

COMIDA Y COCINA EN EL TIEMPO DE LOS SITIOS DE ZARAGOZA

FRANCISCO ABAD ALEGRÍA

PROFESOR ASOCIADO DE NEUROFISIOLOGÍA CLÍNICA (UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA)
JEFE DEL SERVICIO DE NEUROFISIOLOGÍA CLÍNICA (HOSPITAL LOZANO BLESA)
NUMERARIO DE LA ACADEMIA ARAGONESA DE GASTRONOMÍA

INTRODUCCIÓN

No tenemos, o al menos no conocemos editados por el momento, testimonios escritos de solvencia sobre lo que se comía en tiempo de *los Sitios* y durante éstos y cómo se cocinaba. El hueco tremendo de la culinaria del primer tercio del siglo XIX español está por llenar, pero podemos recurrir a un artificio perfectamente tolerable y razonablemente serio. Resulta difícil de creer que entre el final del siglo XVIII y el primer tercio del XIX se produzca en la cocina de nuestro país algo tan rompedor y extraño a la marcha sensatamente continua de los tiempos, como lo acaecido en la vida política, a saber, la doble traición borbónica, primero del incapaz Carlos IV y luego de Fernando VII, el rey felón, adobado por la invasión napoleónica. No es posible, las cosas no ocurren así. De modo que si disponemos de fuentes de confianza que señalen el camino habitual de la cocina y gastronomía inmediatamente antes y después del período que acotamos, no hay motivo para pensar que en éste haya ocurrido algo diferente de lo que tal camino indica. Otra cosa es que en tiempos de aflicción y desastre nacional, haya escasez de productos o se dificulten mucho las comunicaciones, impidiendo movimientos de víveres que se producirían de modo natural en tiempos de paz. Por ese motivo, nos centraremos en fuentes solventes que recojan lo inmediatamente antecedente y consecuente al tiempo de *los Sitios*, sin desprestigiar las literarias, trazando un continuo culinario y gastronómico que quizá tenga algún interés.

DESARROLLO

Productos del país; comentarios no exhaustivos (excluido el vino, cuyo valor se le supone)

Aunque a finales del siglo XVIII Zaragoza ya no era la Albaida, la blanca y verde ciudad de la taifa tranquila y tolerante, más asediada por los fundamentalistas islámicos que por los cristianos reconquistadores, estaba bien irrigada, tenía abundante vegetación en derredor y campos hortícolas a modo de cinturón relajante y gustoso. El cereal era abundante, los rastrojos daban alimento a rebaños de ovejas bien cuajados, cada familia tenía (es un decir) su par de cerdos. Había aceite del trujal belchitano, zaragozano, alcañizano. No se nadaba en la riqueza, pero había un buen pasar.

HARINA, PAN Y TORTAS. «Tras un proceso que hunde sus raíces en los siglos XVII y XVIII, Aragón se fue configurando como zona productora de excedentes alimentarios, cerealistas y ganaderos, destinados al área económica periférica catalana. Durante la primera mitad del siglo XIX, la articulación de los dos sistemas comerciales yuxtapuestos, el del interior y el periférico... iban a suponer para Aragón la continuación de sus bases productivas...» (Germán, Forcadell, 1988, pág. 69). Luego vendría el desmoronamiento, con el ferrocarril que atravesaba Aragón con grano castellano y el barco, que lo traía del Mediterráneo. Pero en el tiempo que nos ocupa, Aragón era una fuerte potencia cerealista, capaz de alimentar con holgura a su población, excesivamente minifundista, a la poco numerosa clase noble y a la muchedumbre de clérigos y religiosos que lo poblaban (un 10% de los habitantes, según algunos cálculos). El pan, de todos los tipos, formas y texturas, las tortas dulces y saladas, farinosos, dobladillos, cocas y otras masas horneadas, eran abundantes y de alta calidad, conformando unos modos culturales que en buena medida aún persisten, especialmente en ambientes rurales. En todo caso la producción de grano era muy irregular, sujeta a fuertes oscilaciones de la climatología y por tanto generadora de inestabilidad social relativa (ídem., pág. 70).

CARNE. Salvo en el norte, menos habitado, el lanar y en menor medida el caprino, es la carne aragonesa por antonomasia. Por las condiciones del valle, la relativa concentración de caudales de agua y la abundancia de rastrojeras de cereal, Aragón se llena muy pronto de una cabaña básicamente lanar (ídem., pp. 69-71) que supone las 3/4 partes de toda su ganadería. Al igual que en tiempos pretéritos, el interés fundamental del ganado lanar es su aprovechamiento textil. Justamente esa es

su debilidad, ya que a partir del siglo XIX el auge del algodón produce el hundimiento de la cría masiva de ovino. En todo caso, la abundancia de ganado lanar hace que la población se acostumbre a la carne de cordero, carnero y oveja (y como ternasco aragonés en el caso de ejemplares de peso moderado de razas ojinegra y rasa) y que aún hoy, en que no hay excedentes de ganado y los precios son muy elevados, la carne de ovino sea alimento frecuente o habitual en el medio cesaraugustano.

