

## MESA REDONDA

# La alimentación en la época de la Guerra de la Independencia

Esperanza Torija Isasa

Catedrática de Bromatología de la Universidad Complutense de Madrid.

### RESUMEN

Los importantes cambios acaecidos en la política europea durante el siglo XVIII tuvieron una gran repercusión en distintos aspectos de la vida cotidiana, entre ellos en la alimentación. El cambio del Antiguo al Nuevo Régimen se aprecia en las modificaciones en la vida de la sociedad, una sociedad en la que los distintos niveles se diferencian por su forma particular de comer.

La época que nos ocupa se caracterizó por los cambios demográficos y los problemas derivados del bajo rendimiento agrario del siglo XVIII. Entre 1800 y 1805 hubo catástrofes naturales que provocaron crisis agrícolas, cuyos efectos fueron: escasez, carestía, hambre y mortandad. Durante la propia Guerra de la Independencia la escasez fue todavía mayor, se sucedieron las *crisis de subsistencia*, y la manifestación más significativa de estas crisis fueron los problemas de abastecimiento del pan, que era el alimento fundamental.

Los cereales eran la base de la alimentación, elaborando a partir de ellos derivados como el pan, las gachas, las sopas o los purés; las legumbres, en especial los garbanzos, formaban parte de los pucheros, ollas o «cocidos», que eran diferentes según la mesa en que se comían; en general, se les adicionaban otros ingredientes, destacando el tocino y a veces patata, traída de América y ya incorporada a la cocina española. De los alimentos de origen animal debemos hacer re-

ferencia a los pescados, de elevado consumo en la época de Cuaresma, pescado que en la mayoría de las ocasiones era desecado o salado para su conservación. La carne sólo se comía en días muy señalados.

Asociados a esta etapa de hambre, escasez y muerte, la evolución en la forma de alimentarse continuó y los avances que se produjeron en los siglos XVIII y XIX sirvieron de inicio para los importantes cambios alimentarios producidos en el siglo XX y en la actualidad.

**Palabras clave:** Alimentos; Guerra de la Independencia; Hambre; Crisis de subsistencia.

## **ABSTRACT**

### **The alimentation during the age of the Spanish Independence War**

The notorious political changes than happened in Europe during the XVIII<sup>th</sup> century, had a big influence in the different aspects of daily life, as it is the alimentation. The change from the Old to the New Regime influenced the modifications in the life of a society in which the different social classes were characterized by their different diet.

This age was characterized by the demographic changes and the problems derived from the low yield of the crops in the XVIII<sup>th</sup> century. Between 1800 and 1805 there were natural catastrophes that gave rise to agricultural crisis, with the effects of shortage, scarcity, hunger and deaths. During the Independence War, the shortages were even more serious and the «Subsistence Crisis» were successive, being one of the most important manifestations of these crisis, the bread provisions problems, since this was a basic food for the population.

Grains were the most basic food, used for the elaboration of derivatives, as bread, porridge, soups or purees; pulses, mainly chickpeas, were part of «pucheros», «ollas» or «cocidos», which were very variable; in general other ingredients were added, as pork fat, and sometimes potatoes coming from America and already incorporated to the Spanish cooking. From animal origin foods we

should refer to fishes, with high consumption in Lent, and often dried or salted for conservation purposes. Meat was only eaten in very special days.

Together with this age of hunger, shortage and death, the way of feeding evolved, and the advances happened during the XVIII<sup>th</sup> and XIX<sup>th</sup> centuries were the first step for the important dietary changes that took place in the XX<sup>th</sup> century and nowadays.

**Key Words:** Foods; Spanish Independence War; Hunger, Subsistence crisis.

Al comenzar el siglo XVIII, España era una gran potencia a nivel mundial. Con la llegada de los Borbones entraron en la nueva Corte algunas de sus costumbres y, entre ellas, las referentes a la alimentación y la cocina. Durante el reinado de los Austrias, se daban banquetes majestuosos que constituían un espectáculo público para la nobleza, con numerosos platos exóticos; la Corte reflejaba en sus comidas la riqueza y el afán de lujo, lo que contrasta con la sencillez que se impuso en la Corte de los nuevos monarcas. No obstante, las costumbres alimentarias que llegaban no las aceptaron fácilmente las clases más populares, que se defendían difícilmente del hambre (1).

La burguesía seguía haciendo sus comidas principales al modo español, comida sencilla y sin muchas complicaciones; se conservaron los platos tradicionales como los pucheros, guisados, asados, bacalao... Las grandes reuniones sociales se dejaban en muchas ocasiones para la tarde, a modo de tertulias, y se celebraban con comidas especiales. Se ofrecían bandejas cargadas de bizcochos, panecillos azucarados, pasteles, agua helada, y se acababa con tazas de chocolate, confituras líquidas y dulces (2, 3).

El Antiguo Régimen, definido como un sistema político de monarquía absoluta, de sociedad estamental y de economía feudal y agraria, tiene sus orígenes históricos en el feudalismo de la Edad Media y se extiende durante la Edad Moderna (siglos XV-XVIII). La Revolución Francesa de 1789 destruyó el Antiguo Régimen y dio paso al mundo moderno, basado en las ideas ilustradas: sistema político-liberal, de monarquía o república parlamentaria basada en la

soberanía nacional y la separación de poderes. A su vez, la Revolución Industrial, iniciada en Gran Bretaña a finales del siglo XVIII y extendida al resto de Europa durante el siglo XIX, transformó la economía y la sociedad tradicionales: de una base agraria y rural se pasó a una economía basada en la industria y la ciudad, con nuevas clases sociales derivadas de las relaciones laborales entre propietarios de las fábricas y medios de producción (burguesía industrial) y trabajadores (proletariado o clase obrera) (4).

En el siglo XVIII, la sociedad europea tenía una estructura piramidal, configurada por los estamentos privilegiados en la cúspide y los estamentos no privilegiados en la base. El rey, la nobleza y el clero conformaban los estamentos privilegiados. El monarca es, en origen, un noble, el primero entre iguales; la nobleza, por nacimiento o nombramiento real, apenas representa el 5 por 100 de la población española. El alto clero (cardenales, arzobispos, obispos) es de origen social nobiliario, mientras que el bajo clero (párrocos, sacerdotes, monjes) tiene orígenes humildes, campesinos en su mayoría, además de una pequeña burguesía urbana.

La situación económica de la nobleza y del clero les permite disfrutar de sus privilegios; ambos son propietarios de las tierras y viven de las rentas señoriales que les pagan los campesinos-vasallos. El campesinado —en el mundo rural— y la burguesía en la ciudad, conforman los estamentos no privilegiados. Los campesinos suponen la mayoría de la población (75 por 100); viven sin privilegios, pagan impuestos, deben trabajar la tierra de los nobles y pagarles una renta señorial; son los vasallos de los señores (4).

En las ciudades vive una pequeña parte del total de la población: los artesanos y los burgueses. Los habitantes de estas pequeñas urbes oscilan entre 5.000 y 20.000 personas. Los artesanos (trabajadores manuales: carpinteros, zapateros, panaderos, etc.) trabajaban agrupados en gremios de origen medieval. Los burgueses —grandes comerciantes, banqueros y profesionales liberales como médicos, abogados, notarios y profesores— desempeñaban el poder de la ciudad.

