

Universidad de Huelva

Departamento de Historia I



Universidad
de Huelva

Del hambre a la abundancia : alimentación y cultura en Almonaster la Real

**Memoria para optar al grado de doctor
presentada por:**

José Palomo González

Fecha de lectura: 8 de febrero de 2008

Bajo la dirección de la doctora:

Celeste Jiménez de Madariaga

Huelva, 2008

ISBN: 978-84-96826-90-8

D.L.: H 243-2008

Agradecimientos:

A Jacinta, Rocío y Belén.

A mi familia.

A Celeste, por su apoyo y aliento.

A Fernando y Jesús.

A todos mis paisanos, pues sin ellos
hubiese sido imposible esta investigación.

Muchas gracias a todos.

ÍNDICE

Introducción, objetivos y metodología.	01
 Capítulo 1.: ¿Por qué comemos lo que comemos?	33
1.1. Años del hambre y de la subsistencia.	35
1.2. Años del desarrollo y de la emigración.	55
1.3. Años de la abundancia.	69
 Capítulo 2.: Antes de comer.	91
2.1. Adquisición y producción alimentaria.	92
2.1.1. Producción agrícola de la posguerra.	92
2.1.2. Producción ganadera de la posguerra.	101
2.1.3. La crisis del sistema agropecuario tradicional.	.119
2.1.4. Recolección.	129
2.1.5. Caza.	135
2.1.6. Producción industrial.	137
2.2. Conservación.	146
2.3. Medios, utensilios y menaje.	149
2.4. La cesta de la compra.	158

Capítulo 3: ¡A comer!	165
3.1. ¿Qué se come en Almonaster? Estudio del cuestionario.	166
- 3.1.1. La comida.	169
- 3.1.2. Estudio comparativo de los tres periodos por grupos de alimentos.	189
- 3.1.3. La bebida.	200
3.2. Los procedimientos culinarios.	204
- 3.2.1. Preparación de los alimentos.	205
- 3.2.2. Técnicas de elaboración de platos.	209
- 3.2.3. Condimentos.	211
3.3. Simbolismo alimentario.	213
- 3.3.1. El color.	213
- 3.3.2. El sabor.	218
- 3.3.3. El olor.	220
- 3.3.4. El tacto y la textura.	222
3.4. Comensalidad.	224
 Capítulo 4: Identidad alimentaria.	 229
4.1. Las personas comen	233
- 4.1.1. Comemos y crecemos. Identidad alimentaria y edades.	233
- 4.1.2. Hombres y mujeres comen. Alimentación y género.	240
- 4.1.3. Trabajamos y comemos. Identidad socioprofesional y alimentación.	245
- 4.1.4. Cambiamos y comemos. Identidad alimentaria y ritos de paso en el ciclo vital.	252

4.2. Los colectivos comen	264
- 4.2.1. Identidad alimentaria festiva	264
- 4.2.2. Identidad alimentaria local	279
Capítulo 5: La patrimonialización alimentaria almonasterense.	291
5.1. La actividad empresarial.	296
5.1.1. Publicitación de productos por las empresas locales.	298
5.1.2. Técnicas en la publicitación.	303
5.1.3. Intervención de las empresas locales.	304
5.2. Actividad política y asociacional.	311
5.2.1. Día de la tapa solidaria.	313
5.2.2. La matanza vegetal.	314
5.2.3. El concurso gastronómico.	318
Capítulo 6: Conclusiones.	321
Apéndices.	337
Bibliografía.	353

INTRODUCCIÓN

La alimentación ha sido una preocupación constante en el hombre desde sus orígenes hasta nuestros días. La búsqueda de alimentos se ha movido entre la necesidad de satisfacer el hambre y la angustia de no lograrlo, máxime en momentos críticos y entornos donde no se tenía garantizado un mínimo sustento. Así, gran parte de la vida de los individuos y de la actividad colectiva ha girado en torno a la consecución/producción de alimentos. Sólo desde hace algunas décadas “alimentarse” no es la preocupación fundamental de la mayoría de los humanos en el denominado mundo “desarrollado”.

Precisamente, en España, la generación que nació en la década de 1920 ha presenciado este cambio. De una infancia plena de miseria y hambre han pasado a una nueva situación donde la búsqueda de alimentos no depende del clima, de una tormenta a destiempo, de la sequía o las heladas. La estacionalidad también se ha roto y podemos tomar naranjas en verano, sandías en marzo y tomates todo el año. Y, desde luego, la conservación ha sufrido una gran transformación, al igual que el mobiliario, el menaje y los procedimientos culinarios. Hemos pasado de comer todos los miembros del grupo doméstico en un solo plato, incluso compartir la cuchara o el tenedor, a la utilización de utensilios individuales. Las antiguas técnicas de conservación se van olvidando y quedan únicamente en pueblos y comunidades rurales. La cesta de la compra y, por supuesto, los hábitos alimentarios también han

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

sufrido estos cambios. Igualmente sucede con las relaciones entre los géneros y los sistemas de comensalidad.

Además, nuevos alimentos se han introducido en nuestra dieta tradicional, en muchos casos de una forma tan profunda que la han modificado de manera radical. El aumento en el consumo de bollería industrial y de “comida basura” frente a una menor ingesta de cereales o legumbres, por ejemplo, ha ocasionado el incremento de las enfermedades cardiovasculares. Las costumbres culinarias también han cambiado. Fruto de esta nueva situación, la industria asume muchas actividades que tradicionalmente se realizaban en los grupos domésticos: desde moler el trigo a fabricar el pan, pasando por la elaboración de diversos productos (croquetas, patatas fritas, pescado o carne empanados, etc.) hasta la venta de comida elaborada en casas especializadas que tenemos a nuestra disposición con una simple llamada telefónica. Las nuevas circunstancias han hecho florecer los establecimientos de “comida rápida” que satisfacen la necesidad de “tomar algo en poco tiempo”. Al hilo de esta tendencia, los restaurantes también se han multiplicado porque cada vez se generaliza más el hábito de comer fuera de casa. Las nuevas circunstancias políticas, económicas y sociales permiten, posibilitan y potencian estas novedades.

Paralelamente, estamos asistiendo a una generalizada revitalización de las tradiciones y localismos alimentarios. Muchos aspectos del Patrimonio Alimentario resurgen y se publicitan a través de nuevas vías, promoviéndose con fines políticos o para el turismo rural. En efecto, algunos elementos tradicionales, enraizados en la cultura local, como pueden ser las matanzas o la producción de verduras y hortalizas, se promocionan debido a la intervención de los poderes públicos, evitando que desaparezcan. Además de la vía política, una segunda vía de promoción, viene enmarcada dentro de un fenómeno que comienza en la década de los ochenta y adquiere grandes proporciones en la actualidad: el turismo rural. Por un lado, los cambios sociales acaecidos nos permiten disponer de más tiempo de ocio que aplicaremos al turismo; por otro, se produce una cierta “ensoñación nostálgica” o

vuelta al pasado que nos hace valorar como sublimes aquellos productos elaborados como “lo hacían nuestras madres y abuelas”. Esta actitud de buscar lo auténtico, lo rural, lo ecológico y tradicional crea las condiciones necesarias y abre una amplia demanda que el sector de la restauración ha sabido captar. Los restaurantes se han multiplicado y ofrecen aquellos productos que, con las características descritas, atraen cada vez a más visitantes. Se produce el paso de elementos del Patrimonio Alimentario hacia su publicitación y comercialización dentro de una “oferta cultural” que resulta sumamente atractiva.

La alimentación incluye también algunos aspectos que preocupan seriamente a los poderes públicos. De ellos destacaríamos dos por las implicaciones que tienen:

- El económico, es decir, el coste de la “cesta de la compra”, que obliga a los gobiernos a una vigilancia constante para evitar que los precios no experimenten demasiadas variaciones. Conocido es el hecho de culpar de la subida de precios “a los pollos”.
- El sanitario, puesto que el seguimiento de una alimentación equilibrada y adecuada permite disfrutar de más y mejor calidad de vida.

Ambos aspectos están íntimamente relacionados, puesto que una alimentación incorrecta y con alta presencia de grasas, denominada “comida chatarra o basura”, trae como consecuencia directa un aumento de diversas enfermedades y, por tanto, mayores gastos en la factura sanitaria. De aquí viene la creciente preocupación en nuestro país por el abandono de la dieta de “nuestras abuelas”, la dieta mediterránea¹, que está ocasionando el crecimiento del gasto público.

¹ Existe una gran preocupación por el aumento del sobrepeso y la obesidad, científicamente demostrado como factores de riesgo elevado en el aumento de las enfermedades cardiovasculares. Si bien esta situación afecta a todos los sectores sociales, tiene especial incidencia en la población infantil. Así lo confirman las continuas noticias que aparecen en los medios de comunicación de nuestro país, donde las cifras de niños obesos ha subido alarmantemente.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

Por último, hay un aspecto relacionado con la economía y la sanidad que también tiene una gran importancia. Nos referimos a la seguridad alimentaria. Este hecho obliga a que los controles sanitarios en la cadena alimentaria sean cada vez más exhaustivos y exigentes. El más mínimo error o fraude puede ocasionar efectos muy negativos, tanto para la salud de los consumidores² como para la economía del sector. Por esta causa, la preocupación es constante a nivel europeo, nacional y autonómico.

Lo anteriormente expuesto nos permite valorar la complejidad del fenómeno alimentario porque, más allá de aspectos económico-sanitarios, la comida no es, y nunca lo ha sido, una mera actividad biológica (Contreras, 1993:9). Cuando comemos intervienen elementos que traspasan la dimensión puramente biológica: ese proceso, por el cual el alimento pasa a formar parte de nuestro organismo, posee un marcado carácter cultural, donde elementos identitarios, simbólicos, sociales, etc., están claramente definidos y cuya complejidad hace que intervengan condicionantes de tipo biológico, ecológico, tecnológico, económico, social, político e ideológico.

Como hemos avanzado, la alimentación resulta un hecho tan sumamente complejo que, semejante a una figura poliédrica, presenta múltiples caras. Así, podemos estudiar cómo se alimenta una comunidad desde un punto de vista nutricional, económico, histórico, etc. En efecto, con este estudio nos planteamos conocer las peculiaridades del sistema alimentario, centrándonos en una localidad concreta y descubriendo su dinámica procesual, desde la Guerra Civil hasta nuestros días. Para ello, optamos por una investigación con un enfoque marcadamente antropológico con el fin de obtener una visión integral, donde lo cultural va a ocupar un lugar destacado, si bien utilizamos planteamientos, técnicas y fuentes de otras disciplinas como pueden ser la Historia, la Dietética, la Geografía o la Política.

² En este apartado debemos destacar dos ejemplos: la crisis de la colza y la crisis de “las vacas locas”. Ambos casos supusieron elevados costes en vidas humanas y en gasto económico e importantes inversiones para paliar las consecuencias y acabar con los animales enfermos.

Hemos tenido siempre presente que el **objetivo fundamental** es conocer la alimentación y su evolución a lo largo del tiempo, para entender las repercusiones que estos cambios han ocasionado en la cultura y la sociedad actual. También fue preciso estudiar por qué esos cambios se producen y cuáles son los mecanismos o causas que los ocasionan, es decir, adentrarnos en la historia reciente.

Este **objetivo general**, a su vez, lo podemos desglosar en los siguientes **objetivos específicos**:

- Analizar la importancia que adquiere la alimentación como elemento marcador de la diferenciación social y, a la vez, como factor identitario (género, edad, trabajo, etc.).
- Estudiar los tipos de alimentos consumidos y conocer su frecuencia en las diferentes comidas.
- Conocer cambios que se han producido en el sistema alimentario, identificando sus causas, consecuencias e incidencia en la cultura.
- Estudiar cómo los cambios políticos, económicos y sociales (nuevos valores y maneras de interpretar la comida) han afectado a la modificación del sistema alimentario.
- Identificar los elementos del Patrimonio Alimentario.
- Descubrir el uso que la restauración local ha realizado de la cocina tradicional.

Una vez establecidos los objetivos generales y específicos nos planteamos la **acotación geográfica y temporal**. Para ello, elegimos un lugar donde centrar nuestro estudio. El municipio escogido es Almonaster la Real, situado en la Sierra de Aracena, al norte de la provincia de Huelva, hermoso pueblo de montaña con vestigios de épocas remotas (romanos, visigodos, árabes). La elección ha venido motivada tanto por las características de esta localidad como por condicionamientos personales. Por un lado, Almonaster, al igual que el resto de la comarca, es un pueblo

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

alejado de las grandes urbes. Este aislamiento geográfico ha incidido en unas peculiaridades culturales propias, incluida la alimentación. La escasez de contacto ha potenciado una continuidad y permanencia en el tiempo, tanto de los hábitos alimentarios como de los recursos y productos que se utilizan, a la vez que dilatados cambios de carácter exógeno y endógeno. Todo ello hace a esta población especialmente idónea para nuestro estudio.

Por otro lado, cuando hace unos años me planteé la necesidad de escoger el tema de mi tesis, tanto la residencia geográfica como el horario laboral y las obligaciones familiares me hicieron descartar cualquier tema que supusiese grandes distancias o desplazamientos. Entonces recordé una frase: “cuando quieras estudiar algo abre la ventana y mira alrededor”. Eso hice, volví la vista a mis recuerdos y dos grandes imágenes vinieron a mi mente: Almonaster, lugar donde he nacido y crecido, y la cocina de mi casa. **El tema** resultaba atractivo por mi afición a la gastronomía y al localizarlo en Almonaster salvaba los dos condicionantes personales principales: el horario laboral y la localización de la residencia. Además, otros aspectos prácticos favorecían la elección (Hammersley et al., 2004:54): facilidad de contactar con los vecinos por el origen del investigador, aunque procurando evitar caer en un exceso de parcialidad, costes de viajes relativamente económicos, acceso a las fuentes de información documental, etc. Por último, otro factor clave a la hora de seleccionar la localidad es la constatación de que muchos aspectos relacionados con la alimentación, como recetas, molinos, sabores, costumbres, etc. estaban desapareciendo y había que apresurarse a recogerlos antes de que desaparecieran. Esta motivación también la sintieron los hermanos Zubiaur al realizar su estudio etnográfico sobre San Martín de Unx (1980).

