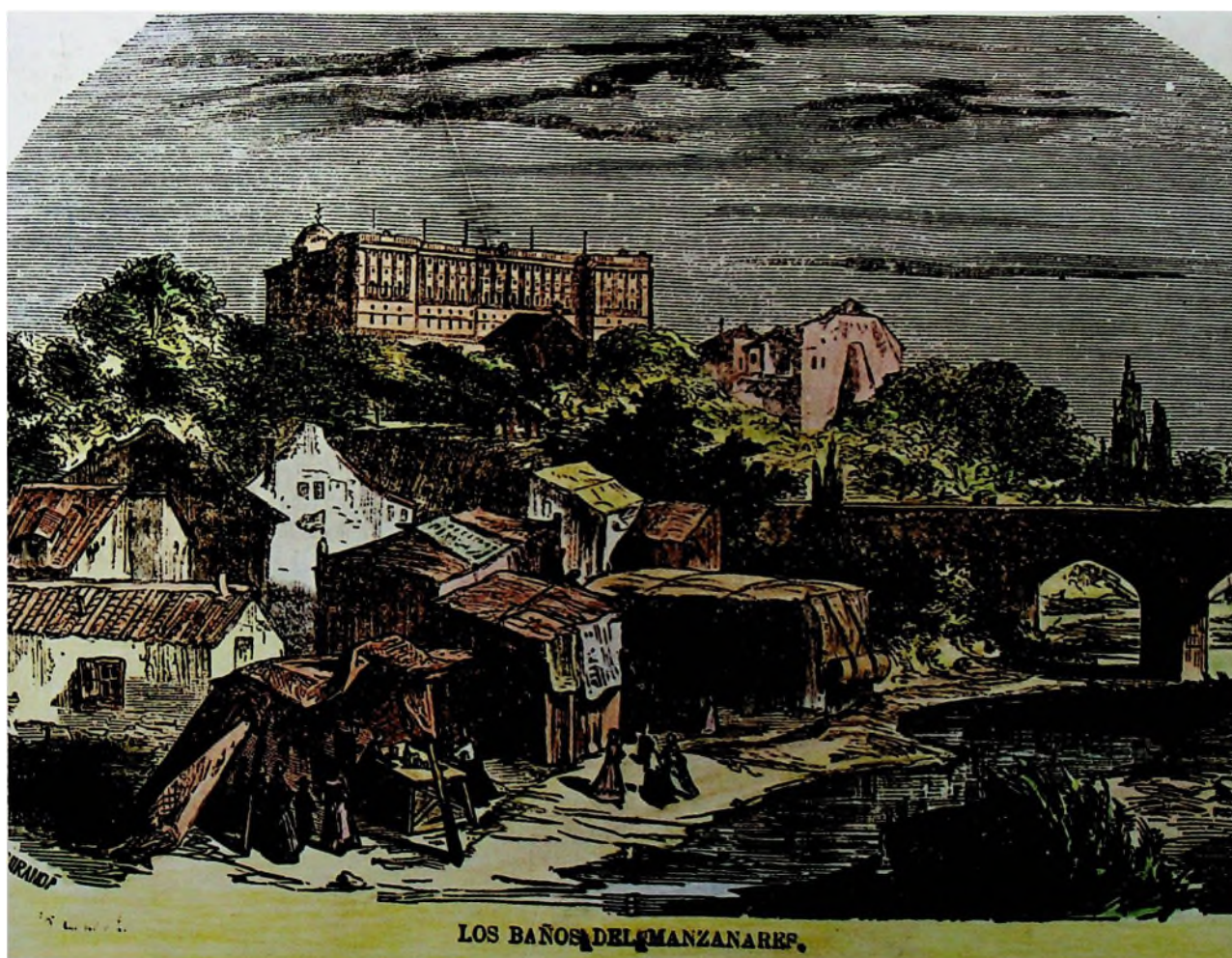


ANALES DEL INSTITUTO DE ESTUDIOS MADRILEÑOS

TOMO XXX



C. S. I. C.
1991
MADRID

ANALES DEL INSTITUTO
DE
ESTUDIOS MADRILEÑOS

Tomo XXX



CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS
MADRID, 1991

SUMARIO

	<u>Págs.</u>
ANALES DEL INSTITUTO DE ESTUDIOS MADRILEÑOS	
Arte	
Cuatro retratos goyescos de la sociedad madrileña, por José Valverde Madrid	23
El hospital de la Corona de Aragón (Consideraciones a un edificio del Madrid monumental desaparecido), por Virginia Tovar Martín	37
La iglesia parroquial de la Asunción de Brea de Tajo, por Dolores Jiménez Gómez	55
Ocaso y restauración del Monasterio de Montserrat de Madrid (1801-1991), por Ernesto Zaragoza Pascual	65
“Antonio Vendetti, platero y bronceista italiano del siglo XVIII, y sus obras en Madrid”, por José Luis Barrio Moya	99
Monumento a Daoiz y Velarde y Arco de Monteleón, por M ^ª Socorro Salvador Prieto	111
Una obra del Patricio (Patricio Caxés o Caxiesi) en Torrelaguna (Madrid), por Mariano José Cid Sánchez	127
El edificio de la calle de Alcalá nº 41: Las transformaciones de la tradición arquitectónica en el reformismo de principios del siglo XX, por Ana Isabel Suárez Perales	135
Casa palacio de la duquesa de Arcos en Madrid, por África Martínez Medina	149
Plata madrileña en el principado de Asturias siglos XVII, XVIII, XIX, por Yayoi Kawamura	165
Educación	
El colegio de nuestra señora de la Paz para niñas “expuestas” de Madrid, a mediados del siglo XVIII, por Benicia Vidal Galache y Florentina Vidal Galache	191
Geografía	
Apunte geográfico-económico de la actual provincia de Madrid en el año 1752, por Fernando Jiménez de Gregorio	211

