



# La alimentación durante los sitios: el papel de las conservas

prof. Dr. Martínez Álvarez



Los sitios: la alimentación y las conservas.



## ¿Cual era la alimentación habitual en España?

### GASTO Y COMPOSICION DE LA DIETA ALIMENTICIA EN ALGUNOS GRUPOS SOCIALES (NO RELIGIOSOS)

A finales de la década de los sesenta el Prof. Palacio Atard inició una línea de investigación sobre abastecimiento y alimentación en Madrid<sup>10</sup> cuya continuación en los primeros años setenta produjo algunos interesantes estudios por parte de otros investigadores (Espadas Burgos, Antonio Fernández García) que posibilitaron un mejor conocimiento de estos importantes aspectos de la historia social española tanto por la última parte del siglo XVIII, como para la primera mitad del siglo XIX. Así sabemos cuál era el gasto y los productos alimenticios consumidos por:





### 1. Las clases populares

Podemos estimar para este sector de población una dieta cuyos principales productos serían: el pan, aprox. el 40% del valor del gasto alimenticio; carne 23,5%; legumbres 8%; aceite 4%; tocino y verduras 8%; vino 14% y el resto sal, vinagre, especias, etc., con algunas diferencias entre el medio rural y urbano, debidas al diferente nivel de precios y a algunos cambios en los alimentos consumidos. En todo caso las cifras anteriores resultarían bastante orientativas.

### 2. Grupos sociales de nivel medio alto

Lógicamente su consumo alimentario presenta una gama más amplia y variada de componentes. El pan significaría en torno al 31%; carne 44%; aceite 7,25%; legumbres 5,5%; chocolate 7%; y el resto en otros productos como vino, huevos, fruta, etc. Estas cifras se refieren siempre al valor de los alimentos.

### 3. Dieta de centros benéficos

También con variaciones apreciables de unos lugares a otros, podemos señalar una composición aproximada en la cual el pan significaría el 27,5%; arroz y legumbres de baja calidad y poco precio el 46%; carne el 9,5%; tocino el 6%; vino el 3%; aceite el 3%; verduras 2%; y el resto en sal, vinagre, etc.

Los Sitios de Campañas:  
Alimentación,  
Ordenamiento,  
Salud y  
Propaganda.

PALACIO ATARD, V., "Abastecimiento de Madrid a finales del siglo XVIII", comunicación presentada al *II Symposium de Historia de la Administración*. Alcalá de Henares, 1969.



... El padre Isla, en Fray Gerundio de Campazas, describe el **almuerzo aldeano**:

"oveja, cecina y pan con cebolla o puerro de postre, vaca y chorizo los días de fiesta, torrezno corriente para almuerzo y cena. Aguapié su bebida usual..."



... Las **casas nobles** fueron adquiriendo las costumbres liberales que llegaban de Francia. Trajeron cocineros franceses y los banquetes se servían a la moda gala... aunque hasta bien entrado el siglo XIX aún se comía con los dedos ya que el uso del tenedor no se difunde hasta finales del siglo XVIII.

Lógicamente, el **pueblo llano** y la burguesía fueron más refractarios a los cambios en los usos y modas, predominando los platos sencillos y tradicionales: pucheros, guisados, asados de cordero y cabrito, bacalao, dulces... usando con profusión el ajo, el pimentón y los picantes.



... Cierta día, estando el rey Carlos IV de cacería, tuvo hambre y no habiendo provisiones en los morrales alguien indicó que podía remediarse comiendo chorizos al natural ya que acertó a pasar una recua de mulas cargadas de embutidos de Candelario...

- ¿Cómo te llamas, choricero?
- El tío Rico
- Ricos de veras son tus chorizos...



Ramón Bayeu. El tío Rico, el choricero.



## Un poco de historia...

En aquellos tiempos, la conservación de los alimentos se basaba exclusivamente en métodos ya milenarios como la desecación, el ahumado, el uso de vinagre y la salazón.

La conservación mediante el **enlatado** de los alimentos es un método desarrollado y aplicado a partir del siglo XVIII, aunque en sus primeros momentos se aplicaba utilizando jarras y otros recipientes escasamente aptos para misión tan delicada.





## Los alimentos: métodos de conservación.

### Físicos,

Por el calor (cocinado)

Deshidratación: hortalizas, legumbres, carnes

### Químicos,

Salazones

Conservantes:

vinagre, aceite, manteca, salmuera, miel, azúcar, alcohol, ...



Fue en 1790 cuando el gobierno de Bonaparte, embarcado en una serie de guerras que acabarían implicando a sus ejércitos a lo largo y a lo ancho de toda Europa, ofreció una substancial recompensa a quien inventara el método definitivo que permitiera desplazar grandes ejércitos sin el problema logístico del suministro y acopio constante de alimentos frescos a sus miembros.

El científico **Nicolás Appert** ofreció un sistema de conservación mediante el envasado y esterilización en botes de los alimentos.