El hecho de ser natural de Almonaster, aunque no residente, me permite conocer muchos momentos de la evolución del pueblo desde los años sesenta. Además, el *shock*. cultural es inapreciable, permitiendo que “el aprendizaje de la investigación contribuya a la formación del sentido de la diferencia” (Velasco et al.,

1997:30). También podía desarrollar la investigación en un horario compatible con la jornada laboral. Por último, mi cercanía a la localidad y vinculación al pueblo me facilitaba el contacto con los vecinos. Estos condicionantes fueron, básicamente, los que me llevaron a seleccionar este lugar, elección que considero ha sido totalmente acertada.



Mapa 1. Localización geográfica de Almonaster la Real.

Como indicamos anteriormente, Almonaster la Real se encuentra situado en la Sierra de Aracena (Apéndice nº 1), a una distancia de Huelva, capital de la provincia, de 110 Km y a una altitud sobre el nivel del mar de 613 metros, como podemos comprobar en el mapa 1. La mayor parte del término presenta un terreno montañoso con declive hacia el sur, lo que determina la inclusión de la zona norte del municipio en la denominada Sierra Central y la sur en la de Sierra Periférica (Recio, 1995). Siguiendo la clasificación de R. Recio, en la primera predomina la agricultura, abunda el minifundio como sistema de propiedad, recibe más lluvias y en ella se sitúa como bosque más emblemático el castañar; cuenta también con presencia de frutales. Por el contrario, el terreno perteneciente a la zona periférica presenta una fuerte actividad ganadera, goza de latifundios (medianos propietarios), tiene terrenos menos accidentados, menor pluviosidad y escasa producción frutícola.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

Desde el punto de vista climatológico, Almonaster goza de un clima atlántico-mediterráneo, caracterizado por veranos cálidos y secos junto a inviernos frescos. Las lluvias se producen con un máximo en otoño y en primavera. La media de precipitaciones de los últimos 47 años se sitúa en 1.044,9 mm. La temperatura media anual es de 16,4°C con máximas en julio (25,4°C) y mínimas en enero (9,2°C).³

En cuanto a la vegetación, destaca el bosque de castaños (*Castanea sativa*) y los perennifolios típicos del mediterráneo, es decir, de encinas (*Quercus rotundifolia*), alcornoques (*Quercus suber*), algunos quejigos (*Quercus faginea*), eucaliptus (*Eucaliptos globela*), y de pinos (*Pinus pinaster*). Como sotobosque presenta el lentisco (*Pistacea lentisco*), el mirto (*Myrtus communis*), el madroño (*Arbutus unedo*), etc. En las riveras y arroyos se desarrollan fresnos (*Fraxinus angustifolia*), alisos (*Agnus glutinosa*) y sauces (*Solix spp.*). Por último, en las zonas más intrincadas predomina el matorral, compuesto básicamente de jaras, brezos, tomillos, lavandas, romeros y carquesas.

Referente a la fauna, podemos destacar las siguientes:

- a) Aves: águila culebrera, águila calzada, herrerillos, alcaudones, mirlos, ruiseñores y zorzales.
- b) Reptiles y anfibios: la culebra bastarda, las culebras de agua, la culebra de escalera, la víbora, el sapo, la rana, el galápago, etc.
- c) Mamíferos: conejos, jabalíes, zorros, ciervos y turones.

El extenso término, 321 km², lo convierte en uno de los más grandes de la provincia, aunque la población es escasa como lo demuestra la baja densidad: 7,5 habitantes por km². Además contiene múltiples entidades menores y aldeas cuyos nombres son: Acebuches, Aguafría, Arroyo, Calabazares, Canaleja, Dehesa de Montebanco, Escalada, Estación Ferrocarril, Gil Márquez, La Juliana, Molares, El Patrás, Los Serpos, Veredas, Minas Concepción y Cueva de la Mora. A continuación

³ Fuente: todos los datos aportados han sido tomados del Instituto de Estadística de Andalucía.

podemos observar el extenso término de Almonaster y la localización de las distintas aldeas que continene su término⁴.



Las actividades más destacadas son, dentro del sector primario, la agricultura, la ganadería, los montes y la silvicultura. En el secundario encontramos fábricas de embutidos, secaderos de jamones y una fábrica de licores. Por último, el sector terciario ha adquirido un cierto auge con el turismo rural y la consiguiente apertura de casas enfocadas a esta actividad, así como el negocio hostelero, con varios hoteles y restaurantes.

⁴ Fuente: Ayuntamiento de Almonaster la Real.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

Una vez que hemos descrito la localización geográfica de nuestra investigación, trataremos la perspectiva histórica aplicada al estudio de la alimentación en la localidad. Así, vamos a recorrer el período que transcurre desde el final de la Guerra Civil hasta nuestros días, pero siempre teniendo como eje central la comida. Este intervalo de tiempo, aproximadamente algo más de setenta años, se justifica porque entendemos que se han producido cambios sustanciales que afectan plenamente al sistema alimentario. Estos cambios, además, han ido surgiendo en determinados momentos y por unas circunstancias concretas, lo cual nos anima a que dividamos este espacio temporal en tres períodos, cada uno con unas características propias:

a) Años del hambre y de la subsistencia.

Abarcaría desde la Guerra Civil hasta finales de los años cincuenta.

b) Años de emigración y desarrollo.

Englobaría los finales de los cincuenta hasta principios de los ochenta.

c) Años de la abundancia.

Década de los ochenta a la actualidad.

Teniendo en cuenta la perspectiva histórica, consideramos que el título del primer período *Años del hambre y de la subsistencia*, engloba un espacio temporal que presenta identidad propia. Las circunstancias políticas, económicas y sociales determinan que la realidad de este momento venga marcada por el hambre, la cartilla de racionamiento, la escasa productividad, el uso generalizado de la agricultura complementada con la ganadería, la descapitalización, la ruralización de la vida, la dispersión y el aislamiento, el contrabando y el estraperlo. Las circunstancias político-sociales y económicas (autarquía) a nivel nacional confluyen en esta localidad. Éstas, junto a las condiciones naturales, dan como resultado una alimentación escasa que para un sector de la población linda con el hambre, y con

escasa presencia de productos externos a Almonaster. La vida en este período es muy dura y la comida no solamente escasa sino poco variada. El mercado apenas funciona.

Los *Años de desarrollo y emigración* comienzan con la puesta en marcha del Plan de Estabilización (1959) que va a determinar un cambio profundo en las condiciones políticas, económicas y sociales de la nación. Dos hechos capitales se van a producir en este periodo: el desarrollo general del país y la emigración en muchas zonas. El primero, paradójicamente, trae como consecuencias el hundimiento de los mercados serranos, incapaces de competir por falta de productividad en el nuevo mercado y el declive del sector agroganadero tradicional con el consiguiente abandono de la agricultura, cuyos escasos rendimientos impiden pagar los cada vez más elevados sueldos. La epidemia de peste porcina que se produce en 1960 hunde durante varias décadas el mercado del cerdo ibérico y las economías domésticas también se resienten por esta tragedia, pues la ganadería equilibra el presupuesto y el cerdo resulta clave como complemento en los ingresos familiares. En cuanto a la emigración, se produce en los dos sectores de la población almonasterense. Por un lado, las clases más pudientes, cuya riqueza estaba basada en la agricultura, no pueden pagar los salarios y, por tanto, optan por vender las propiedades y marchar a Sevilla a ocupar puestos en la Administración; a la vez, los jornaleros y demás miembros de las clases menos favorecidas, atraídos por los salarios más altos y las mejores condiciones de vida y posibilidades que ofrecen las ciudades marchan a Madrid, Barcelona, Huelva, Sevilla o al extranjero (Alemania, Suiza, Francia). La población de Almonaster se reduce drásticamente pasando de 4.518 habitantes en 1950 a 2.560 en 1975.

El tercer período, *Años de la abundancia*, abarca desde la década de los ochenta hasta nuestros días y a lo largo de estos casi cinco lustros también se producen hechos notables. En primer lugar, las circunstancias políticas, económicas y sociales, determinan que el Estado, a través del Ayuntamiento, Comunidad

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

Autónoma o directamente a través del PER, asuma un mayor papel en la prestación de servicios con la consiguiente elevación de la presencia del presupuesto público en la economía del pueblo. Los niveles de renta cambian, la economía se abre cada vez más y el número de productos ofertados aumenta vertiginosamente. Así, las rutas comerciales se internacionalizan, se globalizan. La mejora de las carreteras tiene efectos muy positivos (en los primeros años de la década de los ochenta se acondiciona la nacional 640, Huelva-Badajoz). Se producen dos tendencias: una que tiende hacia la globalización y, paradójicamente, a la uniformidad en lo producido y en lo comido; y otra, que mira hacia la tradición, donde la alimentación se convierte en un factor claro de marcación identitaria.

Además, la influencia de los medios de comunicación es cada vez más importante. Los modelos físicos que se imponen son nuevos, la delgadez gana adeptos. De nuevo otra paradoja, pues la abundancia origina sobrepeso y la lucha entre el modelo y la realidad se enfrentan. El placer y la dieta son las dos caras de la misma moneda. Las consecuencias también son palpables: angustia, estrés y enfermedades (bulimia y anorexia).

Pero los productos no llegan al pueblo solamente a través de la red comercial, sino que a lo largo de este período el uso del coche se generaliza y los almonasterenses también van a desplazarse frecuentemente a las capitales cercanas (Huelva y Sevilla) o a pueblos más importantes de la propia comarca para adquirir productos de las cadenas de supermercados o de las grandes superficies.

Todos estos importantes hechos justifican el espacio temporal seleccionado y su distribución en estos tres grandes periodos, teniendo en cuenta, además, la incidencia de los acontecimientos acaecidos en la cultura alimentaria.

El estudio de la alimentación y su relación con la cultura no es nuevo, siendo tratados ambos por la Antropología Social. Precisamente, en las dos últimas décadas,

se está produciendo una cierta mirada holística y comparativa que permite la integración de diversos enfoques que proceden de otras ciencias sociales o biomédicas. Esta importancia que adquiere la alimentación, como objeto de estudio, viene marcada en gran medida porque en ella se condensan plenamente las relaciones entre la naturaleza y la cultura. Como señala J. Contreras (2005:11): “en el acto de la alimentación, el ser humano biológico y el ser humano social están estrechamente vinculados y recíprocamente implicados”. De tal forma queda resaltada su importancia que llega a convertirse en campo de estudio específico de la Antropología: la Antropología de la Alimentación. El autor anteriormente citado lo expone claramente:

“La antropología de la alimentación se constituye precisamente sobre estas dos sustancias aparentemente opuestas de la humanidad: la entidad biológica, producto de la naturaleza y sometido a sus exigencias, y la entidad espiritual, dotada de pensamiento y razón capaz de trascender las leyes naturales.”

Además, es preciso tener en cuenta que más allá de las interacciones entre lo biológico y lo cultural, el ser humano goza de pasado y “mira” el futuro, de tal forma que el comportamiento humano se define por su evolución entre los comportamientos alimentarios, el entorno ecológico y las instituciones sociales. Resumiendo, podemos decir que el hecho de comer viene marcado por la influencia de la biología humana y de la capacidad que tienen los hombres de adaptarse a las distintas circunstancias ecológicas, variables, también, en el espacio y el tiempo.

Esta gran complejidad de la comida permite que las distintas disciplinas bioalimentarias y sociales realicen investigaciones, desde variados enfoques, para mostrar el interés y la preocupación que la alimentación presenta. Concretamente, desde el campo de la investigación médica F. Grande Covián⁵ y J. Mataix⁶ mandan mensajes que reclaman la importancia de una correcta ingesta, poniendo especial énfasis en las consecuencias que este hecho ocasiona en la salud de los ciudadanos.

⁵ F. Grande Covián, *Alimentación y nutrición*, Salvat Editores, Barcelona, 1981.

⁶ J. Mataix, J. y otros, *Nutrición para educadores*, Díaz de Santos, Madrid, 1995.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

La obesidad, sobre todo infantil, se ha convertido en “la plaga de nuestros días”, resaltando aún más la labor divulgativa de estos profesionales. No obstante, nuestra investigación no contempla este aspecto, aunque de una forma tangencial y, tal como establecemos en los objetivos específicos, estudiamos los tipos de alimentos consumidos y la frecuencia con que se toman en las diferentes comidas. Pero repetimos, en absoluto intentamos conocer las consecuencias que el consumo de los distintos alimentos ejerce sobre la salud.

Como decíamos anteriormente, desde la antropología también se ha tratado el tema de la alimentación, llegando en las últimas décadas a constituirse en campo de estudio, con vocación holística, dentro de la antropología social. Sin embargo, las interacciones entre lo biológico, lo social y lo ecológico han sido analizadas desde distintos enfoques, que podemos resumir, siguiendo los esquemas teóricos de Goody (1995:23-26), en los siguientes: el funcionalista, el estructuralista y el cultural.

A finales del siglo XIX y principios del XX el interés del estudio sobre la alimentación se centró básicamente en conocer los aspectos rituales y sobrenaturales del consumo de alimentos, tales como el tabú, el totemismo, el sacrificio o la comunión (Goody, 1995:23-26).

Sin embargo, con la marcha de los antropólogos a realizar el trabajo de campo dentro de una sociedad determinada, cambian las orientaciones, surgiendo la búsqueda de las relaciones entre los diferentes aspectos de la cultura total. De tal forma, para la corriente funcionalista, los rituales y creencias se integran dentro de procesos sociales más amplios. A partir de ahora, estudiarán las funciones sociales de la alimentación y el papel que ésta juega en la socialización de los individuos dentro de un grupo. Para los funcionalistas, la alimentación es un instrumento básico en la socialización de los individuos y, consecuentemente, se convierte en un medio muy útil para perpetuar el orden social.

En esta línea, Radcliffe-Brown⁷ considera que el alimento cumple una función primordial, pues contribuye a socializar al individuo e integrarlo en sociedad. Según Contreras (2005:111), este antropólogo:

“Se dedicó a demostrar el modo en que los rituales relacionados con la comida y los tabúes eran usados no sólo para imprimir en los niños el valor social de la comida, sino también como recurso para dramatizar los sentimientos colectivos de la comunidad y desde aquí facilitar la socialización individual. Es más, según Radcliffe-Brown, la producción cooperativa de los alimentos y el hecho de compartirlos dentro de la comunidad constituyen actividades que sirven para enfatizar el sentido de obligación mutua y de interdependencia (unidad/consistencia) y, de este modo, reforzar la integración de la sociedad andamanesa. Así pues, mediante la comida se enfatiza la función social del alimento en la manifestación de sentimientos que contribuyen a socializar a los individuos como miembros de su comunidad. Su función principal es la de contribuir al mantenimiento de la estructura social y, en consecuencia, del sistema, de forma que su valor es más social que religioso”.