Literatura

- Alusiones a Madrid y otras referencias al lugar en las comedias de Moratín, por Abraham Madroñal Durán 517

Musicología

- Maestros de la Real Capilla Madrileña (Sebastián Durón 1660-1716), por Paulino Capdepón Verdú 525

Seminario de Toponimia

- Seminario de toponimia – Los cambios de nombres en el callejero madrileño al comienzo y al fin de la república, por Ramón Ezquerro Abadía 537

Sociología

- El eje Prado-Recoletos-Castellana. Espacio social de prestigio de las élites urbanas y espacio de manifestación pública en el Madrid de inicios de siglo, por José Carlos Rueda Laffond .. 553
- Demografía histórica de Perales de Tajuña (Madrid), por María Isabel Porrás Gallo y Mariano Ayarzagüena Sanz 577
- La agricultura en el condado del Real de Manzanares, a través de sus Ordenanzas, en los siglos XV y XVI, por María Pilar Díaz Asensio 599

Toros

- Los famosos toros del Jarama, cantados en verso y en prosa, por Francisco López Izquierdo 615

Urbanismo

- Traza de Juan Gómez de Mora. Reseña histórica de una de las casas de la Villa de Madrid, sitas en el barrio de las Trinitarias, y de sus diversos propietarios, desde el año 1566 hasta mediados del siglo XIX, por M^a del Rosario Bienes Gómez-Aragón .. 645
- Aproximación al Urbanismo y Arquitectura de Brunete (1939-1946): Lo pragmático y lo simbólico, por María Esther Al-marcha Núñez-Herrador 679

LAS CUENTAS DEL MONASTERIO DE SAN MARTÍN A FINALES DEL SIGLO XVIII

Por CEFERINO CARO LÓPEZ

Aunque parciales, pues se limitan a los años de 1791 a 1798, hay en la Biblioteca Nacional de Madrid un documento¹ que ofrece una serie de datos extremadamente interesantes para el estudio de la economía de los establecimientos religiosos durante el Antiguo Régimen. Los investigadores coinciden todos, hablando de historia económica, en la falta de datos precisos acerca de la administración de los bienes del clero², teniendo en mientes sobre todo el capítulo de los ingresos; el manuscrito que nos ocupa, con su minuciosa cuenta de los gastos del monasterio de San Martín en Madrid, nos brinda la oportunidad de entrever los mínimos matices de los desembolsos de una comunidad religiosa eso sí, antigua, prestigiosa y rica. Las conclusiones que se puedan sacar de este estudio deberán siempre estar matizadas por esos tres adjetivos y lo que representan.

El marco general, ante todo, como se desprende del gráfico I: difícil sustraerse a la idea de que la religión fuera, ante todo, una seguridad material. Los gastos de alimentación de la comunidad representan, en efecto, casi las dos terceras partes del total. En un año se gastaba en ese concepto la -enorme- cantidad media de 145.108 reales³. El segundo concepto en orden de importancia también se refiere a

¹ Biblioteca Nacional de Madrid, signatura Mss. 3559; "Libro Borrador que empieza en 29 de agosto de 1790", de gastos del monasterio de San Martín de Madrid. En adelante, y salvo expresa mención de lo contrario, todas las indicaciones deberán entenderse como referidas a dicha fuente.

Para las medidas, pesos y monedas, he seguido las siguientes abreviaturas:

arroba (líquidos, 16,14 litros; peso, 11,25 Kgs)

F = fanega (áridos, 55,5 litros)

Lb = libra (peso, 460 g. 25 Lbs formaban una arroba)

Mrs = maravedíes

Rs = reales

² Desde A. Domínguez Ortiz a W.J. Callahan pasando por H. Kamen, M. Artola, etc.

³ Cantidad impresionante, pero que coincide básicamente con lo que se pensaba era necesario para mantener a un monje en la Corte. En un breve pero interesante estudio, Cortés Peña ha reseñado la crisis de los conventos de la Orden Mercedaria ante la política de reducción de casas seguida por el Consejo de Castilla, que imponía una congrua de 3.000 Rs. por religioso para las comunidades de Madrid. Considerando que en San Martín se hallaba una media de 41-42 monjes, se notará que esa

aspectos que podríamos llamar suntuarios, pues comprende los 25.129 reales y 10 maravedíes para salarios de criados -el monasterio tuvo ocho hasta 1793, y desde entonces diez, para 41-42 monjes, lo que representa el 10,82 de todo el gasto. El 5,47% se dedicaba a pagar impuestos, regalías y luminarias; el 1,18% era para reintegro de capitales tomados a censo por el convento; sólo el 0,3% -esto es, menos de 1.000 reales anuales- se precisaba para abogados y pleitos, dato que puede ser tan exiguo por los pocos años abarcados en el estudio, pero que puede también testificar de la tranquilidad de que gozaba un establecimiento rico y respetado -y también, por eso mismo, temido (tabla 1). La mejor manera de hacer notar la opulencia de esta casa es, sin duda, compararla con otras realidades. Desafortunadamente los estudios escasean, aunque los que hay son algunas veces magníficos⁴. Las comparaciones con los ámbitos que nos ofrecen son en parte forzadas, y deberán ser tenidas por lo que valen, esto es, indicativas de una realidad general: tan real, por otra parte, como para poder afirmar que los gastos de alimentación en el monasterio madrileño representaban el 80% del total del mismo concepto para todas las monjas de la diócesis de Segovia (Barrio p. 681), o que cada monje disponía para su mantenimiento del doble que lo reputado necesario para un convento ideal de la orden de la Merced, y casi tres veces más de lo preciso para un mercedario de Santa María de Conxo, en Galicia, o en Soria, y más de tres veces en relación con los monjes de Guadalajara⁵. Aunque los datos de referencia remiten a un período de tiempo anterior, indican a las claras una diferencia en la calidad de vida de los religiosos: calidad reflejada en la composición orgánica de los gastos (tabla 2). Está claro que el poderío económico de San Martín -con un balance de gastos igual al 20% del de toda la Iglesia segoviana- se demuestra por sí solo: menor incidencia de los gastos de alimentación no porque se comiera menos, o pero, sino porque se disponía de muchos más recursos económicos. En cambio, el servicio doméstico representa una incidencia más elevada, señal cierta de un dado nivel de lujo, y desde luego así es también con la indicación de los disponible para gastos varios: tras haber cubierto -y de qué manera- sus necesidades más inmediatas, la comunidad madrileña disponía aún de una cuarta parte de su balance para unos