Como en el resto de Europa, en los siglos XVIII-XIX, la economía española tuvo una base agraria. La agricultura constituía el 60-80 por 100 de la riqueza, siendo los señores feudales propietarios del 80 por 100 de la tierra; la nobleza tenía tierras de señorío solariego

y jurisdiccional; el clero, el señorío religioso y el rey, las tierras de realengo; existían además pequeños propietarios libres (campesinos y algunos burgueses) que apenas disponían de tierras. Los Ayuntamientos y los Concejos tenían tierras cuyo aprovechamiento era común y gratuito para los vecinos, si se trataba de prados y bosques; se cedía su explotación a cambio del pago de una renta.

La burguesía mercantil del Antiguo Régimen vivía principalmente del comercio que era la base de sus ingresos. También existían burguesía agraria y burguesía rural. Hablar de la actividad económica de la burguesía significa referirse al comercio y a las ciudades. Las ciudades más activas y más densamente pobladas se hallaban situadas en el litoral peninsular: mediterráneo, andaluz y cantábrico. La España interior presentaba una escasa vida urbana y mercantil. La Villa y Corte constituía un gran centro consumidor de productos de primera necesidad y de mercancías de lujo (5).

En el siglo XVIII fueron muy frecuentes los problemas económicos, dado que el pueblo basaba su subsistencia en la agricultura y no siempre se obtenían alimentos para todos. Los cereales faltaban con frecuencia y concretamente Fernando VI se vio obligado a crear la Superintendencia General de Pósitos, que tenía como finalidad suministrar el alimento básico para fabricar el pan (1).

En general, los rendimientos agrarios eran bajos debido a la ausencia de regadíos, utilización de técnicas obsoletas, herramientas atrasadas y campesinos sin recursos económicos ni conocimientos técnicos. Todo esto provocaba escasez de alimentos y hambrunas periódicas.

Los problemas de falta de alimentos, debidos a las malas cosechas, motivaron la búsqueda de soluciones para aumentar la producción de vegetales; entre los métodos tradicionales se procedió a la expansión de zonas de cultivo, y entre los no tradicionales, se adaptaron al cultivo especies traídas de América, como la patata, las judías o el maíz; además se trajeron el tomate y el pimiento y se incorporaron a la dieta otros productos como el cacao y su derivado, el chocolate (6).

Los productos más importantes fueron la patata, el maíz y las judías. El maíz se consumía en forma de harina para la elaboración

de gachas, polentas, etc. La patata tardó más en introducirse, pues primero se consideró comida de cerdos.

Ramón-Laca y Tardío (7) hacen referencia a Cienfuegos (siglo XVII) quien llama a las patatas *Aradichna* de Teofrasto o papas del Perú, y asegura haberlas visto por primera vez en la cartuja del Paular (Rascafría, Madrid). Cienfuegos dice: «*Con el nombre que esta planta se conoze en España es con el de turmas de la India. Donde primero la vi fue en la huerta de los cartujos del Paular de Segovia*». Según Cienfuegos, las patatas se vendían en Madrid con el nombre de papas y eran utilizadas por los «*indianos y los mismos naturales [los madrileños]*» para guisados.

Con la pérdida de territorios extranjeros por política y por guerras en los siglos XVIII y XIX, el dinero y los productos llegaban cada vez más retrasados y caros, los ejércitos no recibían su paga y el pueblo empezaba a pasar hambre. Las tierras estaban mal cultivadas, particularmente las concentradas en manos del clero y la nobleza. La industria era escasa y situada lejos de Madrid.

## LOS ALIMENTOS EN LOS SIGLOS XVIII Y XIX

La base de la alimentación en esta época eran los cereales; con ellos se preparaban sopas, purés, gachas y el principal derivado, el pan.

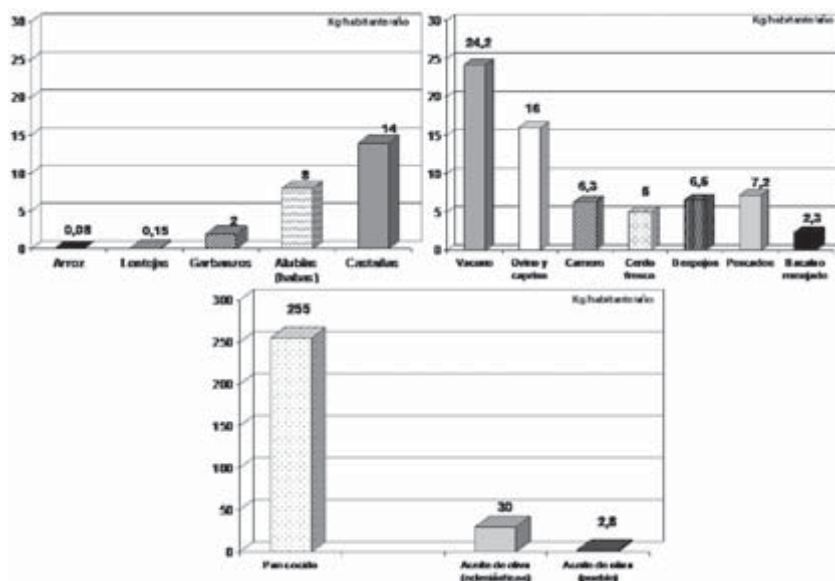
El pan era el alimento fundamental; existían muchos tipos de panes, como el llamado «pan cocido» para el que los Ayuntamientos fijaban un precio. Existía pan común, para la cocina, para las sopas y salsas; pan para la mesa y pan de boca (8). Las diferentes clases sociales consumían distintos tipos de pan; así, la clase acomodada tomaba pan candeal; la clase popular, pan de «flor» y pan común, y los más pobres pan elaborado con mezcla de harina de trigo con la de cebada, centeno, e incluso otros granos más baratos. El más consumido en la ciudad de León (9) era el *floreado* o *Salvador*, el *sonze* y el *mediado* (mezcla de trigo y centeno).

En muchos casos la alimentación de subsistencia variaba en función de la época del año y de cosecha a cosecha y dependía principalmente de los recursos individuales. En Aragón el maíz

era alimento para animales, excepto en años de escasez de granos para la alimentación, en los que se llegó a usar para la elaboración del pan.

En la Figura 1 se observa el consumo de algunos alimentos en León durante el siglo XVIII, en kg/habitante/año, según recoge Cubillo (9). El autor menciona el consumo y especifica los años consultados en cada caso, siendo habitualmente de mitad-finales del siglo XVIII, y en algunos casos de todo el siglo.

Vemos que el consumo de pan alcanzaba los 255 kg/habitante/año, diez veces más que el de carne de vacuno y muy superior al resto de alimentos representados.



**Figura 1. Consumo de algunos alimentos en León, durante el siglo XVIII** (Datos de Cubillo) (9).

Cubillo (9) también nos ofrece datos del precio de bastantes alimentos y en la Tabla 1 se muestran algunos de ellos, ordenados por precio, tal como expone el autor. Destacan el azafrán y la canela por tener los precios más altos y la nieve por el más bajo; se recoge el precio del pan cocido candéal y del cocido común.

