



V
E
S
T
I
R

Y

C
O
M
E
R

E
N

T
I
E
M
P
O
S

D
E

C
A
R
L
O
S

I
I

P
A
T
R
O
C
I
N
A
D
O
R
E
S

U
G
R

U
N
I
V
E
R
S
I
D
A
D
E

D
E

H
I
S
T
O
R
I
A

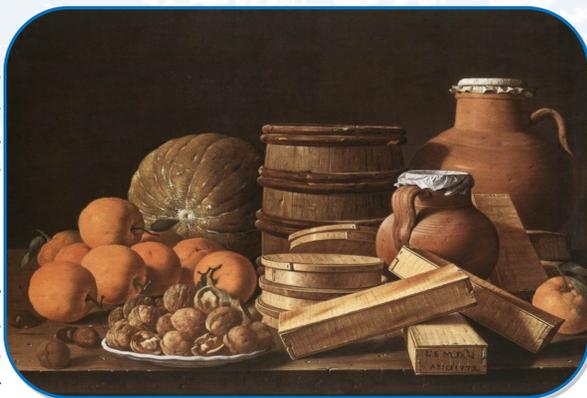
M
O
D
E
R
N
A

Y

PRODUCTOS ESTRELLA...

El triángulo básico de la comida fue el pan, el vino y la carne. El pan se solía acompañar de otros productos como el ajo, el tocino o la cebolla. El vino era uno de los productos estrella de esta época. En las clases bajas lo tomaban como forma de alimentación y todo el que se lo pudiera permitir, se lo compraba; mientras que para las clases altas, el vino era más propio de fiestas y banquetes, exhibiendo el de mejor calidad. La carne era el alimento más deseado; la de mejor calidad quedaba reservada a las clases altas, mientras que las clases bajas en muy pocas ocasiones podían probarla, y casi siempre, de peor calidad.

El plato por excelencia fue el cocido. A finales del s. XVIII se le empezó a añadir patatas, y en ocasiones se le añadía algún pedazo de cerdo o huevo de ave. Otro producto que también destacó fue el pescado, ya que la Iglesia prohibía el consumo de carne en distintas épocas del año. Era más barato que la carne y se podía consumir tanto fresco como salado. A las clases altas lo que más les gustaba era el marisco. Las verduras se consumían a razón de la estación y las legumbres se secaban formando parte de la dieta de invierno. Y por último, la fruta fresca era desaconsejada por los médicos, pero consumida por su valor energético, al igual que los piñones, almendras o nueces.



Bodegón del siglo XVIII

¿Y QUÉ COMÍA CARLOS III?

El menú del rey Carlos III consistía en tres sopas, diez trincheros, dos entradas, dos asados y cuatro postres; y en la cena tres sopas, ocho trincheros, una entrada y dos asados. Pese a lo que pudiera parecer, los gustos del monarca eran más bien sobrios y le gustaba comer siempre lo mismo, sin embargo, se preparaban estos abundantes menús ya que la mesa del rey debía aparentar lujo.

A Carlos III le gustaba desayunar una taza de chocolate seguida de un vaso de agua fría. Los vinos favoritos del rey eran el de Borgoña, considerado el mejor vino francés de la época, y el de Canarias, más afrutado, dulce y espumoso.

Cabe destacar la introducción en la corte de platos inspirados en la cocina italiana, como eran el timbal de macarrones o la sopa de pasta. Y durante su reinado se produjo la inclusión de la cocina francesa en España. Es aquí cuando se comienza a hablar de "la nueva cocina", en la que las salsas son más elaboradas y se comienzan a utilizar productos importados. Tener un cocinero francés en la época era, sin duda, motivo de orgullo.



Carlos III comiendo ante su corte. Luis Paret y Alcázar

¿TÉ, CAFÉ O CHOCOLATE?

El chocolate solía tomarse muy espeso, con mucho azúcar y acompañado de pan o bizcocho. En el siglo XVIII, debido a la mencionada introducción de la cocina francesa, el chocolate pasó de hacerse con agua a hacerse con leche. El chocolate no se solía consumir de forma individual, ya que éste se ofrecía en reuniones sociales, convirtiéndose en un estilo de vida de las clases altas.

En cuanto al café, era una bebida de sobremesa que se tomaba solo en grandes banquetes, ya que se le atribuía el favorecer la digestión. Se tomaba solo o con leche, pero siempre con azúcar.

El té, aunque con menos éxito que el café y el chocolate, también acabó extendiéndose por España al más puro estilo inglés. Estaba presente sobre todo en las sobremesas de banquetes, en la corte o en las bodas de nobles.



Merienda con chocolate en una casa francesa en el siglo XVIII, de François Boucher

IR CÓMODOS A LA FAENA...

En tiempos de Carlos III, lo más importante en la ropa de la gente humilde es que debía ser cómoda y permitir el movimiento corporal.