cantidad se rebasaba ampliamente. Además hablamos exclusivamente de lo requerido para alimentación, mientras que los cálculos del Consejo de Castilla se referían a los gastos generales -si bien es cierto que añadiendo un 12% para ese concepto. A. CORTÉS PEÑA, "Gastos de manutención de un convento", en *Homenaje a A. Domínguez Ortiz*, Madrid 1981. Las disponibilidades del monasterio de San Martín eran mucho más elevadas; volveremos sobre ese punto más abajo.

⁴ Me refiero al libro sobre la iglesia segoviana de M. BARRIO GOZALO, *Estudio socio-económico de la iglesia de Segovia*, Segovia 1982. Véase también Cortés Peña, *op. cit.*

⁵ Los documentos sobre conventos mercedarios en la Biblioteca Nacional de Madrid, mss. 2438 y 2684. Cfr. también los datos de Cortés Peña, *op. cit.* p. 386, que arrojan las mismas marcadísimas diferencias respecto a trinitarios calzados de Andalucía, trinitarios descalzos y carmelitas descalzos.

gastos que iban desde los costes de los pleitos a las limosnas pasando por el carbón y los regalos.

Lo que realmente es significativo, desde el punto de vista del valor social de esa riqueza, o de la economía moral de la casa, es el limitado porcentaje dedicado a la limosna: sólo 6.887 reales y 18 maravedíes anuales, apenas el 2.96% del presupuesto, la mitad de los gastos para carbón, o para obras en el edificio, casi lo equivalente al gasto en vajilla y reparaciones. Aun recordando que el convento mantenía a 12 pobres, la función caritativa desarrollada por los monjes de San Martín parece desproporcionada con el casi cuarto de millón de reales que llegaban a gastar cada año. El pueblo naturalmente no podía estar enterado de los pormenores de las cuentas, pero debía percibir la distancia entre lo gastado para alivio de los pobres y lo que -4 veces más- se dedicaba, por ejemplo, a pagar y vestir a los criados; sólo las mulas y el coche representaban el 60% de lo que se daba en limosnas. La relación ambivalente que una situación semejante crearía entre los necesitados y sus benefactores puede proporcionar sin duda algunas de las claves para comprender los sentimientos anticlericales que estallarían de allí a pocos años, y que luego iban a ser una constante de la historia de España durante buena parte del siglo XIX y XX.

Dejando de lado la función eminentemente alimenticia de este monasterio, que los datos demuestran no ser una exclusiva madrileña, por otra parte, las cuentas de sus gastos nos permiten también conocer la composición de la dieta de sus miembros.

Una primera constatación tras ojear los registros: no se reflejan compras de algunos alimentos básicos no sólo en la alimentación actual, sino en la contemporánea: no aparecen los garbanzos, ni apenas las judías, confinadas a la alimentación en cuaresma, así como el arroz, y además en cantidades pequeñas: un promedio de 5 @ de éste, y de 11 de aquéllas. Tampoco se bebía leche, reservándola para los enfermos o para algunos -raros- platos de arroz con leche. Pero sobre todo, lo que llama la atención es la falta de compras de pan, lo que indica que los padres lo recibían directamente, ya bajo forma de diezmos, ya en mayor medida como renta de sus posesiones⁶.

En su conjunto, la dieta de los monjes se puede considerar bastante variada, y completa, desde luego mejor que la de otros estudios han mostrado se seguía en el Real Alcázar de Madrid⁷. Al igual que para los reales manteles, en San Martín la

⁶ El estudio de las rentas eclesiásticas es el asunto central de mi investigación en curso; para la economía del convento de San Martín, véanse los registros del Archivo Histórico Nacional, *Clero*, libros, nn. 8544 a 8563, *Archivo del Monasterio de San Martín*, que reflejan perfectamente la verdad de esta afirmación.

⁷ M.C. SIMÓN PALMER, *La alimentación y sus circunstancias en el Real Alcázar de Madrid*, Madrid 1982. Semejante también a la del monasterio de Sahagún, según A. DOMINGUEZ ORTIZ, *Hechos y figuras del siglo XVIII español*, Madrid 1973, pp. 84-86.

El mismo autor en otra obra *Las clases privilegiadas en el Antiguo Régimen*, Madrid 1973, valora de "suficiente y abundante" la comida en los claustros; claro que, citando a Feijóo (p. 295, n.4):