De los alimentos vegetales destaca el consumo de legumbres, principalmente garbanzos y habas, y poco a poco se fueron introduciendo las judías procedentes de América; muchas hortalizas como coles, cebollas..., y diversas frutas.

Según Ramón-Laca y Tardío (7), en el siglo XVIII en las huertas de Madrid se cultivaban borrajas, chirivías, verdolagas; en las de la Casa de Campo, acerolos, y en distintos lugares de la ciudad, alfónsigos (pistachos). A mediados del siglo XIX existían aún fuera de la cerca de la ciudad de Madrid numerosas huertas: 79 de particulares y ocho pertenecientes al Patrimonio Real. Se vendían acerolas y *érrax* (*erraj*), que son los huesos de las aceitunas empleados como combustible para los braseros.

Tabla 1. Precio de algunos alimentos en España en el siglo XVIII (Datos de Cubillo, 2000)

Alimento	Precio medio reales/libra	Alimento	Precio medio reales/libra
Azafrán	62,4	Canela	45,8
Lamprea	9,5	Cacao	7,7
Anguila	7,4	Chocolate foráneo	5,9
Salmón	5,08	Chorizo foráneo	4,1
Aceite de oliva	2,61/2,07	Mantequilla cocida	2,42
Salchicha guisada	2,05/1,42	Perniles de cerdo	2,0
Salchichas crudas	1,93	Merluza fresca	1,9
Besugo fresco	1,7	Bacalao curado	1,7
Sardina	1,3	Carne de vacuno	1,2/0,8
Carne de carnero	0,95	Aceitunas	0,75
Pan cocido candeal	0,51/0,48	Castañas de la Vera	0,47
Pan cocido común	0,4	Castañas del Bierzo	0,38
Castañas asturianas	0,27	Fruta (toda)	0,22
Nieve del puerto	0,21	Nieve de pozo	0,13

Los productos de huerta eran estacionales. Se tomaban frutas, muy denostadas por algunos médicos, como ya ocurrió en el Siglo



de Oro, en que se seguían las recomendaciones de Lobera de Ávila al respecto (10); se comían muchos frutos secos como castañas, nueces, almendras, avellanas.

También tenían importancia el aceite de oliva y el de linaza. El primero especialmente para cocinar y ambos para el alumbrado, aunque el de linaza también se utilizó como alimento en caso de necesidad. En relación con el aceite de oliva, llama la atención la diferencia de consumo entre el clero (30 kg/habitante/año) y la clase popular (2,5 kg/habitante/año) (Figura 1).

De los alimentos de origen animal, la carne de cerdo se consumía más en invierno y la de carnero en verano, aunque destacaba la utilización de otros derivados cárnicos como torreznos, cecinas, salchichas, chorizos, pernils de cerdo etc. (9).

El pueblo comía poca carne y cuando lo hacía era generalmente en fiestas señaladas o en celebraciones familiares o locales. La carne que más se utilizaba era la de ave o la de caza menor, seguida del cerdo. El cerdo tenía la mayor importancia por su grasa, la manteca, que junto al aceite de oliva y la mantequilla eran los tres elementos grasos más habituales para cocinar.

En fiestas muy señaladas los campesinos comían carne de cordero o cabra (generalmente asados), que eran considerados un manjar extraordinario. La carne de buey o ternera la comían casi exclusivamente las clases más altas (6).

En la Figura 1 vemos que, según Cubillo (9), la carne más consumida en León en el siglo XVIII era la de vaca, seguida de la de ovino y caprino y a mayor distancia el carnero; no obstante, la proteína de origen animal se obtenía con gran frecuencia de los pescados, lo que comentaremos más adelante.

En León había tres ferias ganaderas anuales: San Juan, Todos los Santos y San Andrés; en esta última era muy importante el comercio de cecinas de caprino. En la ciudad había dos mataderos y dos carnicerías y para un abastecimiento de carnes baratas, estaba el *Rastro*, al igual que otras ciudades como Madrid, donde se mataban animales de ganado ovino y caprino el sábado (y posteriormente el miércoles).

Uno de los factores más importantes para el comercio y consumo de pescado en el territorio español fue la influencia de la religión católica, que dictaba normas sobre la abstinencia de comer carne y la posibilidad de comer pescado. Se consumían principalmente bacalao y ceciales, que se ofrecían en forma de «remojado» (9).

Piquero y López (11) comentan que hasta el siglo XIX el consumo de pescado estaba íntimamente ligado a la normativa católica sobre el consumo alimentario durante los días de ayuno, abstinencia y Cuaresma. Sus características y cumplimiento no eran homogéneos ni en todas las regiones ni entre todos los grupos sociales, ya que en muchos lugares el pescado era caro. Sin embargo, a lo largo del siglo XIX, la vinculación entre religión y consumo de pescado comienza a resquebrajarse con el cambio institucional que afecta a los días de abstinencia. Se produjeron importantes cambios desde finales del siglo XVIII y a lo largo del siglo XIX. La prohibición de carne en el siglo XVIII era de 120 días en la Corona de Castilla y 160 días en la Corona de Aragón. En 1777 aparece la «Bula de carne», que en Castilla permitió reducir los días de 120 a 90. Estos autores recogen datos sobre el consumo de pescado en Pamplona (Tabla 2) y en el Seminario de Bergara (Tabla 3).

El pescado marino que llegaba a las poblaciones de la meseta norte procedía de la costa cantábrica y noratlántica. Para su traslado se utilizaron vías desde Galicia, Santander y el País Vasco. Desde Galicia, pasando por Benavente y Astorga era la vía de abastecimiento a Madrid. De Santander, pasaba por Laredo y Burgos antes de llegar a Madrid. De las costas vascas atravesaba el puerto de Orduña.

Tabla 2. **Consumo aparente de pescado en Pamplona 1768-1918 kg/per cápita** (Fuente: Piquero y López) (11)

Años	Pescado fresco	Bacalao
1768-1777	8,17	
1783-1792	10,43	3,41
1793-1798	13,08	3,91
1832-1835	4,99	1,45

Tabla 3. **Consumo de pescado en el Real Seminario de Bergara kg/per cápita**  
(Fuente: Piquero y López) (11)

	1784-1798	1822-1831
Consumo anual de pescado	23,0	7,3
N.º de días de carne	89	15
Pescado fresco	11,33	5,3
Bacalao	11,68	2,0

Para la conservación del pescado se establecieron diferentes métodos, dada la facilidad para su alteración, métodos que ya se utilizaron anteriormente. Entre ellos, el pescado *cecial*, secado al aire; el curado, que se transportaba en fardos, generalmente de arpillera; salado, como el bacalao o los arenques, que se transportaban encubados, o los escabechados, que se trasladaban en barriles (12). Posteriormente se inició la conservación por apertización a principios del siglo XIX.

