

ORIENTACIÓN PRODUCTIVA Y ALIMENTACIÓN EN EL MONASTERIO DEL PUIG DE SANTA MARÍA EN LA PRIMERA MITAD DEL SIGLO XVIII

M.^a Amparo Serra Alonso

LA evolución agraria del siglo XVIII está caracterizada por su expansión económica, en esta tendencia debemos incluir el caso valenciano, que durante este siglo registró un desarrollo agrícola sin precedentes.¹

No es necesario señalar la importancia del estudio de las contabilidades eclesiásticas, para conocer de cerca la vida rural, y más precisamente la economía agrícola pre-industrial. A pesar de ello, la historiografía rural había orientado preferentemente su investigación hacia el macroanálisis histórico,² imponiéndose actualmente la necesidad del estudio del ritmo corto y de su indudable influencia en la evolución agraria.

Ahora bien, tal como muy bien señala Francis Brumont los archivos españoles no son avaros en fuentes de este tipo.³

La documentación del Monasterio de Nuestra Señora de los Ángeles del Puig de Santa María, situado en la Huerta Norte de Valencia y dependiente de la Orden de la Merced, se nos presentaba como una importante vía para acercarnos al conocimiento de la actividad económica de dicha institución, aunque en innumerables ocasiones nuestras esperanzas se vieron frustradas por la irregularidad y falta de detalle en el modo de llevar la contabilidad.

A pesar de ello, dicha documentación tiene gran importancia, dada la escasez de fuentes de este tipo en el País Valenciano.

Los objetivos que nos planteamos, dada la singular fuente ante la que nos encontramos, son importantes aunque en algunas ocasiones inalcanzables.

¹ José Miguel Palop Ramos, *Hombre y lucha antifeudal. Las crisis de subsistencias en Valencia (siglo XVIII)*. Ed. Siglo XXI, Madrid, 1977, 1.^a Edición, pág. 1.

² Luis María Bilbao, "La propiedad de la tierra en Álava durante los siglos XVI-XVII. La pequeña y la 'gran' propiedad", *Congreso de Historia Rural. Siglos XV al XIX*, Madrid, 1984, pág. 187.

³ Francis Brumont, "Comptes d'exploitations et histoire économique: L'exemple de la Granja de Quintanaajuar 1625-1835", *Mélanges de la casa de Velázquez*; XV (1979), pág. 385.

En el primer lugar, como ha puesto de manifiesto Kula, el análisis de la empresa debería en principio, proporcionarnos respuesta a dos preguntas:

1. ¿Cuáles son los resultados objetivos de la actividad de la empresa?, o sea, si los productos elaborados por ella representan mayor valor que la suma de los bienes empleados en su producción.

2. ¿Cuáles son los motivos y la orientación de la actividad del sujeto económico observado? ⁴

Es decir, no basta con enumerar las fuentes de riqueza, la evolución de la producción, el consumo, etc.; que indudablemente tienen un gran valor, pero cuyos datos deben ir unidos al análisis de la gestión económica en sí.

La misión de la historia económica es comprender cuál fue el obrar económico de los hombres en diferentes situaciones sociales, conocer su "conducta económica", su adaptación a las variables independientes, sobre todo a aquellas que se repiten. ⁵

Una vez planteados los objetivos, se nos presentan ante nosotros diversos interrogantes, a los que intentaremos encontrar respuesta a lo largo del estudio. ¿Se produce un autoabastecimiento del Monasterio?, o por el contrario, ¿se recurre a la comercialización de los distintos productos?

La gestión del patrimonio eclesiástico, y consecuentemente de las órdenes monásticas, es todavía un aspecto poco conocido. Es bien sabido que, en la primera mitad del siglo xvii, los ingresos de los estamentos privilegiados atravesaron una durísima situación bien conocida a nivel europeo gracias a los estudios de Stone, Kamen, etc. pero necesitada sin duda aún de muchas más evidencias concretas.

En la Península Ibérica esta situación fue, en líneas generales, muy similar. Como consecuencia de la "revolución de los precios" y de las malas cosechas que se iniciaron en el último cuarto del siglo xvi, las economías privilegiadas se encontraron ante una notable crisis de liquidez muy relacionada con una disminución de sus ingresos.