Debemos señalar que B. Malinowski⁸ durante su estancia las Islas Trobiand realizó un minucioso estudio de los procesos productivos. Su discípula, A. Richards⁹ también abordó el tema en Africa y, a pesar de venir del campo nutricionista, se interesó por el contexto social y psicológico del alimento. De tal forma, estudió el paralelismo entre el sistema productivo y el reproductivo. Considera que para mejorar el nivel nutricional de una población es necesario analizar el contexto psicológico y social en que se dan la producción, la preparación y el consumo de alimentos. Esta línea de preocupación por los aspectos nutricionales fue seguida por Fortes¹⁰ en sus estudios sobre los tallensi del norte de Ghana y por Evans-Pittchard¹¹ sobre los nuer.

⁷A. R. Radcliffe-Brown, *The Andaman Islanders*, Free Pres, Glencoe, 1948.

⁸B. Malinowski, *Los argonautas del Pacífico occidental*, Península, Barcelona, 2001.

⁹A. Richards, A. *Hunger and work in a savage tribe : a functional study of nutrition among de southern Bantu*, Routledge, Londres, 1932. Land, labour and diet in Northern Rhodesia, Oxford University, Londres, 1939.

¹⁰S. M. Fortes, *Food in the domestic economy of the Tallensi, Africa*, 1936.

¹¹E. Evans-Pittchard, *Los Nuer*, Anagrama, Barcelona, 1977.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

La línea estructuralista comienza con C. Levi-Strauss¹² y tiene otros referentes en Barthes, Douglas, Nicod y Sahlins. Desde esta óptica, los primeros estudios se centraron en los aspectos significantes y estéticos de la comida y de los alimentos. A diferencia de los funcionalistas, que “miran” la comida; los estructuralistas van a examinar la cocina, a decodificar el lenguaje cultural que lleva intrínseco.

Lévi-Strauss, partiendo de que la comida “es buena para pensar” y, por tanto, “buena para comer”, considera que los alimentos tienen que ser considerados comestibles por nuestra mente, aceptados por nuestra cultura y, posteriormente, tomados como alimento. Concluye que primero pensamos los alimentos y, después, son comidos. Este autor, aplicó el modelo lingüístico a los fenómenos socioculturales, concretamente a la cocina y analizó la oposición binaria entre naturaleza y cultura, concretizándola en las prácticas alimentarias, donde surgen las oposiciones entre lo crudo y lo cocido y lo comestible y no comestible. La cocina se constituye, entonces, en un lenguaje en el que cada cultura traduce inconscientemente su propia estructura.

Partiendo de estos supuestos, el antropólogo francés analiza la doble oposición cultura/naturaleza y elaborado/no elaborado y construye un doble triángulo culinario (1965), siguiendo el modelo lingüístico triangular de vocales y consonantes. Como señala Levi-Strauss (1981:416):

“El alimento se ofrece al hombre, en efecto, en tres estados principales: puede estar crudo, cocido o podrido. En relación con la cocina, el estado crudo constituye el polo no marcado, en tanto que los otros dos lo están mucho, pero en direcciones opuestas: lo cocido como transformación cultural de lo crudo, y lo podrido como su transformación natural...se discierne así una doble oposición entre elaborado/no elaborado por una parte, y cultura/naturaleza por otra.

Tomadas en sí mismas, estas categorías se reducen a formas vacías, que nada nos enseñan acerca de la cocina de tal o cual sociedad. Sólo la observación etnográfica puede precisar lo

¹² C.Lévi-Strauss, *Le triangle culinaire*, L’arc, n° 26, 1965.

que cada uno entiende por “crudo”, “cocido” o “podrido”, y no hay razón de que sea lo mismo para todas”.

Como podemos deducir, la estructura del primer triángulo reposa en las relaciones que se dan entre lo crudo, lo cocido y lo podrido. Así, lo cocido resulta de una transformación cultural de lo crudo, mientras que lo podrido es una transformación natural de lo crudo o lo cocido. Por su parte, la estructura del segundo triángulo, ahora de recetas y algo más complicado que el anterior, incluye los medios –aire y agua- y los resultados – rústico, ahumado y hervido- implicados en las operaciones culinarias, reposando, igual que el primero, en la oposición preeminente entre cultura y naturaleza. La forma en que todas estas transformaciones son realizadas como parte de la vida diaria debería servir, según este antropólogo, para definir las culturas.

Barthes¹³, influido por el estructuralismo de Saussure, considera que los alimentos satisfacen una necesidad y sirven para comunicar, estando altamente estructurados: sustancia, técnicas de preparación, hábitos. El hecho de que las diferentes partes muestren diferencias altamente significativas, explican que la alimentación sirva para comunicar.

En la línea estructuralista, Mary Douglas¹⁴, sugiere que no observemos la comida únicamente como un sistema de oposiciones binarias, sino que es preciso situarla en su contexto diario, semanal o mensual en el que se emplazan todas las comidas. Considera que conociendo e identificando las fórmulas repetitivas que se dan durante los acontecimientos estructurados, tales como ingredientes, temperaturas u horarios, y analizando semánticamente sus combinaciones y contrastes, se puede conocer el significado de cada uno de ellos. Pone como ejemplos la comida de las familias obreras inglesas, en dos momentos significativos: la comida del mediodía

¹³ R. Barthes, *Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine*, Annales, 1961.

¹⁴ M. Douglas, *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, Universidad de Barcelona, Barcelona, 1979.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

del domingo y la cena entre semana. En ambas situaciones el primer plato es el principal. Siempre es caliente, es de sabor acusado y presenta una estructura de tres elementos: una ración de patatas, una parte central (carne, pescado, huevos y verduras) y todo aliñado con salsa. A continuación se toma un plato dulce con salsa líquida cremosa. Durante la comida se bebe agua fría y té o café caliente al finalizar. Podemos observar que los alimentos calientes y fríos se mantienen separados.

En la misma línea, y siguiendo la frase de Lévi-Strauss, -bueno para pensar, entonces, bueno para comer-, Sahlins (1997:170-178) explica las preferencias y versiones alimentarias de los norteamericanos a través de la idea de “razón cultural”. Considera que la comestibilidad de perros, caballos, cerdos y vacas se basa en “razones culturales” y no guardan ninguna relación con ventajas de tipo biológico, ecológico o económico. De tal forma, perros y caballos no son comestibles porque forman parte de la vida cotidiana, se les considera “como parte de la familia” y, por tanto, reciben todo tipo de cuidados: alimentación, cepillado, mimos, etc. Mientras, vacas y cerdos, se consideran objetos y, por tanto, susceptibles de ser comidos. Como señala Contreras (2005:127), “para Douglas y Sahlins es válida la idea de Lévi-Strauss según la cual las personas primero piensan los alimentos y, si son clasificados por su mente y por su código cultural, los ingieren”. Esta visión determina que a estos autores se les sitúe dentro de la corriente culturalista.

Desde el Materialismo Cultural, M. Harris¹⁵ considera que la comida lo primero que debe satisfacer es al estómago y, posteriormente, a la mente. De esta forma le da la vuelta al aforismo lévi-straussiano y afirma que lo que es “bueno para comer, es bueno para pensar”. Harris apoya la tesis de que los procesos alimentarios se rigen por intereses ecológicos. Así, el cerdo no es comestible en Oriente Próximo por esa causa: necesita agua y sombra para vivir y, además, con el hocico remueve continuamente la tierra. Estas acciones, en un clima seco resultarían muy costosas,

¹⁵ M. Harris, *Bueno para comer*, Alianza Editorial, Madrid, 1989.

por tanto no es rentable su consumo y se prohíbe su cría. Igual sucede con la vaca en la India, cuya prohibición del sacrificio garantiza la reproducción de los bueyes para la agricultura con animales de tiro, el consumo de leche y la producción de combustible para cocinar. Harris considera que el carácter sagrado de la vaca, su alto valor simbólico, se explica por dos causas fundamentales: los animales no compiten por los mismos recursos que el hombre y, además, le permiten parir bueyes para trabajar en los campos y obtener dos subproductos: leche y combustible. Con lo cual el tabú, bajo la perspectiva del materialismo cultural, mejora la eficacia del sistema agrícola indio.

Por último, desde una perspectiva distinta a las anteriores surgen una serie de propuestas entre cuyos autores más destacados podemos señalar a Goody¹⁶ y Mintz¹⁷. Forman parte, junto con otros teóricos, de la línea denominada *developmentalism*, que comparte como elemento más distintivo el análisis del contexto alimentario. Por tanto, este enfoque plantea la contextualización tanto espacial como temporal y nos retrotrae al análisis histórico. Para Goody, la alimentación y sus variaciones hay que estudiarlas en su interdependencia con el sistema sociocultural. Para estudiar los alimentos y la comida es preciso analizar los distintos niveles, desde el micro (grupos domésticos) hasta el macro (Estado con su formación y estructura). Este estudio supone también conocer las formas de aprovisionamiento y transformación de los alimentos, incluyendo las fases de producción, distribución, preparación y consumo, las cuales a su vez se encuentran relacionadas con el orden socioeconómico. En definitiva, para este autor realizar un estudio de la cocina requiere un análisis del reparto de poder y autoridad dentro de la esfera económica, es decir, se necesita estudiar tanto la estratificación social como la división sexual del trabajo. Sin este análisis no sería posible analizar la cocina porque ambos aspectos modifican las prácticas alimentarias cotidianas.

¹⁶ J. Goody, *Cocina, cuisine y clase*, Ed. Gedisa, Barcelona, 1984.

¹⁷ S. Mintz., *Dulzura y poder*, Siglo XXI, Madrid, 1996.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

El estudio que realizó Goody sobre los Dagaa y los Gonja de Ghana ha tenido una enorme influencia en otros autores de la misma línea, como es el caso de Mennell¹⁸ sobre las cocinas francesa e inglesa y en Mintz sobre el papel del azúcar en las clases trabajadoras industriales de occidente. En definitiva, desde la perspectiva *developmentalist*, cualquier análisis que se realice sobre un sistema alimentario es preciso tener en cuenta la dimensión temporal y espacial, así como la dinámica seguida por los grupos sociales y las personas en contextos socioeconómicos y culturales específicos (Contreras, 2005).

Otros autores, como P. Bourdieu, también se han acercado al estudio de la alimentación, si bien rechazando el encasillamiento en alguna de las corrientes anteriormente citadas. En su obra *La distinción*¹⁹, estudia fundamentalmente los consumos de los alimentos y de los gustos, concluyendo que las variaciones vienen marcadas por las diferencias sociales. De esta forma, a los *gustos de necesidad* se oponen los *gustos de lujo*. Los primeros, propios de las clases populares, muestran la preferencia por alimentos más económicos y nutritivos, es decir, que sacian a un menor costo. Los segundos, de las clases acomodadas, consumen alimentos más refinados. La teoría bourdieuana enfatiza de tal forma la importancia de la clase social que llega hasta considerar que el patrimonio alimentario solamente se puede modificar a nivel individual en una pequeña parte. Para este autor la clase social es clave en la configuración de los gustos.

Tampoco podemos olvidar las investigaciones llevadas a cabo por Fischler²⁰ quien considera que la variación de los gustos y estilos alimentarios no dependen únicamente de movimientos jeráquicos ascendentes, como afirmaba Bourdieu, sino que las variaciones pueden producirse de una forma horizontal y, por tanto, es preciso estudiar la estructura en su conjunto. De esta forma, Ficsler considera que

¹⁸ S. Mennell, *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Basil Blackwell, Londres, 1985.

¹⁹ P. Bourdieu, *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*, Taurus, Madrid, 1988.

²⁰ C. Fischler, *El (h)omnívoro. El Gusto, la cocina y el cuerpo*, Anagrama, Barcelona, 1995.

las diferencias de los gustos entre los jóvenes tienen más relación con la estructura que con la clase social. Por último, señalar que este autor, en la obra de referencia, estudia las paradojas que se producen en el comedor contemporáneo mediante transformaciones del comportamiento alimentario a consecuencia de factores psicobiológicos y sociales.

Finalmente debemos citar la encomiable labor del Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) fundado en 2002 a iniciativa del Ministerio de Educación francés, del Consejo Regional y de la universidad Francois Rabelais. Esta institución promueve la historia de la alimentación desde sus orígenes hasta nuestros días con una orientación netamente multidisciplinar (Historia, Geografía, Sociología, Etnología, Antropología, Literatura,...)

Dentro de nuestro país, la preocupación por la alimentación también ocupa un lugar destacado. Existen varios grupos y centros destinados a su estudio. Concretamente en la Universidad de Sevilla, algunos investigadores y equipos trabajan sobre la alimentación. Como ejemplo se encuentran los profesores P. Romero de Solís²¹ e I. González Turmo. Esta autora ha realizado, además de aproximaciones teóricas y metodológicas dentro de la Antropología de la Alimentación, un estudio comparativo de la evolución de los hábitos alimentarios a lo largo del siglo XX en el occidente andaluz²². Dicho estudio se realizó sobre distintos pueblos andaluces correspondientes a distintos ecosistemas y uno de ellos, Castaño del Robledo, es un pequeño pueblo de la comarca serrana, de características similares al objeto de nuestro estudio. Por ello, *Comida de rico, comida de pobre*, se ha convertido en una obra de referencia constante para nuestra investigación.

²¹ P. Romero de Solís y otros, *Antropología de la Alimentación. Ensayos sobre la Dieta Mediterránea*, Junta de Andalucía, Consejería de Cultura y Medio Ambiente, Sevilla, 1993

²² I. González Turmo, *Comida de rico, comida de pobre*, Universidad de Sevilla, Secretariado de Publicaciones, Sevilla, 1997.

