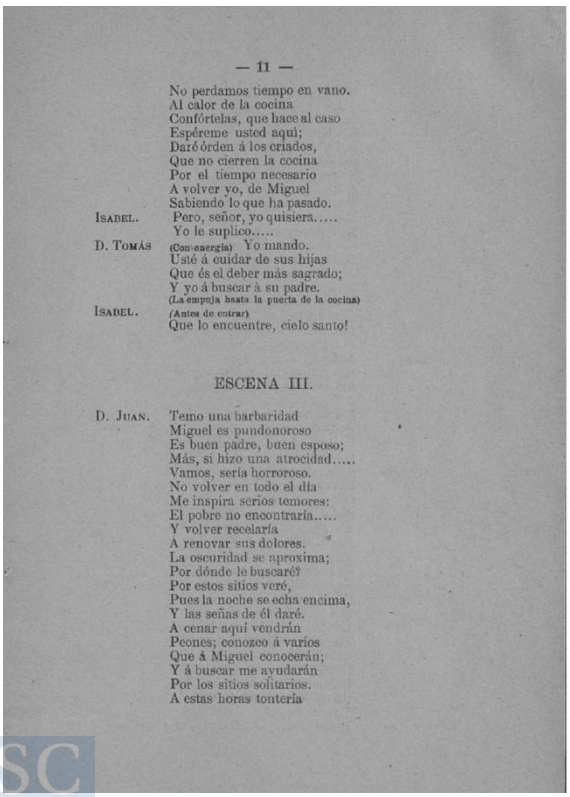
D. JUAN. Pero, Isabel, es posible?
Esto no puedo escucharlo,
No hay caridad en el mundo!
Está usted en algun páramo?
Si no temiera agravar
Su dolor, le haría un cargo,
Diciendo, que como madre,
A Dios le está usted faltando.
Cuando un hijo tiene hambre
Y pide pan, hay que dárselo.
Y si no lo hay, se busca;
Se pide; se grita alto.
Si viera usted que su casa
Iba un fuego devorando,
Que se abrasaban las ropas,
Y se quemaban los trastos,
Con ser objetos inertes
Que se reponen comprándolos,
¿No saldría usted de prisa
A la ventana gritando:
«Fuego, socorro, vecinos?
Pues compare usted el caso,
Y dígame si obró bien
Las cosas dejar marchando
Sin pedir de puerta en puerta.



Si, Isabel, se pide cuando
Los hijos nos piden pan,
Que es nuestro deber buscárselo.
Pero á lo que es mas urgente
Es necesario acudamos;
Á alimentar estas niñas,
Y que usted tambien tome algo.
Es la cocina económica
La puerta que está á dos pasos;
Ahí tiene usted estos bonos;
Déles usted pan y caldo.
Quítele usted la verdura,
Que pudiera hacerles daño,
Y en cambio écheles usted
Algo de pan, que es mas sano.
Lleve usted para mañana
Pan y un puchero de caldo.

ISABEL. Ay! imposible D. Juan;
¿Podría yo probar bocado
Sin saber que és de Miguél;
Déjeme usté ir á buscarlo.
Me parecería un crímen,
Yo de mis niñas al lado,
Verlas comer, reir quizá.....
Mientras que su padre acaso.....

D. JUAN. Isabel, óigame usted;
Me obedece usté ó me enfado.
Cometerá usted el crímen
Si débil, y ya sin ánimo,
Sin alimento hace dias,
Esa niña en el regazo
Y esta otra, pobrecita,
Que está de pié con trabajo,
Se cae usted en la calle,
Como es facil, de un desmayo.
Si á una de estas criaturas,
Lo cual no sería milagro,
Transida de hambre y de frio
Le sucediera otro tanto.
Dónde busca usté á Miguel?
Qué norte lleva al buscarlo?
De eso ya me encargo yo,
Y sabré cumplir mi encargo.
Venga, usted; entre conmigo;



No perdamos tiempo en vano.
Al calor de la cocina
Confórtelas, que hace al caso
Espéreme usted aquí;
Daré órden á los criados,
Que no cierren la cocina
Por el tiempo necesario
A volver yo, de Miguel
Sabiendo lo que ha pasado.

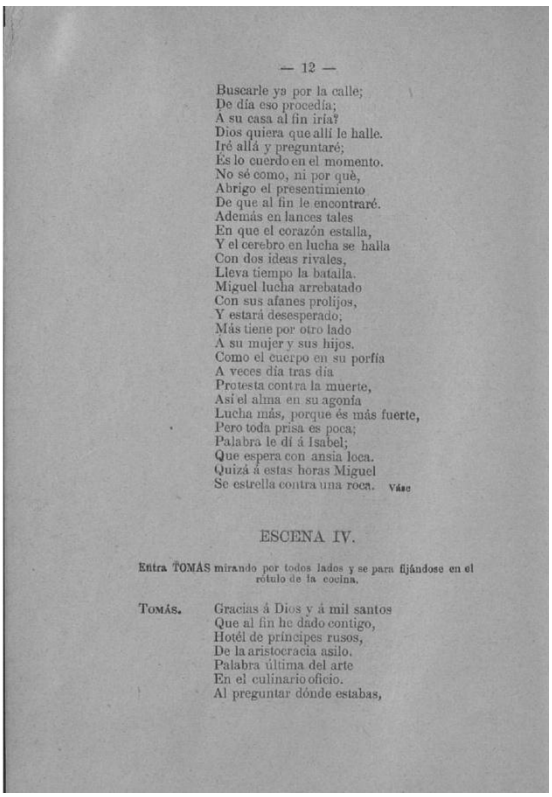
ISABEL. Pero, señor, yo quisiera.....
Yo le suplico.....

D. TOMÁS (Con energía) Yo mando.
Usté á cuidar de sus hijas
Que és el deber más sagrado;
Y yo á buscar á su padre.
(La empuja hasta la puerta de la cocina)

ISABEL. (Antes de entrar)
Que lo encuentre, cielo santo!

ESCENA III.

D. JUAN. Temo una barbaridad
Miguel es pundonoroso
Es buen padre, buen esposo;
Más, si hizo una atrocidad.....
Vamos, sería horroroso.
No volver en todo el día
Me inspira sérios temores:
El pobre no encontraría.....
Y volver recelaría
A renovar sus dolores.
La oscuridad se aproxima;
Por dónde le buscaré?
Por estos sitios veré,
Pues la noche se echa encima,
Y las señas de él daré.
A cenar aquí vendrán
Peones; conozco á varios
Que á Miguel conocerán;
Y á buscar me ayudarán
Por los sitios solitarios.
A estas horas tontería



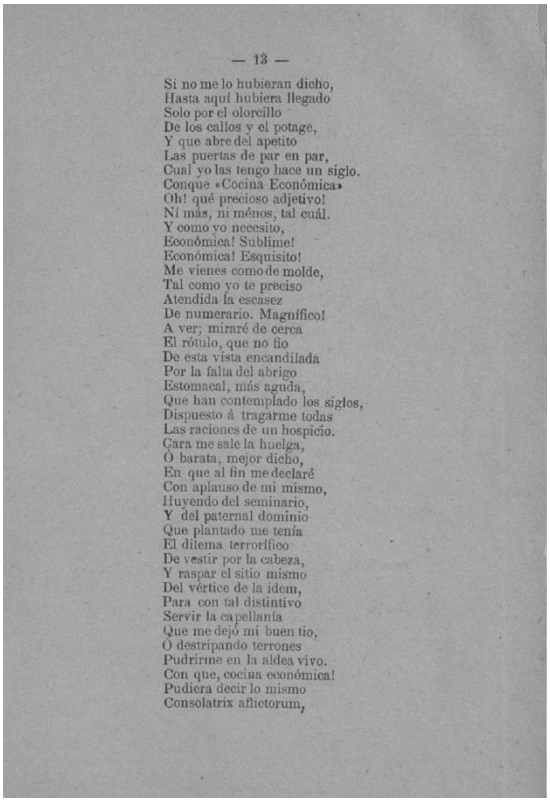
Buscarle ya por la calle;
De día eso procedía;
A su casa al fin iría?
Dios quiera que allí le halle.
Iré allá y preguntaré;
És lo cuerdo en el momento.
No sé como, ni por què,
Abrigo el presentimiento
De que al fin le encontraré.
Además en lances tales
En que el corazón estalla,
Y el cerebro en lucha se halla
Con dos ideas rivales,
Lleva tiempo la batalla.
Miguel lucha arrebatado
Con sus afanes prolijos,
Y estará desesperado;
Más tiene por otro lado
A su mujer y sus hijos.
Como el cuerpo en su porfía
A veces día tras día
Protesta contra la muerte,
Así el alma en su agonía
Lucha más, porque és más fuerte,
Pero toda prisa es poca;
Palabra le dí á Isabel;
Que espera con ansia loca.
Quizá á estas horas Miguel
Se estrella contra una roca. Váse

ESCENA IV.

Entra TOMÁS mirando por todos lados y se para fijándose en el rótulo de la cocina.