Las especies utilizadas no eran muy variadas, siendo las principales el bacalao, las sardinas, la merluza, el besugo o el congrio, la mayoría de las veces en escabeche. Los pescados más caros eran los de las aguas continentales: salmón, anguila y lamprea (Tabla 1).

El consumo estaba en función de la clase social. La realeza y la aristocracia consumían las especies consideradas más selectas, como mero, salmón, lamprea, lenguado... Las clases sociales que ocupan un lugar intermedio, besugo, merluza, congrio, escabeche de bonito, y los menos privilegiados mucho pescado curado (bacalao), sardinas, distintos escabeches y pescado seco. El bacalao fue la especie elegida para garantizar el suministro de pescado a las poblaciones. El clero, en general, consumía mucho pescado, tanto en cantidad como variedad (13).

De las bebidas, podemos destacar que en la primera mitad del siglo XVIII, el agua se vendía en las calles y llegaba a las casas en cubas de cobre; la repartían los aguadores, que generalmente eran asturianos (12). También se utilizaba la nieve para elaborar bebidas refrescantes o para conservar. El agua también se bebía en las fuentes; entre ellas, durante el reinado de Felipe IV, tuvo importancia la fuente de Puerta Cerrada en Madrid (2).

En cuanto al vino, se vendían los de distintas localidades: Vino de la tierra, tinto de Toro y su tierra, tinto de Cigales, blancos de La Nava, Alaejos, Tordesillas y su tierra y el considerado como medicina, el blanco de El Acebo (alto Bierzo) (9). Aguardientes y licores fueron productos alimenticios que por los impuestos que tenían que pagar aportaron cantidades importantes al erario público. El «agua-pié» era habitual y se trataba de un vino muy bajo que se obtenía añadiendo agua al orujo (3, 14).

Otras bebidas eran la carraspada, el hipocrás o refrescos diversos; también se consumían bebidas heladas de naranja, limón, fresa y horchata de almendras.

En el siglo XVIII se popularizaron bebidas como el chocolate, que era muy apreciado en desayunos y meriendas y en las reuniones sociales y, además, se permitía en los días de ayuno (8). Se tomaba té y café, aunque ya se conocían antes; el uso del último se fue ampliando poco a poco y su uso estaba ampliamente extendido en el siglo XIX (15). En la segunda mitad del siglo XVIII el chocolate se empezó a consumir en forma de tabletas (6).

La venta de alimentos en las ciudades se realizaba de distintas formas; había un mercado diario, con venta de alimentos en distintos lugares; todos los productos vendidos en el mercado tenían el precio marcado periódicamente por el Ayuntamiento. Había venta ambulante, por las calles, de leche y algún otro alimento, y tiendas abiertas, regentadas por diversos comerciantes establecidos normalmente en los bajos de los edificios de la Plaza Mayor y calles aledañas, donde se solían vender alimentos de larga conservación, como especiería, confiterías, pescado cecial (congrio) y curado (bacalao).

Con las nuevas rutas por España se producía el intercambio de mercancías que se conseguían fácilmente y en buenas condiciones, a excepción del pescado, que tenía especial importancia por su consumo en Cuaresma.

El medio utilizado para el transporte de pescado marino hacia el interior peninsular, desde las costas septentrionales de España, fue hasta la segunda mitad del siglo XIX el traslado a lomos de équidos, especialmente mular y caballar, que solían viajar en grupos y reata-

dos. En el primer cuarto del siglo XIX se transportaba pescado fresco, seco, curado o escabechado, en galeras aceleradas (13).

A fines del siglo XVIII se comercializaban productos que, por su procedencia, se denominaban «coloniales» o «ultramarinos» (azúcar, cacao, etc.) (5). Se vendían también productos elaborados. Los botilleros (en el siglo XVII se llamaban alojeros) vendían nieve del puerto y de pozo; elaboraban bebidas refrescantes analcohólicas. Había pasteleros y cocineros que preparaban y vendían guisos, adobos de carne de cerdo, empanadas de carne y pescado... (9).

Francés (16) comenta que las botillerías que existían en Madrid en el siglo XVIII eran establecimientos donde se preparaban y vendían al público bebidas refrescantes. En estos despachos se disponía de una cueva para refrescar las bebidas con nieve y conservarlas frías. La mayoría de las bebidas refrescantes se obtenían a partir de zumos de frutas diluidos con agua y a veces se les adicionaba azúcar. Otra bebida muy utilizada era la *aloja*, preparada con miel y leche. En estos despachos también se vendía sorbetes y «horchatas» preparadas con semillas de calabaza, melón o sandía.

En relación con los platos elaborados en las cocinas domésticas, existían grandes diferencias entre las cocinas popular y aristocrática y palaciega. Las clases populares obtenían el 70 por 100 de la energía a partir del pan y las harinas de cereales. Otros productos utilizados eran la harina de garrofín, la de garbanzo o la de maíz, para preparar sopas de pan o gachas. El pan se comía acompañado de una pequeña cantidad de tocino, salazón, cebolla, ajo, aceite o cualquier otro producto que le diera sabor o disimulara su sequedad, ya que no se cocía todos los días (6).

La cocina popular está estrechamente vinculada al entorno que le rodea; los platos se preparan con los productos que se tienen al alcance de la mano en el mercado del pueblo o en la huerta aldeaña; esta cocina se traspaşa y se aprende de viva voz, de generación en generación. La de las clases acomodadas reposa sobre la invención, la renovación y la experimentación (17).

Suárez (17) comenta que en la zona de Sierra Morena (lo que se puede extrapolar a otras regiones españolas), se conservaban los platos tradicionales familiares, tales como el puchero, los guisados, los típicos asados de cordero o cabrito, el bacalao y las «golosinas»

propias de cada comarca —como las frutas de sartén—. Se usaba mucho ajo, pimentón y picantes y hasta la llegada de la patata los caldos se espesaban con habas secas. Era habitual el gazpacho, distinto del que consumimos hoy, dado que la incorporación del tomate traído de América no fue inmediata (18).

En el campo, en temporada, no faltaban legumbres, arroz, patatas, coles, tomates, pimientos; condimentos como ajos, cebollas y guindillas. De vez en cuando, algo de carne de cerdo y algún pescado de río. Tuvieron especial importancia las legumbres, hortalizas y algunos derivados cárnicos, que habitualmente se utilizaban para elaborar *ollas*, *pucheros* o *cocidos*. Debemos recordar que estos nombres variaron en función de la época y/o región y que en todos ellos la base eran los garbanzos, aunque en ocasiones acompañados o elaborados con otras legumbres.

Estos platos tienen su base en la *adafina* judía, que a lo largo del tiempo se fue transformando para terminar en nuestro o nuestros «cocidos». Pero, es preciso destacar que uno de los platos de este tipo más característicos y que todavía perduran es la denominada *olla podrida*, plato rico en ingredientes, más o menos abundantes en función de los medios de quien lo preparara (19, 20).

En estos pucheros o cocidos, a los garbanzos se les añadía tocino, embutido, patatas, verduras; los días de fiesta se podía hacer un extra y añadir carne de vaca, chorizo, jamón, aves, carne de carnero...; generalmente se condimentaba con pimentón, sal y aceite.