Ante esta grave situación, los monasterios tenderán a un aumento de sus ingresos mediante la realización de una política económica, y sobre todo, mediante un incremento de la gestión directa, esta gestión racional cristalizará de manera más acusada en el siglo xviii. ⁶

⁴ Witold Kula, *Teoría económica del sistema feudal*, Ed. Siglo XXI, Madrid, 1974, 1.^a Edición en español, pág. 25.

⁵ *Ibid.*, págs. 233-234.

⁶ José Miguel López García, "Las economías monásticas ante la crisis del siglo xvii: Fray Hernando de Aedo y la reorganización de la abadía de la Santa Espina", *Congreso de Historia Rural*, págs. 659-679.

Nuestro análisis intentará comprobar si el Monasterio del Puig sigue esta tendencia general.

Junto a dicho análisis, y a causa de una serie de circunstancias documentales, hemos podido esbozar algunas notas, sobre las raciones alimenticias de los conventuales aunque sólo en un corto período de dos años y medio; no obstante, hemos realizado dicho estudio por considerarlo de verdadera importancia.

FUENTES

Es de destacar que el tipo de fuentes documentales empleado es de singular importancia, dada su escasez y el que representan una extraordinaria vía, para llegar al conocimiento pormenorizado de una explotación directa como es la del Monasterio de Nuestra Señora de los Ángeles del Puig de Santa María.

La documentación sobre la que hemos trabajado se encuentra en el Archivo del Reino de Valencia, en la Sección de Clero y está constituida por un gran número de libros y legajos, que podemos agrupar según su contenido en: Libros de renta y recibo, libros de gasto mayor, libros del trigo, libros del vino, libros del aceite, libros varios y legajos.

La documentación es cuantiosa; sin embargo, existen numerosas lagunas documentales, así como cierta irregularidad en la forma de llevar la contabilidad, que en innumerables ocasiones no nos han permitido profundizar en más alto grado en nuestro análisis, tal como hubiéramos deseado.

La documentación nos presenta el consumo alimenticio de dos formas diferentes:

1.º A partir de 1740 el consumo alimenticio nos viene dado en dinero (un sueldo por ración), lo cual reduce las posibilidades de estudio en este aspecto, ya que lo único que podemos establecer es el gasto diario por ración el cual se mantiene constante a lo largo del período analizado.

2.º Durante los años 1737, 1738 y 1739, los datos que nos ofrece la documentación son mucho más explícitos ya que nos presenta los productos consumidos por ración diaria.

Así pues, basaremos nuestro análisis alimenticio en los años 1737, 1738 y 1739, estudiando cada producto consumido por separado. Ahora bien, dadas las lagunas con que nos hemos encontrado, en el consumo de los distintos productos, sobre todo carne y pescado, elaboraremos un balance calórico para el año agrícola 1737-1738, obteniendo resultados más fiables.

PRODUCCIÓN Y CONSUMO EN EL MONASTERIO DEL PUIG DE SANTA MARÍA

La orientación productiva del monasterio tiende decididamente hacia el policultivo mediterráneo clásico —trigo, vid y olivo—, seguidos a considerable distancia por la hoja de morera, habas, otros cereales como cebada o avena, alfalfa, algarrobas (destinadas a la alimentación del ganado aunque en una producción insuficiente) alubias y adaza o panizo.⁷

Hemos analizado la evolución de los cultivos más importantes —trigo, vid y olivo— dado su carácter de básicos y la mayor base documental sobre la que podíamos trabajar.

Con respecto a los ingresos de trigo del Monasterio, la documentación es muy detallada,⁸ el ingreso fundamental viene dado por la cosecha, distinguiendo entre la cosecha de casa (tal y como denomina la documentación al grano producido por las tierras que el convento tiene en el Puig) y la de la alquería que el convento posee en Sagunto. Junto a la cosecha debemos señalar otra serie de ingresos trigueros, que si bien son secundarios, no debemos olvidar, como es el caso de la primicia, las limosnas que el monasterio recibe dado su carácter de institución religiosa, las compras que el monasterio realiza y el préstamo que a partir de 1747-48 recibe de la ciudad de Valencia.