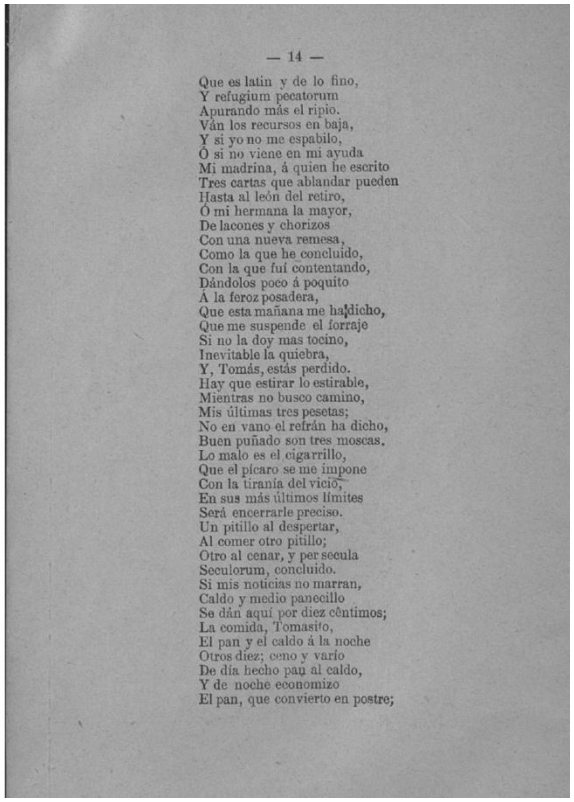
TOMÁS. Gracias á Dios y á mil santos
Que al fin he dado contigo,
Hotél de príncipes rusos,
De la aristocracia asilo.
Palabra última del arte
En el culinario oficio.
Al preguntar dónde estabas,

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA



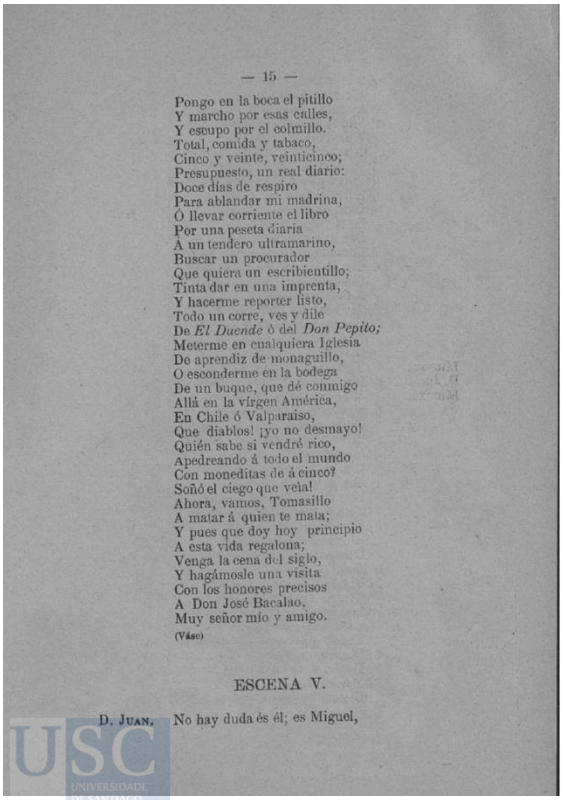
— 13 —

Si no me lo hubieran dicho,
Hasta aquí hubiera llegado
Solo por el olorcillo
De los callos y el potage,
Y que abre del apetito
Las puertas de par en par,
Cual yo las tengo hace un siglo.
Conque «Cocina Económica»
Oh! qué precioso adjetivo!
Ni más, ni ménos, tal cuál.
Y como yo necesito,
Económica! Sublime!
Económica! Esquisito!
Me vienes como de molde,
Tal como yo te preciso
Atendida la escasez
De numerario. Magnífico!
A ver; miraré de cerca
El rótulo, que no fio
De esta vista encandilada
Por la falta del abrigo
Estomacal, más aguda,
Que han contemplado los siglos,
Dispuesto á tragarme todas
Las raciones de un hospicio.
Cara me sale la huelga,
Ó barata, mejor dicho,
En que al fin me declaré
Con aplauso de mi mismo,
Huyendo del seminario,
Y del paternal dominio
Que plantado me tenía
El dilema terrorífico
De vestir por la cabeza,
Y raspar el sitio mismo
Del vértice de la idem,
Para con tal distintivo
Servir la capellanía
Que me dejó mi buen tio,
Ó destripando terrones
Pudrirme en la aldea vivo.
Con que, cocina económica!
Pudiera decir lo mismo
Consolatrix afflictorum,



— 14 —

Que es latin y de lo fino,
Y refugium peccatorum
Apurando más el ripio.
Ván los recursos en baja,
Y si yo no me espabilo,
Ó si no viene en mi ayuda
Mi madrina, á quien he escrito
Tres cartas que ablandar pueden
Hasta al león del retiro,
Ó mi hermana la mayor,
De lacones y chorizos
Con una nueva remesa,
Como la que he concluido,
Con la que fuí contentando,
Dándolos poco á poquito
A la feroz posadera,
Que esta mañana me ha dicho,
Que me suspende el forraje
Si no la doy mas tocino,
Inevitable la quiebra,
Y, Tomás, estás perdido.
Hay que estirar lo estirable,
Mientras no busco camino,
Mis últimas tres pesetas;
No en vano el refrán ha dicho,
Buen puñado son tres moscas.
Lo malo es el cigarrillo,
Que el pícaro se me impone
Con la tiranía del vicio,
En sus más últimos límites
Será encerrarle preciso.
Un pitillo al despertar,
Al comer otro pitillo;
Otro al cenar, y per secula
Seculorum, concluido.
Si mis noticias no marran,
Caldo y medio panecillo
Se dán aquí por diez céntimos;
La comida, Tomasito,
El pan y el caldo á la noche
Otros diez; ceno y varío
De día hecho pan al caldo,
Y de noche economizo
El pan, que convierto en postre;

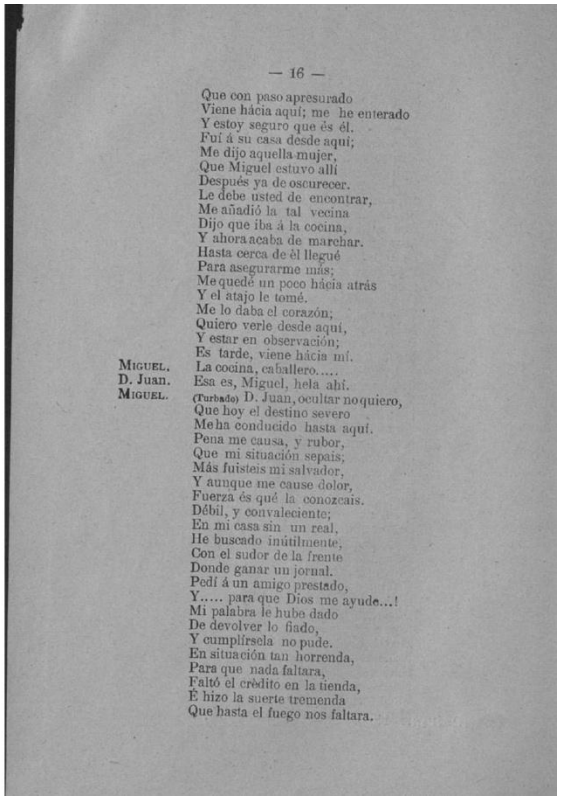


— 15 —

Pongo en la boca el pitillo
Y marcho por esas calles,
Y escupo por el colmillo.
Total, comida y tabaco,
Cinco y veinte, veinticinco;
Presupuesto, un real diario:
Doce días de respiro
Para ablandar mi madrina,
Ó llevar corriente el libro
Por una peseta diaria
A un tendero ultramarino,
Buscar un procurador
Que quiera un escribientillo;
Tinta dar en una imprenta,
Y hacerme reporter listo,
Todo un corre, vés y dile
De *El Duende* ó del *Don Pepito;*
Meterme en cualquiera Iglesia
De aprendiz de monaguillo,
O esconderme en la bodega
De un buque, que dé conmigo
Allá en la virgen América,
En Chile ó Valparaiso,
Que diablos! ¡yo no desmayo!
Quién sabe si vendré rico,
Apedreando á todo el mundo
Con moneditas de á cinco?
Soñó el ciego que veía!
Ahora, vamos, Tomasillo
A matar á quien te mata;
Y pues que doy hoy principio
A esta vida regalona;
Venga la cena del siglo,
Y hagámosle una visita
Con los honores precisos
A Don José Bacalao,
Muy señor mio y amigo.
(Vase)

ESCENA V.

D. JUAN. No hay duda és él; es Miguel,



— 16 —

Que con paso apresurado
Viene hácia aquí; me he enterado
Y estoy seguro que és él.
Fuí á su casa desde aquí;
Me dijo aquella mujer,
Que Miguel estuvo allí
Después ya de oscurecer.
Le debe usted de encontrar,
Me añadió la tal vecina
Dijo que iba á la cocina,
Y ahora acaba de marchar.
Hasta cerca de él llegué
Para asegurarme más;
Me quedé un poco hácia atrás
Y el atajo le tomé.
Me lo daba el corazón;
Quiero verle desde aquí,
Y estar en observación;
Es tarde, viene hácia mí.
MIGUEL. La cocina, caballero.....
D. JUAN. Esa es, Miguel, hela ahí.
MIGUEL. (Turbado) D. Juan, ocultar no quiero,
Que hoy el destino severo
Me ha conducido hasta aquí.
Pena me causa, y rubor,
Que mi situación sepais;
Más fuisteis mi salvador,
Y aunque me cause dolor,
Fuerza és qué la conozcais.
Débil, y convaleciente;
En mi casa sin un real,
He buscado inútilmente;
Con el sudor de la frente
Donde ganar un jornal.
Pedí á un amigo prestado,
Y..... para que Dios me ayude...!
Mi palabra le hube dado
De devolver lo fiado,
Y cumplírsela no pude.
En situación tan horrenda,
Para que nada faltara,
Faltó el crédito en la tienda,
É hizo la suerte tremenda
Que hasta el fuego nos faltara.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

Mi desgraciada mujer,
La situación por salvar,
Y pan siquiera tener,
El colchón llegó á empeñar,
Y las ropas á vender.
Y llegó á extremo tan ciego
Nuestra escaséz y martirio,
Sin cama, ni pan, ni fuego,
Que en un rapto de delirio
Hoy salí á la calle ciego.
Acordéme, en mis apuros,
De un señor que me debía,
Y yo no se los pedía
Hace un año, nueve duros,
De hacerle una estantería.
Y de pedirle cansado,
Aunque hiciera juramento
De no ser más desairado,
Me fuí á su casa al momento,
Y á todo determinado.
Creo que me conoció,
Y se negó al escucharme;
Pero decidido yo,
Tenáz resolví esperarme
A qué saliera, y salió.
¡Qué diez horas de amarguras
Pasé en el portal aquél,
Pensando en las conjeturas
Que haría mi pobre Isabél,
Y en mis tiernas criaturas!
Oyóme aprisa marchando,
Y yo, humilde, en mi afliccion
Le seguía sollozando,
Saliva al pecho tragando,
Y abriéndole el corazón.
Usando del mejor modo,
Díjele, que si nó todo,
Algo á lo ménos me diera;
Me contestó..... con el codo
Echándome á la otra acera.
Entónces cegué, y no ví;
No reconocí la anemia
En la fuerza que hallé en mí;
Murmurando una blasfemia,