Otras zonas que también presentan estudios al respecto son, por ejemplo, el País Vasco, donde el antropólogo J. Bariandarán²³ dirigió un excelente volumen denominado *Atlas Etnográfico de Vasconia*. Este libro nos ha sido de una gran utilidad, sobre todo en lo referente a la evolución del menaje, pues hemos podido detectar, a pesar de la distancia geográfica, la similitud en la utilización de determinados utensilios. En Cataluña también se publican estudios acerca del tema, como es el caso de los realizados por la profesora Mabel Gracia²⁴ de la Universidad Rovira y Virgili (Tarragona). Esta autora analiza en su libro *Paradojas de la alimentación contemporánea* y en otras publicaciones de la última década, las paradojas y consecuencias que se producen en la alimentación contemporánea, donde conviven por un lado la obesidad y, por otro, la anorexia y la bulimia. Tampoco podemos olvidar el Institut Català de Mediterrania, especialmente sensible con la alimentación del Mare Nostrum. Debemos resaltar, también, el interés que sobre la alimentación existe en Galicia, organizadora de varios congresos. En general, en la mayor parte de las universidades españolas se trata la relación entre cultura y alimentación.

Al margen del ámbito académico, cada vez existe una mayor preocupación en los poderes públicos por el tema alimentario debido a una doble motivación: la primera, por el abandono de la dieta tradicional que está ocasionando el avance de la obesidad y de las enfermedades cardiovasculares; la segunda, por garantizar la seguridad alimentaria, pues cuando se salta la barrera, las consecuencias suelen ser gravísimas, como sucedió con la crisis de la colza y la de las “vacas locas”.

Desde el campo gastronómico la proliferación de libros, artículos, cintas de audio y programas televisivos es enorme. El acercamiento entre gastronomía y turismo ha determinado que la comida se haya convertido en un inestimable recurso

²³ J. Barandiarán, y otros, *La alimentación doméstica en Vasconia*, en *Atlas Etnográfico de Vasconia*, Eusko Janolarista y Etniker Eskalerría, Bilbao, 1990.

²⁴ M. Gracia, *Paradojas de la alimentación contemporánea*, Icaria, Barcelona, 1996.

económico y de generación de empleo. Los restaurantes, sobre todo los ubicados en zonas rurales, utilizan como publicidad los platos extraídos de la cocina tradicional, la cual ha pasado a convertirse en garantía de calidad y autenticidad frente a la abundante “comida basura” que también ha conocido un espectacular desarrollo.

Frente a lo realizado hasta este momento, a través de esta investigación pretendemos, tomando como ejemplo Almonaster, estudiar al sistema alimentario y conocer todos los aspectos que lo determinan, desde los ritos de paso, la producción industrial y recolección, hasta la significación y valor de los alimentos. Además, queremos descubrir qué cambios se han producido y han modificado nuestra relación con la comida y su significación, tanto para los individuos como para los colectivos. Para lograrlo, y como el período que hemos establecido abarca el espacio temporal que transcurre desde la Guerra Civil hasta la actualidad, aplicamos la perspectiva histórica. Paralelamente conoceremos también aquellos aspectos que, más allá de las modificaciones, permanecen en la actualidad. De esta forma, pretendemos saber desde cuánto tiempo hace que determinados elementos forman parte de la comida, de dónde proceden, qué importancia tiene cada uno de ellos en relación con los otros y cómo ha llegado a constituirse en su forma actual. Al final del proceso sabremos qué factores son los que actualmente juegan un papel en la creación de la comida. En definitiva, podremos conocer cuál es la historia de la comida para después determinar su significado (Mintz, 1999:11). Para ello, iremos continuamente de lo que podríamos denominar “macromarco”, es decir situación a nivel nacional-internacional, al “micromarco”, a la realidad local para conocer ese día a día (intrahistoria unamuniana) en el devenir histórico del pueblo. El resultado último nos permitirá obtener una visión global de todos los cambios que se han ido produciendo en el sistema alimentario y su influencia en la cultura.

En esta investigación hemos utilizado la metodología propia de la disciplina antropológica. En primer lugar, realizamos un estudio de la bibliografía existente sobre el tema. Para ello, la principal herramienta fue internet. Después de algún

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

tiempo visitando páginas de Universidades y buscadores, nos encontramos con cierta cantidad de libros, artículos de revistas, actas de congresos o simposios que trataban sobre la alimentación. El paso siguiente fue acceder al mayor número posible de libros, bien por adquisición o a través de la biblioteca de la Universidad de Huelva. También han sido frecuentes las visitas a la Bibliotecas Públicas del Estado. Por último, el préstamo interbibliotecario resultó de una gran utilidad en ambas instituciones.

La llegada de los primeros ejemplares supuso el acceso, en profundidad, al conocimiento del fenómeno alimentario. A través de esta vía y tras muchas horas de lectura fuimos conociendo el tema cada vez más y, a la vez, adquirimos los conocimientos necesarios para diseñar un primer esquema de trabajo que permitiese la elaboración de la tesis.

Paralelamente, acudimos a las fuentes primarias para recoger información y datos concretos, considerados necesarios para justificar y explicar muchos aspectos de la investigación. En este punto la visita al Archivo Municipal del Almonaster era de obligado cumplimiento, pues necesitamos datos sobre la población, explotaciones, licencias fiscales, etc. También realizamos una profunda labor de seguimiento en el Archivo Histórico Provincial de Huelva para completar y ampliar datos necesarios para la investigación. Además, el acceso al Instituto de Estadística de Andalucía, tanto a través de internet como con presencia física, también nos reportó información muy valiosa.

Después del estudio bibliográfico y de las fuentes primarias llegó el momento de realizar el trabajo de campo antropológico que nos permitiese el acercamiento a la realidad del sistema alimentario almonasterense. En este momento, tuvimos presente que la alimentación de una población se configura en torno a una interrelación dinámica entre aquellos factores que vienen a definir su producción, distribución y consumo. Como señala I. González (1995:13):

“De una parte, ecosistema, régimen de propiedad de la tierra, mercado de trabajo y distribución de cultivos, aprovechamientos ganaderos e industrias de transformación; de otra, redes de mercado y sistemas de venta, y, por último, sistemas culinarios, cocinas y sistemas de comensalidad.”

Estos aspectos constituían la estructura de la investigación y el trabajo de campo debía aportar información y datos precisos. Además, a la hora de diseñarlo fue necesario contar con los dos planos (local/global) anteriormente citados. Entendíamos que esas unidades de estudio debían abarcar todos los aspectos del sistema alimentario almonasterense. Para profundizar en ellas diseñamos el trabajo de campo basándolo en las siguientes técnicas:

- Observación participante

A través de ella intentamos captar la realidad alimentaria y cultural de la sociedad almonasterense, mediante la inclusión del observador en la sociedad local (Maestre, 1990:55). Como ya sabemos, la observación participante parte de la idea de que existen muchas realidades que no pueden ser observadas de forma unitaria, por lo que cabe una diversificación en la interpretación de dicha realidad. Se trata, por tanto, más de comprender los fenómenos que de indagar la intencionalidad. Bajo esta técnica, el investigador se convierte en el principal instrumento de recogida de datos, de tal forma que investigador y sujeto de investigación se interrelacionan, se influyen mutuamente. A través de este prisma, la observación participante se convierte en algo más que una técnica, pues se ocupa del estudio de los distintos enfoques del sistema alimentario y cultural de las personas en su medio: sus costumbres, sus valores, sus símbolos, etc. Implica la interacción continua del investigador (yo) y el grupo (el otro). Es necesario, por tanto, conjugar la conceptualidad del otro (perspectiva emic) con la conceptualidad del observador (perspectiva etic) para llegar al conocimiento más aproximado a la realidad objetiva. Como señalan Velasco et al. (1997:34):

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

“La observación participante se entiende como forma condensada, capaz de lograr objetividad por medio de una observación próxima y sensible, y de captar a la vez los significados que dan lo sujetos de estudio a su comportamiento”.

La observación participante, como indica el nombre de esta técnica, implica una doble necesidad: la de participar y la de observar todo lo que se produce a su alrededor (Maestre, 1990). Por tanto, nos planteamos el acercamiento al pueblo para participar en todas aquellas manifestaciones culturales relacionadas con la alimentación. Al acceder al grupo tenemos una mayor garantía de conseguir más volumen de información (Buxó, 1995:77). Se entiende que a lo largo del ciclo anual es preciso conocer esa realidad que se manifiesta en fiestas, ritos, matanzas, formas de producción y comidas especiales. El hecho de ser natural del pueblo y residente hasta hace pocos años posibilitaría un conocimiento profundo y continuado de los cambios que se han producido. Entendemos que este hecho puede resultar favorable, pues facilita la creación de un clima de buenas relaciones y de confianza, por parte de los vecinos, con el investigador. Además, excepto del primer período, tenemos información de todas esas actividades relacionadas con la alimentación por haber participado en ellas. De esta forma, sabemos cómo eran los desayunos de los sesenta (la famosa “yemá”), las costumbres de la juventud en los setenta y ochenta o cómo eran las romerías y ritos de paso del período de los últimos cuarenta años.

Previamente a realizar la observación participante, hemos tenido presente una serie de preocupaciones, tales como preparar un esquema, utilizar un guión, etc. Posteriormente, todas aquellas anotaciones y observaciones realizadas en el campo eran relatadas en un diario. En este registro se almacenan todos los hechos observados, desde las impresiones, percepciones y aspectos inmateriales (aromas, olores, texturas, etc.) hasta la duración de los acontecimientos o de las actividades.

- **Cuestionario**

Esta técnica la consideramos básica para llegar a conocer la realidad del consumo alimentario, sobre todo en lo concerniente a la definición y cuantificación de todas las comidas y bebidas consumidas dentro del grupo doméstico. Constaría de preguntas abiertas y cerradas (Apéndice nº 2) que permiten centrar al encuestado en las temáticas, eliminando en cierta medida la vaguedad o dispersión. Para ello, hemos dividido el cuestionario en varios apartados:

- a) Al principio, establecemos una serie de preguntas relacionadas con el perfil del encuestado: estado socioeconómico, actividad, edad, nivel de estudios, capacidad productiva del grupo, posibles migraciones, identificación de la persona encargada de elaborar la comida, etc. Estas preguntas nos permiten relacionar características individuales (género, edad o la clase social) y colectivas con hábitos alimentarios.
- b) A continuación, aparece un apartado dedicado básicamente a los consumos alimentarios y se divide en dos subapartados en función de la estacionalidad:
 - 1. Dieta de verano
 - 2. Dieta de invierno

Y, posteriormente, cada uno de los apartados contempla seis momentos, desde el punto de vista temporal en que se produce la ingesta: desayuno, media mañana, almuerzo, merienda, cena y sobrecena.

- c) En tercer lugar, analizamos el consumo alimentario por grupos de alimentos, donde dentro de cada uno establecemos el tipo, la cantidad, el lugar y modo de elaboración, la frecuencia, el procedimiento culinario y la procedencia.
- d) Por último, el cuestionario consta de una serie de preguntas relacionadas con la comensalidad, donde pretendemos conocer el horario, lugar de las comidas, número de platos, localización de comensales, normas de la mesa, combustible utilizado. Además, contiene una serie de preguntas relacionadas con el simbolismo alimentario, las cuales nos permitirán descubrir los diversos intereses (estéticos, religiosos, de salud) por los que se consumen determinados alimentos.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

Para realizar la estimación en el consumo de los alimentos hemos utilizado básicamente medidas tradicionales, tales como vasos de agua, piezas o unidades en la fruta y platos en las raciones de comida, etc. Posteriormente, la información obtenida se traslada a un programa informático elaborado para su tratamiento, ya que los datos nos van a revelar aspectos cuantitativos y cualitativos. Dentro de los cuantitativos podremos conocer la cantidad de alimento consumido y producido, la estacionalidad, etc. Por el contrario, los cualitativos nos aportarán un material valiosísimo para interpretar posteriormente los elementos simbólicos, como pueden ser la relación de géneros (siempre en el campo alimentario), el valor de los alimentos (carne/verdura), la identidad grupal (nosotros/ellos) o los fondos de cocina. Este último aspecto también puede ser cuantificable.

El cuestionario se ha pasado a 47 mujeres del pueblo (Apéndice nº 3), pues ellas son las responsables directas de la alimentación familiar. Esta cifra no ha sido escogida al azar, sino que hemos decidido no continuar aplicando el cuestionario cuando hemos alcanzado el principio de saturación, es decir, cuando los datos son repetitivos y no generan conceptos ni respuestas nuevas. Además, el valor estadístico de la información es escaso y lo que más nos interesa son las tendencias en los distintos consumos, pues desde nuestro prisma, más que lo que comen nos interesa saber por qué lo comen. De tal forma que las preguntas abiertas en la segunda parte del cuestionario, relativas a valores cualitativos, nos resultan más interesantes. Y tenemos que tener presente también las discrepancias que surgen entre lo que se dice y lo que se hace, que en el campo alimentario no siempre son exactamente iguales. Como señala J. Contreras (1995:186)

“la alimentación cotidiana, participando de la esfera tanto íntima como pública de las personas es, a menudo, transformada por la oralidad y por los discursos que construyen los informantes, de tal manera que se hace necesario recoger la información utilizando recursos técnicos que permitan la contrastación. En este contexto, la observación complementa y ayuda a la interpretación de los datos recogidos mediante las entrevistas”

El cuestionario también incluye preguntas relativas a miembros con alimentación específica o con variaciones, lo que no permite disponer de información sobre el consumo de 225 individuos. Además, la perspectiva histórica determinó que el cuestionario se realizase a grupos domésticos que perteneciesen a los tres períodos señalados anteriormente.

La aplicación del cuestionario plantea una serie de ventajas e inconvenientes, pero hemos considerado que aquéllas superan a éstos. Así, entendemos que con su aplicación podemos conocer el consumo alimentario de un grupo doméstico, resulta relativamente sencillo de administrar y su aplicación, al efectuarla yo mismo, presenta un coste económico bajo y favorece el anonimato (Aguirre, 1997:177). Si somos conscientes de algunos inconvenientes puesto que se necesita memoria de los hábitos alimentarios del pasado lo cual nos obligaba, sobre todo con la personas octogenarias, a tenerles que pasar una lista o recordatorio. Además, su aplicación requiere de un gran esfuerzo y mucho tiempo.