HORTALIZAS. Hablar de las hortalizas de la huerta zaragozana es exaltar lo obvio. Actualmente se perciben intentos de revitalizar el espárrago fino verde, el bisalto, la pequeña alcachofa zaragozana, y se sigue rindiendo culto a la borraja (recluida en los límites de Aragón, Navarra y La Rioja) y a la ubicua acelga o matafrailes. Es decir, que nos va muy bien y ya les iba bien a los zaragozanos del siglo XIX. El fraile franciscano Juan Altamiras (seudónimo con el que firma fray Raimundo Gómez, natural de La Almunia de Doña Godina, muerto en Zaragoza en 1769) escribe su *Nuevo Arte de Cocina* (Altamiras, 1994) en el convento franciscano y colegio mayor de *San Diego* de Zaragoza, que ocupó buena parte del barrio de *San Gil*, más o menos en la zona actualmente delimitada por la Diputación Provincial de Zaragoza, la *Puerta del Carmen* y los terrenos donde hoy asienta el *Pasaje Independencia* y el *Caracol*. La huerta de que disponía era, por tanto, enorme y los productos abastecían de hortalizas y frutas a todo el convento y el colegio. En la zona de *Santa Mónica* había amplias extensiones de huerto de los agustinos, así como alrededor de la actual basílica de *Santa Engracia*, que rebasaban los límites de la actual *plaza Paraíso*. Por fin, entre la muralla antigua (*cosocursus*) y el palacio de la *Aljafería*, se daban hortalizas y frutos en profusión y en la margen izquierda, (desconsiderada como asiento de los romanos por su inundabilidad) se encontraban amplias extensiones de huerta y de viñedo, parcialmente conservados incluso hasta mediados del siglo XX (Castillo Genzor, 1984). Como se ve, incluso sin recurrir a importaciones externas al fielato, Zaragoza estaba bien surtida de frutas y hortalizas, y en consecuencia acostumbrada a su consumo.

CAZA. Una importante fuente de proteínas para la población. La riqueza cinegética española, aragonesa también, era proverbial. La misma Zaragoza, con abundante grano en derredor, olivares, terrenos secos y yesosos, vides, frutas y hortalizas, tuvo que ser un paraíso para pájaros de todo tipo (tordos, perdices, codornices) conejos, liebres, jabalíes y hasta ranas. La captura era sencilla, con trampa, cepo o escopeta. Dumas, tras extasiarse con las maravillosas perdices rojas españolas, que en su opinión las manos cocineras se encargan de estropear, prorrumpe en un sincero y envidioso canto a nuestro pretérito cinegético: «Ade-

más, para los cazadores, España es la tierra de promisión. Estas grandes llanuras y altos matorrales ofrecen inviolable asilo a conejos, liebres y perdices...» (Dumas, 1982, pág. 45). El mismo Goya disfruta de semejante facilidad venatoria sesenta años antes. La caza y su hermana menor, la cría en corral de volátiles, eran fuente de alimentación habitual y de recursos.

PESCADO. Hasta fechas muy recientes el *padre* Ebro y su afluente mayor, el Gállego, han dado abundancia de excelentes carpas, anguilas, barbos, madrillas y hasta pequeños gobios, que se capturaban sin limitación y junto con los pescados ceceales (sardinias, congrio y bacalao) complementaban la dieta de los zaragozanos.

ACEITE. Aunque ahora nos ufanemos (con razón) de tener excelentes aceites aragoneses, no sólo en el Bajo Aragón, las cosas no siempre han sido así. En primer lugar, las grasas de cerdo y vaca se empleaban con profusión para freír. El sebo de los corderos también servía, pero se dedicaba en buena parte a la confección de candelas o bujías. El aceite se obtenía por métodos poco cuidadosos y sin especial selección de las variedades de oliva empleadas. Una parte iba dedicada a generar luz, ardiendo en candiles de artesanal torcida. Otra se utilizaba para freír y para elaborar tortas y cañadas, de gran consumo. Su calidad debía de ser irregular, y convivían excelentes aceites vírgenes con otros deficientemente decantados y filtrados, procedentes de trujales de pequeña monta. Dumas, que de tanto comer y pasear por España acabó siendo amigo, aunque no incondicional, de lo español, siente tal repugnancia por los aceites de oliva de nuestras tierras (amargos, picantes, fuertes y de aroma excesivo, según su apreciación) que acaba confeccionando una ensalada con lechuga, limón, sal y huevos duros (que dan el toque untuoso) y que enseña a más de un posadero (íd., pág. 66). No es precisa una desbocada imaginación para asumir que en el aceite de la época de *los Sitios* convivía el *muy bueno*, que cita Goya, con el *muy malo* de Dumas.