carne era el elemento central de las comidas; como en Palacio, se consumían varios tipos de pescado; pero, en ambos lugares, el orden de los manjares era bien distinto a lo que hoy es usual. Los **principios** eran bizcochos, naranjas, uvas pasas, **guindas garrafales**, melón y ciruelas en verano y uvas en otoño. Los **postres** estaban dados por el queso, las aceitunas, y la fruta, muy variada desde luego; según las estaciones albaricoques, peras, cerezas, melocotones y manzanas, que durante algunas temporadas sustituían al queso en la mesa de los religiosos. Entre estos dos platos, la **ración**, esto es, la carne, sobre todo la de carnero, pero en los **extraordinarios**, por cierto bastante frecuentes, o en las **recreaciones**, aparecían sobre los manteles la temera, el pollo, pavo y el lomo, la chanfaina y los chorizos. Durante el invierno, y en el período de cuaresma, el pescado de rigor ofrece también su rica variedad: contamos el congrio **fresco y de ración**, bacalao, besugo, anguila, merluza, el salmón, las ostras... Y junto a esta extensión de productos, aparecen los auténticos protagonistas de la alimentación en el convento: los huevos, comprados a miles, durante todo el año, y que evidentemente eran consumidos junto con todos los demás manjares, en cantidades que hemos podido calcular gracias al cuidado registro de los datos, y que se indicarán más abajo. En cambio, el **platillo**, o sea, la verdura, sólo requería unos gastos medios semanales de 86 Rs, señal no tanto de que se consumiera poca, sino de que probablemente se recibía también bajo forma de diezmos y rentas, por lo que no era necesario comprarla. En cambio sí era necesario traer las especias para condimentar los guisos, pimienta, sal, clavo, canela, azafrán tostado, **pimentón dulce**, el tocino, la manteca, el aceite, y el vino, blanco y tinto, pero con preponderancia de éste. He aquí los elementos básicos de la dieta de los monjes de San Martín. Desde luego hay que volver a la opulencia del monasterio para dar razón de las diferencias entre esta dieta y las de otras instituciones. Los mercedarios, desde luego, parecen bastante más parcos, según sus propias confesiones:

“Solo necesita Comprar Carne, pescado, Vino, Azeite y más menudencias para gastos de la comunidad”

“Los seglares contemplan a los religiosos, en cuanto a las conveniencias de la mesa, como una gente media entre pobres y ricos [...pero] el seglar varía los manjares según le dicta el apetito o la experiencia de los que dañan o aprovechan. El religioso ha de comer de los que hay para todos o quedarse sin comer”.

Desde luego, en San Martín los manjares no debían dañar si no era por su exceso, y como se verá, había mesa a gusto de muchos. Recuérdese lo que decía J. ALTAMIRAS, *Nuevo Arte de la Cocina*, Barcelona 1758, prólogo al lector:

“Muchas veces echo largo para los Cocineros de Religiones y Comunidades, en que se suele ser abundante la cantidad de manjares”.

en Santa María del Conxo: "pan, vino, carnero, Garvanzos, tocino, Platillo, especias, Azcote para la ensalada" en San Antolín de Guadalajara. El convento de Santa catalina de Toledo declaraba comprar arroz, tocino, garbanzos, habas, verdura, huevos, pescado, y, como un auténtico lujo, gallinas y bizcochos, géneros por los que pagaba 200 Rs. anuales.

En su conjunto, el general de la Merced enumera, para mantener un convento, carne, pescado, huevos, pan -que sí tenían que comprar- vino, aceite, tocino, manteca, garbanzos, verdura, especias, sal y vinagre. Como se podrá apreciar, un surtido más limitado, y con bastante menos refinamiento que el de los ingredientes culinarios de San Martín. En Segovia, según Barrio Gozalo, la dieta incluía "pan, legumbres, carne de carnero o vaca, pescado, huevos, queso, chocolate, dulces y vino" y "para concluir se debe afirmar que la comida de los monasterios y de los conventos era sana y suficiente tal vez un poco sobrecargada de carne; la de los jesuitas, en cambio, era más abundante, variada y refinada" (p. 678).

Estos pocos ejemplos pueden ser suficientes para ilustrar las diferencias entre órdenes religiosas, ya conocidas en lo que se refiere a sus propiedades y rentas. Evidentemente debían manifestarse tales diferencias en distinciones de mesa. Domínguez Ortiz, hablando de las reformas intentadas para reconducir la vida monacal a sus orígenes de espiritualidad, y su posterior fracaso, menciona que en muchos monasterios "se establecieron tres días de carne a la semana en la orden benedictina" y que "se ahondaron las diferencias dentro de la jerarquía monástica"⁸.

¿Refectorio o comidas a la carta?

Efectivamente, conviene despejar un posible equívoco, natural por otra parte siempre que se habla de datos promediados o estadísticos: suponer que la mesa del convento fuera igual para todos. Podemos en cambio especificar por lo menos cuatro regímenes desde el de los enfermos, especializado y que no presenta muchos atractivos, el de los doce pobres mantenidos por la casa, el de la comunidad de religiosos hasta la mesa del abad en creciente orden de variedad y calidad. Veamos algunos sabrosos -nunca mejor dicho- ejemplos de esta realidad.

El menú de Jueves Santo de 1791, "para la mesa de los Pobres" costó 291 Rs. y 16 Mrs. Lo integraban "flores y yerbas para cocer el agua", doce cucharas, dos "princi-

⁸ A. DOMÍNGUEZ ORTIZ, "Aspectos sociales de la vida eclesiástica" en *Historia de la Iglesia en España*, IV, Madrid 1979:

"Los privilegios más reprobables eran los de orden alimenticio, pues atentaban tanto a la perfección religiosa como a las reglas de una sana dietética: era absurdo que los más viejos comieran más y mejor que los más jóvenes, y los que hacían una vida contemplativa, más que los que tenían que efectuar trabajos manuales" (pp. 47-48).

pios”, uno de naranjas y otro de pasas, congrio, merluza, “Salmón de Yrlanda”, escabeche de besugo, tortilla, queso y manzanas para los postres, y “además se les dió congrio seco guisado, bacalao, menestra y arroz”, y la limosna usual. Desde luego esa variedad y calidad de manjares estaba al alcance de muy pocas personas en Madrid a finales del Dieciocho: los pobres de San Martín podían considerarse afortunados. Para la misma festividad, en 1797, las cuentas del festín rezan así:

“De flores y yerbas para la mesa de los Pobres y de la Comunidad ocho rs; trece cucharas quatro rs. Una docena de naranjas para principio cinco rs. El otro pasas de la Provisión. Quince libras de congrio a 6 rs. noventa; quince de Merluza à quatro y medio sesenta y siete y medio; 16 de Salmón de Yrlanda a quatro reales sesenta y quatro; tres libras de queso à 4 rs para un postre, doce rs; el otro manzanas de la Provisión. Dióseles también tortilla con escabeche; congrio seco guisado; escabeche, bacalao y arroz. En dinero a peseta cadauno, y dos al presidente. Ymporta todo trescientos seis y medio reales”.