El análisis de la producción de trigo, debe ir paralela al estudio de su consumo, para intentar establecer la conducta económica seguida por el monasterio. Así pues, intentaremos valorar los distintos porcentajes representados por el trigo destinado al consumo del monasterio, el trigo vendido, el sembrado, el destinado a la limosna que el monasterio concede a la pobraería (tal y como lo denomina la documentación) y el trigo devuelto a Valencia por el préstamo que de dicha ciudad recibe.

Desgraciadamente, la documentación referida al olivo no es tan detallada⁹ como la del trigo, por lo tanto nuestro análisis no será tan pormenorizado como hubiésemos deseado.

Con respecto a los ingresos de aceite del monasterio, aparecen incluidos en una misma serie de datos, la cosecha, la primicia y los derechos de Almazara; a la cosecha le siguen, en menos importancia, el aceite comprado y el recibido en concepto de limosna.

Con las mismas dificultades nos encontramos al intentar analizar el consumo de aceite dada la falta de detalle con que se nos presentan las

⁷ A. R. V., Clero, Libro 721 (Libro del Gasto Mayor, Resúmenes Trienales).

⁸ A. R. V., Clero, Libro 775 (Libro del trigo, Recibo y consumo de trigo).

⁹ A. R. V., Clero, Libro 832 (Libro del aceite, Recibo y consumo de aceite).

cuentas; el consumo de aceite del convento se nos presenta conjuntamente —convento, sacristía y peirona— sin especificar su destino, seguido en importancia por las ventas de aceite.

A pesar de todo, las conclusiones a las que llegamos no serán tan sustanciosas como los resultados que obtengamos del análisis del trigo ya que las fuentes con las que contamos son menos precisas.

Por último, en cuanto a la vid, la documentación en la que podemos basar su análisis es casi nula, por lo que las conclusiones a las que llegamos serán mucho menos valiosas que en el trigo y el olivo.

A) *El trigo*

El objetivo principal, perseguido por el monasterio en la producción de trigo, es el de hacer frente a las necesidades del monasterio, es decir el autoabastecimiento.

El trigo consumido por los conventuales del monasterio representa el más alto porcentaje de trigo gastado, puesto que, como término medio del período analizado se consumen entre convento y peirona (o casa de labranza) 56,08 raciones diarias de trigo, con un consumo de 1,10 litros por ración, o sea, más de un litro de trigo al día, que transformado en peso con un coeficiente 0,75 supone más de 800 gramos de trigo por persona diariamente.

En segundo lugar, los datos nos presentan una explotación que a duras penas se hace cargo de sus obligaciones y cubre sus necesidades, puesto que constantemente tiene que recurrir a la compra de trigo e incluso a préstamos; si bien, tampoco podemos decir que se trate de una explotación deficitaria ya que evidentemente no se hubiese podido mantener durante tanto tiempo.

La producción de trigo no parece ser muy rentable dado que a fines de siglo, en 1793 “los expertos convienen en que el origen de tanta pérdida nace del poco y mal estiércol que se pone en las tierras”, para paliar estas dificultades se acordó la compra de 120 ovejas castellanas.¹⁰ La falta de abono animal es de sobra conocido en el caso valenciano.

El Monasterio, a fines del siglo XVIII, se verá sumido en una crisis ya que “las urgentes y notorias necesidades de dicho convento, falto de medios para pagar lo que debe, pide con instancia y para ocurrir a otros gastos de necesidad indispensable, la precisión de vender tierras en valor de más de 800 libras, para ocurrir a las susodichas urgencias”.¹¹

¹⁰ A. R. V., Clero, Legajo 419, Caja 1.140.

¹¹ A. R. V., Clero, Legajo 420, Caja 1.144.

En definitiva, la ausencia de una comercialización del trigo, el alto porcentaje de autoconsumo, el recurso a las compras y a los préstamos de trigo, nos señalan que el objetivo perseguido es el autoconsumo.