Para las labores diarias, los hombres solían usar sombreros de lana o de paja. Las camisas se solían confeccionar con cuellos y mangas bastantes anchos, y los chalecos, que daban color a las camisas, podían ser de lino o lana, y se ajustaban por detrás con tiras. Los "calzones", prenda típica que se ajustaban al muslo de la pierna por medio de botones que se dejaban desabrochados permitía mayor libertad de movimientos. En cuanto a las mujeres de clases humildes utilizaban sombreros de lana, de palma o de paja. Solían llevar mantillas que se confeccionaban ellas mismas con una lana fina. La "toca" era una prenda que se usaba para cubrir la cabeza y cuello y se ajustaba bajo la barbilla. Las camisas, también anchas y largas, se tejían con lino, reservando el hilado más fino para las prendas de salir y el grueso para el trabajo. Los "justillos" eran prendas pequeñas que se ceñían al pecho por medio de un largo cordón atado por delante. Las faldas, que daban color a la vestimenta, variaban según las regiones. Y las "peinetas" que vestían con motivo de alguna festividad, solían consistir en una lámina de carey o asta.



VESTIDOS POMPOSOS PARA LA NOBLEZA...

Este siglo XVIII permitió el descubrimiento de colores más suaves y matizados en los tintes. El algodón, así convertido en tejidos estampados y coloridos, representó una revolución en el vestido y la muselina fue el tejido más usado para adornar los vestidos.

Los vestidos masculinos de la nobleza tenían tres piezas: la casaca, la chupa y el calzón. La casaca era la más exterior y era una prenda muy armada. Era una chaqueta con cuello a la caja que llegaba hasta las rodillas, y se abrochaba con botones. La chupa era otra chaqueta larga, debajo de la casaca, que solía llevarse abierta por delante para dejar ver la guirindola. El calzón, que tapaba las piernas, era ancho y flojo, y dejaba ver las medias y las pantorrillas. Los zapatos eran cerrados, generalmente de piel oscura, con un poco de tacón y con lengüetas abrochadas con una hebilla. Por su parte, el vestido femenino, se ajustaba a la figura. Sobre el torso se usaba un cuerpo atado con cordones y sin mangas que se apretaba a la cintura. Por el escote se mostraba el volante de encaje que guarnecía la camisa interior. Sobre las caderas, un armazón hecho con cañas que ahuecaba las faldas en los costados, denominado "el tontillo". Lo normal es que la señora no se pudiese vestir sola; le hacía falta ayuda y, sobre todo, tiempo.

A IMITACIÓN DE LA MODA FRANCESA

Francia se convirtió en la piedra angular de toda Europa en el siglo XVIII, y su moda se extendió por España, lo que llevó a sustituir los ropajes apagados por otros más pomposos y de colores brillantes. Lujosas joyas y retorcidos peinados adornaban a las señoritas del siglo XVIII. Los peinados típicos constaban de peluca empolvada o recogidos con lazos y cintas, que acompañaban al vestido "a la francesa" que puso en auge Madame de Pompadour, amiga y confidente de Luis XV; el famoso "saco francés", un vestido más suelto y el vestido "a la polonesa" surgido en 1760 de la guerra que mantuvo Francia contra Polonia, y que se fruncía por la espalda, acompañado de un tacón de carrete, escotado y hecho de seda bordada. La moda afectó sobre todo a las mujeres, aumentando la importancia de las piedras, de rubíes y perlas, y sobre todo, de diamantes, en detrimento del metal. Los vestidos se complementaban con guantes y abanicos, muy de moda por el "arte del disimulo".

La mayoría de la sociedad española, en cambio, ante la venida de tantos franceses esforzándose por introducir sus maneras y vestidos, se oponían a tanta "moda inútil" y llena de extravagancia. El problema escondía una carencia económica de la mayor parte de las clases humildes que no se podían permitir comprar tales vestidos. Por ello, el pueblo español siguió con colores más oscuros (terráceos y grisáceos) y arreglando vestimentas antiguas.



Vestido de Maria Antonietta 1778

Bibliografía:

- * Museo del Traje (Madrid) y exposición "El cuerpo vestido. Siluetas y moda (1550-2015)" del Museo del Diseño (Barcelona).
- * P. Saavedra Hortensio Sobrado, *El siglo de las luces: cultura y vida cotidiana*, Madrid, 2004.
- * M. García Hurtado, *La vida cotidiana en la España del siglo XVIII*, Madrid, 2009.
- * A. Leira Sánchez, "La moda en España durante el siglo XVIII", *Indumenta: Revista del Museo del Traje* (2007), pp. 87-94.
- * M. A. Pérez Samper, *Mesas y cocinas en la España del siglo XVIII*, Gijón, 2011; Idem, "La alimentación en la corte española del siglo XVIII", *Cuadernos de Historia Moderna 2* (2003), pp. 153-197.

Realizado por los alumnos de 1º de Grado de Historia del Arte:

María Castilla Puerto
María Justicia Madrid
Nazaret Lopez Lorente
Ana Martínez Marín
Adrián Noguer Manzano
Paula Vidal Ortiz
Coordina: Esther Jiménez Pablo

PATROCINADORES:



Departamento de Historia Moderna y de América

OBRA REALIZADA CON EL APOYO DEL VICERRECTORADO DE EXTENSIÓN UNIVERSITARIA DE LA UGR

Grupo HUM-149



CMR-COURT-TOURIST-CM Ref. H2015/HUM-3415