Se notará que la comida no había apenas variado de un año para otro. La de la comunidad, en cambio, costó 912 Rs. y medio. Véase la diferencia:

4 docenas de naranjas
pasas de provisión (para los dos principios)
4 docenas de cangrejos para la sopa
recado para la menestra
30 Lbs de salmón
30 Lbs de congrio
21 Lbs de rodaballo
12 barriles de ostras
1 barril de aceitunas sevillanas
manzanas de la provisión (para los dos postres).
Para la Mesa Mayor, 4 Lbs de merluza.
Y también:
Escabeche de besugo
Bacalao
Arroz.
Para tres “que comieron de Carne”,
2 Lbs de ternera
3 pichones.

Otras ocasiones de **extraordinarios** indican comidas igual de succulentas. Cier- to que se trataba, como indica su denominación, de ocasiones fuera de lo usual; pero su frecuencia era bastante elevada. Para la fiesta de San Benito, el 21 de marzo de 1792, el cocinero pudo disponer, para el **traguillo**, de 6 botellas de Pedro Xime-

no, una de malvasía, y media arroba de chocolate. La comunidad, para su comida, tuvo ese día naranjas y orejones de primero, sopa de gambas, menestra de verdura, salmón, anguilas, merluza, ostras, lenguado, y postres de manzanas o aceitunas. Y “además se dió arroz con leche de almendra”, con un coste total de 849 Rs. 18 Mrs.

Podríamos continuar a costa de repetir la gastronomía. Fijémonos en cambio en que los **extraordinarios** parecen prediligir el pescado, sin duda para romper la monotonía de la dieta cárnica a base de carnero, usual de todos los días del año. Dieta por supuesto radicalmente en cuaresma: pescado todos los días, con algunos condimentos, como los comprados en 1792, entre los que se cuentan las almendras, el arroz, azúcar, canela -para el arroz- y alubias. Los géneros de pescado más aceptados eran la merluza, el congrio, el besugo, alimentos que por otra parte empezaban a consumirse frescos a partir de noviembre. Se trata en su conjunto de una calidad y cantidad -de la que abajo hablaremos- muy notable y desde luego fuera del alcance de la mayoría de los madrileños contemporáneos. Como última curiosidad, podemos consignar el toque suplementario de refinamiento para la **Hospedería**, esto es la Mesa del Abad, con que el superior agasajaba a sus invitados y visitantes⁹. Para tales ocasiones los cocineros se esmeraban en la calidad y distinción de los menús: comieron y cenaron “nuestro Padre Abad, su Socio y dicho Huesped” entre ocho y catorce de mayo de 1791, ternera, cordero, salmón, congrio, merluza, truchas, pichones y sesadas, amén de los demás alimentos del refectorio. Y si llama la atención la calidad de los alimentos, también es impresionante su cantidad.

La alimentación individual

Una razón para dudar de que los monjes alimentaran a sus pobres todos los días: no está reflejado en las cuentas del monasterios. Cabe pensar que en períodos de crisis los religiosos pudieran proporcionar alimentos a los necesitados, pero eso no ocurría de forma estable. En cambio, se encuentran apuntados con todo lujo de detalles los gastos hechos en favor de los pobres en acontecimientos especiales. Veamos unos datos del registro. Se refieren a dos Jueves santos, los de 1791 y 1797; en ambos casos, las mesas son para doce pobres, mientras que los religiosos son 49 en la primera fecha y 53 en la segunda. La ración individual es la siguiente:

⁹“Este día llegó a comer Sr. P. Abad de Sopetrán (con su compañero) que vino a predicar las Honras del Exmo. Sr. Marqués de S. Leonardo que murió en dicho Monasterio, y con los dichos, y Sr. P. Abad, su socio, P. Pasante Mendoza, P. P. Cepeda, que llegó de recrearse, P. maiordomo y el Predicador del día a cenar se gastó lo siguiente [...]”. 18/XI/1791.

1791:	POBRES	MONJES
Naranjas	1 pieza	1 pieza
Congrio	1,16 Lbs.	0,65 Lbs.
Merluza	1,25 Lbs.	0,73 Lbs.
Salmón de Irlanda	1,33 Lbs.	0,67 Lbs.
Manzanas	0,52 Lbs.	0,57 Lbs.

A lo que habría que añadir 1,16 Lbs. de escabeche de besugo y 0,33 Lbs. de queso por cada pobre, y que no aparecen en el menú de los religiosos. Las diferencias cuantitativas se mantienen a lo largo de todo el período que abarca el registro: en 1797, las raciones se reparten así:

1797:	POBRES	MONJES
Naranjas	1 pieza	1 pieza
Congrio	1,25 Lbs.	0,61 Lbs.
Merluza	1,25 Lbs.	
Salmón de Irlanda	1,33 Lbs.	0,61 Lbs.
Manzanas	0,25 Lbs.	