Podríamos decir que el cocido llegó a constituirse en nuestro *plato nacional* y es interesante destacar que era diferenciador de clases, en función de su mayor o menor riqueza en ingredientes. Existía lo que se llamaba cocido corriente, elaborado con legumbres (garbanzos), trozos de carne, tocino y a veces pollo, y como extraordinario podía estar acompañado de un guisado y un *principio* de perdices o conejos, que, a pesar de su nombre, se comía al final. Otro tipo era el cocido real, que incluía vaca, carnero, gallina, un par de pichones, liebre, pernil de cerdo, dos tipos de chorizos, tocino, oreja de cerdo, verduras y garbanzos y especias finas y se acompañaba siempre de *principios* (20).

Durante el siglo XVIII fueron apareciendo libros de cocina, aunque ya existían algunos muy conocidos como el de Martínez Montañón,

cocinero de Felipe IV, titulado *Arte de cocina; pastelería; vizcochería y conservería*. A fines de siglo aparece el de Altimiras, un fraile que ofreció en su libro *Nuevo arte de cocina*, recetas sencillas, fáciles y de carácter popular. El de Juan de la Mata (1786), repostero de la Corte, con el título *Arte de repostería*, incluía muchas recetas netamente españolas; en él se habla del café y de la incorporación de productos americanos.

## **ESPAÑA Y SU ALIMENTACIÓN A LA LLEGADA DEL SIGLO XIX. CRISIS DE SUBSISTENCIA**

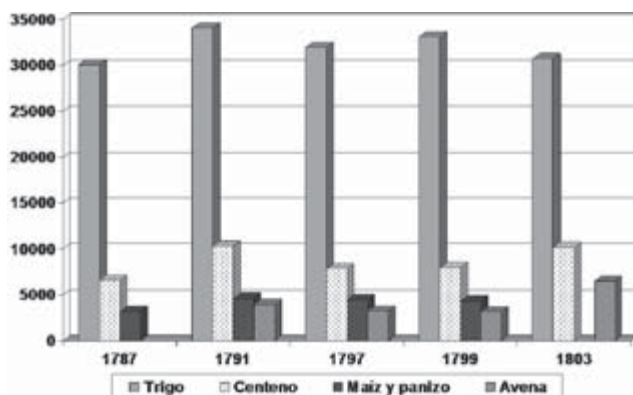
El último tercio del siglo XVIII y los primeros años del siglo XIX experimentaron una súbita crisis agrícola, cuyas fechas límite fueron 1764-1817. A fines del siglo XVIII, la agricultura fue víctima de tasas, estancos, monopolio, rutina, de hielos, sequías y pedriscos y vivía en un estado tan precario y endeble que, al menos cada cinco años, dejaba, con una mala cosecha, un tremendo problema de alimentación en el país.

Los problemas alimentarios derivaban de débiles cosechas, dificultades de transporte (malos caminos, falta de animales), mala administración de los *pósitos* o almacenes de grano, falta de un mercado nacional, que podría haber dado origen al reparto de excedentes; todo ello conducía a escasez y carestía de los productos alimenticios.

Las débiles cosechas de fines del siglo XVIII y comienzos del XIX, las dificultades de conducción de los cereales de unas regiones a otras, la mala administración de los *pósitos* y el agobio que pesaba sobre ellos y el mismo fenómeno de inflación de los vales reales, contribuyeron a los años de escasez y carestía con que se abrió el siglo XIX. Este periodo estuvo caracterizado por importantes fluctuaciones en los precios, gran contraste entre los mercados del interior y la periferia, con falta de un auténtico mercado nacional que contrarrestara los efectos de las malas cosechas en el interior, con la importación y reparto de trigos extranjeros (21).

Según comenta Simpson (22), el *Censo de Frutos* elaborado en 1799 tiene muchos defectos, a excepción de los obtenidos para las

cosechas de cereales, de las que Fontana (el autor se refiere a él) dice que fueron calculadas a partir de los diezmos, que según otros investigadores permitían cálculos correctos. También era difícil interpretar si el año 1799 fue un año representativo de la época. Para el periodo 1787-1803 existía suficiente información para calcular, a nivel nacional, las cifras de producción de trigo y centeno para cinco años, cebada y maíz (con panizo) para cuatro y avena para tres. En la Figura 2 se ha representado la estimación de producción de cereales de fines del siglo XVIII e inicios del siglo XIX; se representa en fanegas castellanas, y el autor comenta la equivalencia con los cahízes aragoneses de la siguiente forma: 1 cahíz (Aragón) = 3,33 fanegas castellanas.



**Figura 2.** Estimación de la producción nacional de cereales (miles de fanegas) (Datos de Simpson) (22).

Simpson (22) cita a Polo y Catalina (1803) que realizaron un *Censo de Frutos*. En sus cálculos incluyen trigo, centeno, «escanda, tranquillón, comuña y otros», maíz y panizo, pero no cebada, avena, arroz ni mijo.

En relación a los datos de estimación del consumo de cereales por habitante y año, se indica un consumo de 6 fanegas/habitante/año de estos alimentos en 1799; a su vez, 6 fanegas equivalían a 256 kg. Calcular 6 fanegas/habitante/año es una cifra que parece alta, aunque este dato también aparece en el trabajo de Calomarde (1800) según Simpson (22). Este autor también hace referencia a



los comentarios de Moreau de Jonnes (1835) sobre una cantidad de 5,9 fanegas/habitante/año, quien además decía:

*«La costumbre extendida en España y Portugal de hacer puches de harina, y el aumento del consumo de pan, por causa de la falta de carne, debe hacer que esta estimación sea un mínimo, siempre que la prosperidad pública permite a la población el satisfacer enteramente a sus necesidades».*

Entre 1800 y 1805 se produjeron sucesivas catástrofes naturales que provocaron violentas crisis agrarias por todo el territorio peninsular; esto, junto a otros motivos, dio origen a las *crisis de subsistencia*, que constituyeron uno de los problemas más acuciantes de la España de comienzos del siglo XIX, y cuyos efectos fueron, como venimos diciendo, escasez, carestía, hambre y mortandad. Las repercusiones de estas crisis fueron dramáticas en Madrid, donde solamente en 1804 murieron más de 11.000 personas (23).

Los acontecimientos del siglo XIX vienen precedidos o acompañados de periodos de escasez. Se abre el siglo con una crisis de subsistencia, la última del reinado de Carlos IV, pero tras ella viene la guerra y su secuela trágica. Una nueva crisis, un año de hambre, vino a ser producto de las causas mediatas que pesaban sobre el campo español y de las inmediatas surgidas en la lucha de los españoles por su independencia.

Las crisis de subsistencia vinieron precedidas de desastres, independientes de la guerra, pero es cierto que se agudizaron con motivo de la Guerra de la Independencia. Si vemos cronológicamente algunos de los hechos más destacados, podemos citar:

- En 1800, el 20 por 100 de la superficie del país estaba sembrada.
- En 1801, el pan de Madrid es de peor calidad que el que se preparaba habitualmente.
- En 1803 el problema se va agravando, llegando a ser crítico el año 1804.
- Los años 1805, 1806, 1807 fueron años de malas cosechas.
- Otro año de enorme importancia fue 1810, en que la escasez era creciente.