De una muñeca le así.
Se encorvó cual caña hueca
Que la dobla el vendabal;
Creí, al ver su horrible mueca,
Que con mi fuerza brutal
Le hacía añicos la muñeca,
Y le solté..... por piedad.
Cuando se vió desasido,
«Canalla, gritó, bandido,
Lo sabrá la autoridad;
Nunca nada le he debido.»
Creí que la calle estaba
Solitaria; era la hora
Que á oscurecer empezaba;
Más á la sazón entraba
En la calle una señora.
Un ángel fué que impidió
Que yo la razón perdiese,
Y que un crímen cometiese;
La señora me cojió,
Y aquel miserable fuese.
No sé entónces que sentí;
Sin reparar el lugar
En que estaba, eché á llorar,
Y la señora vió en mí,
Que me ahogaba el pesar.
Y con frases de cariño
Cojiéndome entrambas manos
Como si alagara un niño,
Me dijo: somos hermanos,
Tranquilícese, ó le riño.
Cuénteme sus penas, dijo;
Quizá aliviarlas podré;
Que usted és bueno, se vé;
Como en una madre un hijo
Depositelas usté.
Hablaba con tal verdad,
Tal acento de dulzura,
Tal unción, tanta ternura,
Y aquel sello de bondad
Que revela un alma pura;
Que no pude resistir
A lo que de mí exigía,
Y animándome á seguir,

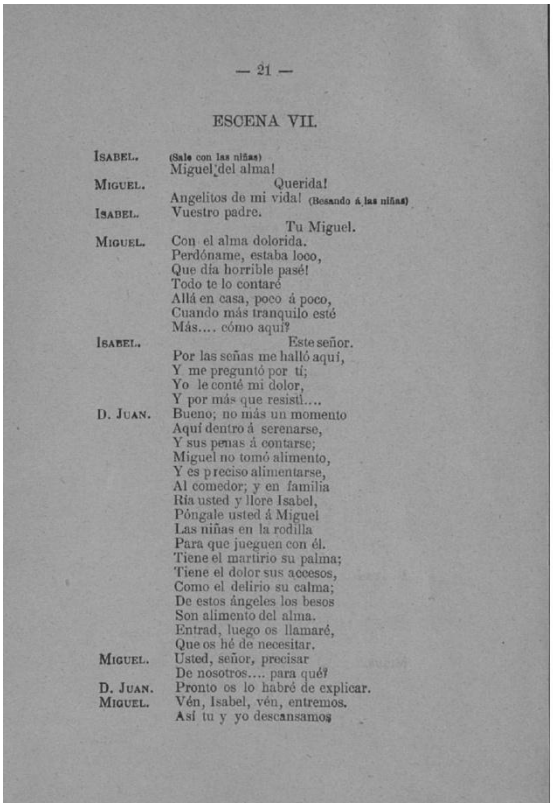
Le conté hasta concluir
El pesar que me oprimía.
Nada, nada le ocultéé;
Le dije las amarguras
Que en todo el día pasé,
Y hasta el hambre le conté
De mis pobres criaturas.
Jóven, replicó la dama,
Apretándome la mano,
Vuestra angustia al cielo clama;
Más hay remedio en lo humano,
Y Dios oye al que le llama.
Es vuestro mal pasagero,
Si hoy la desgracia os asedia;
Tened valor, yo lo quiero:
No es gran mal el que remedia
Un puñado de dinero.
Hoy me contemplo dichosa,
Y os habeis de conformar,
Permitiéndome llevar
Sólo con bien poca cosa
La alegría á vuestro hogar.
Tomad, dijo, y me entregó,
Yo no sé, si tres ó cuatro
Paquetitos que sacó
Del bolsillo, creo yo,
Como entradas del teatro.
No necesitais gastar
El tiempo en ir á comprar,
Id á vuestra casa luego,
Que urge el remedio aplicar
Sin pararse á encender fuego.
No sé, le dije, en verdad
Que hacer con lo que me dais;
Comprendo, por lo que hablais,
Que esto es una caridad,
Más confuso me dejais.
Hay, me dijo, colocada,
En un lugar no lejano,
Una cocina aseada,
Donde hay alimento sano
Por poco ménos que nada.
Esos papeles que veis,
Son bonos de esa cocina;

Pan y caldo allí teneis;
Allí informáros podeis;
Id; cualquiera os encamina.
Oh! permitidme, señora,
Y bien poca cosa es,
Ya que no pueda los piés,
Esa mano bienhechora
Besar, y saber después.....
»Quién soy? Como no os persiga
Vuestra desgracia tenaz,
No lograréis que os lo diga;
Soy de los pobres amiga;
Me llamo la caridad.»
Yo la mano le besé;
Acaso la humedecí
Con el llanto que vertí.
«Adios» me dijo, y se fué,
Y yo á mi casa corrí,
Por la emoción conmovido
Deseando á mi Isabel
Decir cuanto me ha ocurrido,
Abro el cuarto sin ruido,
Y no encuentro á nadie en él.
Nada ha querido ahorrarme
De dolor la suerte mia,
Comprendo bien su agonía,
Cuando supe que á buscarme
Consagrara todo el dia,
¡Cuánto su inmenso quebranto
Será, y cuánto habrá pasado,
Si infeliz sólo há logrado
Dar á sus hijas.... el llanto
Que haya por mi derramado!

D. JUAN. No ha mucho que á Isabel ví,
Con las niñas, y acudí
A lo mismo que quereis.
Están bien cerca de aquí;
Mirad, (llevándole á la puerta de la cocina)
Allí las teneis.

MIGUEL. Oh, qué alegría! Isabel! (llamándola)

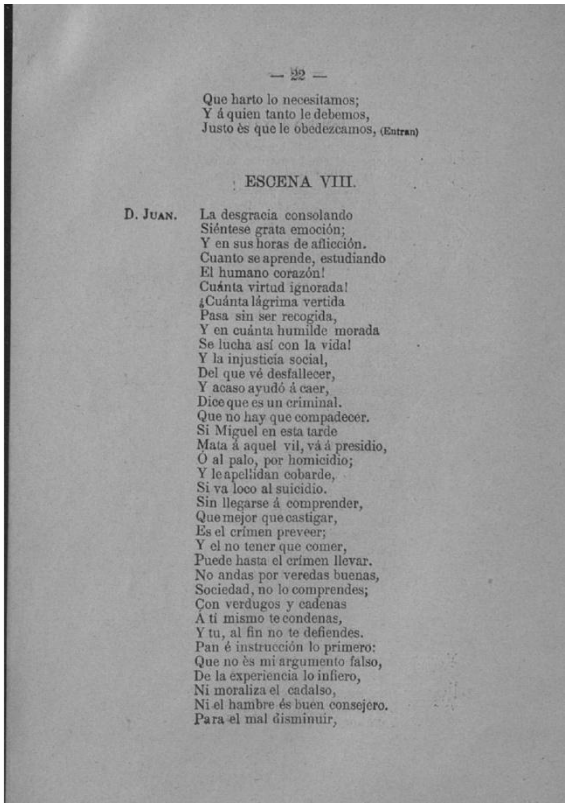
USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA



— 21 —

ESCENA VII.

ISABEL. (Sale con las niñas)
Miguel del alma!
MIGUEL. Querida!
Angelitos de mi vida! (Besando á las niñas)
ISABEL. Vuestro padre.
Tu Miguel.
MIGUEL. Con el alma dolorida.
Perdóname, estaba loco,
Que día horrible pasé!
Todo te lo contaré
Allá en casa, poco á poco,
Cuando más tranquilo esté
Más.... cómo aquí?
ISABEL. Este señor.
Por las señas me halló aquí,
Y me preguntó por tí;
Yo le conté mi dolor,
Y por más que resistí....
D. JUAN. Bueno; no más un momento
Aquí dentro á serenarse,
Y sus penas á contarse;
Miguel no tomó alimento,
Y es preciso alimentarse,
Al comedor; y en familia
Ría usted y llore Isabel,
Póngale usted á Miguel
Las niñas en la rodilla
Para que jueguen con él.
Tiene el martirio su palma;
Tiene el dolor sus accesos,
Como el delirio su calma;
De estos ángeles los besos
Son alimento del alma.
Entrad, luego os llamaré,
Que os hé de necesitar.
MIGUEL. Usted, señor, precisar
De nosotros.... para qué?
D. JUAN. Pronto os lo habré de explicar.
MIGUEL. Vén, Isabel, vén, entremos.
Así tu y yo descansamos

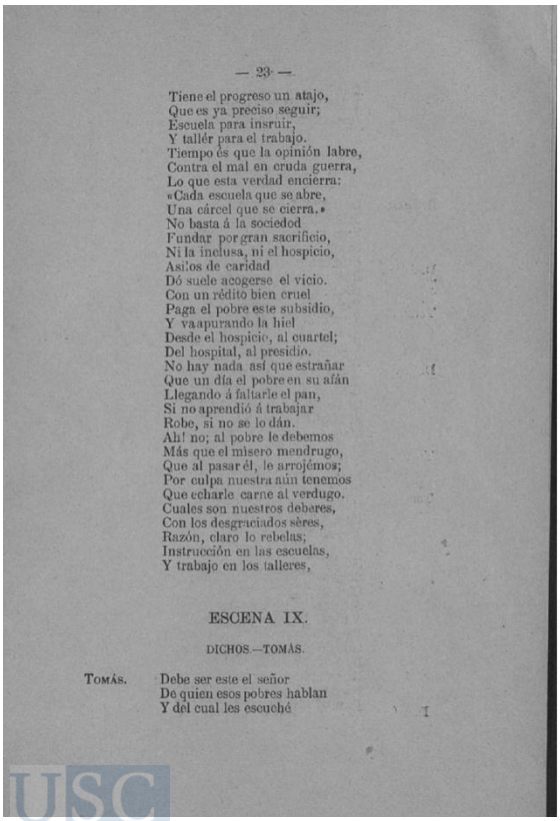


— 22 —

Que harto lo necesitamos;
Y á quien tanto le debemos,
Justo és que le obedezcamos, (Entran)

ESCENA VIII.