Es decir, que los pobres recibían, en estas ocasiones de las que los casos citados sólo son ejemplos, prácticamente una cantidad de comida doble que la de los religiosos; pero se trataba de acontecimientos excepcionales, pues las comidas ofrecidas a los pobres eran pocas en el curso del año¹⁰. Ellos no eran los beneficiarios del Monasterio. Para comprenderlo, es suficiente dar un vistazo a la composición cuantitativa de las comidas que se recogen en todos sus detalles en los gastos de la compra. Para los extraordinarios de Sto. Domingo de Silos, el 20/XII/1794, o el de San Benito, en 21/III/1792, las comidas consistieron en unas raciones de

¹⁰ A los pobres se les daba una comida en el monasterio en algunas ocasiones señaladas, pero puede ser instructivo comprobar cómo durante los años 1793 y 1795 las cuentas no indiquen ninguna. También instructiva puede ser la relación de extraordinarios y recreaciones (esto es, comidas especiales) dados a la comunidad en los mismos años. 1793: enero, 13, febrero 8, marzo 9, abril 13, mayo 7, junio 4, julio 7, agosto 11, septiembre 10, octubre 8, noviembre 13, diciembre 10. En 1795 fueron, respectivamente, 10, 9, 7, 9, 10, 8 en junio, 11, 7, 8, 8, 12, 11. Es decir, que de 365 días los monjes de San Martín comieron de extraordinario 103 en 1793 y 110 en 1795. No extrañará que el *Común modo de guisar en las Casa, y colegios de esta Provincia, que con cuidado deben aprender los Hermanos Coadjutores Novicios*, Sevilla 1754, proporcionara 33 recetas para guisar las comidas de extraordinarios.

	1794	1792
Bizcocho	0,05 Lbs	
Chocolate	0,24 Lbs.	0,26 Lbs.
Naranjas	1 pieza	1 pieza
Orejones		0,26 Lbs.
Salmón		0,62 Lbs.
Anguilas	0,55 Lbs.	0,52 Lbs.
Besugo	0,66 Lbs.	
Merluza	0,66 Lbs.	0,70 Lbs.
Arroz	0,15 Lbs.	
Leche	0,15 Azumbre	
Camuesas	0,73 Lbs.	0,65 Lbs.

Esto es, para la pantagruélica comida de Santo Domingo cada monje -en media- pudo comer un kilo y medio de distintos manjares, más una menestra de verdura, dos melones y queso en cantidades no especificadas, más el pan, más el vino... Para el aniversario de San Benito la parte de cada monje fue ligeramente inferior, 1.384 gramos, pero hay que añadir una sopa de cangrejos, la menestra de verdura, 9 barriles de ostras, un barril grande de aceitunas sevillanas -para el postre-, el pan, el vino, y "además se dió arroz con leche de almendra". Y piénsese que los Padres, a diferencia de los pobres, comían todos los días. Precisamente la enormidad de las cantidades sobre la mesa -es el caso de decirlo- pudieran hacer creer que se tratara de casos excepcionales y por lo tanto poco indicativos. Por ello es tal vez más concluyente dirigirse a las series cuantitativas, esto es a los gastos globales anuales, de los que se puede conseguir el retrato más fiel de la alimentación de cada miembro de este monasterio. Los datos siguientes se refieren a los ingredientes más habituales en la dieta anual.

En el monasterio de San Martín se gastaba, según declarado explícitamente en las cuentas, una fanega (55,5 litros) mensual de sal y otra de harina.

El pimentón, elemento importante en la cocina de la época, se compraba sin plazos fijos; en cualquier caso, la media para cada monje y día sería de 4,5 g. lo que indica una cocina bastante picante. Otro ingrediente nacional, el aceite, se gastaba en grandes cantidades: media arroba diaria, o sea 8,7 litros. Aunque las cifras puedan parecer elevadas, hay que tenerlas por sustancialmente exactas, pues calculando una media de 50 personas -es decir, sin querer hipotizar que los doce pobres comieran diariamente de la mesa del monasterio, con lo que los resultados per capita serían aún más reducidos-, y considerando también que se daban dos comidas diarias, se puede descartar decididamente la posibilidad, en el caso de las compras del monasterio de San Martín, de que sus miembros se dedicaran al contrabando de géneros alimenticios, actividad ésta que era bastante frecuente en la España de la época en no pocos establecimientos religiosos.

¿Qué decir del vino? La frecuencia declarada de consumo de vino blanco era, en 1791, de 5 @ mensuales, es decir, reducido a litros por persona, 1,6 mensuales; cantidad bajísima. La templanza monacal parece aumentar aún más hacia finales de siglo pues en 1794 y 1797 la compra de vino blanco es de sólo 2 @ por mes, es decir 32,3 litros para 50 personas... pero es que evidentemente el vino blanco no gustaba a los Padres. De tinto, en cambio, se compraron en media 100 @ mensuales, lo que arroja una ración de 1.07 litros diarios por persona, y en los años siguientes los valores de 1,1 litros en 1794 y 0,9 litros en 1797. Cantidades por tanto respetables, pero que entran dentro de lo posible, y que tampoco para el caso del vino permiten que se pueda hablar de contrabando.

No hubo sustanciales modificaciones en el consumo de carnero durante todo el período abarcado por el registro de cuentas: su media cotidiana fue de 43,3 Lib. lo que representa algo menos de una libra por persona y día, cantidad más que muy aceptable, sobre todo para quienes no tenían que realizar trabajos pesados. La dieta estaba reforzada ulteriormente con toda probabilidad en la cena, con sus tortillas u otros platos a base de o en los que entraran los huevos. En término medio, el monasterio necesitaba 106 cada día, esto es, algo más de dos por cabeza.

Para los postres, el favorito de los Padres parece haber sido el queso, acompañado en algunas temporadas -finales de primavera, últimos de otoño-, de fruta en rica variedad: albaricoques, cerezas y peras, o sustituido por peras septiembre, octubre- o manzanas -a menudo-. Sin embargo, las cantidades de lácteo consumadas son notables: 1,86 Lbs, diarias, sobre todo si se tiene en cuenta que era un postre entre otros y que se tomaba después de los demás alimentos que se han reseñado.