- En el año 1811, las nuevas subidas del grano condujeron al gran hambre de 1812. Desde septiembre de 1811 a julio de 1812 murieron en Madrid más de 20.000 personas por culpa del hambre.

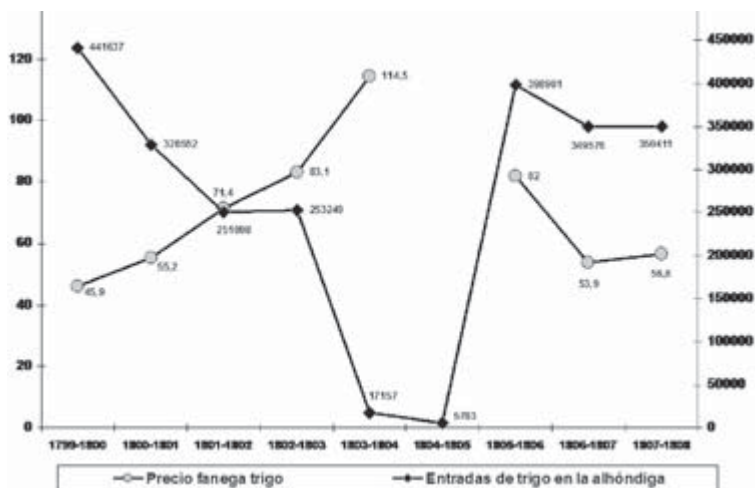
Dado que en 1800 aproximadamente el 20 por 100 de la superficie del país estaba sembrada, se puede suponer que la posibilidad de completar la dieta con la caza o plantas silvestres era alta, especialmente en los años de escasez. Durante estos años eran frecuentes las adulteraciones de alimentos; por ejemplo, sustitución del trigo por todo tipo de harinas, a veces, incluso peligrosas. También se adulteraban el aceite, el vino, las bebidas refrescantes, el chocolate...

El pan solía ser abundante y de buena calidad en Madrid. Pero, mediado el mes de junio de 1801, ocurre algo insólito: apenas se encuentra pan candeal en los puntos de venta. Por entonces, la mala calidad del «pan español» (el que más se consumía), unida a la pequeña diferencia de precio entre uno y otro, había desviado parte de la demanda hacia el candeal. El trigo que se vendía era de calidad deficiente, con lo que disminuye el número de hogazas por fanega de trigo.

Las dificultades del transporte, siempre importantes para abastecer a Madrid, aumentan cuando la escasez de pastos y de piensos reduce los animales de tiro disponibles y los debilita por no tener medios sus dueños, como sucede en esta situación extrema. Desde 1803 la carencia de medios de transporte fue, a veces, más agobiante que la misma escasez de trigo; así, descendieron las existencias en Madrid (24). Las dificultades de comunicación no facilitaron el movimiento de excedentes. En 1806 la falta de un mercado nacional hizo que el trigo excedente después de una buena cosecha se diera a los cerdos en las calles de Palencia.

Vara (23) nos aporta datos sobre el precio de la fanega de trigo en Madrid y de la cantidad que entraba en la alhóndiga (Figura 3).

En Madrid el año crítico fue 1804, pues murieron 11.807 personas. También es un año crítico en España, por la confluencia de las malas cosechas, los efectos derivados de la guerra y la epidemia de fiebre amarilla. Fue un año de hambre, gran mortandad y convulsiones sociales que repercutieron en el transporte, dificultándolo, lo que, a su vez, conllevó una menor distribución de alimentos.



**Figura 3.** Precio medio anual de la fanega de trigo en el mercado madrileño (reales). Entradas de trigo (total anual) en la alhóndiga madrileña (fanegas). (Datos tomados de Vara) (23).

La guerra entre Francia e Inglaterra, a la que acabará incorporándose España en diciembre de 1804, perturbó el comercio oceánico en las áreas controladas por los navíos británicos, lo que hizo más grave la situación en Galicia.

Existen pocas referencias al consumo de otros productos además del trigo. A lo largo del siglo XIX la dieta experimentó muchos cambios; se fue introduciendo la patata y mejoraron los transportes. La patata, de poca importancia a fines del siglo XVIII, se convirtió en un producto fundamental en la dieta de un siglo más tarde (22).

La escasez creciente provocó inquietud ya en el año 1810. En los primeros meses de 1811 subían los precios del grano y se reducía el peso de la hogaza de pan. Según recoge Torija (25), la crisis de 1812 se caracterizó por:

- Escasez en el abastecimiento madrileño.
- Dificultad de accesos por la guerra y la guerrilla. En este año sobraban granos en algunas provincias y eran muy escasos en otras.

- Aglomeración urbana en el recinto de la Villa. Según Amador de los Ríos, más de 8.000 personas se amontonaban en hospicios y centros de beneficencia.
- Presión fiscal.
- Acaparamiento ante la escasez.
- Subida muy importante de los precios.
- Desórdenes, como los asaltos a las panaderías.

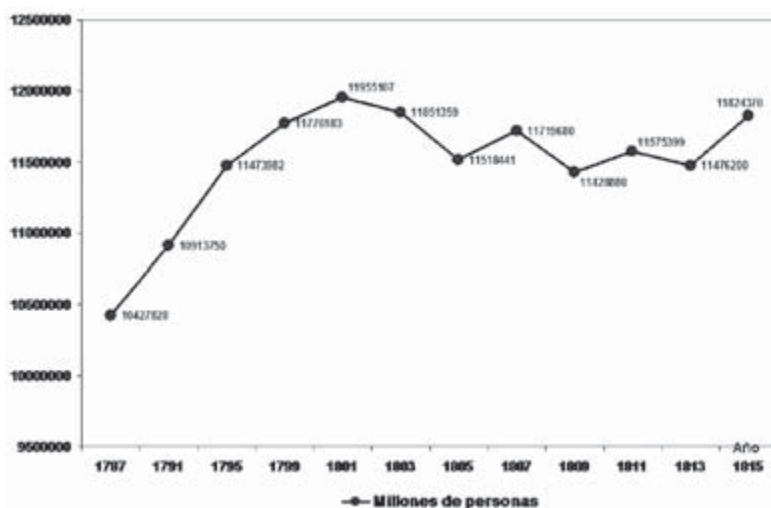
Durante los años de hambre, como fue el de 1812, Madrid vivió prácticamente sin suministros del exterior y tuvieron una gran demanda productos como las castañas, las bellotas y la harina de almortas; para completar la dieta se recurría a la caza y a plantas silvestres.

Era ilegal vender en lugares públicos otro tipo de pan que no fuera el *pan bajo de munición*, elaborado con una mínima proporción de trigo de ínfima calidad, mezclado con maíz, centeno, cebada y almortas. La patata se consideró un alimento precioso que iba a paliar el hambre; los barquilleros vendían bocadillos de cebolla, harina de almortas y en la dieta de los madrileños también había castañas y bellotas (21). En el norte de España, especialmente en Asturias, las castañas no fueron simplemente un alimento en los años de crisis de subsistencia, sino que formaron parte esencial de la dieta.

