

## LA ALIMENTACIÓN DURANTE LOS SITIOS: EL PAPEL DE LAS CONSERVAS

JESÚS ROMÁN MARTÍNEZ ÁLVAREZ  
UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

### INTRODUCCIÓN

Durante la guerra de la Independencia, los sucesivos sitios que sufrió Zaragoza fueron oportunidad sin igual para la demostración de heroicidades y padecimiento de toda clase sufrimientos y horrores. Entre estos últimos, los que no faltaron desde las primeras semanas fueron el hambre y todo tipo de penurias que acabaron afectando a lo que se comía y aún a lo que se bebía. Así, sobre todo durante el segundo asedio, no es que los habitantes y defensores tuvieran difícil acceso a todo tipo de alimentos sino que, además, el agua potable fue un bien escaso y no siempre disponible.

Gran parte de los problemas sanitarios que padecieron los sitiados en la ciudad derivaron de la escasez alimentaria. Lógicamente, estos problemas se producían no únicamente por la escasez —que producía inevitablemente malnutrición— sino también por la falta concreta de determinados nutrientes en la dieta cotidiana —fruto de la ausencia de alimentos frescos sobre todo— y por la difícilmente evitable contaminación microbiológica de los alimentos que había que conservar como fuere el mayor tiempo posible para alimentar a una población tan necesitada de alimentos. 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.

### 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. Así, en aquellas épocas o se consumían alimentos frescos o se consumían alimentos y productos alimenticios que habían experimentado tratamientos de conservación muy sencillos y que difícilmente podían garantizar la duración del alimento y su calidad organoléptica y sanitaria.

Los principales métodos destinados a la conservación de los alimentos los podíamos resumir de la siguiente manera:

a) conservación mediante la aplicación de diferentes sistemas físicos.

b) conservación derivada de la aplicación de diferentes productos y sistemas químicos.

En el primer caso, el método más utilizado era lógicamente 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, y especialmente de 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. aunque 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. Un cocinero y fraile aragonés, Juan de Altamiras, reflejaba así en un texto su preocupación por estos asuntos: «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 sólo a inquietarlos y a provocar el vómito, sino lo que es más, a quitarles la vida... y sería cosa lastimosa que el alimento instituido por Dios para conservarla, sirviera para destruirla...».

Otro método físico muy utilizado era la desecación de los alimentos mediante el curado de los mismos. De este modo, se podían obtener cantidades y cantidades razonables de ciertas hortalizas, carnes y pescados.

Los productos así obtenidos, entre los que destacaban los embutidos, a menudo se beneficiaban de la aplicación de distintas sustancias químicas (sales, etc.). De la importancia de estos productos para la dieta española puede dar idea cierta la anécdota y el diálogo que reflejamos: cierto día, estando el rey Carlos IV de cacería, tuvo hambre y no ha-

biendo 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? —dijo el Rey—.

—El tío Rico —repuso el comerciante—.

—Ricos de veras son tus chorizos, contestó el monarca.

De lo conocida que resultó la historia da fe que el pintor zaragozano Ramón Bayeu acabara transformándola en una obra arte actualmente expuesta en el Real Monasterio de San Lorenzo de El Escorial.



Ramón Bayeu. *El tío Rico, el choricero*.  
Monasterio de San Lorenzo de El Escorial.

Los métodos químicos se conocían desde antiguo y habían demostrado su eficacia. Entre ellos, tal vez el más utilizado había sido la aplicación de sal de diferentes maneras. También la inmersión de los alimentos en aceites y mantecas, en vinagre, en miel o alcohol habían probado su eficacia a la hora de aumentar la vida útil y la disponibilidad de los productos alimenticios elaborados con este sistema.

De este modo, durante los asedios fueron alimentos imprescindibles los derivados de los cereales (panes, galletas, tortas, etc.), el aceite y la manteca, los embutidos y productos curados, algún queso, alimentos cocinados y mantenidos como aves o guisos de carnes, pescados secos así como diferentes preparaciones de encurtidos, vinagretas, escabeches y otras.

Mantener una dieta de este tipo, donde por fuerza escasean los alimentos frescos como la leche y las frutas y las hortalizas, hace muy complicado a medida que transcurre el tiempo, asegurar las cantidades necesarias de ciertas vitaminas y minerales aunque el aporte mínimo de proteínas, grasas y carbohidratos pudiera mantenerse durante ciertos momentos.

Sin embargo, ninguno de estos métodos podía garantizar a una población elevada durante mucho tiempo la disponibilidad de alimentos nutritivos, sabrosos y seguros. De este modo, los métodos tradicionales de aprovisionamiento y transformación de los alimentos fueron claramente insuficientes para el sustento de la población zaragozana sitiada tras las murallas de la ciudad, especialmente en el caso del segundo sitio mucho más duro y prolongado.