LAS PATATAS. Parecen tubérculo inseparable de la dieta cotidiana y, junto con el pan, base de la comida de los económicamente débiles. Son producto del Nuevo Mundo, pronto aclimatado en Europa, pero que precisó de un largo camino para formar parte de la dieta cotidiana de nuestros pueblos. Hacia el tercer tercio del siglo XVI encontramos datos de alimentación de los pobres del Hospital de la Sangre de Sevilla con el tubérculo, y que el rey Felipe II envía como obsequio al papa algunos ejemplares (Salaman, 1991, pp. 81 y 169). La presencia de la patata en España no supone que se cultive y utilice ampliamente. Así, el tratado de *Agricultura General* de Alonso de Herrera, de 1645 (Herrera,

2008) no menciona la patata por este nombre o cualquiera de sus sinónimos de la época (pataca, triunfa, trunfa, batata, aguaturma o criadilla de tierra —nombres confusos durante algún tiempo con otras especies—). Parece ser que la aclimatación masiva de la patata en España tuvo lugar en Galicia, tras pequeñas plantaciones en la comarca de Padrón a principios del siglo XVIII y su extensión a partir de 1807 (Mejide, 1984, pp. 25 y 72). A finales del XVIII, la Sociedad Vascongada de Amigos del País estimula el cultivo de variedades traídas de Irlanda (patata de Cella, 2008). En nuestro medio, Garay introduce el cultivo de la patata en Aragón, en el valle oscense de Benasque, a partir de tubérculos de origen gallego (Gran Enciclopedia Aragonesa Online, voz *Garay*, *Joaquín Fernando*; cons. 19.02.08). Sin embargo, a pesar de que la patata existía y se conocía en el medio cesaraugustano a finales del siglo XVIII, como constata Asso en su magna obra *Historia de la Economía Política de Aragón* (1798) llamándola, a la occitana, *triunfa* y situándola en tierras ácidas septentrionales del reino (Asso, 1983, pp. 46-47), es significativo que el propio Asso ni siquiera menciona su producción en el listado de productos agrícolas y textiles que sigue a la cita y que Altamiras tampoco la menciona, lo que es ya un indicio claro de la escasa penetración popular de su empleo. La generalización del cultivo aragonés de la patata se debe básicamente al navarro Pedro Gregorio de Echeandía y Jiménez, boticario y catedrático de Botánica de la universidad cesaraugustana, quien, apoyado por la Sociedad de Amigos del País, inicia su campaña hacia 1800 (Martínez Tejero, 1996; Francés Causapé, 1997), además de procurar la mejora de otros cultivos de adormidera (para el láudano de Sydenham), cacahuete, sandía y melón. La campaña tiene éxito, conducida por Garay, dada la avanzada enfermedad final de Echeandía, además del acicate que supone el hambre que sigue a la guerra, que compele a proclamar normas de obligatoriedad de cultivo del tubérculo en 1817. En síntesis, es muy improbable que la patata tuviera alguna importancia en la alimentación cesaraugustana en el tiempo de *los Sitios*. Los franceses, ya habituados, la consideraban comida de poco valor nutritivo y gastronómico; por ejemplo, el *Manual* traducido por Rementería (*Manual...*, 1837, pp. 241-242) editado en Francia a principios de siglo, sólo recoge cinco recetas de patatas entre las más de 460 que cita, excluidos postres y dulces (cita las *turrajas*, verosíblemente la base sobre la que Carême elabora las primeras croquetas). En los comentarios de Urcullu (prisionero del ejército francés deportado a Francia) al poema gastronómico de Berchoux (Berchoux, 1920, pp. 67, 68 y 156), se queja de ser alimentado, como sus compañeros, con comida de cerdos, que destroza el estómago, que se les da

por su empleo masivo en la alimentación humana de pobre condición en el país galo.

Información proporcionada por las cartas de Goya a Martín Zapater

Documento interesantísimo para conocer algo del ambiente en el entorno temporal de los Sitios, es el conjunto de las cartas rescatadas de Francisco de Goya a su amigo desde los estudios en los Escolapios de Zaragoza, Martín Zapater. La amistad entre el famoso pintor y el noble pero sencillo impulsor y tesorero de la Real Sociedad Económica Aragonesa de Amigos del País, se prolongó hasta la muerte del segundo. El epistolario (magistralmente anotado y editado por Mercedes Águeda y Xavier de Salas; Goya, 2003) muestra el trato cordial y distendido entre los dos amigos. Por ejemplo, en el último fragmento epistolar de la recopilación, se lee: ... *con que no hagas burla, narigón de mierda, que voy a hacer que me preparen el lienzo para tu quadro, que ya no viviré asta que te lo aga...* (carta de septiembre de 1790, pág. 368). Por cierto, el retrato, que se conserva, muestra al tiempo la mirada serena y noble de don Martín y la evidencia de su apéndice nasal, realmente notable.

Las cartas nos muestran a un Goya desmesurado en sus expresiones, frecuentemente escatológicas o brutales, sin doblez, de ingenio alto y rápido, poco versado en gramática, bastante arrogante pero muy afectuoso y gran aficionado a la caza y las buenas viandas. Encontramos, sin citar exhaustivamente, referencias a alimentos de la época, que eran habituales en los niveles medios de la población. Así, Goya agradece los turrónes zaragozanos *no tan buenos como los que se hacen aquí* [Madrid] *aunque sean los mejores* [de Aragón] (carta el 16 de diciembre de 1786, pág. 241) y que encarga a veces *ex profeso* (carta de diciembre de 1782, pág. 131) y a veces como intercambio con magníficos chorizos castellanos (carta citada antes de 16 de diciembre de 1786, pág. 239). Goya encarga aceite aragonés, que le envían en un pellejo y que califica como *muy rico* (carta de marzo de 1784, pág. 169). Se empeña en que su amigo le envíe buen chocolate de Zaragoza (*que este* [de Madrid] *no se puede fumar y me aficionaste tanto que no puedo dejarlo* — carta de agosto de 1781, pág. 102). Caza con profusión todo lo que se pone al alcance de su escopeta (*me dibertí, mate dos liebres, tres codornices, una ganga y dos que fueron conmigo también mataron cuasi iguales piezas aunque de diferente especie pues eran perdigones* — carta del 30 de agosto de 1790, pág. 90) y lo cocina sencillamente en casa. Su pasión por los tordos es llamativa; le disgusta mucho perderse su temporada de caza por obligaciones de trabajo (carta del 20 de octubre de

1782, pág. 113) y se queja de que su amigo Martín haya olvidado enviarles unas empanadas *de tordellas* (carta de diciembre de 1782, pág. 131).