- **Entrevistas.**

Tanto la aplicación del cuestionario como la observación participante nos aportan, como hemos visto anteriormente, una serie de datos muy importantes y ricos. Pero el hecho de aplicar la perspectiva histórica e introducirnos en períodos muy distintos del actual nos obliga a realizar entrevistas a todas aquellas personas cuya aportación informativa, entendemos, resulta valiosa (Apéndice nº 4). Con esta técnica obtenemos unos conocimientos adecuados sobre hechos claves para entender la realidad cultural alimentaria. Además, a través de las entrevistas encontraremos sentido a muchas acciones que a veces se observan y resultan incomprensibles o podremos corregir las inferencias que precipitadamente se obtienen de la observación (Velasco et al., 1997:34). Los informantes han sido seleccionados en función de la profesión (jornaleros, pastores, etc.), de las diferencias de clase (medianos propietarios/labradores), del género, de la identidad grupal (asociaciones y hermandades), de la edad o de la actividad empresarial.

También, entrevistamos a personas seleccionadas dentro del ámbito de la responsabilidad política local para obtener información sobre iniciativas y actuaciones donde la alimentación ocupa un lugar destacado, como pueden ser la celebración del “Día de la tapa solidaria” o la “Matanza vegetal”.

Además, realizamos entrevistas a miembros del sector productivo (empresarios de la industria de fabricación de licores, sector cárnico) y comercial (panaderías, carnicerías, etc.) para conocer el funcionamiento de ambos. Así, nos acercamos a la realidad de la industria chacinera y de fabricación de aguardiente y pan. Para conocer el funcionamiento de algunos ingenios productivos, como los molinos harineros²⁵ y de aceite, recurrimos tanto al estudio de la bibliografía existente sobre el tema como a entrevistas a personas cualificadas que trabajaron en ellos, pues la mayor parte están en ruina total o desaparecidos. También, realizamos entrevistas para conocer la comercialización de productos (tiendas, mercados) y el paso de platos pertenecientes a la cocina tradicional cuyo uso y difusión han realizado los bares y restaurantes de la localidad.

- Recopilación de material documental y fotográfico

Por último, la producción etnográfica incluye la recopilación, para el posterior estudio, de documentación de diversa índole y soporte material, pero que tienen a la imagen como elemento clave, tales como carteles publicitarios alusivos a la producción y comercialización de productos tradicionales: embutidos, jamones, paletas o aguardiente. También, cartas de restaurantes y bares donde conocemos los platos de la producción local o tradición gastronómica que se ofrecen a los turistas. Finalmente, contamos con varios carretes de fotografías para conocer muchos acontecimientos, desde la matanza de un cerdo o un pollo hasta un horno de pan, pasando por los restos de molinos, menaje de cocina o herramientas de labor. El

²⁵ Hemos visitado la ubicación de algunos molinos, tanto harineros como de aceite, pero el estado ruinoso o la imposibilidad de acceder a la edificación, ha ocasionado que apenas dispongamos de algunas fotografías sobre las piedras de moler o las acequias del agua.

posterior estudio de este material etnográfico nos permitiría conocer múltiples y variados aspectos utilizados por la publicidad, tanto de las industrias como del sector servicios, y que se valen de elementos pertenecientes al Patrimonio Histórico-Artístico o al Natural.

La puesta en marcha del presente trabajo se inició el año 2002. Concretamente fue a finales del mes de abril cuando, después de algunos meses de incertidumbres, se escogió el tema objeto de la investigación. Los pasos seguidos a partir de ese momento han sido los siguientes:

- En primer lugar se realizó una revisión bibliográfica relativa al tema cuya duración fue aproximadamente de seis meses. Inmediatamente comienza la lectura de los títulos conseguidos y la elaboración de un esquema-guión inicial que permitiese aplicar los conocimientos que se iban adquiriendo; así, lográbamos evitar la dispersión y ahorrar esfuerzos posteriores.
- Paralelamente, mediante la observación participante, asistimos a algunos acontecimientos que entendíamos nos aportarían bastante información, caso de algunas fiestas, degustaciones, etc.
- A partir de octubre y, desde luego, sin olvidar que la lectura de la bibliografía no finaliza hasta la entrega de la tesis, empezamos el trabajo de campo propiamente dicho con el objetivo de terminarlo al final del ciclo anual. En este trabajo de campo se utilizarán las técnicas anteriormente descritas y se ejecutará en la forma y plazos siguientes:

A lo largo del tercer trimestre del 2003 y durante todo el primer semestre de 2004 dedicamos un día exclusivamente a realizar encuestas con la aplicación del cuestionario. Previamente, citamos a las personas seleccionadas para evitar una posible ausencia, llegar en hora inapropiada, etc. Paralelamente, iniciamos las entrevistas a los informantes privilegiados. Con ello, pudimos complementar y aprovechar al máximo los

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

desplazamientos. La existencia de numerosas aldeas nos ha obligado a seleccionar una cada día una en el caso de las de mayor población o bien, unir más de una cuando el tamaño era pequeño y la distancia entre ellas no excesivamente larga. A lo largo del cuatrimestre, y en día distinto, asistimos a aquellos acontecimientos socioculturales en los que la comida era elemento vertebrador. Así, mediante la observación participante, conocimos de primera mano las matanzas, comidas extraordinarias, ritos de paso, etc.

Una vez concluido con la aplicación del cuestionario, incorporamos los datos al programa informático para su posterior tratamiento. Paralelamente visitamos bares, restaurantes y tiendas de alimentación y los fines de semana asistimos a todos los acontecimientos que consideramos interesantes. De esta forma estimamos que el ciclo anual se había cerrado en septiembre.

En definitiva, los planteamientos teóricos y metodológicos descritos unidos a las técnicas propuestas para el trabajo de campo y las fuentes consultadas facilitan la consecución de los objetivos propuestos. La investigación se localiza geográficamente en Almonaster (unidad de observación) y toma este espacio cultural como referencia y ejemplo de otros posibles contextos culturales. Asimismo, la secuencia temporal seleccionada (desde la Guerra Civil hasta nuestros días) junto a la unidad de análisis (alimentación) nos permite un acercamiento profundo y global al conocimiento del sistema alimentario, como un aspecto especialmente relevante de la cultura.

¿Por qué comemos lo que comemos?

Capítulo 1

¿POR QUÉ COMEMOS LO QUE COMEMOS?

La sociedad almonasterense, como la de cualquier lugar de España, ha sufrido una gran transformación en el período que abarca este estudio, es decir, desde la Guerra Civil hasta nuestros días. Estos cambios son palpables en todos los ámbitos de la vida cotidiana, incluida la alimentación. Los habitantes del pueblo disfrutaban de una dieta que ha evolucionado en el tiempo por la confluencia de múltiples factores.

Precisamente la complejidad del hecho alimentario nos obliga a estudiar las dimensiones económicas, sociales, políticas, ecológicas, simbólicas y sensoriales que intervienen en él. Además, la necesidad de analizar el fenómeno alimentario dentro del plano temporal anteriormente citado, determina que la influencia no sea uniforme ni homogénea. Por ello, en determinados momentos una medida política concreta dirigirá el consumo hacia un lado. Otras veces, serán los cambios tecnológicos, como sucedió con la generalización del uso del frigorífico, los causantes de la modificación. Un tercer ejemplo se situaría en el ámbito publicitario dónde de una forma sutil se nos presentan bellas y estilizadas mujeres porque, “lógicamente”, comen tal o cual yogur, como modelo a seguir. La influencia de la televisión es clave en este apartado.

Para comprobar la influencia que todos ellos ejercen vamos a realizar el recorrido del espacio de tiempo histórico indicado, descubriendo la forma en que se manifiesta esa influencia en cada momento. Con ello podremos comprender cómo determinadas circunstancias (biológicas, ecológicas, religiosas, económicas, políticas) al incidir en la sociedad modifican la alimentación. Pasaremos a verificar que en el curso de una generación, nacida en torno a los años veinte del siglo pasado, la preocupación del hombre ha variado de luchar por la subsistencia, caso del primer período, a tener que utilizar medidas restrictivas en cuanto al consumo de alimentos. El cambio ha sido radical pues el comensal moderno no debe administrar ya la

penuria, sino la profusión (Fischler, 1995:13). Resulta curioso que en la mayoría de las encuestas realizadas a personas que padecieron la postguerra, este tema salga siempre. Ellos han pasado de una infancia donde faltaban alimentos debido a las circunstancias políticas, sociales y económicas, a otra, en la actualidad, donde por motivos sanitarios (hipercolesterolemia o diabetes) tampoco pueden comer lo que desean. Una informante, nacida en los años veinte, nos hacía la siguiente reflexión:

“Esta vida es una pena. Cuando éramos niños no podíamos comer porque no había comida: una sardina para dos, cáscaras de papas y bellotas. Ahora, tampoco podemos por el colesterol y el azúcar”.

Precisamente realizando este recorrido y analizando las influencias y modificaciones que en cada momento se producen, podremos comprender el comportamiento alimentario de los almonasterenses en la actualidad.

Para conseguirlo tendremos presente siempre tanto el marco estatal, donde se gestan o implantan las grandes medidas políticas y socioeconómicas, con el pequeño mundo del pueblo en el que los cambios llegan bastante más tarde. En todo momento necesitamos constatar ese día a día, esa “intrahistoria” que permite conocer realmente cómo se producían los cambios en el sistema alimentario.

1.1. Años del hambre y de la subsistencia.

La Guerra Civil finaliza en Almonaster, para algunos, el día 20 de agosto de 1936²⁶ con la entrada de las tropas nacionales. Para otros, no obstante, comienza un largo túnel al final del cual les esperan infinidad de calamidades y, en muchos casos, el miedo (García et al., 2001), la cárcel y el fusilamiento. Pero lo que todos los habitantes del pueblo van a compartir, salvo contadas excepciones, no solamente a lo

²⁶Francisco Espinosa (1996:108) ha realizado un estudio profundo y minucioso sobre la Guerra Civil en la provincia de Huelva.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

largo de la contienda, sino hasta avanzada la década de los cincuenta, es la penuria económica. Los años de guerra con la destrucción masiva de las estructuras productivas, unido a la falta de actividad característica de estos periodos y a la implantación de una política basada en la autarquía, ocasionan un descenso impresionante en la producción de alimentos. El denominador común, junto a las enfermedades y a la falta de higiene, es la lucha por la subsistencia en su término crudo y real. Esta lucha para lograr algún alimento que permita seguir vivo incluye también periodos de hambre, donde encontrar algo que llevarse a la boca resulta misión casi imposible. Además, recién entrada la década de los cuarenta las condiciones climáticas tienen una incidencia notable, con lo cual y como si de una amenaza bíblica se tratase, la “pertinaz sequía” hace su aparición, agostando los campos que están resecos.

Como señalábamos anteriormente, Almonaster, al igual que los miles de pueblos que se extienden por España, recibe con alivio el final de la guerra, pero el miedo y la miseria están siempre presentes. El franquismo va a reproducir el modelo nacional y comienza con la represión de los sectores obreros y campesinos, tanto por el aparato represivo (fuerzas policiales) como por las instituciones de control y neutralización ideológica. La represión es total. Como señala Clara Nuñez (2003:29):

“La negativa del régimen a declarar una amnistía general, pese a los problemas logísticos que el elevado volumen de población reclusa le planteaba, es tan sólo un indicador del ánimo represivo y de aniquilación de la oposición que caracterizó a la dictadura franquista durante sus primeras décadas. Esta negativa explica que, entre 1947 y 1949, transcurrida una década desde que se tomaran las primeras medidas, todavía se viviera en nuestro país un “trienio de terror” coincidiendo con los años de máximo aislamiento e intervencionismo económicos del régimen tras el fin de la segunda guerra mundial”.

El poder es asumido por el alcalde, el cura y el amo de las tierras. La obediencia al régimen franquista es ciega y la presión que ejercen la burocracia local, la Guardia Civil y algunos medianos propietarios integrantes de las Hermandades de

Labradores y Ganaderos (sindicatos agrícolas integrados por patronos y obreros que, lógicamente, están manejados por la oligarquía local) no dejan ningún resquicio, ni ninguna posibilidad de discrepancia. La delgadez extrema, el pelo rasurado y la demacración son signos claros que están presentes en el paisaje humano de esta época.

En este periodo de hambre y subsistencia va a diseñarse la nueva política agraria sobre los siguientes pilares: autarquía, intervención, defensa de la propiedad y control de la mano de obra (Barciela et al., 2003:55). Se van a ir promulgando una serie de leyes que tendrán una clara incidencia en el pueblo, como la del “Fuero del Trabajo”²⁷, donde entre otras medidas se pretendía dotar a cada familia campesina de un huerto que le sirviese para atender sus necesidades elementales y ocupar su actividad en los días de paro. Ésta, como otras medidas, se enmarcan dentro de lo que Sevilla Guzman (1979) denomina “agrarismo ideológico”, es decir, exaltación de la vida y de las virtudes de la vida rural, pero en el que la apuesta del nuevo Estado se sitúa en el sector industrial. También tuvo una gran influencia la creación en 1937 del Servicio Nacional del Trigo, que obligaba a los campesinos a entregar el cereal al Estado y donde los beneficiados (grandes propietarios) encontraron un gran banco de cultivo para aumentar sus ingresos. El SNT se creó partiendo de una idea errónea: la de que España era autosuficiente en trigo y que existían posibilidades de excedentes que ocasionarían una crisis de superproducción. Para ello fijó los precios de compra mediante una tasa cuyo valor era muy bajo. Esto, lógicamente, desincentivó a los productores que cultivaron otros productos, originando un gran desabastecimiento porque los grandes propietarios desviaron al mercado negro un porcentaje alto de trigo, con los consiguientes elevados rendimientos (Barciela, 1985). Estos propietarios eran los únicos que podían escapar al control policial pues tenían la posibilidad de utilizar los canales de comercialización (poseían organización) y los

²⁷ Promulgado por Decreto de la Jefatura del Estado de 9 de marzo de 1938 (BOE, 10 de marzo). Declarado Ley Fundamental de la Nación por el artículo 10 de la Ley de Sucesión en la Jefatura del Estado, de 26 de julio de 1947.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

medios de transporte. Además, disponían de almacenes o silos para almacenar el grano. Mientras, los campesinos tenían que entregar sus raquílicas cosechas y, si acaso, esconder alguna mísera cantidad para, a lo largo de la noche, acercarse a algún molino y transformar el cereal en harina. Por otra parte, como los consumidores intentaban adquirir más productos racionados, nos encontramos con que la demanda aumenta, mientras la oferta disminuye. Con este panorama el mercado negro cada día se hacía más grande, tanto como el abismo existente con el oficial. La mayoría de las familias trabajaban días enteros para comprar en ese mercado a precios muy superiores a los tasados. Mientras, las autoridades, en vez de corregir los desequilibrios, se dedicaron a intensificar los controles y lograr con ello que la situación se perpetuase en el tiempo.