B) *El olivo*

Las conclusiones a las que llegamos, tras el análisis de los ingresos y gastos de aceite del Monasterio, son distintas a las que señalábamos en el caso del trigo, lo cual nos indica en primer lugar, que el monasterio no se plantea una política económica uniforme a seguir en los distintos productos, sino que más bien, según las circunstancias que rodeen a las distintas producciones del monasterio, adoptará una postura u otra.

El objetivo principal perseguido por el monasterio en el caso del trigo, era el autoabastecimiento, ya que las ventas de tal producto eran, podríamos decir que nulas. Sin embargo, en el caso del olivo, nos encontramos con altos porcentajes de ventas, junto con altos porcentajes de aceite consumido, por lo que el objetivo perseguido en dicho producto es doble: por una parte el consumo propio del monasterio es cubierto por el aceite producido en sus tierras, ahora bien, queda una parte importante de la producción de aceite, que es destinada a la comercialización.

El aceite vendido, es objeto de una política comercial por parte del monasterio, ya que debería ser almacenado en los años de buenas cosechas hasta su posterior venta.

En definitiva, la conclusión a la que llegamos es que el objetivo perseguido en la producción de aceite es el autoabastecimiento, junto a la comercialización del producto.

C) *La vid*

Dada la ausencia de fuentes documentales, ha sido difícil llegar a conocer la política económica seguida por el monasterio respecto de dicho producto.

A pesar de ello, la hipótesis que planteamos, es que si bien, en el caso del trigo el principal objetivo perseguido era el autoabastecimiento, y en el caso del aceite el autoabastecimiento y la comercialización, en el caso del vino, la producción del Monasterio va destinada mayoritariamente a su comercialización.

Parece ser que la producción de vino del monasterio es abundante, lo cual les permite cubrir las necesidades del propio monasterio y destinar el resto al mercado, quedando abundantes excedentes de vino en la bodega.

Como ejemplo, cabe citar el año 1727, en que de enero a diciembre se consumieron en la comunidad, peirona y alquería 976 cántaros de

vino, y se destinaron a la venta 1870; en este ejemplo queda patente que el principal destino del vino producido por el monasterio es el mercado.

Por otra parte, podemos asegurar que los ingresos de vino del monasterio provienen en su inmensa mayoría de la cosecha del convento y de la alquería, así como de la primicia, ya que no existen compras de vino reflejadas en la documentación.

En conclusión, nos encontramos ante unos resultados, que permiten al monasterio, en el caso del trigo, cubrir sus necesidades de autoabastecimiento; en el caso del aceite, autoabastecerse y destinar una parte similar del producto al mercado; y en el caso del vino, una vez cubiertas las necesidades del monasterio, comercializar una gran parte de su producción.

En los tres productos analizados —el trigo, la vid y el olivo— el autoabastecimiento en mayor o menor grado, es un objetivo perseguido por el monasterio. Ello nos induce a pensar que tal vez sea la preocupación del monasterio por autoabastecerse, la que le lleve a explotar directamente sus tierras, ya que, les sería mucho más rentable, producirse ellos mismos, los productos que consumen, que tener que comprarlos.

Esta sería la explicación a la excepcionalidad del caso estudiado.

LAS RACIONES ALIMENTICIAS

Actualmente ha quedado abierta una nueva vía a la investigación, la de una historia de la alimentación; evidentemente existen unos problemas metodológicos complejos. Desde esta perspectiva las monografías constituyen la única vía posible para recoger los materiales indispensables para una eventual síntesis.¹²

A la historia de la alimentación se le han abierto tres grandes vías:

1. La de una sico-sociología de la alimentación: el hombre se nutre de alimentos, los que se ordenan según un código relativamente riguroso de valores, reglas y símbolos.
2. La de una aproximación macroeconómica, que buscaría entender o al menos encuadrar estadísticamente los recovecos del consumo de la población, del comercio exterior y de los precios.
3. La del valor nutritivo de los alimentos antiguos, y de sus carencias en cantidad y calidad.

¹² Hugues Neveux, "L'alimentation du XIV^e au XVIII^e siècle", *Revue d'histoire économique et sociale*, LI^e Volume, Núm. 3 (1973), pág. 337.