Para analizar las crisis madrileñas hay que considerar: el alza de precios; la contracción del consumo; el trigo por sí solo señala la abundancia y el hambre, pero no es el único indicador; se produjeron además prácticas especulativas; impacto demográfico (carestía-mortalidad) (26). Todos estos problemas dan origen a cambios en la alimentación por cambios en la renta *per cápita*; disminuyó el consumo de carne y los mayores cambios se produjeron en los productos básicos (cereales).

Canales (27) describe que la ausencia de censos fiables en España, en los años inmediatos al inicio y al final de la Guerra de la Independencia, impide recurrir a ellos para medir la sangría en vidas humanas que se produjo entre 1808 y 1814. Para complicar más las cosas, la guerra fue precedida, pocos años antes, de una crisis demográfica que inutiliza los censos previos a 1808 (1787, 1797)

como indicadores sólidos del número de habitantes existentes al inicio del enfrentamiento. Algunos de estos cambios se pueden observar en la Figura 4.



**Figura 4. Cambios demográficos en España en la época de la Guerra de la Independencia** (Adaptado de Canales) (27).

En la mayoría de las áreas de las que el autor (27) dispone de información, el año de mayor mortalidad durante la guerra fue 1809 ó 1812. En la crisis de mortandad de 1809 se conjugan diversos factores: pérdida de cosechas, por destrucciones, requisas o huida de la población; las penalidades que ésta sufre cuando su territorio se convierte en escenario de la contienda y las epidemias que ven facilitada su difusión por los movimientos de tropas y civiles, son elementos que están detrás de los máximos de mortalidad que se producen en Cataluña, Galicia o Asturias. En Galicia, un área al abrigo de las grandes crisis de subsistencia gracias a su variedad de cultivos, la crisis de 1809 es quizá mayor que cualquier otra de los dos siglos precedentes. En Cataluña también 1809 es el año más catastrófico, así como en zonas de Castilla-León.

Después de dos años de cierta recuperación —en 1810 y 1811 disminuyen las epidemias y no hay grandes carestías, pese a la continuidad de la guerra— 1812 vuelve a ser un año de crisis, aunque

probablemente de una intensidad en términos generales algo menor que la de 1809. A diferencia de esta fecha, la crisis de subsistencia tiene ahora un protagonismo destacado, aunque también hay que considerar la importancia del contexto bélico en el que la crisis se sitúa. El hambre fue compañera inevitable de precios muy elevados y se dejó sentir en múltiples lugares, favoreciendo dimensiones de auténtica catástrofe.

Durante la propia Guerra de la Independencia, el ejército y el pueblo sufrieron grandes penurias. A continuación vemos algunos ejemplos.

La Batalla de Tudela tuvo lugar en noviembre de 1808; en ella intervino el Ejército del Centro dirigido por el General Castaños. Dicho ejército carecía de intendencia, tenían escasez de víveres; no tenían almacenes ni depósitos; el suministro lo obtenían en pueblos y aldeas, no tenían a nadie que amasase el pan y los soldados comían el rancho que podían (28).

Un reflejo de la situación se observa en el manifiesto publicado por el señor López Juana Padilla, Subdelegado de Sigüenza, por la entrada de las tropas, que decía así:

*«El Ejército anticipo un día su entrada en Sigüenza (30 de noviembre). Penetrado de la situación desalentadora de las tropas, y animado del singular patriotismo de los habitantes me dediqué con tal empeño a este encargo de tanta importancia, que tuve la complacencia de verlos tan abundantes que se dieron a toda la tropa raciones completas de carne, menestra, y las de paja y cebada para la Caballería, brigada y trenes.*

*El disgusto que tuve que faltasen las de pan y vino para algunos soldados lo produjo el desorden consiguiente a una retirada sin recursos para mantener las tropas. Hambrientas todas...».*

Durante la Guerra, como ya dijimos, el pueblo sufrió grandes calamidades, según recoge Torija (29) de otras referencias. Un ejemplo es el del año 1809, año de malas cosechas, de productos de ínfima calidad, y los labradores de Castilla y León se quejaban porque el comando francés de Valladolid les exigió: 3.252 fanegas (18 toneladas) de cebada; 1.900 fanegas (105 toneladas) de centeno; 370 fanegas

(20 toneladas) de avena; 300 fanegas (16 toneladas) de legumbres; 726 carros de paja y 42.124 cántaros de vino.

De forma general, después de todo lo comentado, podríamos decir que los problemas más importantes en relación a la alimentación y la salud, fueron la falta de alimentos, que derivó en malnutrición; intoxicaciones como el *Latirismo*, producido por el exceso de consumo de almortas y los posibles problemas derivados de fraudes que se cometían adulterando las harinas para la elaboración del pan, incluso con sustancias que podrían ser tóxicas.

Un hecho curioso fue la llamada *Trama de los venenos*, ocurrida en Cataluña en 1811-1812, cuando se daba a los soldados franceses pan con arsénico, se envenenaron barriles de vino, el aguardiente o el agua.

A lo largo del siglo XIX España fue avanzando. Hubo una mayor producción de alimentos. Se cuidaban los horarios de las comidas, en la cuales, dentro del desayuno siempre se incluía el chocolate, aunque al avanzar el siglo se fue incorporando el café; se tenían en cuenta normas de urbanidad y cortesía y el modo de conducirse en la mesa.

En España existieron lugares de sociabilidad que desempeñaban un papel similar al que luego tendrían los Cafés, lugares como *Tabernas, Figones, Alojerías, Puestos Callejeros, Mentideros, Fondas, Botillerías...*

Pero otro de los hechos de gran interés fueron los avances tecnológicos derivados de las mismas guerras y de la necesidad de abastecer a los ejércitos; así tanto Napoleón I como Napoleón III establecieron premios que dieron lugar al desarrollo de métodos de conservación de alimentos por calor; obtención de azúcar de remolacha, concentrados de carne y obtención de margarina (29).

## CONCLUSIONES

Hemos hablado de una época en la que España se encuentra inmersa en cambios de todo tipo, que repercuten en la alimentación. Debido a la escasez de trigo y de otros granos, se produjeron graves problemas de falta del alimento básico, el pan. Sabemos que el hombre recurre a los más variados productos con tal de subsistir y así

sucedió en esta época, en la que se utilizaron diferentes semillas y vegetales silvestres para poder cubrir las necesidades básicas.

No obstante, las dificultades hacen que el ser humano avance mediante el estudio y el descubrimiento de nuevos productos, en nuestro caso alimentos. La evolución en la forma de alimentarse continúa y los avances que se produjeron en los siglos XVIII y XIX sirven de inicio para los importantes cambios alimentarios producidos en el siglo XX y en la actualidad.