A pesar de que Goya tenía buen diente, no demuestra ser exigente con los modos culinarios; afirma que *para mi casa no necesito de muchos muebles, pues me parece, que con una estampa de N^a S^a del Pilar, una mesa, cinco sillas [para la familia] una sartén, una bota, un tripe [triple o requinto de cuerda para tocar] y asador y candil, todo lo de mas es superfluo* (carta de julio de 1780, pág. 81). Como vemos, es bien sencilla la comida de personas relativamente acomodadas de finales del siglo XVIII a principios de XIX: carne, frecuentemente caza, vino, unas jícaras de chocolate, algún embutido y unos dulces tradicionales por Navidad.

Comidas y nivel social

COCINA POPULAR. Como en todos los tiempos, las clases menos pudientes construyen su comida sobre un eje continuo que va desde la mera supervivencia al aliño mínimo con mimo en la confección. La pura supervivencia, como es evidente, carece de interés gastronómico, ya que depende de azarosa circunstancia. En cambio, las clases humildes pero no empujadas al puro esperar de cada día, suelen cuidar las preparaciones más simples como forma de regalo al paladar familiar. Un simple huevo frito, unas alubias con tocino, en su punto exacto de cocción, de elaboración perfecta de color, humedad y consistencia, tienen el mismo costo que idénticas preparaciones hechas con zafiedad, sin ánimo de agradar. En la España, y por tanto la Zaragoza, del tiempo de *los Sitios*, digan lo que digan demagogos cargados de ignorancia, aún no se habían estructurado de forma estable las cocinas regionales tal como hoy las conocemos. Se daba la «federación» de Thebussem, centrada en alguna tradición, es cierto, y muy condicionada por la geografía y la climatología. Las cocinas sencillas eran muy simples, en general saciantes y de poca labor, aunque cada tiempo y movimiento estuviese reglado por secular experiencia hasta en el mínimo detalle. La harina, la carne de ovino, algunos huevos, conserva del cerdo, hortalizas en cantidad moderada, con escasa verdura, caza menor, lácteos poco elaborados, legumbres y vino, aportaban sus virtudes a platos sencillos, poco proteicos y gustosos. Aromas como el ajo, el puerro, la cebolla, el pimiento y el azafrán, daban su sainetillo a la preparación.

COCINA BURGUESA Y NOBLE. Las clases más acomodadas de la sociedad y la nobleza, en el mismo tiempo, tenían hábitos gastronómicos

muy diferentes. La penetración de la Ilustración (el mejunje que se ha hecho entre ilustración, liberalismo y afrancesamiento, es una indigna pero eficaz maniobra de supervivencia de inútiles que treparon a su costa) y los modos franceses, franceses como los Borbones, sentaron canon de conducta alimentaria en la España previa y contemporánea de los Sitios. Al cabo de los años, pasada la guerra, la sumisión ya fue total (Canelas López, 1980). La penetración francesa en la gastronomía española es total: *Hablar de la influencia francesa sobre las costumbres, el arte, la literatura y la cocina española durante el siglo XVIII, es un lugar común, ya que este influjo es indudable en toda Europa* (Martínez Llopis, 1989, pág. 309). En todo caso, el predominio de lo cárnico y de la caza es patente en las cocinas reales y de mayor rango nobiliario, mientras que sobre la elaboración de lo citado y su modo de presentación, domina íntegramente la confección afrancesada de los dulces (íd., pp. 325-328). La gran cocina francesa, por cierto, iniciará su camino sobre las bases borbónicas, la rapacidad y hedonismo de los nuevos amos asentados por el bonapartismo y la rapiña de recetarios españoles monacales (íd., pág. 337). La cocina esmerada de tiempos de los Sitios, es la francesa clásica, con multitud de carnes, asadas o estofadas, algunos pescados, abundancia de huevos y el aún poco moderado empleo de especias, ya asequibles a economías no necesariamente reales. Con referirnos a recetarios del siglo XVIII estaremos suficientemente servidos en nuestra curiosidad. El campo de la repostería, aun siguiendo una tradición que encaja bien con Martínez Montañón, sufre una mayor influencia francesa; la obra clave de Juan de la Mata editada por primera vez en Madrid en 1747 (la tercera edición, en dos volúmenes, es de Pamplona, herederos de Martínez, 1756) y por última en 1791, también en Madrid, marca el devenir de la confitería y pastelería de nuestra tierra hasta finales del siglo XIX (De la Mata, 1747). Se encuentra alguna obrecilla confluyente y más bien copia abreviada en medios próximos (Panyó, 2000) de fechas tardías del siglo XVIII. Hay que hacer notar también, que el siglo XVIII ha sido denominado en nuestra historia gastronómica *el siglo del chocolate*. Esta bebida, de significación conservadora frente al estimulante e innovador café, entró en todos los ambientes, generalmente en forma de chocolate espeso aromatizado, tomado en pequeñas jícara (que se apoyaban en su respectiva mancerina) y se tomaba a media tarde o a veces al concluir una buena comida (Díaz, 2005, pp. 49-53).