#### LA ALIMENTACIÓN EN ZARAGOZA EN ESA ÉPOCA

El pueblo llano y la burguesía mantenían en la época su fe y apego a las viandas y guisos tradicionales, habiendo sido hasta entonces bastante refractarios a los cambios en los usos y en las modas, por lo que predominaban los platos sencillos de origen rural: pucheros, guisados, asados de cordero y cabrito, bacalao, dulces, etc.

El padre Isla, en su obra *Fray Gerundio de Campazas*, describe perfectamente estos hábitos al hablarnos de cómo era el típico almuerzo aldeano en la época: «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...».

Estos alimentos y platos se confeccionaban utilizando con mucha profusión las especias, el ajo, el pimentón y los picantes. Es bien cono-

cido que estos ingredientes no proporcionaban únicamente sabor a los platos sino que contribuían a su salubridad y duración por su efecto bacteriostático que incrementaba su caducidad.

Las casas nobles, por el contrario, 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 en muchos sitios con los dedos ya que el uso del tenedor no se difundió hasta finales del siglo XVIII.

#### EL PRIMER SITIO

Aun habiéndose producido numerosas víctimas, el primer sitio fue más llevadero para la población debido sobre todo a dos circunstancias: el número de pobladores fue menos elevado y el sitio pudo mantenerse durante menos tiempo. Además, el cerco francés a la ciudad fue incompleto y numerosos víveres pudieron seguir entrando intramuros desde el Arrabal, pese al acoso que el general Lefévre sometía a los abastecimientos que intentaban llegar a Zaragoza desde las localidades de Calatayud, Tauste y Tudela.

En este primer asedio, el suministro de víveres y de agua a los combatientes estuvo relativamente garantizado gracias a la iniciativa, en muchos casos, de voluntarios y patriotas que organizaron sistemas eficaces de distribución. Es el caso de la condesa de Bureta (quien creó un «cuerpo de Amazonas» para asegurar este reparto de alimentos que su misma casa proporcionaba a los defensores. Al acopio y reparto de alimentos cocinados, se sumaba la disponibilidad de embutidos y la presencia de alimentos conservados mediante otros sistemas. De los archivos de la condesa, hemos podido localizar las recetas que se reflejan a continuación y donde pueden leerse detalles relativos a la elaboración de estos productos (Anexo D).

#### EL SEGUNDO ASEDIO

Este asedio fue mucho más duro y la población tuvo que soportar gravísimas penurias. Una de las más graves fue la escasez de alimentos que se produjo como consecuencia de diferentes factores: una población de cerca de 45.000 defensores entre soldados y voluntarios y el establecimiento de un cerco eficaz por parte del ejército francés que imposibilitó, como en el primer asedio, el abastecimiento —siquiera somero— desde las poblaciones extramuros.



FOTOTIPIA DE LA ESCOLÁ,

D.<sup>ª</sup> MARÍA CONSOLACIÓN DE AZLOR  
Y VILLAVICENCIO  
CONDESA DE BURETA

La condesa de Bureta.

En esta ocasión, la hambruna llegó a ser de tal calibre que, como reflejaron autores como Benito Pérez Galdós en sus *Episodios nacionales*, los pobladores tuvieron que contentarse con pan duro y sardinas secas y ello aun en contadas ocasiones. Incluso el abastecimiento de agua fue dificultoso y contribuyó, sin duda, a la difusión de las enfermedades que asolaron a los sitiados. Todo ello pese a que la cosecha recogida tras el primer asedio había sido convenientemente almacenada y la ciudad estaba bien abastecida de víveres y provisiones. Así, cuentan las crónicas que el 18 de febrero, el convento de San Lázaro pasó definitivamente a manos francesas. El Arrabal había caído y, para esas fechas, Zaragoza ya había agotado todos los víveres salvo el agua de arroz mientras que las tropas imperiales seguían avanzando y estrechando el cerco.

De la penuria que pasaba la población civil puede darnos idea suficiente esta conversación que unos personajes de los Episodios de Pérez Galdós mantienen:

—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—. He estado allí hace un momento.

—Amigos, buscad por ahí, que algo se encontrará. Yo nada necesito para mí.

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, llegó 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!

O también cuando uno de los defensores dice a otro en lo más encendido de la batalla:

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

Si quieres un par de docenas de garbanzos tostados... ¿Te acuerdas tú del gusto que tiene el vino?

Todo ello, en definitiva, nos indica el tremendo esfuerzo humano que fue resistir al asedio en sus dos fases y lo insuficiente que resultaron tanto las provisiones tradicionales como los alimentos conservados para mantener a los sitiados sanos y bien nutridos.