## BIBLIOGRAFÍA

1. Díaz Yubero, I. (2008) *La alimentación española en el siglo XVIII*. [www.cnveterinario.es/](http://www.cnveterinario.es/).
2. Esquirol Ríos, M. (2008) *Gastronomía en Madrid, en los siglos XVIII y XIX*. [Miguelesquirol.googlepages.com/Gastronomia.pdf](http://Miguelesquirol.googlepages.com/Gastronomia.pdf).
3. Martínez Llopis, M. (1989) *Historia de la gastronomía española*. Alianza Editorial, Madrid.
4. Monllor, J. (2008) *La España del siglo XVIII*. [josemonllor.iespana.es/Histori2bat/tema1.pdf](http://josemonllor.iespana.es/Histori2bat/tema1.pdf)
5. Molas Ribalta, P. (1989) La actitud económica de la buguesía en la España del siglo XVIII. *Revista de la Facultad de Geografía e Historia*, n.º 4.
6. Prats, J. & Rey, C. (2008) *Las bases modernas de la alimentación tradicional*. [www.dipalme.org](http://www.dipalme.org).
7. Ramón-Laca Menéndez de Luarda, L. & Tardío Payo, F. J. (2005) Productos vegetales utilizados en Madrid entre los siglos XIV y XIX. *Asclepio*. Vol. LVII-2.
8. Pérez Samper, M.ª A. (2003) La alimentación en la corte española del siglo XVIII. *Cuadernos de Historia Moderna*. Anejo II.
9. Cubillo de la Puente, R. (2000) *Comer en León: un siglo de historia, 1700-1800*. León: Ediciones Universidad. ISBN 84-7719-874-8.
10. Gil, M. E. (2009) *La alimentación en el Siglo de Oro a través de la literatura*. Tesis Doctoral. Universidad Complutense de Madrid.
11. Piquero Zaráuz y López, E. (2008) *El consumo de pescado en España. Siglos XVIII-XX. Una primera aproximación*. [www.seha.info/pdfs/iii\\_economia/III-piquero.pdf](http://www.seha.info/pdfs/iii_economia/III-piquero.pdf)
12. Corral del, J. (1987) *Ayer y hoy de la gastronomía madrileña*. Ed. El Avapiés. S. Madrid.
13. Cubillo de la Puente, R. (1998) *El pescado en la alimentación de Castilla y León durante los siglos XVIII y XIX*. León: Universidad, Secretariado de Publicaciones. ISBN 84-7719-618-4.
14. Gil, M. E.; Matallana, M. C. & Torija, M. E. (2005a) *La alimentación en algunas novelas picarescas del Siglo de Oro*. III Congreso sobre Comunicación



- Social de la Ciencia. *Sin ciencia no hay cultura*. Editado por el Excmo. Ayuntamiento de La Coruña y los Museos Científicos Coruñeses. La Coruña.
15. Luján Díaz, A. (2007) En torno a un café. Los cafés del Madrid del siglo XIX. «I Jornadas *Café: Ciencia y Arte*». Facultad de Farmacia. UCM. Madrid, noviembre de 2007.
  16. Francés Causapé, M.<sup>a</sup> C. (1976) Los boticarios y las visitas de inspección a los despachos de bebidas refrescantes en Madrid en el siglo XVIII. *Anales de la Real Academia de Farmacia*. Vol. XLII, n.º 2.
  17. Suárez Gallego, J. M.<sup>a</sup> (2005) *La cocina popular en tiempos de la colonización de Sierra Morena (segunda mitad del siglo XVIII)*. <http://cronistadeguarroman.bitacorras.com>.
  18. Torija Isasa, M.<sup>a</sup> E.; Matallana González, M.<sup>a</sup> C.; Sánchez Mata, M.<sup>a</sup> C.; Verde Méndez, C. M.; Rodríguez Rodríguez, E. M. & Díaz Romero, C. (2007) El gazpacho andaluz y su interés nutritivo. *Schironia. Revista del Colegio Oficial de Farmacéuticos de Madrid*, n.º 6, septiembre, págs. 22-27, Madrid.
  19. Gil, M. E.; Matallana, M.<sup>a</sup> C. & Torija, M. E. (2005b) Vegetales de uso alimentario en el Siglo de Oro, págs. 87-90. XVI Reunión Bional de la Real Sociedad Española de Historia Natural. *Revista Fundamental 06*. Edición Conjunto Paleontológico de Teruel-Dinópolis, Teruel.
  20. Matallana González, M.<sup>a</sup> C (2008) *Los pucheros en España: del hambre a la abundancia*. VI Jornadas «La Alimentación de otras Culturas». Dpto. de Nutrición y Bromatología II: Bromatología. Facultad de Farmacia.
  21. Espada Burgos, M. (1968) *El hambre de 1812 en Madrid*. Hispania (Madrid), 28.
  22. Simpson, J. (1989) La producción agraria y el consumo español en el siglo XIX. *Revista de Historia Económica*. Año VII, n.º 2, págs. 355-388.
  23. Vara Ara, M.<sup>a</sup> V. (1986) Crisis de subsistencia en el Madrid de comienzos de siglo: 1800-1805, en *Abastecimiento, población y crisis de subsistencias*. Vol. 2. Madrid en la sociedad del siglo XIX. Capas populares y conflictividad social. Cultura y mentalidades. Comunidad Autónoma de Madrid. Consejería de Cultura. Revista ALFOZ. CIDUR, diciembre de 1986. Madrid. Edición a cargo de Luis F. Otero Carvajal y Ángel Bustamante. ISBN: 84-86635-02-0.
  24. Castro de, C. (1986) El pósito de Madrid: evolución y crisis, en *Abastecimiento, población y crisis de subsistencias*. Vol. 2. Madrid en la sociedad del siglo XIX. Capas populares y conflictividad social. Cultura y mentalidades. Comunidad Autónoma de Madrid. Consejería de Cultura. Revista ALFOZ. CIDUR, diciembre de 1986. Madrid. Edición a cargo de Luis F. Otero Carvajal y Ángel Bustamante. ISBN: 84-86635-02-0.
  25. Torija Isasa, M.<sup>a</sup> E. (2008a) La alimentación española en los siglos XVIII y XIX. Jornadas *La alimentación española en torno a 1808*. Ateneo de Madrid, Madrid, junio de 2008.
  26. Fernández García, A. (1986) La crisis de subsistencias en el Madrid del siglo XIX, en *Abastecimiento, población y crisis de subsistencias*. Vol. 2. Madrid en la sociedad del siglo XIX. Capas populares y conflictividad social. Cultura y mentalidades. Comunidad Autónoma de Madrid. Consejería de Cultura.

Revista ALFOZ. CIDUR, diciembre de 1986. Madrid. Edición a cargo de Luis F. Otero Carvajal y Ángel Bustamante. ISBN: 84-86635-02-0.

27. Canales, E. (2004) *1808-1814: demografía y guerra en España*. <http://seneca.uab.es/historia/demographie.htm>
28. Campos Turmo, R. (2008) *El servicio de intendencia en la retirada del ejército del centro, desde el Ebro al Tajo en noviembre de 1808*. [www.1808-1814.org/articulos/intenden.html](http://www.1808-1814.org/articulos/intenden.html)
29. Torija Isasa, M.<sup>a</sup> E. (2008b) La alimentación en los ejércitos de los siglos XVIII-XIX. Jornadas *La alimentación española en torno a 1808*. Ateneo de Madrid, Madrid, junio de 2008.