PECULIARIDADES MUY ESPAÑOLAS. Pero la cocina distinguida de finales del XVIII y principios del XIX, tiene, bajo nuestro punto de vista, tres peculiaridades que resisten al influjo francés y se mantienen a lo largo de

los tiempos: La irrupción de lo verde como alimento de calidad, el escabechado y la olla podrida o cocido.

La cocina de Altamiras (o Altimiras, según la versión) respira huerta zaragozana por todas partes, según se ha mencionado antes y establece cánones y mimadas formas de tratar las verduras y hortalizas para hacer una cocina relativamente ligera, gustosa y sana (Altamiras, *op. cit.*). Simplifica bastante los platos de carne y pescado, emplea el perejil con profusión, utiliza guarniciones vegetales como ingrediente básico de platos proteicos y fija sencillas recetas vegetales dentro del elenco de la propia cocina culta, pronto contagiada por la innovación.

De origen remoto y nada villano, es el escabeche, de origen griego y pronto aclimatado como *sikbaj* por los árabes invasores, y difundido por el Sent Soví y el maestro aragonés Nola, asienta ya su fórmula en Martínez Montaña, dentro del siglo XVI. Altamiras recoge una fórmula de escabeche de besugo que es para chuparse los dedos. Pero el escabeche de verdad, el que saca de sus casillas a don Alejandro Dumas, porque es omnipresente en España e iguala en ello a todas sus regiones (todas, sin excepción...) y se aplica a truchas, conejos, perdices y codornices, es una salsa de cocción que contiene vinagre como fundamento, además de aceite, sal, alguna especia y con frecuencia color aportado por el azafrán o el pimentón. Según el francés, el escabeche todo lo estropea: *...esa abominable salsa a la vinagreta que no tiene otro objeto que hacer creer al hombre poco experto en arte culinario, que la perdiz, esa ave reina del manjar, es poco menos comestible que el mochuelo* (Dumas, *op. cit.*, pág. 45). Cosas de don Alejandro. Pero es preciso reconocer que además de ser un método culinario clásico, el escabechado permite la conservación durante algún tiempo de carnes, especialmente caza, tan abundante y socorrida para el abasto popular; no es extraño que en una época en que no existía el congelador, el escabechado fuese tan universal en la cocina española (Conde Arrieta, 2007).

Otro plato que penetraba profundamente en la cocina, tanto burguesa como villana de nuestra tierra, es la olla, olla podrida, *poderida*, puchero o cocido. El puchero español es propio de todas las regiones españolas, con variantes en el compango y en la fuente feculosa: alubias, garbanzos, habas, lentejas o patatas, según la ubicación geográfica, condicionante de la climatología y por tanto de la idoneidad de las especies por cultivar. Pero en esencia es siempre lo mismo. Fruto de una lenta elaboración de la fécula con carnes y alguna hortaliza, al amor del fuego, heredando la vieja *adafina* sefardí. Es tradicional servirlo en tres o dos vuelcos, primero el caldo obtenido y luego las legumbres o patatas con algo de verdura y la carne, y otras veces las carnes separadas y

aliñadas como ropa vieja, con una salsa ajada y empimentonada. Antes que Dumas, cronista oficial del cocido, Richard Ford recoge en su libro *Cosas de España* sus vivencias en Sevilla entre los años 1930 a 1933, y dice que *la olla es casi sinónimo de España... tiene azafrán y pimentón y es injustamente denostada por viajeros extranjeros* (Díaz, *op. cit.*, pág. 120). Por lo que se refiere a Dumas en su viaje español, ni el más ingenuo lector admitiría como veraz la suicida receta que aporta en sus memorias sobre el cocido. La esencia de los garbanzos es poco apreciada por el escritor: *Los garbanzos, señora, son una especie de guisantes del tamaño de una bala de calibre, a los que termina uno por acostumbrarse, aunque mi estómago no ha podido con ellos* (Dumas, *op. cit.*, pág. 37). El puchero o cocido acoge carne de vaca, carnero, gallina, chorizo, jamón y algo de col (íd., pág. 36). Los comentarios de Urcullu al poema de Berchoux, del que ya se ha hablado, son de lo más elocuente. Afirma que es el manjar más codiciado de toda España (Berchoux, *op. cit.*, pág. 49) y añade que *en efecto, hay muchas gentes tan encaprichadas por la olla, que basta la comida de un soberano, si le faltase la olla, no valdría nada para ellas* (íd., pág. 144).