En esa época, en Inglaterra, **Peter Durand** patenta un envase realizado mediante la hoja de lata que actualmente, con no muchas modificaciones, aún seguimos utilizando.

El español **José Colín** en 1820 montó una fábrica en Nantes y se dedicó a producir y envasar sardinas fritas posteriormente conservadas en aceite, llegando a tener una producción de más de 10.000 botes diarios.

En 1890 funcionó la primera máquina para la producción en cadena de latas en el Reino Unido.

El científico francés **Luis Pasteur** fue quien realmente comprendió el alcance que sobre los gérmenes comúnmente presentes en los alimentos tenía el invento de Appert.



El conocimiento científico de la **esterilización** y de la eliminación de aire en el interior de los envases fue esencial para evitar intoxicaciones e infecciones alimentarias y, sobre todo, permitió la mejora sustancial de la calidad de los productos envasados.





## Las conservas en el siglo XIX.

La dieta española durante las décadas finales del siglo XVIII y los primeros años del XIX no debieron ser muy diferentes de lo que habían sido durante los siglos anteriores.

Ello era especialmente cierto en que se refiere a los tratamientos disponibles para conservar los alimentos frescos.

La aplicación de la tecnología en este punto no diferiría demasiado de lo que se había utilizado durante la época romana o la árabe.



Gran parte de los problemas sanitarios en los Sitios derivaron de la **escasez** alimentaria... no sólo por la penuria –que producía inevitablemente **malnutrición**– sino también por la falta de determinados **nutrientes** en la dieta por la ausencia de alimentos frescos y por la difícilmente evitable contaminación **microbiológica** de los alimentos que había que intentar conservar como fuere el mayor tiempo posible...

De haber existido métodos adecuados de **conservación** de los alimentos en aquellas fechas, no cabe duda de que gran parte del sufrimiento experimentado por la población se habría visto reducido y aún eliminado.



Los sitios: la alimentación y las conservas.



El método más utilizado era la aplicación de calor. Y aquí lo más sencillo era **cocinar un alimento** y aprovechar la duración aumentada de su vida útil tras la consiguiente disminución de su carga bacteriana inicial (especialmente bacterias patógenas) y su pérdida parcial de contenido en agua.

Este sistema a menudo se combinaba con otros, como la adición de **conservantes** como la sal o las especias o, simplemente, el producto se mantenía protegido de forma más o menos eficaz mediante envases dotados de tapadera o mediante la aplicación de tapones de corcho, trapos, ceras, etc.

Los Sitios de Zaragoza:  
Alimentación,  
Entrenamiento,  
Salud y  
Propaganda.

Los sitios: la alimentación y las conservas.



Las condiciones higiénicas para la obtención de estos alimentos no siempre serían las idóneas (y por lo tanto tampoco serían óptimas su duración ni salubridad), es cierto que ya desde hacía tiempo se habían difundido ciertas **normas de higiene** en la manipulación de los alimentos...

Los Sitios de Zaragoza:  
Alimentación,  
Entrenamiento,  
Salud y  
Propaganda.



**“Nuevo arte de cocina, sacado de la experiencia económica” Juan de Altamiras, cocinero del convento de San Diego, en Aragón.**

1ª Edición, Madrid 1786.

... Note lo primero el cocinero que ha de ser de todos notado y así ha de ser extremado en su **limpieza**, no sólo en lo que viste sino también, y más principalmente, en lo que guisa. La limpieza exterior es indicio de la interior... porque hay estómagos tan delicados que la comida menos limpia es suficiente causa no solo a inquietarlos y a provocar el vómito, sino lo que es más, a quitarles la vida... sería cosa lastimosa que el alimento instituido por Dios para conservarla, sirviera para destruirla...



**Primer asedio.**

Lefébvre acosaba los abastecimientos provenientes de Calatayud, Tauste y Tudela.

La escasez de material de guerra y de alimentos se empezó a sentir, acentuándose con el paso de los días.

Hay que destacar que en este primer asedio el ejército napoleónico no logró cerrar por completo el perímetro a la capital, la cual recibía suministros por la parte del Arrabal que no había sido conquistada...

Los sitios: la alimentación y las conservas.



Esta bolsa de costado es muy sencilla: de lienzo blanco, cerrada con un botón de uniforme y con el nombre del batallón rotulado. La grafía es propia de la época. Las normas gramaticales en 1808 eran sensiblemente diferentes a las de hoy en día.

Los Sitios de Zaragoza:  
Alimentación,  
Entrenamiento,  
Salud y  
Propaganda."

Los sitios: la alimentación y las conservas.



La **condesa de Bureta** se distinguió durante el primer Sitio a que fue sometida la ciudad en 1808 por la creación y dirección del denominado **Cuerpo de Amazonas**, constituido por mujeres dedicadas al aprovisionamiento de los soldados y a la atención de los heridos.