D. JUAN. La desgracia consolando
Siéntese grata emoción;
Y en sus horas de aflicción.
Cuanto se aprende, estudiando
El humano corazón!
Cuánta virtud ignorada!
¿Cuánta lágrima vertida
Pasa sin ser recogida,
Y en cuánta humilde morada
Se lucha así con la vida!
Y la injusticia social,
Del que vé desfallecer,
Y acaso ayudó á caer,
Dice que es un criminal.
Que no hay que compadecer.
Si Miguel en esta tarde
Mata á aquel vil, vá á presidio,
Ó al palo, por homicidio;
Y le apellidan cobarde,
Si va loco al suicidio.
Sin llegarse á comprender,
Que mejor que castigar,
Es el crimen prever;
Y el no tener que comer,
Puede hasta el crimen llevar.
No andas por veredas buenas,
Sociedad, no lo comprendes;
Con verdugos y cadenas
A tí mismo te condenas,
Y tu, al fin no te defiendes.
Pan é instrucción lo primero:
Que no ès mi argumento falso,
De la experiencia lo infiero,
Ni moraliza el cadalso,
Ni el hambre és buen consejero.
Para el mal disminuir,



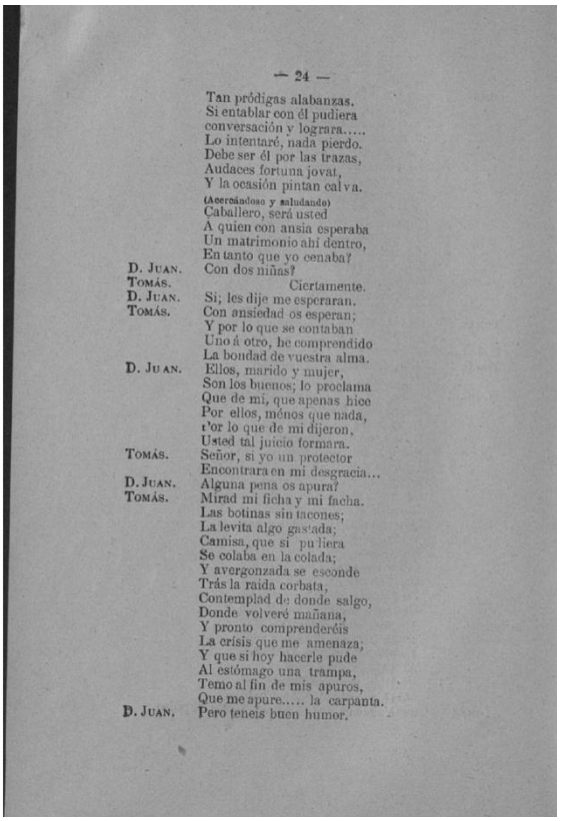
— 23 —

Tiene el progreso un atajo,
Que es ya preciso seguir;
Escuela para instruir,
Y taller para el trabajo.
Tiempo és que la opinión labre,
Contra el mal en cruda guerra,
Lo que esta verdad encierra:
«Cada escuela que se abre,
Una cárcel que se cierra.»
No basta á la sociedad
Fundar por gran sacrificio,
Ni la inclusa, ni el hospicio,
Asilos de caridad
Dó suele acogerse el vicio.
Con un rédito bien cruel
Paga el pobre este subsidio,
Y va apurando la hiel
Desde el hospicio, al cuartel;
Del hospital, al presidio.
No hay nada así que estrañar
Que un día el pobre en su afán
Llegando á faltarle el pan,
Si no aprendió á trabajar
Robe, si no se lo dán.
Ah! no; al pobre le debemos
Más que el mísero mendrugo,
Que al pasar él, le arrojémos;
Por culpa nuestra aún tenemos
Que echarle carne al verdugo.
Cuales son nuestros deberes,
Con los desgraciados sères,
Razón, claro lo rebelas;
Instrucción en las escuelas,
Y trabajo en los talleres,

ESCENA IX.

DICHOS.—TOMÁS.

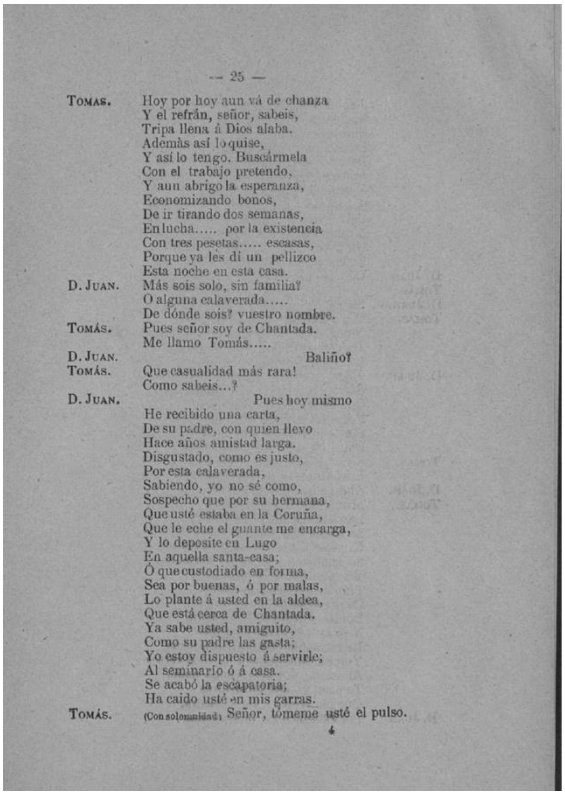
TOMÁS. Debe ser este el señor
De quien esos pobres hablan
Y del cual les escuché



— 24 —

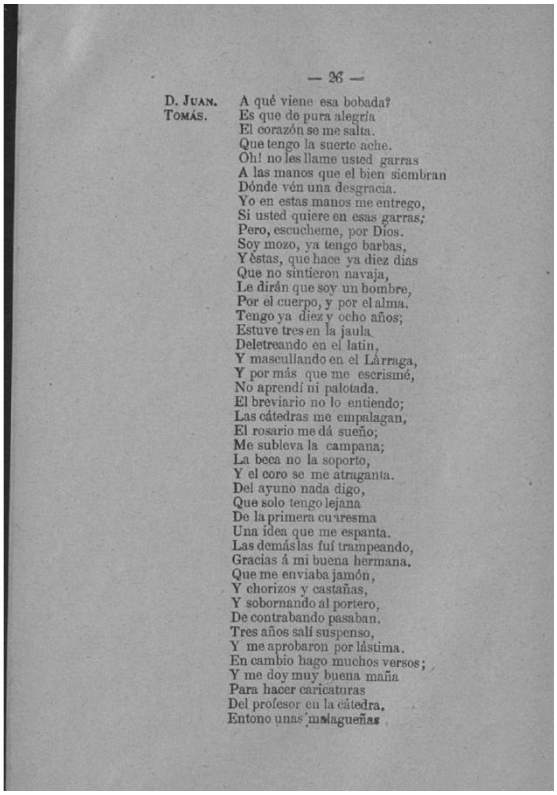
Tan pródigas alabanzas.
Si entablar con él pudiera
conversación y lograra.....
Lo intentaré, nada pierdo.
Debe ser él por las trazas,
Audaces fortuna jovat,
Y la ocasión pintan calva.
(Acercándose y saludando)
Caballero, será usted
A quien con ansia esperaba
Un matrimonio ahí dentro,
En tanto que yo cenaba?
D. JUAN. Con dos niñas?
TOMÁS. Ciertamente.
D. JUAN. Si; les dije me esperaran.
TOMÁS. Con ansiedad os esperan;
Y por lo que se contaban
Uno á otro, he comprendido
La bondad de vuestra alma.
D. JUAN. Ellos, marido y mujer,
Son los buenos; lo proclama
Que de mí, que apenas hice
Por ellos, ménos que nada,
Por lo que de mí dijeron,
Usted tal juicio formara.
TOMÁS. Señor, si yo un protector
Encontrara en mi desgracia...
D. JUAN. Alguna pena os apura?
TOMÁS. Mirad mi ficha y mi facha.
Las botinas sin tacones;
La levita algo gastada;
Camisa, que si pudiera
Se colaba en la colada;
Y avergonzada se esconde
Trás la raida corbata;
Contemplad de donde salgo,
Donde volveré mañana;
Y pronto comprenderéis
La crisis que me amenaza;
Y que si hoy hacerle pude
Al estómago una trampa,
Temo al fin de mis apuros,
Que me apure..... la carpanta.
D. JUAN. Pero teneis buen humor.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA



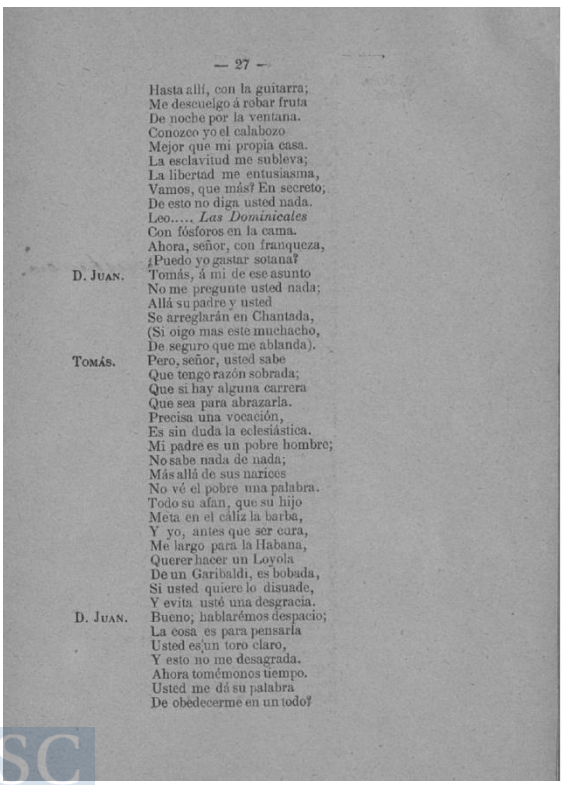
— 25 —

TOMÁS. Hoy por hoy aun vá de chanza
Y el refrán, señor, sabeis,
Tripa llena á Dios alaba.
Además así lo quise,
Y así lo tengo. Buscármela
Con el trabajo pretendo.
Y aun abrigo la esperanza,
Economizando bonos,
De ir tirando dos semanas,
En lucha..... por la existencia
Con tres pesetas..... escasas,
Porque ya les dí un pellizco
Esta noche en esta casa.
D. JUAN. Más sois solo, sin familia?
O alguna calaverada.....
De dónde sois? vuestro nombre.
TOMÁS. Pues señor soy de Chantada.
Me llamo Tomás.....
D. JUAN. Baliño?
TOMÁS. Que casualidad más rara!
Como sabeis...?
D. JUAN. Pues hoy mismo
He recibido una carta,
De su padre, con quien llevo
Hace años amistad larga.
Disgustado, como es justo,
Por esta calaverada,
Sabiendo, yo no sé como,
Sospecho que por su hermana,
Que usté estaba en la Coruña,
Que le eche el guante me encarga,
Y lo deposite en Lugo
En aquella santa-casa;
Ó que custodiado en forma,
Sea por buenas, ó por malas,
Lo plante á usted en la aldea,
Que está cerca de Chantada.
Ya sabe usted, amiguito,
Como su padre las gasta;
Yo estoy dispuesto á servirle;
Al seminario ó á casa.
Se acabó la escapatoria;
Ha caido usté en mis garras.
TOMÁS. (Con solemnidad.) Señor, tómeme usté el pulso.



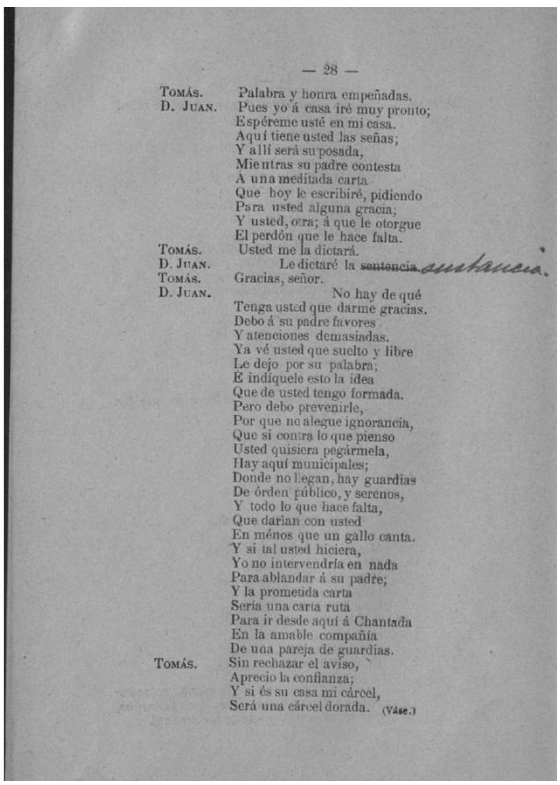
— 26 —

D. JUAN. A qué viene esa bobada?
TOMÁS. Es que de pura alegría
El corazón se me salta.
Que tengo la suerte ache.
Oh! no les llame usted garras
A las manos que el bien siembran
Dónde vén una desgracia.
Yo en estas manos me entrego,
Si usted quiere en esas garras;
Pero, escucheme, por Dios.
Soy mozo, ya tengo barbas,
Y èstas, que hace ya diez dias
Que no sintieron navaja,
Le dirán que soy un hombre,
Por el cuerpo, y por el alma.
Tengo ya diez y ocho años;
Estuve tres en la jaula
Deletreando en el latin,
Y masculiando en el Lárraga,
Y por más que me escrismé,
No aprendí ni palotada.
El breviario no lo entiendo;
Las cátedras me empalagan,
El rosario me dá sueño;
Me subleva la campana;
La beca no la soporto,
Y el coro se me atraganta.
Del ayuno nada digo,
Que solo tengo lejana
De la primera cuaresma
Una idea que me espanta.
Las demás las fuí trampeando,
Gracias á mi buena hermana.
Que me enviaba jamón,
Y chorizos y castañas,
Y sobornando al portero,
De contrabando pasaban.
Tres años salí suspenso,
Y me aprobaron por lástima.
En cambio hago muchos versos;
Y me doy muy buena maña
Para hacer caricaturas
Del profesor en la cátedra.
Entono unas malagueñas



— 27 —

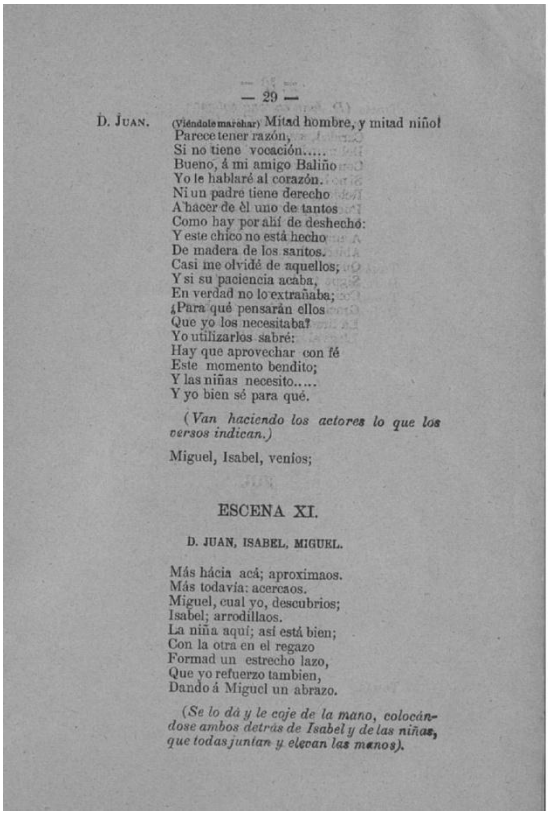
Hasta allí, con la guitarra;
Me descuelgo á robar fruta
De noche por la ventana.
Conozco yo el calabozo
Mejor que mi propia casa.
La esclavitud me subleva;
La libertad me entusiasma,
Vamos, que más? En secreto;
De esto no diga usted nada.
Leo..... *Las Dominicales*
Con fósforos en la cama.
Ahora, señor, con franqueza,
¿Puedo yo gastar sotana?
D. JUAN. Tomás, á mi de ese asunto
No me pregunte usted nada;
Allá su padre y usted
Se arreglarán en Chantada,
(Si oigo mas este muchacho,
De seguro que me ablanda).
TOMÁS. Pero, señor, usted sabe
Que tengo razón sobrada;
Que si hay alguna carrera
Que sea para abrazarla.
Precisa una vocación,
Es sin duda la eclesiástica.
Mi padre es un pobre hombre;
No sabe nada de nada;
Más allá de sus narices
No vé el pobre una palabra.
Todo su afan, que su hijo
Meta en el cáliz la barba,
Y yo, antes que sér cura,
Me largo para la Habana,
Querer hacer un Loyola
De un Garibaldi, es bobada,
Si usted quiere lo disuade,
Y evita usté una desgracia.
D. JUAN. Bueno; hablarémos despacio;
La cosa es para pensarla
Usted es un toro claro,
Y esto no me desagrada.
Ahora tomémonos tiempo.
Usted me dá su palabra
De obedecerme en un todo?



— 28 —

TOMÁS. Palabra y honra empeñadas.
D. JUAN. Pues yo á casa iré muy pronto;
Espéreme usté en mi casa.
Aquí tiene usted las señas;
Y allí será suposada,
Mientras su padre contesta
A una meditada carta
Que hoy le escribiré, pidiendo
Para usted alguna gracia;
Y usted, otra; á que le otorgue
El perdón que le hace falta.
TOMÁS. Usted me la dictará.
D. JUAN. Le dictaré la sentencia. sustancia.
TOMÁS. Gracias, señor.
D. JUAN. No hay de qué
Tenga usted que darme gracias.
Debo á su padre favores
Y atenciones demasiadas.
Ya vé usted que suelto y libre
Le dejo por su palabra;
Ë indíquele esto la idea
Que de usted tengo formada.
Pero debo prevenirle,
Por que no alegue ignorancia,
Que si contra lo que pienso
Usted quisiera pegármela,
Hay aquí municipales;
Donde no llegan, hay guardias
De órden público, y serenos,
Y todo lo que hace falta,
Que darian con usted
En ménos que un gallo canta.
Y si tal usted hiciera,
Yo no intervendría en nada
Para ablandar á su padre;
Y la prometida carta
Seria una carta ruta
Para ir desde aquí á Chantada
En la amable compañia
De una pareja de guardias.
TOMÁS. Sin rechazar el aviso,
Aprecio la confianza;
Y si és su casa mi cárcel,
Será una cárcel dorada. (Vase.)

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA



D. JUAN. (Viéndole marchar) Mitad hombre, y mitad niño!
Parece tener razón,
Si no tiene vocación.....
Bueno, á mi amigo Baliño
Yo le hablaré al corazón.
Ni un padre tiene derecho
A hacer de él uno de tantos
Como hay por ahí de deshecho:
Y este chico no está hecho
De madera de los santos.
Casi me olvidé de aquellos;
Y si su paciencia acaba,
En verdad no lo extrañaba;
¿Para qué pensarán ellos
Que yo los necesitaba?
Yo utilizarlos sabré:
Hay que aprovechar con fé
Este momento bendito;
Y las niñas necesito.....
Y yo bien sé para qué.