## LAS CONSERVAS ENVASADAS

El gran salto en la historia de la conservación de los alimentos llega demasiado tarde para los sitiados en la ciudad de Zaragoza. En efecto, el mismo Napoleón que desencadenó las terribles guerras y matanzas que asolaron Europa entera en el siglo XIX, fue también el promotor de uno de los inventos más decisivos en la historia de la humanidad. Nos referimos a la conserva envasada, un invento para el cual el Directorio convocó un premio de 12.000 francos con el fin de descubrir un sistema que permitiera la conservación de los alimentos con independencia de la climatología, obteniendo en 1803 Nicolás Appert el premio. Para ello, se aplicaba calor a recipientes de vidrio herméticamente cerrados con tapones sujetos con alambres u otros sistemas, método que el mismo inventor acabó mejorando gracias al descubrimiento del papel del vapor en la esterilización.

El inglés Peter Durand fue quien había patentado en 1810 la hoja de lata, un invento que revolucionaría la conservación de los alimentos. La producción industrial de conservas en lata dio un gran salto con el español José Colin, quien 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. Desde entonces, la conservación de los alimentos ha evolucionado mucho, aunque tal vez uno de los inventos más destacables sea el abre-latas, ya que hasta su invención los soldados abrían las latas con su bayoneta o, simplemente, disparando su arma contra el bote.

## BIBLIOGRAFÍA UTILIZADA Y RECOMENDADA

- ALTAMIRAS, Juan de, cocinero del convento de San Diego, en Aragón, *Nuevo arte de cocina, sacado de la experiencia económica*, 1ª Edición, Madrid, 1786.
- APPERT, Nicolas, *Le livre de tous les ménages, ou l'art de conserver, pendant plusieurs années, toutes les substances animales et végétales*, 5ª ed., Collection A. Carême: Le conservateur, Paris, 1842.
- MARTÍNEZ LLOPIS, Manuel, *Historia de la gastronomía española*, Alianza editorial, Madrid, 1989.
- PÉREZ GALDÓS, Benito, *Los episodios nacionales: Zaragoza.*, Ed. Destino, Barcelona, 2006.
- Recetas de la CONDESA DE BURETA. Extraídas de los Archivos del Palacio de Bureta. Bureta (Zaragoza). Comunicación personal, no publicada.



## Anexo I

## RECETAS DE LA CONDESA DE BURETA

*Chorizos (según se hacen en Abalos)*

Para dos cerdos, como de 25 a 26 arrobas de peso entre los dos, quitados los perniles y picado el lomo y carne magra se le echa a los barreñones después de picadas de cuatro a cinco libras de pimienta dulce molido de buen color; se hace una salmuera con un cántaro de agua fría, una fuente de sal y por la mañana, para hacer el adobo por la noche. A cada barreñon de los grandes de casa, se le echa ajo. Majado con un poquito de sal y desatado con un poquito de agua; se cierne el pimienta molido o pimentón y se va echando poco a poco a los barreñones de la carne picada.

Se tienen pimientos calahorranos dulces, cocidos y majados, después de quitarles las pepitas, se echan en un cedazo acorde y encima se echa la salmuera, la que va colando a los barreñones, deshaciendo con las manos los pimientos y que su carne roja vaya pasando deshecha por el cedazo; se revuelve bien hasta que tome el pimienta y salmuera por igual, para lo cual se revuelve con las manos, como quien amasa; deben quedar jugosos y se dejan un día en adobo. Este día se prueban, friendo un poco de picadillo en la sartén y si le faltase sal o pimienta, se le añade éste y salmuera, pues debe estar un poco salado al comerse, para que después de hechos los chorizos les quede buena sazón; al otro día se llenan y se cuida de pincharlos y de que queden bien apretados: Se tienen al humo hasta que se sequen bien, que entonces se ponen unos días al aire y después, los gordos se ponen, después de cortados y refrotados con un trapo, en unas ollas bien asentados y apretados y encima se les echa manteca tibia hasta que se cubran. Estos se guardan para comerlos los últimos y los más delgados se comen los primeros guardándolos colgados. Las patas, muñones, morros, orejas y rabos, se ponen en adobo, se tienen ocho días y luego se cuelgan al humo. Este adobo se hace con pimienta picante.

*Modo de conservar pavo en manteca*

Se matará el pavo, que deberá estar bien gordo. Inmediatamente que se pela y se destripa, quitándole las gorduras del papo e igualmente las de la tripa. Se deja al sereno un día y una noche y al siguiente se abre por el medio de arriba abajo y se le echan unos polvos de sal por dentro y por fuera. Se pone en un paraje fresco y al sereno dos días y par-

tido en trozos se fríe en manteca fresca de cerdo, como si fuese para comerlo y si se le acompaña con algunas costillas de cerdo bien sazonadas no es peor; después se colocan los trozos en una vasija de barro y se cubren con la manteca en la que se han frito, como los chorizos y si no tiene bastante, se le añade más. Teniéndolo en un paraje fresco, se conserva mucho tiempo.