Qué pudieron comer los sitiados zaragozanos

Los dos sitios de la ciudad, el primero de junio a agosto de 1808 y el segundo de diciembre de 1808 a febrero de 1809, produjeron destrozos humanos y materiales absolutamente irreparables y de trágica magnitud. La tropa francesa, en su pillaje y vandalismo, robó todo lo posible y destruyó lo que no pudo llevarse; fue tal el ensañamiento, que las tropas invasoras, al entrar en la ciudad capitulada (cuya población inicial cercana a las 60.000 almas había quedado reducida a unas 10.000) reprimieron el júbilo de la victoria y avanzaron atenazados por desolación propia, como implacables verdugos, y ajena, de una población muerta o exhausta por el hambre, el frío, el tifus exantemático y las infecciones intestinales y las balas y explosiones enemigas (Asín, 1980; Carr, 1970, pp. 91-100).

La actuación del capitán general Palafox, aureolada como heroica y resuelta, que la tradición subraya con frases altisonantes y lapidarias, parece que fue más bien vacilante y precisó del empuje, no sólo moral, de la población (tanto del pueblo llano como de la nobleza, el clero y el ejército) y verosímilmente de la pluma del padre Benito Boggiero, cobardemente asesinado por los invasores.

Respecto a qué pudieron comer los infelices habitantes de nuestra capital en el largo asedio, con un fugaz período de relajación intermedio,

pocas son las noticias exactas de que disponemos. Sabemos que el abasto de hortalizas frescas estaba totalmente eliminado o bloqueado desde junio de 1808, lo que resulta muy importante no solo para el remedio del hambre sino también para la salud de la población. Naturalmente, el agua obtenida sin mínimas garantías y en cantidades reducidas, no permitía un abastecimiento sano ni mucho menos una sensata higiene. Los productos cárnicos se reducían a gallinas y pollos, que se criaban en muchas de las fincas urbanas; no se encuentran datos sobre cría doméstica de conejos, quizá por su abundancia en libertad en los inmediatos alrededores de la ciudad. Respecto a los pescados, imposible la pesca directa o el transporte, necesariamente hay que recurrir a los ceciales, que en el momento son fundamentalmente las sardinas secas y el congrio y en menor medida el bacalao. El vino, como alimento de primera necesidad, se almacenaba en grandes cantidades por toda la ciudad. Otro tanto ocurría con la harina, base del omnipresente pan. El aceite se guardaba, junto con la manteca de cerdo, en cantidades moderadas, y buena parte de él era de mala calidad, útil sobre todo para alumbrar con candil; el mejor se destinaba más a bollería que a frituras. También se reservaban productos ceciales del cerdo y de lanar (*salón*) o algo de cecina de origen generalmente equino y embutidos de larga conservación como los chorizos. Pensar que con tal panoplia de materias primas, a tiro limpio, bombardeados desde la Aljafería, Casablanca y Las Torres, con enfermos y heridos en progresión geométrica y con minas que avanzaban por debajo de la ciudad, destruyendo lo que no había caído por el fuego de superficie, se puede hacer alguna comida que no sea de pura supervivencia, es absurdo. Sirva como ejemplo la denominación del actual Paseo de la Mina, que contornea desde el Huerva y el principio de Constitución el límite oriental antiguo de la ciudad y que toma su nombre de la enorme mina cavada por los zapadores franceses para destrozar, entre otras cosas, el valiosísimo monasterio de Santa Engracia, del que hoy se conserva el templo-basílica con su cripta aún sin excavar completamente (Castillo Genzor, *op. cit.*, p. 391).

Don Benito Pérez Galdós, escritor prolífico y maestro de la lengua, que habitualmente se documentaba muy bien para confeccionar su producción histórico-literaria, puede servirnos para entender mejor lo que ocurría en la Zaragoza sitiada, si no en el plano gastronómico, al menos en el alimenticio; refleja en su obra *Zaragoza*, de los *Episodios Nacionales*, con brillantez y fuerza descriptiva, el segundo y definitivo sitio de Zaragoza.

Antes del segundo asedio, la gente, ya escarmentada por el primero, había hecho acopio de provisiones. Productos del cerdo como jamones,

lomos en aceite y chorizos bien curados (Pérez Galdós, 1992, cap. II, pág. 23 y cap. XII, pág. 78), harina en cantidad (id., cap. XII, pág. 72) y pollos y gallinas vivos, que se criaban con abundancia en los patios interiores de las casas, para provisión de carne y huevos (ibíd., cap. XIV, pág. 92). Estas vituallas estaban a disposición de la población a través de la Junta de Defensa, que las recogía como donativo voluntario y frecuentemente pagándolas (ibíd.: *¿Qué tal? ¿Se ha recogido hoy mucha gallina? — Como unas doscientas, de las cuales más de la mitad son de donativo y las demás se han pagado a seis reales y medio*). Además, la gente (sencilla y muchas casas nobiliarias) aportaba voluntariamente comida preparada o productos alimenticios para el sustento de los combatientes directos (ibíd., cap. IX, pág. 58).