Por último, el pescado. Carne se comía casi todos los días, prácticamente en Cuaresma también. Las compras se reducían, pero no se suspendían completamente, y podían bajar de las 1495 Lbs de camero compradas el 26 de febrero a las 634 del 2 de abril -siguiente compra- o a las 640 del mismo mes (la carne se compraba con una frecuencia mensual), para volver a subir el 1 de julio de 1791 de nuevo a 2741 Lbs (Tab. 3). En Cuaresma de 1794 el consumo de carne fue inferior en un 37,7% a lo acostumbrado en el resto del año, y a ese nivel se mantenía generalmente todos los años. Pero los Padres comían carne; y, además, pescado -y en qué cantidades:

“lunes 3 martes 4 miercoles 5 jueves 6 viernes 7 sábado 8. Toda esta semana sedio pescado fresco ala comunidad de 2º plato: segastó cinquenta y dos libras de Congrio a 5 Rs. doscientos sesenta; cien libras de Merluza a 4 Rs. quatrocientos. Todo seiscientos sesenta” (Cuaresma 1797).

Es decir, 25,3 Lb. de pescado diarias o 0,47 Lbs a cada religioso -eran entonces 53- como segundo plato: faltaban postre, primero y la cena, y no se trataba de una excepción, pues en el mismo período de 1791 el consumo osciló entre 0,46 y 0,58 Lbs de pescado diarias y por persona. En general la reacción media era de 0,53 Lbs teniendo muy presente se consumía también en invierno. La tabla siguiente indica

la ración media diaria de cada monje de San Martín, calculada sobre las compras de todo el año, y para aquellos principales alimentos que es posible cuantificar.

RACION MEDIA DIARIA INDIVIDUAL

Sal	0,037	g.
Harina	0,037	g.
Pimentón	4,5	g.
Carnero	398,36	g.
Queso	17,1	g.
Pescado	243,8	g.
Huevos	2,12	piezas
Aceite	0,17	lit.
Vino Blanco	0,05	lit.
Vino Tinto	1,01	lit.

Algunos apuntes sobre los precios

La extraordinaria riqueza de datos de detalle permite también, para concluir este estudio, apuntar brevemente a la dinámica de los precios de géneros alimenticios a finales del Dieciocho. Es bien cierto que se tratará de unos apuntes muy marginales, en una realidad por otra parte ya bastante conocida. La tabla 4 da los valores medios anuales de los precios de los productos de mayor consumo en el monasterio. Exceptuando el queso, que bajó ligeramente, -3,8%, todos los demás subieron, menos acusadamente los huevos, más de una tercera parte en ocho años la carne, el vino tinto y la sal. Si la subida fue enorme, ha de tenerse presente que estos precios eran los pagados por una entidad religiosa que seguramente tendría los medios para asegurarse o rebajas o descuentos; para la población la situación debía ser aún más dura.

La tabla indica también que mientras para unos productos la dinámica alcista fue constante, en otros -caso del vino tinto, de los huevos, de la harina y del queso, o bien los precios oscilaban de año en año o bien bajaron durante los primeros del período en estudio para subir bruscamente después. El caso más significativo es probablemente el de la harina; subió un 28% entre 1790 y 1797, pero hasta el 1794 había bajado un 12%; lo que representa una subida, en los tres últimos años, de un 40% de su precio. Todos estos datos indican que la aceleración de la crisis de los precios de finales de siglo arranca desde los últimos cuatro años estudiados: la carne de camero subió más de 1794 a 1797 -un 20%- que entre 1790 y 1794 -13,4%; igualmente los huevos, que durante los primeros cinco años habían tenido un precio medio prácticamente estable -subieron un 3,5%-, crecieron en un 9% más durante los últimos cuatro. Y el vino tinto, que tenía un índice 109,56 para 1794 en relación a 1790, subió 26 puntos desde ahí a 1797.

Para intentar comprender mejor las fluctuaciones del mercado, y la angustia de quienes debían enfrentarse a él con unos recursos más limitados que los de los monjes, se puede construir también, partiendo de los datos de San Martín, la fluctuación mensual de los precios de los géneros anteriormente estudiados.

Estos datos, que han de ser leídos por columnas, indican la fluctuación anual de los precios en el mercado: se nota claramente que los meses invernales eran los que marcaban mayores aumentos para queso, huevos, vinos; los precios de la harina tenían ya una dinámica más matizada, siendo más baratos de febrero a junio, con el mínimo en julio -importancia de la nueva cosecha- mientras que a partir de agosto empezaba a subir hasta el máximo de noviembre y diciembre. De todos modos, dado lo limitado de las series y el pequeño número de géneros tomados como muestra, es preciso recordar que estas consideraciones sólo son válidas en cuanto a indicadoras de un andamio general, no de valores puntuales. Lo que sí está claro es que se enmarcan perfectamente en la coyuntura de precios y economía en general de finales del Antiguo Régimen.

A nosotros nos pueden ser de utilidad para establecer una base sobre la cual valorar el funcionamiento y las acciones del monasterio, por un lado, y para expresar -sin tener la pretensión de haberlas apurado- algunas de las posibilidades de comprensión de las realidades del pasado que se pueden obtener partiendo del estudio de un documento a primera vista tan humilde como puede ser en el fondo, la lista de la compra.

TABLA I

Gastos: porcentajes sobre el total

COMIDA COMUNIDAD	59,86	%
HOSPEDERÍA	2,63	
ENFERMERÍA	0,71	
PLEITOS	0,30	
REPARACIONES Y MENAJE	2,08	
OBRAS DEL EDIFICIO	4,62	
PAPEL - PORTES CARTAS	0,54	
REGALOS	1,03	
IMPUESTOS	5,41	
REINTEGROS DE CAPITALES	1,18	
SALARIOS CRIADOS - VESTIDO	10,82	
MULAS Y COCHE	1,86	
CARBÓN	5,84	
LIMOSNAS	2,94	
TOTAL	100,00 232.149 rS. 24

TABLA 2

Desglose de las principales voces de gastos de algunas entidades religiosas (vide n. 4). Porcentajes sobre el total del valor medio anual.