(Van haciendo los actores lo que los versos indican.)

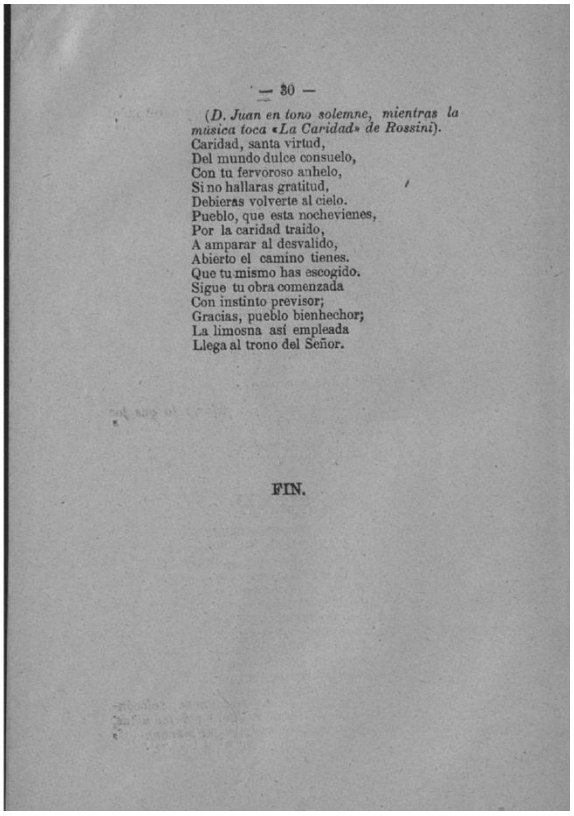
Miguel, Isabel, venios;

ESCENA XI.

D. JUAN, ISABEL, MIGUEL.

Más hácia acá; aproximaos.
Más todavía: acercaos.
Miguel, cual yo, descubrios;
Isabel; arrodillaos.
La niña aquí; así está bien;
Con la otra en el regazo
Formad un estrecho lazo,
Que yo refuerzo tambien,
Dando á Miguel un abrazo.

(Se lo dá y le coje de la mano, colocándose ambos detrás de Isabel y de las niñas, que todas juntan y elevan las manos).



(D. Juan en tono solemne, mientras la música toca «La Caridad» de Rossini).
Caridad, santa virtud,
Del mundo dulce consuelo,
Con tu fervoroso anhelo,
Si no hallaras gratitud,
Debieras volverte al cielo.
Pueblo, que esta nochevienes,
Por la caridad traido,
A amparar al desvalido,
Abierto el camino tienes.
Que tu mismo has escogido.
Sigue tu obra comenzada
Con instinto previsor;
Gracias, pueblo bienhechor;
La limosna así empleada
Llega al trono del Señor.

FIN.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

8.2 Planos e imágenes de obras y ampliaciones en las Clases Maternales, 1905-1950. AHUS y Recuerdos de Compostela (Facebook).

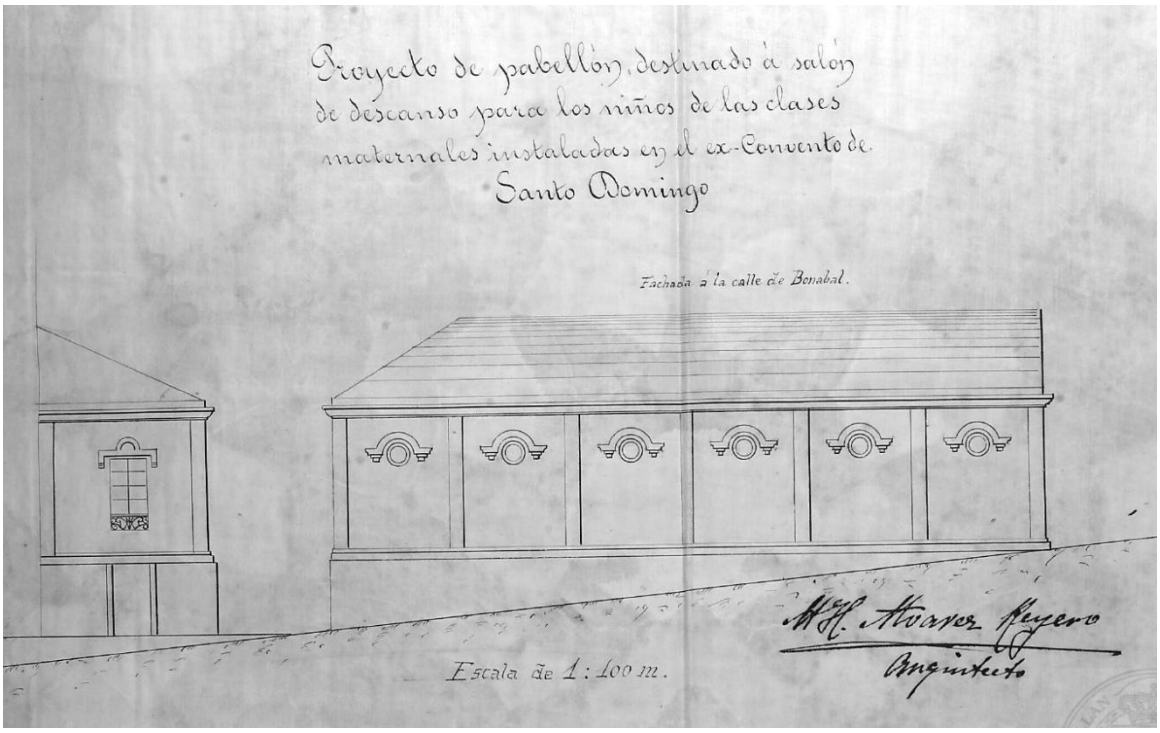


ILUSTRACIÓN 58. Proyecto de Álvarez Reyero para la ampliación de las Clases Maternales mediante la construcción de un nuevo pabellón destinado a dormitorio. Licencia de obra solicitada por sor Antonia Saavedra el 20 de marzo de 1905. (A.M. 0584, fl. 109-119, AHUS). Derribado en 1954.



ILUSTRACIÓN 59. Convento de Bonaval visto desde Porta do Camiño (*c*. 1950). En el centro de la imagen se aprecia el pabellón construido en 1905. https://www.facebook.com/recuerdoscompostela/photos/sabias-queporta-do-cami%C3%B1o-tambi%C3%A9n-conocida-como-porta-franc%C3%ADxena-o-de-san-pedro-/716128051889118/?locale=es_LA (visitado el 9 de febrero de 2025).

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

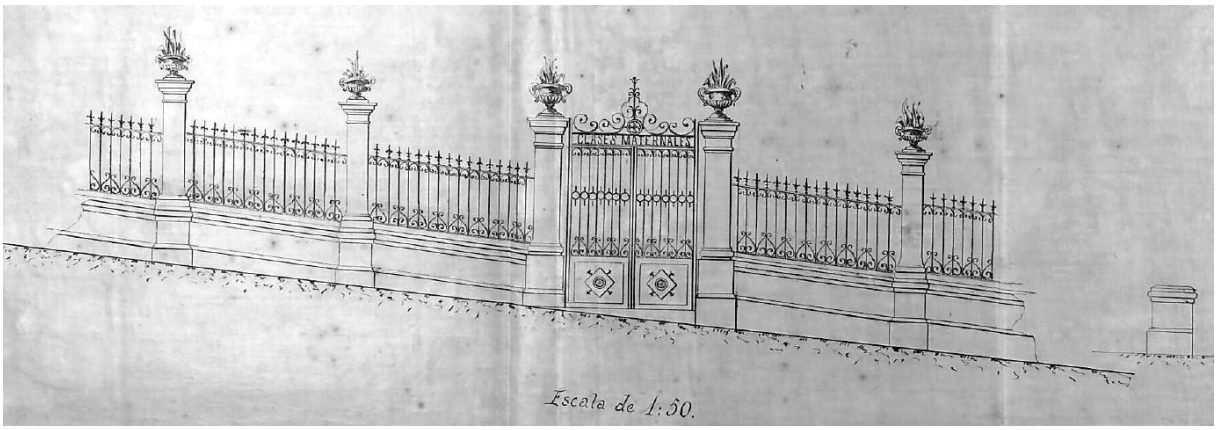


ILUSTRACIÓN 60. Proyecto de cierre del Campo de Santo Domingo. Licencia de obra solicitada por sor Antonia Saavedra el 19 de diciembre de 1907. A.M. 0586, fl. 266, AHUS.