Al principio aún eran posibles algunas finuras en la alimentación, como gallinas en fiambre dulce (ibíd., cap. X, pág. 66: *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...*), o unas tortas de aceite con jamón y algunos frutos secos (ibíd., cap. IX, pág. 60: *Estas tortas... me las han dado en la casa de la excelentísima señora condesa de Bureta, y esta en casa de don Pedro Ric. Aquí tenéis también un par de lonjas de jamón, que son de mi convento y estaban destinadas al padre Lasboyas, que está muy enfermito del estómago; pero él, renunciando a este regalo, me lo dio para traéroslo... También os traigo un par de libaras de orejones, que se han conservado en la despensa de nuestra casa. Íbamos a ponerlos en aguardiente, pero primero que nadie sois vosotros, valientes muchachos.*

Hay noticia de la presencia de alguna sardina seca, celosamente guardada (ibíd., cap. XXIV, pág. 161) y de algún pollo descuidado en su jaula por la huida ante el bombardeo (ibíd., pág. 164). El vino era escaso y se repartía al final de los combates, con la curiosa estrategia de esperar a que los supervivientes tocasen a mayor ración (ibíd., cap. XXI, pág. 146). Con harina y quizá algo de embutido, se podían hacer farinetas, que como rancho o *puls* legionario romano, apuraban los contendientes (ibíd., cap. XXVI, pág. 176) siendo poco probable, no imposible, la existencia de rancho con patatas. Es posible que tales ranchos contuvieran algunas legumbres, pero el predominio de la harina sobre otras mercancías y los requerimientos de cocción de las leguminosas, más bien favorecen la opción de las gachas o farinetas.

Al fin, el hambre fue tal, que los actos heroicos se premiaban con algo de comida, generalmente embutido y pan seco (ibíd., cap. III, pág. 23 y cap. XXII, pág. 151), mucho más gratificante que una medalla o unas bonitas palabras laudatorias (ibíd., cap. II, pág. 15: *... lo que ahora*

más nos importa saber dónde encontramos al don José, mi antiguo amigo, porque padecemos los cuatro de un mal que llaman hambre y que no se cura oyendo hechos sublimes...). Después, ya no quedó más que algo de pan, escaso, seco por los largos períodos de ataque directo y mal coche, por la premura de tiempo y deficientes instalaciones en funcionamiento (ibíd. cap. VIII, pág. 123: *Mientras comían aquellos mendrugos tan duros como el guijarro, cundió por el batallón la opinión unánime de que Zaragoza no podía ni debía rendirse nunca*). Como se ve, no hay gastronomía en tiempos de guerra.

CONCLUSIONES

Dos ejemplos de posibles menús, uno en la época de los Sitios, otro durante estos

A partir de los datos precedentes, parece bastante sencillo establecer algún ejemplo de comida en los tiempos mencionados. Por ejemplo ¿qué menú prepararían en una casa acomodada zaragozana, de la burguesía, en una fiesta señalada? Dependiendo de la época del año serían las hortalizas y frutas, pero el resto no diferiría mucho. Pongámonos en la mitad del mes de enero, para igualar la fecha del segundo sitio con la celebración familiar.

Una familia acomodada empezaría, casi inevitablemente por una sopa *de ojos* (grasienta) que surge como primer vuelco del sustancioso cocido que la sigue. La sopa es de color rojizo, por la presencia del embutido. Siguen los garbanzos, con su acompañamiento de carne de gallina, carnero y chorizos, cuidadosamente troceados, acompañados de una col de hoja rizada, cocida y aliñada aparte con algo de aceite y ajos o con manteca fundida de puerco. Haremos un leve intermedio, despachando el Carriñena un poco añejado, para seguir con unas perdices o un conejo escabechado al modo tradicional. Quizá en lugar de este escabeche aparezca un pollo asado, aunque es poco probable porque acaba de ser Navidad y pollos y capones han pasado a mejor vida celebrando a su estilo el Nacimiento de Nuestro Señor. Habrá que aclarar el estómago con un poco más de verde; aún quedan las últimas escarolas y las *mengranas* (granadas) de cáscara coriácea, que junto con un restregón de ajo por la ensaladera, harán una digestiva ensalada. Podría ocurrir que a alguien se le ocurriese añadir pescado, cual una enorme carpa asada o una anguila troceada y guisada con pimientos choriceros, o probablemente un congrio en salsa de pebre con abundante puerro y alguna cebolla *babosa* (replantada en el rincón más cálido del huerto, para obtener sus brotes tier-

nos), pero tanta cosa debe reservarse para un festín de mayor calado, como la boda de un hijo o hija de la casa, que deje imborrable recuerdo de riqueza y generosidad en los invitados. Por fin tendremos algunas frutas, poca cosa; es posible que haya en el desván colgado algún superviviente melón, *pura retacía*, o unas manzanas acostadas entre paja, de piel áspera y protectora, además de un buen puñado de nueces y, como travesura para los más pequeños, unas acerollas secas enristradas. Concluiremos con un postre dulce, como unas natillas con muchos huevos o unos huevos moles (*mollets*) con bizcochos de soletilla emborrachados en almíbar y aguardiente de canela. Ahora se servirá moscatel, denso y de subido color, porque se olvidaron la damajuana de Navidad en una zona con luz de la despensa. Es posible que el dueño goloso haya ordenado preparar una panzuda chocolatera para halagar a la concurrencia (y también al canónigo que honra con su presencia la casa).