Además, la vida en el campo venía condicionada por una productividad muy baja, cuyo destino era una población dedicada al autoconsumo y por la imposibilidad de trasladar los productos a los mercados debido a las deficientes comunicaciones.

A esta situación se une la política autárquica que impone el régimen y cuyo principio orientador se basa en el autoabastecimiento mediante el uso de productos sucedáneos²⁸ y la explotación de las riquezas del subsuelo. Los sucedáneos más comunes fueron: malta por café, tortillas sin huevos, etc. y, desde luego, fuera del sector alimentario lo más llamativo es la sustitución del gasógeno por la gasolina. En Almonaster las duras condiciones de vida determinaron que un amplio sector de la población utilizase sucedáneos más próximos. Por ejemplo, una informante recuerda como durante bastante tiempo el café que tomaban era el siguiente:

“Cogíamos bellotas y se tostaban, posteriormente las machacábamos y las hervíamos en agua. Se acompañaban también con bellotas cocidas porque no había nada que comer”.

²⁸ A través del Decreto 6 de marzo de 1939 del Servicio de Aduanas, se autoriza a las fábricas a producir sucedáneos y podemos citar los siguientes ejemplos para el café: achicoria tostada y molida; maíz, cebada, algarrobas y bellotas torrefactas; higos de Lepe desecados, tostados y molidos; trigo tostado y molido o cacao en polvo y aroma de vainilla.

La explotación del subsuelo se basa en una baja productividad, fruto de la nula mecanización pues se seguían utilizando el arado y la vertedera tradicional, junto con la total ausencia de selección de semillas y, por supuesto, con escasísimo fertilizante químico; el abono animal era casi lo único. A este negro panorama añadimos la presencia de unos suelos delgados y poco ácidos, en general no aptos para el cultivo. Evidentemente no hay ningún tipo de inversión y la descapitalización es total. Si este panorama agrícola es deprimente, el ganadero no anda muy lejos. Algunos pocos animales, es decir, un cerdo y varias gallinas junto con alguna bestia o una cabra son los únicos recursos posibles que aportan algo de carne, leche y huevos a la mayoría de la población.

Las consecuencias de esta situación tan deprimente y complicada, donde está en juego la propia supervivencia, son varias:

- El estraperlo

También conocido por mercado negro, debe su nombre a la ruleta conocida popularmente por la contracción de los nombres de los inventores Strauss y Perlo, relacionados con sobornos entre los políticos (Vall, 2000:63). Supone la ocultación y acaparamiento de alimentos para venderlos a precios superiores a los tasados. Este proceso da lugar a un doble circuito donde comprar, vender, comerciar y producir se conseguía al margen de las disposiciones oficiales. Los productos escasos y de gran demanda pasan a este circuito donde adquieren un precio desorbitante en muchos casos. La mayoría de los artículos resultan inaccesibles para un altísimo porcentaje de la población, cuyos recursos económicos son muy bajos. Vivir en estas circunstancias excepcionales de represión, de escasez y de intervencionismo hace que la corrupción aparezca. Los poderosos llevan doble contabilidad, falsifican guías y ejercen tráfico de influencia. La imaginación se pone al servicio de la necesidad en todos: poderosos y campesinos. Claros ejemplos los tenemos en la forma de transporte de los productos: depósitos de latón con aceite que se adaptan perfectamente a la espalda y cintura o planchas de tocino colgando de la cintura y

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

colocadas entre las piernas de las mujeres, cuyas faldas llegan hasta los pies. Un almonasterense que ejercía el estraperlo en Sevilla nos relata lo siguiente:

“Yo tenía una maleta grande y le hice un doble fondo, situando el tocino, bien atado, en la parte baja y la ropa en la alta, separados ambos por cartones. Cuando me paraban en algún control abría la maleta, movía un poco la ropa y le decía al Guardia Civil que cómo iba a llevar nada allí, si me estropearía la ropa y se caería. Nunca me descubrieron”.

Por supuesto que los escasos camiones existentes transportaban bajo la carga legal (yeso o cemento) sacos o tubos con arroz y harinas. Los mataderos clandestinos generalmente sacrificaban todo tipo animales, incluidos los enfermos. Una informante que vivía a cierta distancia del pueblo nos narraba como su hermano adolescente y su madre mataban los cerdos a golpes de pala o azada en la “majá” y con mucho cuidado, procurando que el humo no los delatase, iban descuartizando el animal para venderlo posteriormente en el pueblo.

La variación de precios entre el circuito legal y el correspondiente al mercado negro la podemos comprobar con dos ejemplos: 1 Kg. de azúcar pasa de 1,90 en el circuito legal a 20 pesetas en el mercado negro y un litro de aceite de 3,75 a 30 pesetas. El estraperlo supone una muestra más del hundimiento progresivo y moral de la población. La picaresca y la falta de escrúpulos de muchos estraperlistas va a inundar a toda la sociedad española. Esta situación es conocida por el mismo régimen, como pone de manifiesto la carta enviada a Don Juan de Borbón por el Teniente General Juan Yagüe y que ha sido publicada por la Agencia Efe (2002:40):

“La inmoralidad más cínica y desaprensiva ha llegado a todas las esferas y a todas las profesiones: el granujilla y el señor respetable, en la plaza pública y en los despachos más altos, comercian fríamente con la pobreza de España y con la miseria de los españoles y se amasan ilícitamente fortuna que ponen en irritante contraste el lujo más desenfrenado con la más espantosa miseria. El estraperlo..., hoy todo lo invade y todo lo rige y está creando un clima irrespirable que a todos asfixia.

¿Por qué comemos lo que comemos?

El Gobierno, ante este estado de cosas reacciona de una manera infantil y ridícula; promulga leyes terribles que luego no tiene fuerza moral para aplicar; impone multas que resultan un castigo ridículo, un tanto por ciento reducidísimo de las ganancias del estraperlista y la ruina para el que va a buscar lo que no le da la cartilla de racionamiento y no quieren que se mueran de hambre sus hijos o los animales con los que se gana el pan”.

- La ruralización de la vida.

Debemos partir de que la mayoría de los habitantes del pueblo son jornaleros o tienen pequeñas fincas que posibilitan una producción escasa. Por tanto, trabajan en las fincas de los medianos propietarios, recibiendo salarios bastante bajos²⁹. Este trabajo por cuenta ajena resulta muy duro y a menudo los jornaleros se desplazan bastantes kilómetros para realizar la peonada y volver tras su finalización. Y, como veremos posteriormente, con una alimentación raquítica. Pero la protesta es inexistente. La sociedad está muy jerarquizada y rígida. Se agudizan las diferencias de clase (Recio, 1995:57). La presión de los medianos propietarios, autoridades locales, Guardia Civil y del cura impiden el menor atisbo de rebelión. Los conflictos entre las partes altas de la población y la amplia base formada por jornaleros, peones, etc. se intentaron solucionar mediante la Ley de Organización Sindical que estableció las Hermandades Sindicales de Labradores y Ganaderos.

Algunos comparten el trabajo de asalariado con el cuidado y cultivo de un huerto o pequeña finca donde logran algunos productos que les permiten subsistir con ligera holgura. En estos huertos obtienen frutas, verduras, hortalizas y, además, se complementan los ingresos con varios animales que les proporcionan carne, leche o huevos. Esta ruralización de la comarca serrana ocasiona un gran aislamiento y dispersión. Los cortijos surgen aprovechando cualquier circunstancia favorable que permita una mínima producción. Pero no solamente existen muchos cortijos, sino que las aldeas de Almonaster logran asentamiento poblacional positivo. La escasa

²⁹ El salario medio de un obrero agrícola y forestal es de 9 pesetas en 1944 y el del obrero dedicado a la ganadería aún más bajo, 8 pesetas. Fuente: Archivo Histórico Provincial.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

tecnificación, unida al bajo nivel de capitalización y al muy débil grado de integración entre agricultura y ganadería, determinará que la “ruralización” a que se asiste en los primeros años de la postguerra tenga visos de hacer retroceder al país a siglos anteriores.

- El racionamiento

La destrucción de la actividad productiva en el período de guerra, unido a las dificultades para obtener productos básicos a través de la importación, obligan al régimen franquista a implantar el racionamiento con el objetivo de asegurar el abastecimiento de la población e impedir el acaparamiento. Para su ejecución se crea todo un entramado, férreo, burocrático y totalmente vertical que comienza a imponerse en mayo de 1939³⁰. Aunque en un principio no hubo muchos artículos racionados, a medida que el tiempo transcurre se incluyen cada vez más. Como señalan Braciela et al. (2003:66), “cada vez se adoptan nuevas disposiciones reguladoras y más controles, iniciándose una espiral que culminó en una situación en la que las medidas interventoras afectaban, hasta en sus más mínimos detalles, a la producción, comercialización y consumo de los productos intervenidos”. De esta forma, para cada artículo objeto de racionamiento se establece la ración tipo individual asignable, por día, a todos los españoles, teniendo en cuenta el sexo o la edad³¹. Tanto la producción como el consumo pasan a estar reglamentados de una forma rígida y drástica. Posteriormente, el Estado se encargará de repartir y distribuir los alimentos. Para ello el territorio nacional quedó dividido en diez zonas. Al frente de cada zona había un comisario de Recursos. La cúpula central del control del racionamiento viene marcada por la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes (CGAT), como organismo superior destinado a repartir los víveres

³⁰ Concretamente se publica en el Boletín Oficial del Estado mediante la Orden de 14 de mayo del Ministerio de Industria y Comercio.

³¹ La publicación se efectúa en el BOE 1 de julio de 1939 y las cantidades asignadas son para los adultos: pan 400 grs., patatas 50 grs., café 10 grs. y 125 grs. de carne. Las raciones diarias de los niños y niñas hasta 4 años serán el 60% de las de los adultos. Las de las mujeres adultas, el 80% de los hombres de la misma edad. Las de los hombres y mujeres desde los 60 años en adelante el 80% de las del adulto.

disponibles³² y la Fiscalía de Tasas³³ encargada de evitar tanto los abusos en la venta de artículos de primera necesidad sujetos al régimen de tasas como el aumento de la especulación en esta materia, con grave daño para el abastecimiento de las poblaciones y hogares humildes españoles. Por último, se crea en 1941 la Junta Superior de Precios. La intervención de la economía es total y el fracaso rotundo, pues obligó a la gran mayoría de la población a dedicar todos sus recursos a la búsqueda de alimentos básicos para sobrevivir, frecuentemente incumpliendo la ley, a pesar de la vigilancia a que estaban sometidos y a las sanciones a que se arriesgaban³⁴ y “que resultan ineficaces para atajar la ola de corrupción que afecta a unos estratos sociales que se van a enriquecer o a otros muchos más numerosos que pretenden sobrevivir” (Biescas,1980:39).

En cuanto a los productos racionados podemos citar los siguientes: aceites y grasas, azúcar, café, carnes frescas y congeladas, cereales, cebada, centeno, maíz, mijo, chocolate, frutas y verduras (excepto naranjas y cebollas), pasta para sopas, ganados de abastos (vacuno, lanar, cabrío y de cerda), patatas, aceite de orujo, arroz, leche condensada, legumbres, algarrobas, altramuces, garbanzos, guisantes, habas, judías, lentejas, pan, remolacha, queso, productos dietéticos, purés, mantequilla y harinas de arroz, de cereal y de legumbres. Quedan excluidos de esta lista la castaña (verdadero plato nacional) y la bellota³⁵. Pero la propaganda del régimen lo muestra de distinta forma, como señala R. Abella (2002:69) citando a la Agencia Cifra: “Nuestro racionamiento no es sólo el más justo sino también el menos restrictivo. La comparación de estadísticas y cifras no deja lugar a dudas”.

³² BOE 9 de agosto de 1939, Orden de 4 de agosto del Ministerio de Industria y Comercio.

³³ BOE 3 de octubre de 1940, Ley número 940 de 30 de septiembre.

³⁴ Las multas que se pueden imponer van desde la incautación inmediata de las existencias del artículo motivo de infracción hasta destino, de tres meses a un año, a un Batallón de Trabajadores, pasando por multas económicas de 1.000 a 500.000 pesetas.

³⁵ La patata a partir de la publicación de la Orden de 4 de agosto de 1939 del Ministerio de Industria y Comercio (BOE 30 de Agosto) queda en régimen de libertad de movilización y sin sujeción de racionamiento.

Por otro lado, la escasez de trigo en la cosecha de 1940, ocasiona un nuevo sacrificio a los españoles y obliga al franquismo a imponer las cartillas de racionamiento³⁶, para evitar que el alimento no llegue a las personas más humildes. Estas cartillas son documentos oficiales por medio de los cuales se pueden obtener artículos sujetos a racionamiento. Las cartillas constan:

- De una cubierta, en cuya parte interior se anotan los datos relativos a su titular y los establecimientos en que la cartilla esté inscrita para el suministro.
- De hojas semanales de cupones diarios, partidos en dos, para los artículos de consumo diario que se emplearán, en las cartillas de personas de dos y más años de edad, el I, para pan; el II para grasas; el III, para legumbres, patatas y arroz; el IV para carne, y el V para azúcar; y en las personas de menos de dos años, el I, para pan o harina; el II para grasas; el III para arroz o patatas; el IV, para leche, y el V, para azúcar
- De una o más hojas de varios, con 35 cupones cada una, para adquirir aquellos otros artículos alimenticios de consumo o reparto no diario o bien no alimenticios, pero sujetos a racionamiento.
- De una hoja con Boletines de inscripción para acreditar el alta de la cartilla en los establecimientos en que se inscriba inicialmente.