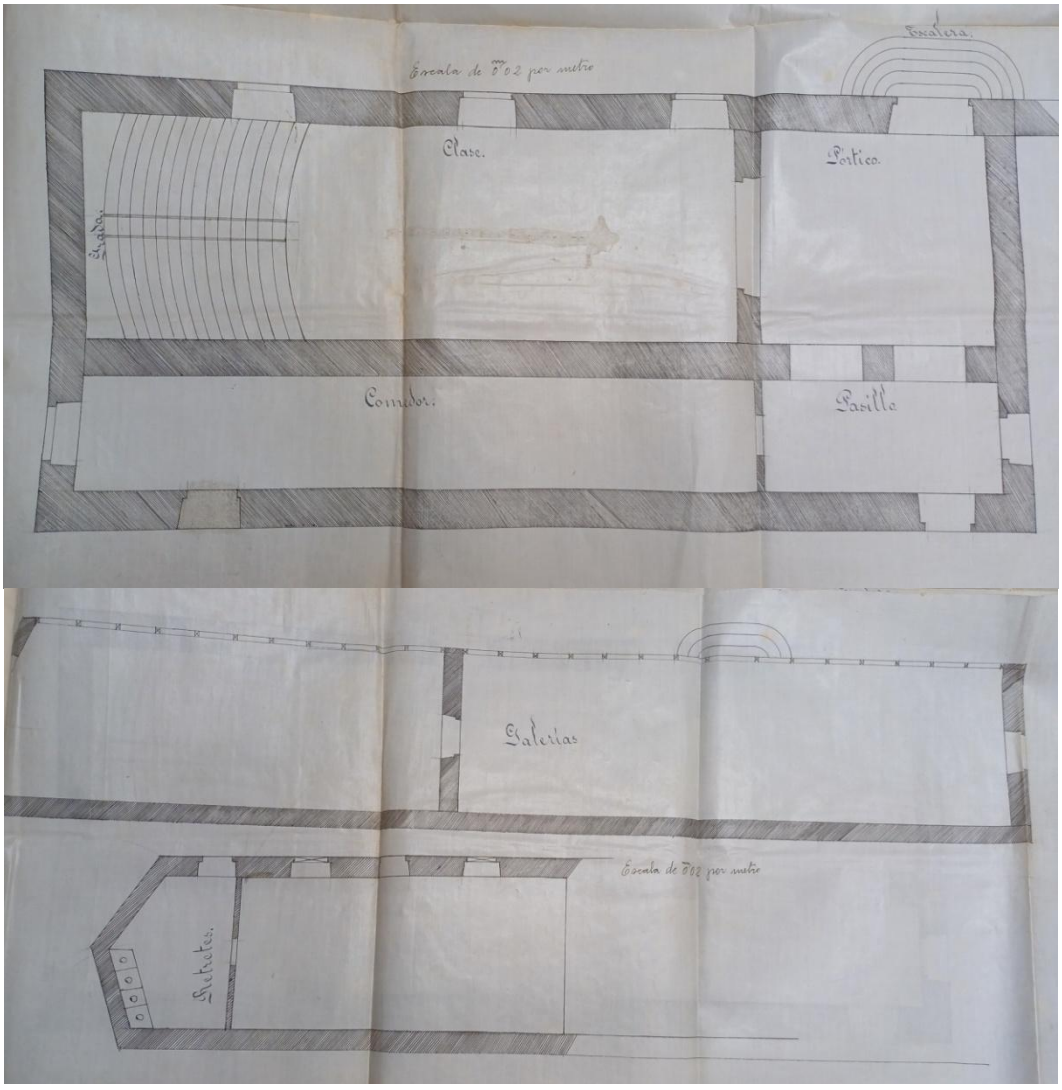
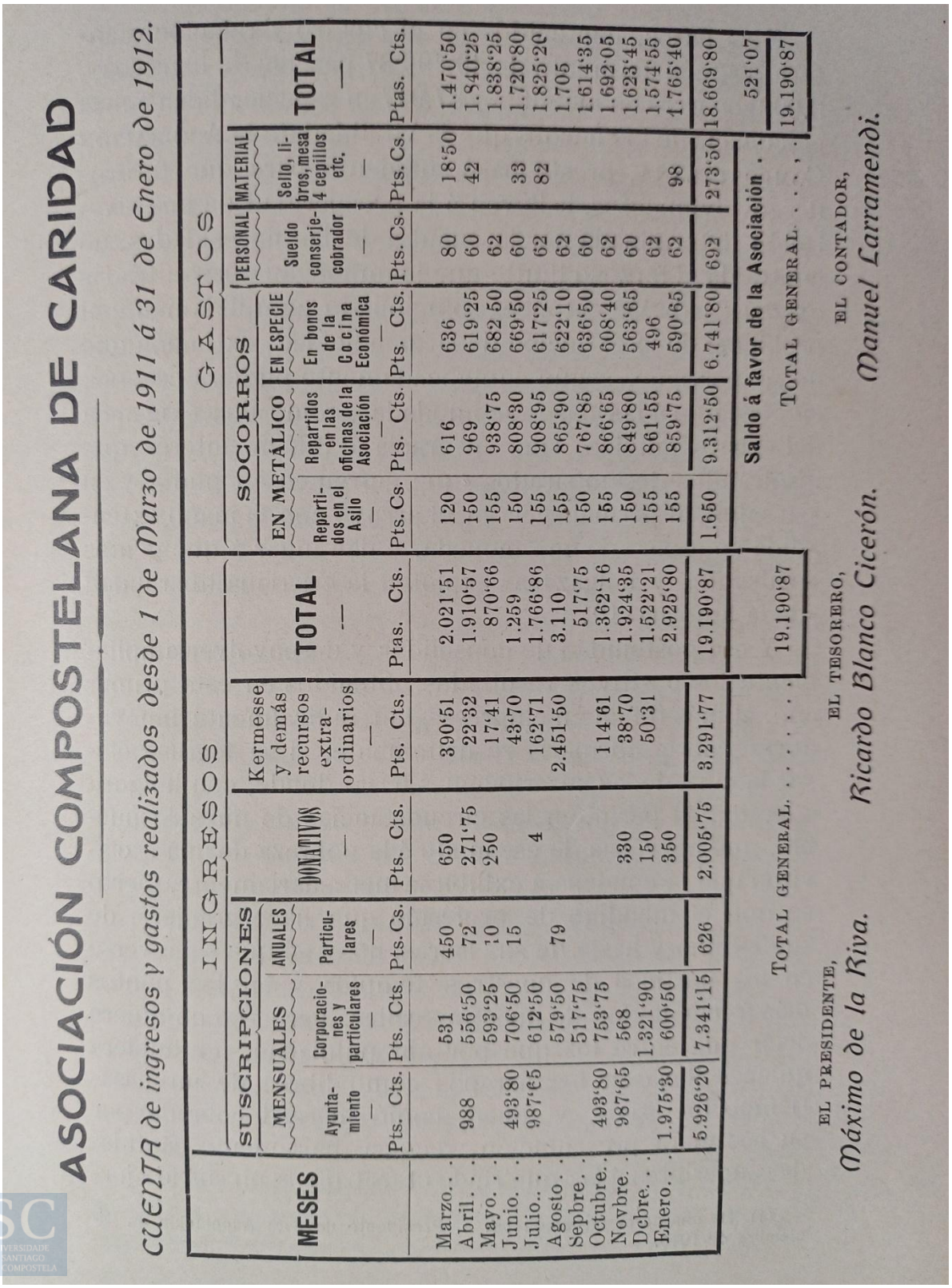


ILUSTRACIÓN 61. Planos de distribución interior de las Clases Maternales y de la instalación de retretes. Elaborados en 1924 a raíz de la solicitud de sor Dolores Cucalón para impartir enseñanzas oficiales. SH231, exp. 21, AHUS.

8.3 CUADRO RESUMEN DE RESULTADOS DE LA ASOCIACIÓN COMPOSTELANA DE CARIDAD, 1912. A.M. 2032, exp. 3, p. 9. AHUS.



ASOCIACIÓN COMPOSTELANA DE CARIDAD

CUENTA de ingresos y gastos realizados desde 1 de Marzo de 1911 á 31 de Enero de 1912.

MESES	INGRESOS								GASTOS							
	SUSCRIPCIONES			DONATIVOS	Kermesse y demás recursos extraordinarios	TOTAL	SOCORROS				PERSONAL	MATERIAL	TOTAL	
	MENSUALES		ANUALES				EN METÁLICO		EN ESPECIE					
	Ayuntamiento	Corporaciones y particulares	Particulares				Repartidos en el Asilo	Repartidos en las oficinas de la Asociación	En bonos de la Cocina Económica		Sueldo conserje-cobrador	Sello, libros, mesa 4 cepillos etc.		
	Pts. Cts.	Pts. Cts.	Pts. Cts.	Pts. Cts.	Pts. Cts.	Ptas. Cts.	Pts. Cs.	Pts. Cts.	Pts. Cts.		Pts. Cs.	Pts. Cs.	Ptas. Cts.	
Marzo. . .		531	450	650	390'51	2.021'51	120	616	636		80	18'50	1.470'50	
Abril. . .	988	556'50	72	271'75	22'32	1.910'57	150	969	619'25		60	42	1.840'25	
Mayo. . .		593'25	10	250	17'41	870'66	155	938'75	682 50		62		1.838'25	
Junio. . .	493'80	706'50	15		43'70	1.259	150	808'30	669'50		60	33	1.720'80	
Julio. . .	987'65	612'50		4	162'71	1.766'86	155	908'95	617'25		62	82	1.825'20	
Agosto. .		579'50	79		2.451'50	3.110	155	865'90	622'10		62		1.705	
Sepbre. .		517'75				517'75	150	767'85	636'50		60		1.614'35	
Octubre. .	493'80	753'75			114'61	1.362'16	155	866'65	608'40		62		1.692'05	
Novbre. .	987'65	568		330	38'70	1.924'35	150	849'80	563'65		60		1.623'45	
Dcbre. . .		1.321'90		150	50'31	1.522'21	155	861'55	496		62		1.574'55	
Enero. . .	1.975'30	600'50		350		2.925'80	155	859'75	590'65		62	98	1.765'40	
	5.926'20	7.341'15	626	2.005'75	3.291'77	19.190'87	1.650	9.312'50	6.741'80		692	273'50	18.669'80	
										Saldo á favor de la Asociación . .			521'07	
										TOTAL GENERAL			19.190'87	
						TOTAL GENERAL.				19.190'87				

EL PRESIDENTE,
Máximo de la Riva.