En esta última vía las cuestiones más simples, las más banales hacen que algunas veces no avance la encuesta. Bien por la falta de fuentes: algunas legumbres, algunos frutos, pueden ser pasados bajo silencio y romper el equilibrio; o bien, a consecuencia del sistema de referencias utilizado.¹³

Nuestro análisis se basará en el estudio pormenorizado de cada producto consumido y elaborando un balance calórico para el año agrícola 1737-1738.

A) *El pan*

En primer lugar analizaremos el consumo de pan por los conventuales del monasterio, dada la importancia de dicho producto, ya que, cabe señalar la constante preponderancia, de los cereales en la alimentación europea, de los siglos XIV al XVIII.

El aporte cerealícola a un balance nutritivo sería el siguiente:

<i>Calorías</i>	<i>Proteínas</i>	<i>Vitaminas</i>
Del 60 al 70 %	Del 42 al 66 %	Thiamine y Niacine ¹⁴

Dada la importancia del trigo en la alimentación del antiguo régimen, es inalcanzable por cualquier otro producto, y que los monjes del monasterio de Santa María del Puig consumen una cantidad elevada de trigo, más de un litro por persona diariamente, parece evidente que nos encontramos ante un régimen alimenticio privilegiado.

Realizar un balance calórico del pan, presenta una serie de dificultades en torno a sus equivalencias; dichas dificultades son fundamentalmente dos:

- ¿Cuál es la densidad de los granos?
- ¿Cuántos gramos de pan se obtienen a partir de 1 Kg. de trigo?

La densidad de los granos varía no solamente de un cereal a otro, sino también para un mismo cereal, de un año a otro. Apoyándose en las primeras publicaciones estadísticas de la monarquía censitaria, y en encuestas anteriores del control general de finanzas (en particular los dosiers de fines del siglo XVII conservados en los archivos nacionales) parece que para el trigo se puede retener de 0,70 a 0,75.

En cuanto al segundo problema planteado, tenemos que decir, que los gramos de pan que se obtienen a partir de 1 Kg. de trigo depende

¹³ M. Aymard, "Pour l'histoire de l'alimentation: quelques remarques de méthode", *Annales*, 30^e Année, núms. 2-3 (1975), pág. 431.

¹⁴ *Ibid.*, págs. 434-441.

evidentemente de la molinería y de la panadería. Después de un análisis conciso, R. J. Bernard propone 900 gramos, aunque a menudo los autores retienen simplemente 1 Kg.¹⁵

Nosotros hemos utilizado el coeficiente 0,75 para elaborar la densidad del grano, y el coeficiente 0,90 para transformar el trigo en pan, por último transformaremos el trigo en calorías a partir de la siguiente equivalencia: 100 gramos de harina integral = 333 calorías.¹⁶

CONSUMO DE TRIGO

De junio de 1737 a mayo de 1738	
Litros / Ración	1,03
Gramos / Ración	772,50
(Coef. 0,75)	

CONSUMO DE PAN

De junio de 1737 a mayo de 1738	
Gramos / Ración	695,25
(Coef. 0,90)	

CALORÍAS

2.572,42 Calorías / Ración

Concluimos el análisis del consumo de trigo, estableciendo que el consumo del producto analizado, proporciona a los conventuales del monasterio 2.572,42 calorías al día y por ración, dato que sitúa al pan, en el primer lugar de importancia ante los distintos alimentos que forman las raciones alimenticias del monasterio.

B) *La carne*

La carne representa el segundo producto en importancia, tras el pan, consumido en el monasterio, dado su consumo diario. Ello podría parecer contradictorio, dado el tremendo déficit productivo, de un país carente de pastos, con un territorio extensamente cultivado y que depende casi en su totalidad de la importación del interior peninsular, pero a pesar de ello un elevado consumo quedaba garantizado para las clases opulentas del reino, mientras los sectores más bajos de la población se nutrían con los desperdicios y partes de ínfima calidad, ampliamente solicitadas.¹⁷

¹⁵ Hugues Neveux, "L'alimentation du XIV^e...", págs. 351-352.

¹⁶ Charlotte Chatfield, *Tablas de composición de alimentos*, Ed. por la Organización de las Naciones Unidas para la agricultura y la alimentación, Roma, 1955.