Existen dos modalidades de cartilla: de adultos e infantiles (menores de dos años). Las primeras, a su vez, se clasifican en tres categorías, que se corresponden a las tres situaciones de posición alta, media y humilde, según nivel de ingresos (tabla 1). Además se tiene en cuenta, de igual forma, el coste de vida de las poblaciones españolas que también se encuadran en distintos grupos. Así, Almonaster estaría situado en Ayuntamientos que no exceden de 10.000 habitantes. El baremo utilizado podemos verlo en la Tabla 1.

³⁶ Lafuente (1999:32) la considera “una condena que duró trece años, un mes y un día”.

¿Por qué comemos lo que comemos?

El número de cartillas existentes en el pueblo, en el año 1944, era el siguiente: de primera categoría, 40; de segunda, 45; de tercera, 4.900 e infantiles 225. Suman en total 5.210 cartillas de racionamiento. Además, como señala la Orden de 15 de noviembre de 1940, los establecimientos benéficos se incluyen en la categoría tercera. En el pueblo existió un comedor del Auxilio Social, creado al amparo del decreto de 7 de mayo de 1940 y cuyas funciones más destacadas eran “prestar a los niños los cuidados asistenciales de naturaleza no estrictamente sanitaria para facilitarles su pleno desenvolvimiento físico y moral”. Precisamente la protección a los niños será una de las prioridades fundamentales de la acción asistencial del nuevo Estado (Gracia et al, 2001:52). Como pudimos comprobar, en septiembre de 1942, se entregan al Auxilio Social las siguientes cantidades y productos: 50 kg de aceite, 3 kg de jabón, 1 kg de azúcar y las raciones de pan durante los días de suministro³⁷. Una informante, adolescente en esa época y que servía desinteresadamente en el comedor, nos decía que la comida era más abundante que en la mayor parte de las casas. Muchos niños hambrientos eran atendidos allí.

Tabla 1. Baremo de los ingresos mensuales de las familias en ayuntamientos que no exceden de 10.000 habitantes.

IMPORTE TOTAL DEL INGRESO MENSUAL DE LA FAMILIA			
Nº de personas	Categoría 1ª Limitación mínima	Categoría 2ª Intermedia	Categoría 3ª Limitación máxima
2	450 Pts		220 Pts.
3	645 “		315 “
4	840 “		410 “
5	1.010 “		494 “
6	1.180 “		577 “
7	1.350 “		660 “
8	1.520 “		743 “

³⁷ Fuente: Archivo Municipal de Almonaster la Real.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

9	1.660 “		811 “
10	1.800 “		880 “
11	1.940 “		948 “
12	2.080 “		1.017”
13	2.190”		1.070”
14	2.300”		1.124 “
15	2.410 “		1.178 “
16	2.520 “		1.232 “
17	2.600 “		1.271 “
18	2.680 “		1.310 “

Además, a la escasez de productos tenemos que añadir su pésima calidad. Así sucede con el pan, cuyo peso se redujo hasta 150 y 200 grs la ración, adquiriendo un aspecto negruzco, plúmbeo y compacto, fruto de la mezcla de harinas y de su baja calidad. Según nos han informado: “Tragar el pan resultaba difícil, se te hacía un nudo en la garganta y la digestión era muy pesada y, desde luego, no era por la cantidad comida”. El envío de productos se realizaba a través del ferrocarril hasta la Estación de Almonaster y de allí al pueblo mediante caballerías o camiones. A veces llegaban directamente de la ciudad a través de camiones. Otra vía de llegada era de los pueblos cercanos que dispusiesen de suministros y a los que se hubiesen adjudicado cupos de artículos. De la capital se enviaban los alimentos quincenalmente y no siempre se repetían. Un ejemplo lo tenemos en los envíos de enero de 1944, donde del 1 al 15 llegan al pueblo 1.519 kg de aceite, 985 de azúcar, 673 de jabón y 330 de arroz. Del 16 al 31 llegan 638 kg de garbanzos blancos. Excepto azúcar que se volvió a recibir en la siguiente quincena, no es hasta la segunda mitad de marzo cuando se reciben 481 kg de arroz y 777 Kg. de garbanzos³⁸. Si, como veremos más tarde, la cena diaria se reducía a un cocido o plato similar, la mayoría de los almonasterenses tocaban a pocas unidades cada uno. El racionamiento se hará eterno y no va a concluir hasta el 16 de mayo de 1952.

³⁸ Fuente: Archivo Municipal de Almonaster la Real.

- El contrabando

En los años cuarenta, fruto de la escasez, surge otra nueva actividad ilícita: el contrabando de café con el vecino país de Portugal (Lafuente, 1999:137). La demanda existente en la comarca serrana de este producto origina que los contrabandistas contraten a portadores que:

“Recibían una mochila³⁹ vacía y dinero para dirigirse a la frontera, distante 50 Km. aproximadamente del pueblo. Su objetivo era adquirir 25 Kg. del grano negro y regresar con la mochila cargada. El camino era durísimo, pues a las condiciones orográficas, con continuos desniveles, trochas agrestes y el peso de la mochila en la espalda, se unía el temor constante a ser descubiertos por las fuerzas de seguridad, tanto portuguesas como españolas, y ser capturado o el tener que abandonar la mochila y perder tan preciada carga que en el mercado negro producía unos beneficios altísimos. Generalmente salían al amanecer en grupo de varios hombres separados entre sí por cien metros aproximadamente, con el objetivo de avisarse caso de aparecer la Guardia Civil. La llegada a la frontera se realizaba al atardecer y con la oscuridad se producía el cambio de café por dinero con portugueses. Este intercambio se producía en zona del país vecino pues allí el café no estaba prohibido venderse. Entonces se dividía el saco con los 25 kg. mediante un nudo en dos partes similares y se colocaba en los hombros, repartiendo la carga. Comenzaba una larga marcha en durísimas condiciones y siempre acechantes ante la presencia de las fuerzas policiales. Al amanecer, tras una larga noche de caminata se producía la llegada al pueblo”.

(Informante que ejerció esta actividad en su juventud).

Antes de realizar la operación, los contrabandistas establecían acuerdos con sus enlaces portugueses para concretar la cantidad de grano, el lugar de recogida y el precio a pagar. Después, los mochileros recogían el café y lo transportaban al pueblo. El número de mochileros podía variar aunque en los momentos del mayor auge de la actividad algunos llegaron a contratar hasta doce y más personas. Posteriormente el medio de transporte más utilizado fueron las bestias⁴⁰, que permitían trasladar

³⁹ De aquí viene el nombre con que se conocía a estos portadores, “mochileros”, que recogían el café en la frontera y lo depositaban en los lugares acordados por los contrabandistas que los habían contratado.

⁴⁰ La utilización de animales causó algunos problemas porque, como nos indicó un informante, en cierta ocasión realizaban el transporte dos personas con bestias y al notar la presencia de la Guardia

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

mayores cantidades, que oscilaban entre 200 y 250 kg. A finales de los cincuenta se introduce el automóvil en la recogida del grano, con lo cual se acorta el tiempo de la operación e incluso se pueden transportar más cantidades.

Cuando el café llega a manos del propietario⁴¹ comenzaba a ser distribuido entre la población local o comarcal. Era el momento más delicado porque el control existente resultaba muy riguroso⁴². Este producto, en los años que coincidieron, seguía una línea similar al circuito del estraperlo, mezclándose con él la mayor parte de las veces. Ello obligaba, en primer lugar, a que el reparto se realizase de las formas más inverosímiles: ropas con bolsillos abundantes y ocultos en los lugares menos visibles donde se iban introduciendo los granos, sacos de carbón que llevaban ocultos el café, etc. Con el que llegaba a las tiendas también sucedía algo parecido, pues había que tenerlo muy oculto para que en caso de una inspección no lo detectasen. Se introducía en los rincones más insospechados o en las viviendas contiguas. A la hora de venderlo era requisito fundamental conocer la persona a quién se le ofrecía. El ocultamiento tenía que ser total.

Cuando los portadores eran sorprendidos o bien en un registro a una tienda se encontraba café⁴³, el grano aprehendido se trasladaba a las dependencias municipales, donde quedaba depositado. Inmediatamente se abría un expediente y se levantaba acta de tal hecho. Ésta la firmaban el alcalde, los miembros de la Guardia Civil que habían realizado la aprehensión y un comerciante de la localidad designado a tal efecto. A partir de este momento se establecía una subasta para un día y con un

Civil salieron corriendo dejando animales y café. La benemérita no tuvo más que dejar libres a los burros y seguirlos para llegar a la casa de los portadores.

⁴¹ Llegaba en bolsas de ½ y de ¼ Kg., pertenecientes a dos marcas diferentes: la Rosa y la Gitana.

⁴² Un contrabandista nos contó una anécdota que resulta muy jocosa. Había quedado en un pueblo de los alrededores para dejar la carga acordada y la contraseña era la siguiente: el contrabandista golpeaba la puerta y la mujer en el interior contestaba pero no abría. Sacaba una escupidera y desde fuera el tenía que escuchar el sonido, que confirmaba que podía entrar sin ningún riesgo. Si no escuchaba el ruido de la orina se marchaba.

⁴³ Este hecho es muy poco frecuente, según se deduce de los escasos expedientes que se encuentran registrados en el Archivo Municipal de Almonaster.

precio a pagar por el café. Ese día era adjudicado al mejor postor que ingresaba el importe.

La finalización del racionamiento supuso terminar con el estraperlo, pero no así con el contrabando⁴⁴. Prácticamente, esta actividad se siguió ejerciendo dos décadas más debido a varios factores. En primer lugar, por la gran calidad del café portugués⁴⁵, que lo hacía muy apreciado. También había un factor económico, pues resultaba más barato conseguirlo por esta vía que en el mercado oficial, donde ya no había restricciones para su adquisición. Además, para algunos vecinos, el contrabando siguió siendo una fuente de ingresos, puesto que había un mercado dispuesto a adquirir el preciado grano, y ellos obtenían beneficios de la actividad. No obstante, sí que cambió la forma de transporte y envasado. Ya no se hacía andando ni en sacos. El vehículo y las bolsas de plástico se imponen. En la década de los setenta llega el eclipse y la desaparición total del contrabando del café, debido a tres factores fundamentales: la generalización del automóvil, la aparición de empresas (Saimaza) que ofrecen un producto de una gran calidad y la pérdida de las colonias portuguesas con la consiguiente desaparición de la propiedad de los cafetales.

- La búsqueda recursos alimenticios

Esta situación origina que el ingenio se agudice y cualquier producto susceptible de convertirse en alimento pase a formar parte del consumo habitual. Para la mayoría de los almonasterenses, como del resto de la nación española, comer constituía la principal batalla que se debía superar cada día para soportar los malos tiempos (Lafuente, 1999:135). Así sucede con la recolección de plantas. Resulta frecuente observar como mujeres y niños cargan con un saco en busca de plantas. La colleja, verraza, lechuguilla de campo y romaza pasan a formar parte de la dieta de los almonasterenses en este periodo. La situación es tan terrible que, como nos indica un informante: “Cada vez es preciso alejarse más para encontrar las hierbas”. Mucho

⁴⁴ Precisamente el último expediente sobre contrabando de café se abrió en el año 1958.

⁴⁵ El café no procedía de la península ibérica, sino de las colonias portuguesas de Angola y Mozambique.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

de lo que el campo ofrece se consume. Así sucede con las bellotas y las castañas o las setas.

Pero no solamente se consumen productos silvestres sino que la necesidad agobiante conduce a la desesperación y origina que se frían peladuras de patatas y se pongan en marcha otro tipo de recursos⁴⁶, tales como llegar a desenterrar un cerdo muerto por enfermedad y comérselo. Lógicamente estas situaciones se convierten en un foco de infecciones que llevan a la disentería y a los trastornos gastrointestinales.

Una entrevistada nos hizo un relato desgarrador de la situación:

“Yo tendría alrededor de 10 ó 12 años y un día que estaba en la plaza encontré a la hija de “un rico” comiéndose un bocadillo. Tenía mucha hambre y me eché a llorar; pensaba que no había derecho. Esa imagen no se me olvidará nunca”.

Otra informante, adolescente en aquellos años, nos manifestó que le gustaba mucho comer bacalao porque de esta forma “bebía mucha agua y aumentaba la sensación de saciedad”, aunque la cantidad de pescado consumida era mínima. Pero las condiciones eran tan duras que cualquier mecanismo resultaba válido, incluido esta fórmula para “llenar el estómago”.

Esta situación tan difícil se complica aún más a principios de la década de los cuarenta, llegando a límites insospechados. Así, el invierno de 1940-41 resulta ser crudísimo. La falta de carbón origina que en muchos hogares del pueblo, el frío esté presente. Además, las heladas dejan sus huellas en las raquíticas cosechas. Su influencia en la producción es tal que a partir de 1941 el maíz pasa a formar parte del pan y de las gachas. El endurecimiento en el racionamiento se deja sentir de una forma palpable. Como señala Abella (1984:68):

⁴⁶ Un informante cuenta que sembró trozos de patatas en la huerta y al día siguiente habían desaparecido.

¿Por qué comemos lo que comemos?

“En el mes de febrero, una de las entregas semanales contó con lo siguiente: bacalao de penca de cola, 200 grs., garbanzos remojados, 200 grs.; carne de membrillo, 50 grs.”

En los últimos meses de 1943 la situación empeora aún más con la aparición de la sequía. Los campos se resecan y los pantanos se agotan. El momento se torna tremendamente angustioso.

- El aumento de la miseria y de las enfermedades.

La falta de una alimentación adecuada, junto a las deficientes condiciones higiénico-sanitarias, origina la aparición de enfermedades características de pueblos no desarrollados, a las que muchos vecinos no fueron capaces de resistir (Gracia et al., 2001:52). Como hemos señalado anteriormente, la alimentación era inadecuada, cuando no inexistente. A cuerpos delgados y con pocas defensas se unen unas condiciones higiénico-sanitarias que se caracterizan por:

1. Ausencia de agua corriente, lo que obliga a las mujeres a transportar el agua para beber y el aseo personal, que se realiza en cubos, palanganas o barreños de metal. La ropa la lavarán en los arroyos cercanos o en los lavaderos públicos.
2. Jabón de mala calidad y que, por tanto, no ejerce labor aséptica ninguna.
3. Ropas gastadas, rotas e insuficientes que se zurcían una y otra vez (Lafuente, 1999:144) y que no protegen de las inclemencias del clima (resulta frecuente llevar cuellos y mangas vueltas). El calzado (las famosas alpargatas) aislaba poco de la humedad y frialdad del suelo. En este aspecto, disponemos de una narración dramática de una informante de Almonaster a la que su padre le contó algunos aspectos de su vida:

“Mi padre estaba aprendiendo el oficio (carpintero) en un pueblo cercano, llamado Cortegana que dista 6 km aproximadamente. Iba todos los días y se ponía las alpargatas hasta salir del pueblo, continuando descalzo hasta llegar a Cortegana donde se las volvía a calzar. Cuando finalizaba la jornada y salía del pueblo se las quitaba hasta llegar a Almonaster, donde se las ponía de nuevo. No teníamos ni para usar continuamente las alpargatas”.