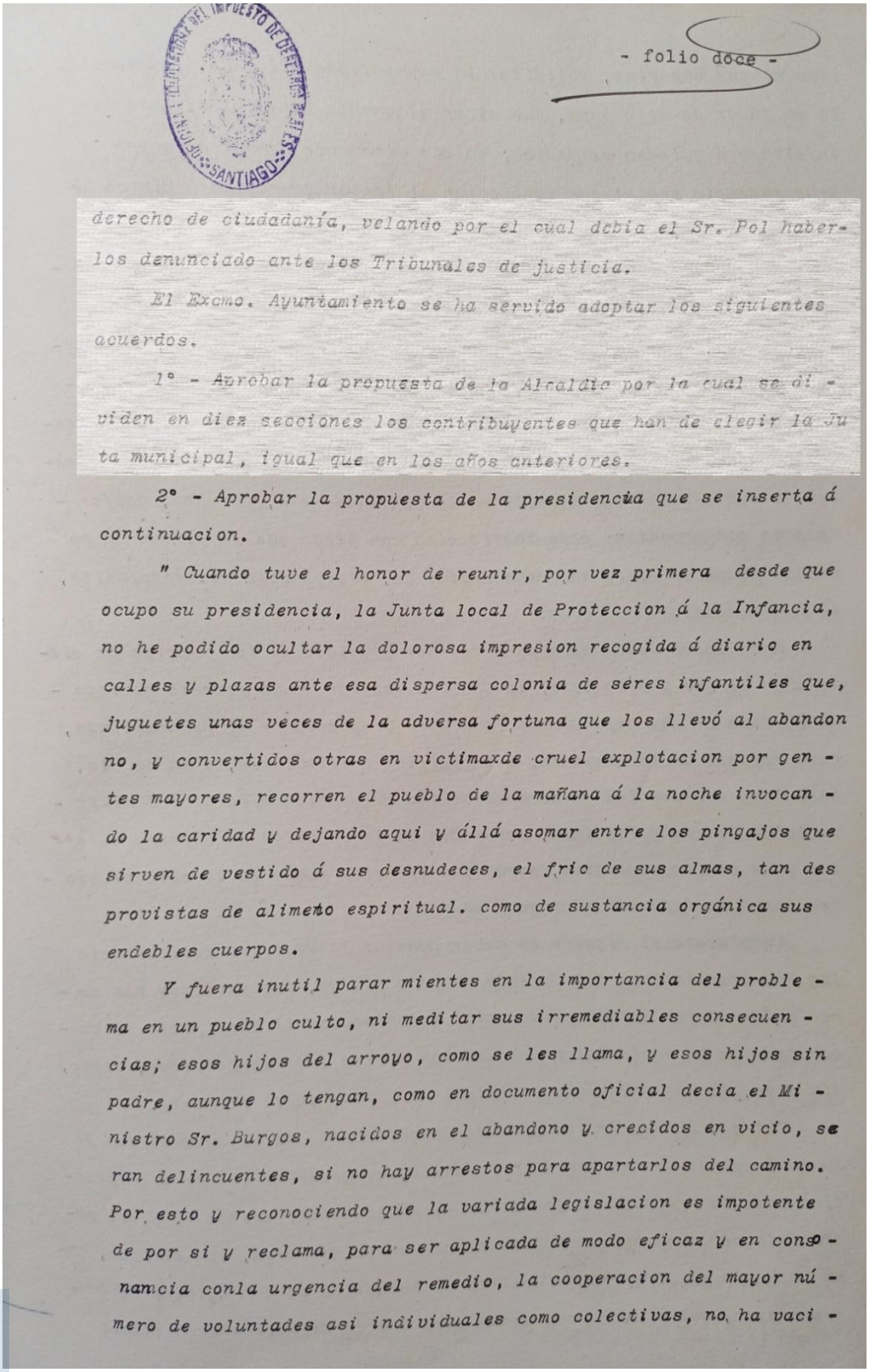
EL TESORERO,
Ricardo Blanco Cicerón.

EL CONTADOR,
Manuel Larramendi.

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

USC
UNIVERSIDADE
DE SANTIAGO
DE COMPOSTELA

8.4 ALOCUCIÓN DE MÁXIMO DE LA RIVA PRESENTANDO EL PATRONATO DE NIÑOS ABANDONADOS, 1918. Pleno Municipal del 21/01/1918, A.M. 0475, fl. 12-13, AHUS).



- folio doce -

derecho de ciudadanía, velando por el cual debia el Sr. Pol haberlos denunciado ante los Tribunales de justicia.

El Excmo. Ayuntamiento se ha servido adoptar los siguientes acuerdos.

1º - Aprobar la propuesta de la Alcaldia por la cual se dividen en diez secciones los contribuyentes que han de elegir la Junta municipal, igual que en los años anteriores.

2º - Aprobar la propuesta de la presidencia que se inserta á continuacion.

" Cuando tuve el honor de reunir, por vez primera desde que ocupo su presidencia, la Junta local de Proteccion á la Infancia, no he podido ocultar la dolorosa impresion recogida á diario en calles y plazas ante esa dispersa colonia de seres infantiles que, juguetes unas veces de la adversa fortuna que los llevó al abandono, y convertidos otras en victimaxde cruel explotacion por gentes mayores, recorren el pueblo de la mañana á la noche invocando la caridad y dejando aqui y álla asomar entre los pingajos que sirven de vestido á sus desnudeces, el frio de sus almas, tan desprovistas de alimento espiritual. como de sustancia orgánica sus endebles cuerpos.

Y fuera inutil parar mientes en la importancia del problema en un pueblo culto, ni meditar sus irremediables consecuencias; esos hijos del arroyo, como se les llama, y esos hijos sin padre, aunque lo tengan, como en documento oficial decia el Ministro Sr. Burgos, nacidos en el abandono y crecidos en vicio, seran delincuentes, si no hay arrestos para apartarlos del camino. Por esto y reconociendo que la variada legislacion es impotente de por si y reclama, para ser aplicada de modo eficaz y en consonancia conla urgencia del remedio, la cooperacion del mayor número de voluntades asi individuales como colectivas, no ha vaci -

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

lado el que suscribe, solicitar la muy valiosa del Exmo. Ayuntamiento en favor de esta obra, que si es altamente beneficiosa para los infelices á quienes se dedica; es mas altamente humanitaria por la trascendencia social que implica en el factor educativo y civico de nuestro pueblo.

Cimentar debidamente la proteccion á la infancia viciosa, abandonada y hasta delincuente, por medio de institucion adecuada para su recogida, clasificacion por edades y sexos, con alimento, instruccion educacion y aprendizaje, haciendola apta para si y para la sociedad en que vive, seria el acabado pensamiento para la completa realizacion del proyecto: pero las aspiraciones tienen que ser mas modestas, y sin olvidar que aquella es la señalada meta, por hoy, conformémonos con armonizar esta institucion con otras que le sirvan de poderosa ayuda al comienzo, como estimó ya, otorgandole su beneplácito, la Junta local.

Las Clases Maternales para retener y cuidar de los menores de siete años de uno y otro sexo; la Cantina escolar cuyo fomento se impone en toro de una dependencia, que debe proporcionar el Ayuntamiento, para refugio de los mayores; los auxilios particulares, y en su dia, la solicitud corporativa en demanda de una subvencion oficial del Ministerio de Gracia y Justicia, por medio de la Comision de Reforma tutelar y de accion educativa, seran los primeros pasos en la obra de proteccion á la Infancia viciosa ó abandonada.

Complácese el Alcalde en hacer constar la gratitud debida hacia los PP. Franciscanos del Colegio de esta ciudad, que gustosos han accedidoá cooperar á esta obra social imponiendose el sacrificio de encargarse de la instruccion y educacion de los jóvenes acogidos, parte, sin duda, la mas escabrosa y dificil de llenar en el proyecto.

Tal es, Excmo. Sr. el plan de organizacion que de acuerdo con la Junta local de Proteccion á la Infancia, se pretende llevar á la practica para la recogida de los niños de ambos sexos; acepte V. E. el patrocinio de la obra prestandole el necesario concurso, sin olvidar, como ya decia el Licenciado Castillo de Bobadilla en su Politica de Corregidores, que una de las causas para que la Republica esté limpia

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

- folio trece -

A.4.271,841 *

de vicios y malhechores, es la enseñanza y educacion de los niños, y que de esto debe de tener el Corregidor especial cuidado. "

El Sr. López Naveira ofrece expresivo aplauso al Sr. Alcalde, por la obra meritoria que realiza, y propone que se nombre una Comision especial que designará la presidencia para dictaminar acerca de la propuesta, lo cual fué acordado por la Corporacion.

3º - Se dió cuenta de una mocion del Sr. Bujan Suarez interesando que se solicite del Gobierno el establecimiento de una estacion pecuaria anexa á la Escuela de Veterinaria de esta ciudad y la creacion de una escuela de Peritos agrícolas, cuya importancia en Galicia es incuestionable.

Apoyó la proposicion el autor de la misma, y rectificó la primera parte, puesto que supo despues de presentada aquella que la estacion pecuaria está ya instalada y prestando servicio, y la amplió para que se interesec del Estado ó de la provincia una subvencion destinada á favorecer á los hijos de labradores á fin de que puedan venir á la Escuela de Veterinaria para recibir lecciones referentes al cuidado de las reses, con lo cual se conseguiría hacer capatacis de ganaderia, altamente importantes en la region gallega, cuya especialidad estriba en esa rama de la agricultura.

Interviene en la discusion de este asunto el Sr. Gonzalez, exprezando que esta Escuela de Veterinaria es la única enEspaña que tiene establecida la estacion pecuaria, gracias al esfuerzo del Sr. Montero Rios, primero, y de su hijo, despues, secundados por el personal de la Escuela, puesto que aquel ha regalado un toro de su propiedad y este recabó del Ministerio de Fomento que fuese destinado ganado semental a esta estacion.

Crée que no hay conocimiento exacto de lo que es una estacion

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

USC
UNIVERSIDADE
DE SANTIAGO
DE COMPOSTELA

USC
UNIVERSIDADE
DE SANTIAGO
DE COMPOSTELA

USC
UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

CAMPUS da CIDADANÍA

Cuando a finales del siglo XIX se difundió en España el concepto de Cocina Económica (o Tienda-Asilo), originando multitud de instituciones con un marcado acento laicista, en Santiago se vio la oportunidad para revertir esa tendencia. Los fundadores compostelanos acordaron su creación renunciando a aquellos ideales para resituarlos en el marco eclesial. El arzobispado aprovechó la ocasión que se le brindaba para consolidar sus posiciones respecto a la ayuda a los pobres y delimitar los ámbitos de actuación del Estado y la Iglesia. De este modo, se organizó la peculiar adaptación de una entidad benéfica, nacida del anticlericalismo y la filantropía, bajo los códigos morales del catolicismo y la caridad.