Los Sitios de Zaragoza:  
Alimentación,  
Entrenamiento,  
Salud y  
Propaganda."

Los sitios: la alimentación y las conservas.



Aún se conservan recetas de la Casa de la Condesa donde se hace referencia a diferentes alimentos fáciles de conservar:

chorizos (al modo de Ábalos), pavo en manteca, cabeza de ternera rellena, etc.



Los Sitios de Zaragoza:  
Alimentación,  
Enfermedad,  
Salud y  
Propaganda."

## Segundo asedio.

Los sitios: la alimentación y las conservas.

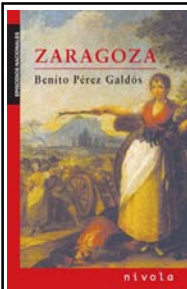


Los almacenes esta vez estaban repletos de víveres gracias a la última cosecha. Desgraciadamente, con la capital sitiada, no duraron mucho... ya que Zaragoza estaba defendida por cerca de 15.000 voluntarios y 30.000 soldados.

Tantos defensores, en un invierno particularmente duro, conllevó graves problemas de abastecimiento, alojamiento, higiénicos...

El 18 de febrero, el convento de San Lázaro pasó a manos francesas: el Arrabal había caído... para entonces, Zaragoza había agotado todos los víveres salvo el "agua de arroz"...

Los Sitios de Zaragoza:  
Alimentación,  
Enfermedad,  
Salud y  
Propaganda."



**“ ¡Todo el mundo a las troneras, o al pie del cañón!  
¡Fuera almuerzos, fuera desayunos, fuera  
melindres! Los aragoneses no se alimentan sino de  
gloria... ”**

***Los episodios nacionales. Benito Pérez Galdós.***

Los Sitios de Zaragoza:  
Alimentación,  
Entrenamiento,  
Salud y  
Propaganda.”



- Adelante: yo que soy viejo, no me canso jamás, y vosotros jóvenes llenos de salud, parecéis de manteca. ¡Ya se acabó aquella gente invencible del primer sitio...!

Señores, nosotros los viejos demos ejemplo a estos pisaverdes, que desde que llevan siete días sin comer, se quejan y empiezan a pedir caldo...

Los Sitios de Zaragoza:  
Alimentación,  
Entrenamiento,  
Salud y  
Propaganda.”

- A ver qué nos traes, Manuelilla -dijo Pirlí-. Si no fuera por ti y el padre Busto, que está presente, nos moriríamos de hambre.

- Os traigo lo que hay -repuso Manuela sacando las provisiones-. Queda poco y si esto dura, comeréis ladrillos.

- Creo que atacarán por todas partes a la vez, pues tienen hecha su segunda paralela...

- ¿Por aquí? Pronto lo veremos. Mal día se nos prepara si se cumplen las órdenes de Napoleón. Dime, ¿tienes por ahí algo que comer?

- No te lo enseñé antes, porque quise sorprenderte -me dijo mostrándome un cesto, que servía de sepulcro a dos aves asadas fiambres, con algunas confituras y conservas finas...



- Ayer pedían cinco duros por una gallina en la Tripería, dijo uno que era criado antiguo de la casa.

- Pero hoy no las hay -indicó D. Roque-

Esto decía, cuando sentimos un agradable cacareo de ave de corral. Miramos todos con alegría hacia la entrada de la calle, y vimos al tío Candiola, que sosteniendo en su mano izquierda el pollo consabido, le acariciaba con la derecha el negro plumaje. Antes que se lo pidieran, llegose a Montoria, y con mucha sorna le dijo:

- Una onza por el pollo.

- ¡Qué carestía! -exclamó D. Roque-. ¡Si no tiene más que huesos el pobre animal!



... otros muchos, que no tenían la acerada entereza de los cuerpos aragoneses, se arrastraban como yo, y nos pedíamos unos a otros un poco de agua. Algunos, más felices que los demás, tuvieron fuerza para registrar entre los cadáveres, y recoger mendrugos de pan, piltrafas de carne fría y envuelta en tierra, que devoraban con avidez.

Algo reanimados, seguimos buscando y pude alcanzar una parte en las migajas de aquel festín. No sé si estaba yo herido: algunos de los que hablaban conmigo comunicándome su gran hambre y sed, tenían horribles golpes, quemaduras y balazos.

Por fin encontramos unas mujeres que nos dieron a beber agua fangosa y tibia. Nos disputamos el vaso de barro, y luego en las manos de un muerto, descubrimos un pañuelo liado que contenía dos sardinas secas y algunos bollos de aceite...



- Manuela Sancho me ha dado cuatro sardinas: las partiré contigo.

Si quieres tú un par de docenas de garbanzos tostados...

¿Te acuerdas del gusto que tiene el vino...?





[www.nutricion.org](http://www.nutricion.org)

[sedca@nutricion.org](mailto:sedca@nutricion.org)