Muy distinta va a ser la comida de los sitiados, probablemente la misma familia que celebró tan generosamente hace unas líneas, es decir, el año anterior. Con suerte habrán conseguido una gallina que alguien como el *tío Candiola*, el repulsivo avaro que retrata Pérez Galdós, les ha vendido por un Potosí y que comparten con demasiados vecinos; la pobre gallina será cocida hasta la más pura desestructuración, sacándole toda sustancia, para luego dar un caldito escaso y de dudoso sabor, que confortará los fríos días que se pasan sin más calefacción que la de las bombas que llueven desde los dos lados del Ebro. Reconfortado el estómago con ración casi homeopática del dichoso caldo, aún existe la posibilidad de tomar un trocito de pan con una punta de chorizo o media sardina seca. Rebuscando en el desván, podría haber alguna nuez caída, que pasó inadvertida en el tiempo en que se cogían a puñados para bajarlas en el delantal. Han oído que alguien tenía vino, pero dejan la gula para otro momento. Han dado gracias a Dios por el alimento, santiguándose; siempre hay un guasón circunstante que pregunta entre dientes de qué rayos dan gracias los sitiados. Probablemente de seguir vivos, nada menos.

BIBLIOGRAFÍA UTILIZADA Y RECOMENDADA

- AGUILERA PLEGUEZUELO, J., *La cocina española del siglo XIX*, Ed. Arguval, Málaga, 2005.
- ALTAMIRAS, J., *Nuevo arte de cocina*, Ed. La Val de Onsera, Huesca, 1994.
- ASÍN REMÍREZ DE ESPARZA, F., «Fernando IV de Aragón y la Guerra de la Independencia», en *Aragón en su historia* (Á. Canellas López, ed.), Caja de Ahorros de la Inmaculada, Zaragoza, 1980, pp. 367-378.

- ASSO, I. de, *Historia de la economía política de Aragón (2ª ed.)*, ed. sobre la de 1798, Ed. Guara, Zaragoza, 1983.
- BERCHOUX, J., *La gastronomía o los placeres de la mesa. Poema*, Ed. Estevan, Valencia, 1920.
- CANELLAS LÓPEZ, Á., «Aragón y el centralismo borbónico», en *Aragón en su historia* (Á. Canellas López, ed.), Caja de Ahorros de la Inmaculada, Zaragoza, 1980, pp. 318-355.
- CARR, R., *España 1808-1939 (2ª ed.)*, Ed. Ariel, Barcelona, 1970.
- CASTILLO GENZOR, A., *Zaragoza. Sus calles y su historia*, Ed. Heraldo de Aragón, Zaragoza, 1984.
- CONDE ARRIETA, A., *Unos cuantos escabeches, adobos y marinados*, Zaragoza. 2007.
- DÍAZ, L., *Ilustrados y románticos. Cocina y sociedad en España (siglos XVIII y XIX)*, Ed. Alianza, Madrid, 2005.
- DUMAS, A., *Cocina española (Recopilación de textos y notas por Alfredo Juderías)*, Ed. Seteco, Madrid, 1982.
- FRANCÉS CAUSAPÉ, M. C., *El farmacéutico Pedro Gregorio Echeandía y la enseñanza de la botánica en Zaragoza*, Colegio de Farmacéuticos, Zaragoza, 1997.
- GERMÁN, L. y FORCADELL, C., «La crisis finisecular en la agricultura interior: El caso de Aragón», en *La crisis agraria de fines del siglo XIX* (R. Garrabou, ed.), Crítica, Barcelona, 1988, pp. 69-93.
- GOYA, F., *Cartas a Martín Zapater* (M. Águeda y X. de Salas, eds.), Ed. Istmo, Madrid, 2003.
- Gran Enciclopedia Aragonesa Online*, <http://www.encyclopedia-aragonesa.com/html>, 2000.
- HERRERA, A., *Agricultura general. Sánchez, Madrid. 1645*, Ed. facsímil del Centro de Recursos para el Aprendizaje y la Investigación de la Universidad de Barcelona, <http://www.bib.ub.es> (cons. 28.02.08).
- LARRA, M. J., *Fígaro. Colección de artículos dramáticos, literarios, políticos y de costumbres*, Ed. Crítica, Barcelona, 1997.
- Manual del cocinero, cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero* (4ª ed.). Traducido por M. de Rementería Fica, Ed. Yenes, Madrid, 1837.
- MARTÍNEZ LLOPIS, M., *Historia de la gastronomía española*, Ed. Alianza, Madrid, 1989.
- MARTÍNEZ TEJERO, V., *Pedro Gregorio Echeandía*, Lumen Apothecariorum 1996; 1: pp. 9-46.
- MATA, J. de la, *Arte de repostería*, Ed. Antonio Martín, Madrid, 1747.
- MEIJIDE PARDO, A., *Testimonios históricos sobre la antigüedad del cultivo de la patata en Galicia*, Ed. Seminario de Estudios Gallegos, La Coruña, 1984.

PANYÓ, J. B., *Memorias del arte de cocina y pastelería y confituras y geleas (Un receptari bilingüe del segle XVIII)*, Ed. Quaderns Crema S.A., Barcelona, 2000.

PATATA DE CELLA, *Historia de la patata*.

<http://patatadecella.blogspot.com/2008/01/historia-de-la-patata.html>, 2008 (cons. 19.02.08).

PÉREZ GALDÓS, B., *Episodios nacionales. Zaragoza*, Ed. Historia 16, Caja de Madrid, Madrid, 1992.

SALAMAN, R. N., *Historia de la influencia social de la patata*, Ed. Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, Madrid, 1991.

THIERS, M. H., *Histoire du Consulat et de l'Empire*, Ed. Paulin, Paris, 1845.