¹⁷ José Miguel Palop Ramos, *Hambre y lucha antifeudal...*, págs. 18-20.

El aporte de la carne a un balance nutritivo sería el siguiente:

<i>Proteínas</i>	<i>Vitaminas</i>
Del 54 al 70 %	Grupo B ¹⁸

Por último transformaremos la carne en calorías a partir de la siguiente equivalencia:

1 Libra de Carne = 36 Onzas.

1 Libra de 12 Onzas = 355 gramos, 1 Onza = 29,58 gramos,¹⁹ 100 gramos de carne de carnero y cordero (semigrasa) = 241 Calorías.²⁰

Consumo Medio en Gramos / Ración de junio de 1737 a mayo 1738, 191,53 Gramos / Ración = 461,59 Calorías.

Podemos concluir señalando que el consumo de carne, proporciona a los conventuales del monasterio, 461,59 calorías por ración diaria, en el año agrícola 1737-1738.

C) El pescado

El pescado, junto con la carne, es una de las fuentes principales de la niacina, vitamina del grupo B,²¹ al mismo tiempo que como producto animal, proporciona del 54 al 70 % de las proteínas de la ración. Su valor es por tanto eminentemente proteínico.²²

Con respecto al pescado consumido por los conventuales del monasterio, tenemos que distinguir entre el pescado salado, en el que incluiremos el consumo de atún y abadejo, almacenado en la despensa del convento, y el pescado fresco.

Debemos señalar, que el consumo de pescado del monasterio, a diferencia del consumo de trigo y carne, es mucho más esporádico e irregular, siendo nulo en algunos meses y alcanzando elevadas cantidades en otros.

100 gramos de pescado salado (atún y abadejo) equivalen a 173 calorías.

100 gramos de pescado fresco (sin especificar) equivalen a 62 calorías.²³

¹⁸ M. Aymard, "Pour l'histoire de l'alimentation...", págs. 434-439.

¹⁹ Earl J. Hamilton, *El tesoro americano y la revolución de los precios en España, 1501-1650*, Ed. Ariel, Barcelona, 1975, págs. 191-198.

²⁰ Charlotte Chatfield, *Tablas de composición de...*

²¹ M. Aymard, "Pour l'histoire de l'alimentation...", págs. 439.

²² *Ibid.*, pág. 434.

²³ Charlotte Chatfield, *Tablas de composición de...*

De junio de 1737 a mayo de 1738
Consumo medio de pescado por ración

<i>P. salado</i>	<i>P. fresco</i>
37,69 g.	17,03 g.

CALORÍAS

<i>P. salado</i>	<i>P. fresco</i>
65,20	10,56

El pescado salado proporciona 10,56 calorías por ración diaria. El pescado fresco proporciona 10,56 calorías por ración.

D) Productos avícolas: los huevos

El consumo de productos avícolas, se encuentra a considerable distancia del de los cereales y la carne, puesto que estos últimos son consumidos a diario, mientras que los huevos representan un consumo menos uniforme y

	<i>Gramos</i>	<i>Calorías</i>
Huevos frescos de gallina	100	144 ²⁴

Si tomamos como peso medio de los huevos, 75 gramos por unidad, las conclusiones a las que llegamos son las siguientes:

De junio de 1737 a mayo de 1738

<i>Huevos / Ración</i>	<i>Gramos / Ración</i>	<i>Calorías</i>
0,11	8,25	11,88

El consumo de huevos proporciona a los conventuales del monasterio 11,88 calorías por ración diaria.

E) El aceite

El aceite tenía una diversa gama de utilidades, tanto por su utilización doméstica, como por su empleo industrial (fábricas de jabón) e incluso en su calidad de materia prima de la iluminación pública y privada.²⁵

Como consecuencia de esta pluralidad de utilidades, es difícil discernir entre el consumo alimenticio y el consumo destinado al alumbrado.

Sólo podemos conocer, el consumo alimenticio de aceite por ración, para un corto período de tiempo, pero que nos ayudará a completar nuestro balance calórico.

²⁴ *Ibid.*

²⁵ José Miguel Palop Ramos, *Hambre y lucha antifeudal...*, pág. 21.