	ALIM.	SER.DOM.	MEDIC.	CULTO	VARIA	RS.
S. MARTÍN	62,50	10,82	0,71	-	25,97	232.148
SEGOVIA	78,30	5,94	2,67	5,36	7,64	1.196.187
MERCED*	68,36	-	7,29	-	7,23	35.085

* (Cálculo ideal de gastos para un convento)

TABLA 3

Compra mensual de carne en San Martín. Base: año = 100.

	1791	1794	1796
enero	5,86	10,09	6,04
febrero	10,91	8,35	9,75
marzo	9,15	3,15	8,66
abril	3,88	5,45	2,83
mayo	3,92	18,11	5,48
junio	16,79	9,65	9,34
julio	8,22	8,71	7,58
agosto	9,12	8,99	9,07
septiembre	8,80	10,51	7,93
octubre	8,93	10,29	9,36
noviembre	7,87	-	8,10
diciembre	5,88	6,66	9,75
		100,00	100,00

TABLA 4

Precios de algunos de los géneros de mayor consumo en el monasterio de S. Martín, 1790-1797¹¹.

¹¹ Calculando para meses de 30 días y años de 365. Los valores de 1790 se refieren sólo a la media de los tres últimos meses. Para facilitar los cálculos los precios se han expresado en reales y decimales, rechazando la moneda fraccionaria (maravedíes, cuartillos).

	1790	1791	1792	1794	1797
CARNERO (mrs./Lb)	50,00	51,33	53,25	56,54	66,50
QUESO (mrs./Lb)	88,00	86,23	87,12	95,31	84,65
HUEVOS (Rs./100)	25,25	23,09	22,25	24,11	28,03
VINO TINTO (rS/@)	18,50	15,41	16,31	20,07	24,67
SAL (Rs./F) 38.00	38,00	38,12	28,12	43,00	52,16
HARINA (Rs./F)26.00	26,00	24,12	22,00	22,88	33,24

TABLA 5

Fluctuaciones mensuales de los precios de algunos de los productos de mayor consumo en el monasterio de San Martín, 1790-1797 ¹².

	CARNE	QUESO	HUEVOS	VINO TINTO	SAL	HARINA
ENERO	95.49	117.57	117.83	107.57	93.82	100.56
FEBRERO	96.51	117.57	109.97	105.05	93.82	92.50
MARZO	96.5	93.37	88.76	96.44	93.82	92.50
ABRIL	96.51	93.37	87.03	94.84	101.23	92.50
MAYO	102.31	89.91	87.03	97.27	101.23	92.50
JUNIO	102.31	81.84	86.41	97.27	101.23	92.29
JULIO	103.48	91.06	93.59	97.27	101.23	90.52
AGOSTO	103.48	93.37	97.52	98.88	101.23	105.07
SEPTIEMBRE	103.48	93.37	93.59	102.14	101.97	105.07
OCTUBRE	103.48	93.37	97.57	103.74	101.97	105.07
NOVIEMBRE	103.48	117.57	109.97	102.14	101.97	115.72
DICIEMBRE	103.48	115.57	130.91	100.48	101.98	115.72

¹² Se ha obtenido primero el valor medio mensual de cada producto, luego el medio mensual interanual, y se ha puesto como base 100 el valor medio interanual calculado para el intervalo 1790-1797. Mismos cálculos que para la tabla 4 (nota 11).

Media interanual, 1791-1797.
62% - al

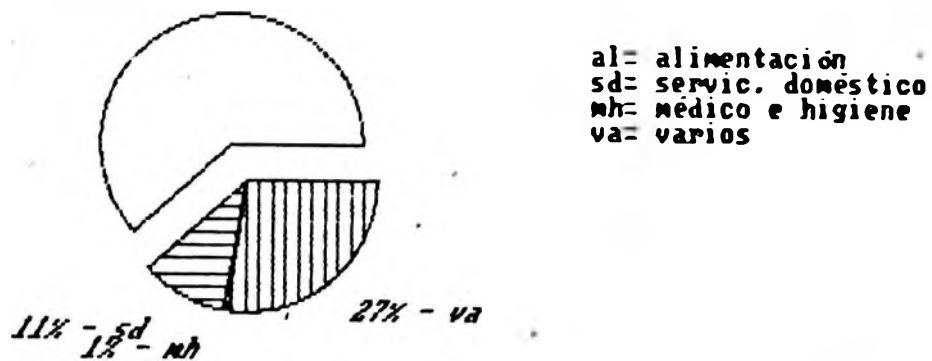
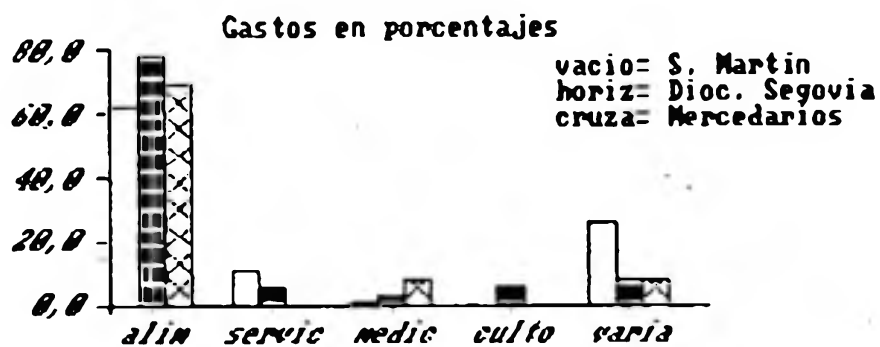


GRAFICO I: Desglose de los principales conceptos del gasto en el monaster de S. Martín.



alin. = alimentación
servic. = servicio doméstico
medic. = médico, enfermería
culto = gastos servicio religioso
varia = otros gastos

GRAFICO II: Comparación de los gastos religiosos según elaboración de la tabla 2.

GRAFICO III: Dinámica de los precios de algunos géneros. Base 100 = valor medio interanual

