



42
Libro de cuentas de la despensa del Colegio Mayor
1549-1550
Manuscrito original en papel. Cosido con guardas de pergamino, 240 x 330 x 30 mm.
Archivo Histórico Nacional, Univ. 768 F.

Pocos temas pueden resultar tan curiosos al lector actual como comprobar la meticulosidad con que eran registrados los gastos y "porciones" (comida) repartidas entre los miembros de los colegios. Recibir la alimentación diaria era un derecho inherente a la beca en un colegio. Los libros de despensa contabilizan los asistentes a las comidas y cenas, el menú y el gasto en maravedís o fanegas de trigo que suponía. Ingentes cantidades de carne, pan, tocino y vino junto con verduras, especias y otros aderezos culinarios quedan registrados. En estos colegios solía haber cocineros a sueldo y criados para cuidar del refectorio. Para el control minucioso de todos los gastos derivados de la alimentación el mayordomo del colegio llevaba unos libros, en los cuales se reflejaba la asistencia a las comidas y en cuanto eran evaluadas.

La poca variedad en la alimentación a lo largo del año es la característica predominante, amén de escaso pescado o fruta consumida. La carne de vaca o carnero, las verduras, los pichones y asaduras fueron la base de unos menús en exceso calóricos y que chocan con las pautas de la dieta actual. El plato principal eran la olla, hecha con carne de carnero, cebolla, tocino y alguna verdura, y la olla de garbanzos. Las cenas solían ser más suaves.

La monotonía se rompía los viernes con pescado, también se trastocaba en verano cuando se distribuía hielo (la popular "nieve") para enfriar las bebidas. Sólo se salen de lo cotidiano las comidas llamadas extraordinarias por ser en fiestas religiosas señaladas, celebraciones especiales y vigiliadas cuaresmales. Las comidas más cuidadas eran, como actualmente, las de las fiestas navideñas.

Especial cuidado puso el fundador del Colegio Mayor de San Ildefonso en que los colegiales estuviesen bien alimentados. La Constitución XVI decía: "*Ordenamos además que cada capellán, colegial y porcionista tenga en la mesa del refectorio pan y vino para una sobria satisfacción y en los días de carne, libra y media de carne para la comida y cena. Esté obligado así mismo el colegio a proveer a la mesa de sal, agua, carne de cerdo a los abajo designados y de verduras y de frutas; y así en verduras y frutas pueda el dispensero gastar para cada uno de los treinta que comen a la mesa un argenteo y medio y no más de cualquier modo o por cualquiera otros manjares. Pero en los días que este prohibido comer carne, en lugar de la carne sucedan pescados o huevos u otras cosas que están permitidas en tales días, en el mismo precio*". Diariamente cada colegial recibía libra y media de carnero, dos de pan, dos onzas de tocino, medio azumbre de vino y fruta fresca. J.L. Peset y E. Hernández han hecho un análisis del poder vitamínico de esta dieta, llegando a la conclusión que era rica en proteínas y grasas. Estos excesos alimenticios tenían su punto más alto en las celebraciones religiosas, verdaderos banquetes pantagruélicos de varios platos. Con el paso del tiempo fueron los visitantes del colegio, que realizaban la visita entre la festividad de San Andrés

y San Ildefonso (30 de noviembre a 23 de enero), y los reformadores los encargados de velar por la alimentación de los miembros del colegio.

La ración del sustento diario también estaba dispuesta en las Constituciones: *“Iten, ordenamos, que de aquí adelante se dé para cada uno de los Colegiales, Capellanes, Porcionistas, y Huéspedes, que hubiere, cada día, libra, y media de carnero, al precio de la administración de carne, como no exceda del precio de la Villa, y dos onças de tozino, al precio de ella, diez de seis maravedís para antes, y postres, y media azumbre de vino, al precio de la postura de la Villa de Alcalá, y dos libras de pan, contanto la fanega á setenta libras, y para adherentes se dé cada día de carne, seis reales, y cada día de pescado nueve reales, y esta porción tenga todos los días, y en los de viernes, y viglias, y Quaresma, el valor de esta porción, se convierta en cosas de pescado, sin poder añadir cosa alguna, y se dé cada día dos quartillos de vino, para las Misas, que se dizen en la Iglesia del Colegio mayor, y media libra de aceite cada día, para la lámpara del Santísimo Sacramento. A cada uno de los ocho familiares, los seis de manto, y el cocinero, y dispensero sin manto, se dé porción cada día una libra de carnero, y un quartillo de vino, dos libras de pan, y no se puedan proveer mas Familiares”.*

Este es un ejemplo de menú, el consumido el sábado, 2 de noviembre de 1549:

Hoy sábado, en dos días del mes de noviembre, se gastó por treinta y tres colegiales y capellanes y porcionistas y diez familiares y cuatro enfermos.

A comer se dieron, siete asaduras con sus pulgarejos para asar de casa.

Para las asaduras asadas, cuatro maravedís de especias.

De vinagre, medio azumbre, cinco maravedís y medio.

De huevos, cuarenta y cuatro pares, a cuatro maravedís cada par.

De aceite, libra y media, a dieciseis la libra, para los huevos.

Pasas, cuatro libras, a catorce maravedís la libra.

A cenar se dieron, seis vientres de casa.

De cebollas, y especias, y sal, y orégano, cuarenta maravedís, para hacer los vientres.

Diéronse cinco asaduras, con sus pulgarejos, de cas.

De especias para las asaduras, medio azumbre.

De rábanos, diez maravedís.

Más se trajo medio azumbre de vinagre para los vientres, para echar encima.

A la mujer que aderezó los vientres, a quartillo por cada vientre.

Un ejemplo que muestra el rígido orden de la vida diaria en el colegio es el tema del refectorio del Colegio Mayor. Cisneros había legado una cubertería de plata para que los colegiales la utilizaran diariamente. El modo de sentarse en la mesa era jerárquico, presidida por el rector, después se atendía al grado académico; así, el bachiller formado en teología, precedía al maestro en artes y el maestro al bachiller teólogo no formado. Aunque los que tenían derecho a asiento en el refectorio eran los colegiales de voto, capellanes y colegiales porcionistas, también en las relaciones de gasto computan a los familiares y a los colegiales enfermos. Las comidas y cenas iban amenizadas con lecturas espirituales, normalmente de la Biblia, o las propias Constituciones y las Reformas del Colegio. Días señalados de fiestas, como la Navidad o el aniversario del cardenal, eran celebrados con opíparas comidas.

En resumen, los colegiales estaban bien alimentados, lo que se consideraba necesario para el estudio, con lo que se aleja la imagen tópica de las proverbiales carencias alimenticias que pasaban los estudiantes que vivían en los pupilajes, que la literatura picaresca nos ha transmitido y cuyo ejemplo sublime es el Domine Cabra de *El Buscón* de Francisco de Quevedo.

Luis Miguel Gutiérrez Torrecilla