### *Cabeza de ternera rellena*

Se tiene cuidado de que le dejen mucho pellejo a toda ella al cortársela a la ternera. Se cuece en un caldero de agua hasta que se ablanda el pellejo. Se aparta del fuego y se deshuesa con mucho cuidado y se dejan la lengua ojos y sesos en un plato y la carne que tenga con un poco más de vaca o de la misma ternera se pica con tocino y todo lo demás que se echa a otros rellenos. Se mezcla con huevos batidos y se mete dentro del pellejo y en su sitio se van poniendo los ojos, sesos y lengua. Se cose y se pone en una cazuela a propósito. La salsa se le hace como a cualquier otro relleno y lo mismo se apaña. Cuando se va a sacar a la mesa se le quita el hilo con cuidado y se le pone una rama de perejil en la boca.

«Recetas de la Condesa de Bureta». Extraídas de los Archivos del Palacio de Bureta. Bureta (Zaragoza).

## Chorizos (según se hacen en Abasco)

Para dos cerdos como de 25 a 26 @ de peso entre los dos, quitadas las pieles y picado el lomo y carne magra se le cepa a los barriles después de picadas de cuatro a cinco libras de pimiento dulce molido de buen color; se hace una muera con un cántaro de agua fría, una fuente de sal por la mañana para hacer el adobo por la noche a cada barrilón de los grandes de casa se le cepa rojo y medio majado con un puñito de sal y lavado con un puñito de agua; se coccine el pimiento molido o pimentón y se va echando poco a poco a los barrilones de la carne picada; se tienen pimientos calabaceros dulces cocidos y majados después de quitadas las pepitas se cepan en un cedazo de corde y encima se cepa la muera, la que va colando a los barrilones deshaciendo con las manos los pimientos y q.<sup>l</sup>

228

su carne raja picando bien hecha por el cedazo, se revuelve bien  
 hasta q.<sup>a</sup> tome el pimientó y muera p.<sup>a</sup> igual para la cual se  
 revuelve con las manos como guaca romana; deben quedar jugo-  
 sos y se dejan un día en adobo: este día se prueban friendo  
 un poco del picadillo en la sartén y si le falta sal o pimien-  
 to se le añade de este y muera; pues debe estar un poco sala-  
 do al comerse para que después de hechos los chorizos los que  
 de buena sazón; al otro día se limpian y se cuida de pinchar-  
 los y de q.<sup>a</sup> queden bien apretados: se tienden al humo hasta q.<sup>a</sup>  
 se sequen bien que entonces se pimen unos días al aire y des-  
 pués los goodos se ponen después de cortados y de fritados con  
 un trapo en unas hojitas bien acentadas y apretadas, y encima  
 se les cubre manteca tibia hasta que se cubran: estos se guar-  
 dan p.<sup>a</sup> comerlos los últimos y los más dulces se comen los  
 primeros guardando los calientes. Los chorizos, patas, ma-  
 tineros, morros, orejas y rabos se ponen en adobo, se tienden ocho  
 días y luego se cuelgan al humo: este adobo se hace con  
 pimientó picante.

## Modo de conservar pavo en manteca.

Se mata el pavo, que deberá estar bien gordito, convenientemente q<sup>te</sup> se pela se destripa, quitándole las gorderas del pecho e igualmente las de la tripa, se lava al sereno un día y una noche, y al siguiente se abra p.<sup>o</sup> medio de arriba abajo, y se le arran unos polvos de sal p.<sup>o</sup> dentro

y fuera, se pone en un parage fresco y al sereno dos días, y partido en trozos se frie en manteca fresca de cerdo como se hace p.<sup>o</sup> comido, y si le acompañan algunas costillas de cerdo bien sazonadas no es peor; despues se coloca todo en una vasija de barro y se cubre con la manteca q<sup>te</sup> se ha frito como los chorizos, y si no tiene bastante se le añade mas. Haciendo-lo en parage fresco se conserva mucho tiempo.



## Cabeza de ternera rellena.

Se tiene cuidado de que se degüen mucho pelyos a' todas las abas de costaruela a' la ternera, se cuece en una caldero de agua hirviente q' se ablanda el pelyo; se aparta del fuego y se degüera con mucho cuidado; se deja la lengua, ojos y sesos en un plato y la carne q' tenga con un poco mas de bacia o' de la misma ternera; se pica un trozo y todo lo demas que se echa a' otros rellenos, se mezcla con buenos batidos y se mete dentro del pelyo y en sus abas se van pumando los ojos; sesos y lengua se cuece y se

pone en una vacueta a' propósito; la salsa se le hace como a' cualquier otro relleno y lo mismo se apaña; cuando se va a' sacar a la mesa se le quita el hilo con cuidado y se le pone una rama de perejil en medio de la boca.