Utilizaremos las siguientes equivalencias:

- 12 Onzas de aceite = 1 Libra, 30 Libras = 1 Arroba.
 12 Arrobas = 1 Carga, 1 Arroba = 11,93 Litros.²⁶
 100 Gramos de aceite vegetal = 884 Calorías.²⁷

Consumo de aceite de junio de 1737 a mayo de 1738

Arrobas	Litros	Núm. Raciones	Litros / Ración
29	345,97	21.180	0,016

1 Hectolitro = 92 Kg.
 1 Litro = 920 gramos.

Consumo Medio	Calorías
14,72 g. / Ración	130,12

El consumo de aceite proporciona a los conventuales del monasterio 130,12 calorías por ración diaria.

F) El vino

Sobre el consumo de vino por ración no tenemos datos concretos, por lo que, aunque sólo sea como muestra, citaremos los datos obtenidos por Rafael Benítez, que sitúan en algo menos de medio litro diario el consumo de vino por ración.²⁸

Consumo de vino	
1703. Del 1 de enero al 31 de marzo	0,408 Litros / Ración 432,48 Gramos / Ración

1 Litro de vino = 1.060 Gramos

Balance calórico:

	Gramos	Calorías
Vino de mesa	100	85 ²⁹
	432,48 g. / Ración	367,60

El consumo de vino proporciona a los conventuales del monasterio 367,60 calorías por ración diaria.

²⁶ Earl J. Hamilton, *El tesoro americano y la revolución...*, págs. 191-198.

²⁷ Charlotte Chatfield, *Tablas de composición...*

²⁸ Rafael Benítez Sánchez-Blanco, "Producción y consumo en la huerta de Valencia en la primera mitad del siglo XVIII. El caso del Monasterio de el Puig". *Actes du 1^{er} Colloque sur le Pays Valencien a l'époque Moderne*, Université de Pau (1980), pág. 271.

²⁹ Anderson, Dibble, Mitchell, Rynbergen, *Nutrición humana, principios y aplicaciones*, Ed. Bellaterra, S. A., 1979, pág. 291.

G) Balance calórico de las raciones alimenticias del monasterio

Una vez analizados los principales productos consumidos por los conventuales del monasterio del Puig de Santa María, intentaremos realizar un balance global de la ración alimenticia consumida diariamente por cada monje.

Junio de 1737 a mayo de 1738

	Calorías	%
Pan	2.572,42	71,08
Carne	461,59	12,75
Pescado salado	65,20	1,80
Pescado fresco	10,56	0,29
Huevos	11,88	0,33
Aceite	130,12	3,60
Vino	367,60	10,15
Total	3.619,07	100

Los datos obtenidos nos señalan, en primer lugar, que nos encontramos ante un régimen alimenticio con un alto nivel de calorías, máxime, si tenemos en cuenta que en todo momento nos estamos refiriendo a las raciones del convento, y no a las de la peirona o casa de labranza, y que por lo tanto, el desgaste físico de los monjes que consumen dichas raciones, es mínimo. Por otra parte, no debemos olvidar que existen otra serie de productos consumidos, que no hemos cuantificado, y que por lo tanto, el número de calorías real sería más alto, si bien, no mucho más.

En cuanto a los distintos productos consumidos, debemos destacar en primer lugar, el mayoritario consumo de pan que proporciona más del 70 % de las calorías, seguido a considerable distancia por el consumo de carne y vino, y por último y en muy baja proporción por el consumo de pescado, huevos y aceite.

En definitiva, lo que debemos señalar, es que el análisis de las raciones alimenticias consumidas por los monjes, nos demuestran que nos encontramos ante una clase privilegiada, que se puede permitir el lujo de consumir carne diariamente, así como otra serie de productos considerados como un manjar por las clases más bajas.

Las conclusiones a las que hemos llegado en nuestro análisis alimenticio, son similares a los resultados obtenidos por Frank Spooner, en su estudio sobre un cierto número de ejemplos. Ello, da más credibilidad a nuestro análisis.³⁰

³⁰ J.-J. Hémarinquer, "Pour une histoire de l'alimentation" *Annales, Cahiers des Annales*. 28, págs. 35-43.