4. Viviendas que no reúnen mínimas condiciones y donde la zona de los humanos estaba en estrecho contacto con la de los animales. Así, la presencia de piojos, chinches y pulgas es constante. Como nos recuerda una informante: “algunas veces las ropas andaban solas (el animal de carga, lógicamente, eran los parásitos)”. Y realiza nuevos comentarios: “Había chinches por todos lados, en las costuras de los colchones, en las ropas y, sobre todo, en los huecos de las paredes. Hurgábamos con la mano en el “caliche” y los veíamos debajo”.

Todas estas circunstancias resultan un terreno abonado para la aparición de la difteria, el paludismo, la fiebre tifoidea y la tuberculosis pulmonar. Esta última tuvo unas consecuencias nefastas para la población y fue causa de muchos fallecimientos. Precisamente entre 1940/41 se produjo una epidemia de tifus exantemático (piojo verde) que se cebó en los organismos más debilitados y desprotegidos. En definitiva, la tónica dominante viene marcada por el abandono, la suciedad determinada por la escasez de detergentes, la presencia de un estado sanitario lamentable en el que la sarna, la tiña y la piodermis se cebaron sobre las clases humildes (Abella, 1984:52).

Esta situación lamentable se mantiene, en toda su crudeza, a lo largo de varios años, aunque al final de la década de los cuarenta se va a producir una cierta mejoría, con la llegada del trigo y la carne argentinos. Sin embargo, la salida a este círculo lleno de restricciones, hambre y escasez se ve lejana, cuando no inexistente. No obstante, a principios de los cincuenta la tendencia se invierte, primero ligeramente, y a finales de la década con más rotundidad. En marzo de 1950 llega aceite de hígado de bacalao (12.000 Kg.) donado por los armadores de buques de pesca noruegos y los niños españoles, en particular los de Almonaster, verán paliada su avitaminosis. En ese mismo año se decreta la libertad de algunos artículos comestibles como los garbanzos, el arroz o las alubias. Otros alimentos siguen intervenidos. Dos años más tarde se suprime la cartilla de racionamiento y los escaparates ofrecen algunos elementos. El fin del racionamiento supone, a su vez, el

fin del estraperlo; se mueve un solo circuito, no hay necesidad de comprar para vender fuera de los recorridos legales; la ley de la oferta y la demanda comienza tímidamente a ejercer su función. El año 1953 resultará clave, pues la firma del Concordato con la Santa Sede y el Pacto con EEUU, van a determinar que una cierta apertura al exterior se produzca y los ingresos aumenten. La ayuda militar, y sobre todo económica, va a suponer una mejoría en las durísimas condiciones que se arrastran desde hace más de una década. Además, en este año se alcanza el nivel de renta existente en 1935.

Este avance, sin embargo, no será lineal ni progresivo, puesto que tanto la inflación como el elevado coste de la vida, junto a la presencia de fuertes heladas que arruinan las cosechas (sobre todo de cítricos) determinan un cierto retroceso. Cada día cuesta más llenar la cesta de la compra y la bancarrota nacional aparece en el horizonte.

El desfase entre la política de exaltación del franquismo en relación a la vida del campo con sus virtudes, sacrificios, abnegación, valores religiosos y modelo patriarcal, choca frontalmente con una realidad totalmente distinta donde predomina la miseria, el conservadurismo de los propietarios, la corrupción y la ineptitud. Este “agrarismo ideológico”, muy del gusto de la Falange choca también con la apuesta del nuevo Estado que se centró en el sector industrial, como apunta C. Braciela (2003:55) citando a Velasco (1982).

En cuanto a los medios de comunicación, hemos de señalar que la radio es el medio más extendido en el pueblo, pues la televisión es inexistente y el nivel de alfabetización tan escaso que origina unos niveles lectores bajísimos. La publicidad que reciben los almonasterenses de los receptores nos transmiten una sensación de felicidad a través de los mensajes publicitarios, generalmente acompañados de música (rumba tropical del café la Estrella). También proponen los lugares donde consumir el producto: “y en el bar elegante y en el pueblo distante, Mosto Vitamín”

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

(Muela, 2001:117). Pero quizás lo más destacado en la publicidad alimentaria⁴⁷ de los cuarenta sea el intento de lograr la fidelización del consumidor a través de una imagen de calidad y prestigio. Curiosamente, la voz femenina aparece identificada con las bebidas no alcohólicas como el café o el mosto y en los productos alimenticios como el chocolate.

Referente al papel de los géneros, están perfectamente definidos. El hombre, se dedicará a la producción, será el encargado de aportar los ingresos necesarios para el bienestar familiar. La mujer, considerada por muchos un ser inferior espiritual e intelectualmente, carece de dimensión social y política y su misión fundamental se desarrolla en el hogar, donde es ama de casa y madre. Pasará de la sumisión a los padres a la del marido, alejada del trabajo extradoméstico y de los foros de la vida pública (Gracia et al., 2001:93). Para el régimen representa una serie de valores morales y atributos, “propios de su género”, como son la dulzura o la protección, y la Sección Femenina será la encargada de adoctrinarlas.

Como hemos visto, este periodo, denominado *Años del hambre y de la subsistencia*, en realidad presenta dos partes diferenciadas que vienen definidas por características distintas: la primera parte englobaría desde el final de la Guerra Civil hasta principios de la década de los cincuenta y viene marcada por unas condiciones de vida realmente duras, donde el hambre, la miseria, el azote de las enfermedades, la bajada de los salarios, la subida de la mortalidad y la bajada de la natalidad, son los elementos fundamentales que indican el día a día de los españoles en general y de los almonasterenses en particular. Como nos señala una informante, adolescente en aquella época: “la vida era muy triste, no había que comer ni tiempo para jugar”. García Delgado (1995) anota al respecto:

“No se exagera, por consiguiente, cuando se sitúa en ese decenio de los años cuarenta el pasaje más negativo de nuestra historia económica y contemporánea, con la cuenta

⁴⁷ Clara Muela en su libro *La publicidad radiofónica en España* señala que el porcentaje publicitario dedicado a los productos alimenticios entre la década de los treinta y los cincuenta es del 12,6%.

eliminación de los partidos políticos y organizaciones de clase, con rígida disciplina laboral y drástica fijación de salarios, con cercenamiento de las libertades individuales y la pérdida, en unos casos, y marginación, en otros, de un capital humano irreparable. En suma, el fracaso económico corrió entonces paralelo a la regresión social”.

La segunda, abarcaría a la mayor parte de la década de los cincuenta y supone una mejora sustancial de las condiciones de vida de los españoles. El final del racionamiento, el estraperlo y demás lacras del periodo anterior desaparecen o por lo menos se suavizan. Los alimentos básicos se generalizan y las enfermedades que diezmaron la población desaparecen en gran medida. La vida ya no resulta tan triste y hasta las fiestas locales comienzan a recuperar el esplendor que tenían veinte años antes.

1.2 Años del desarrollo y de la emigración

Este segundo gran periodo se inicia a finales de la década de los cincuenta y se caracteriza, entre otros, por dos fenómenos: el desarrollo económico y la emigración. Anteriormente, hemos comprobado que la situación económica mejora sustancialmente, aunque no sin altibajos. Y este desarrollo adquirirá un ritmo más acelerado, cimentándose en una serie de factores que iremos analizando. Precisamente el cambio de gobierno que tiene lugar en 1957 con la llegada de Alberto Ullastres y Mariano Navarro Rubio, dará un giro copernicano a la economía. Ellos van a poner las bases para abandonar el modelo autárquico y realizar una moderada liberalización a fin de insertar nuestro país en la economía de mercado occidental. Las medidas políticas adoptadas se plasman en la promulgación del Plan de Estabilización Económica⁴⁸. España ya no queda aislada. Las medidas del Plan de Estabilización, que afectan a las condiciones políticas, económicas y sociales de todos los españoles suponen, entre otros aspectos:

- Liberalización y globalización de importaciones

⁴⁸ También se le denomina Nueva Ordenación Económica.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

- Liberalización de las inversiones extranjeras
- Flexibilización de los tipos de interés
- Limitación del gasto público

Los efectos de la nueva línea política se aprecian inmediatamente (Tussel, 1988:376) y, además, se sientan las bases para el fuerte crecimiento de la década siguiente (Biescas, 1980:68). La situación económica, tras la liberalización, permite un mayor dinamismo a la vez que una mayor intervención y control del gasto público. A esta situación debemos añadir la puesta en marcha de los distintos Planes de Desarrollo, cuyo objetivo era fortalecer y diversificar el tejido industrial (fruto del I Plan surge el “Polo de Promoción de Huelva”, foco de atracción de trabajadores de toda la provincia).

Almonaster no va a permanecer ajeno a estas circunstancias políticas, económicas y sociales. Todas van a confluir en la localidad. Algunas de una forma rápida y palpable; otras, más lentamente. En el aspecto económico se va a producir un fenómeno paradójico, pues la elevación de los salarios en el sector industrial atrae la mano de obra y el sector agroganadero, al no poder retener la población necesaria con los nuevos sueldos se hunde (Acosta, 2002). Curiosamente son los mercados serranos los primeros damnificados de la nueva situación económica. Además, en 1960 hace su aparición la epidemia de peste porcina. El mercado del cerdo ibérico necesitará varias décadas para recuperarse de esta situación. Y desde luego si los ganaderos la sufren, las economías domésticas, para los cuales el cochino era un complemento de ingresos o una alcancía, también se resienten. Un informante nos lo muestra: “Todos los día íbamos a la majá para ver si se había muerto el cochino; teníamos mucho miedo”. Los medianos propietarios, cuyas fincas se habían mantenido en las décadas anteriores a costa de una abundante y barata mano de obra no pueden pagar estos salarios y abandonan.

Otro fenómeno destacado es el emigratorio, que si bien se había producido en décadas anteriores por otros motivos, básicamente políticos, ahora adquiere una dimensión bastante mayor y las cifras de emigrantes no dejará de crecer. Como señalaremos posteriormente, los españoles marchan al exterior, fundamentalmente, por motivos económicos. En 1959, alrededor de cuarenta mil españoles marcharon hacia Alemania, Francia, Holanda o Suiza y al año siguiente esta cifra se dobla. Este proceso, incipiente al final de la década de los cincuenta, se generaliza en la siguiente década de una forma desorbitante. La emigración masiva a Europa permite ingentes ingresos por las divisas que los trabajadores españoles envían a sus familiares. Como señala J. Tussel (1998:442):

“El número anual de emigrantes durante la época de los sesenta fue, con sólo la excepción de 1967-1968, superior siempre a los 100.000, y algunos años, como 1964, rozó los 200.000. El saldo emigratorio anual se situó entre los 60.000 y los 100.000 individuos, con esa excepción, y en total entre 1960 y 1973 hubo un millón de salidas netas, de las que el 93 por ciento se dirigieron a Europa. Se ha calculado que las remesas de los emigrantes españoles supusieron durante algún año para el país más ingresos dobles que una exportación tradicional como eran los cítricos”.

Y es que la diferencia entre lo que se ganaba aquí, en España y fuera queda reflejado en que una hora de trabajo allí, en Europa, supone un día entero aquí. Además, con la marcha de los emigrantes, el paro se alivia profundamente.

Almonaster también padecerá el fenómeno emigratorio como consecuencia inmediata al deterioro de la situación económica y la atracción de mejores posibilidades de vida en otros lugares de la geografía nacional o europea. La emigración sigue una doble vía: una, masiva, de las clases populares hacia las ciudades y regiones españolas (Sevilla, Huelva, Madrid o Cataluña, etc.) y al exterior (Suiza, Alemania, Francia) que busca salarios más altos y posibilidades de vida más atractivas, con mejores condiciones de salud, educación, etc.; otra, minoritaria, constituida por los medianos propietarios que venden sus fincas a la Empresa Nacional de Celulosas para plantar eucaliptos y marchan a Sevilla para ocupar

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

puestos en la Administración. Un almonasterense, testigo de este éxodo nos dice: “Todas las semanas se iban una o varias familias. Cada día el pueblo se quedaba más vacío”. El resultado global del fenómeno migratorio es que Almonaster pasa de 5.171 habitantes en 1960 a 4.285 diez años más tarde y a 2.390 habitantes en 1981. Es decir, pierde más de la mitad de la población. Y como hemos visto anteriormente, la emigración, que en un principio arrastraba a jornaleros de todo tipo, sin otra riqueza que su trabajo, acabará afectando a toda la población rural, (Valadés, 1993). Además algunas aldeas y caseríos desaparecen o quedan vacíos como Los Serpos o Rincomalillos.

Otro cambio fundamental de este periodo es la llegada masiva de turistas al país. Los ingresos que dejan permiten mejorar nuestra deficitaria balanza de pagos. Año tras año las cifras no dejan de elevarse y como podemos comprobar pasamos de 6 millones en 1960, a 14 millones en 1966. Su importancia es tal que se convierte en un plazo de tiempo muy corto en la primera industria nacional (Tussel, 1988:440).

Las consecuencias no tardan en dejarse sentir. La liberalización de las importaciones permitió comprar maquinaria y bienes de equipo. Al adquirir la tecnología industrial se produce tanto el incremento de la producción como de la productividad. Todo ello, desde luego, sin tener prácticamente inversión de I + D, lo cual resulta un profundo handicap, pues se crece por procesos de imitación (lo adquirimos todo elaborado, la investigación no se fomenta). Además, esta continua tendencia importadora ocasionaba grandes déficits, que se sufragan por una triple fuente de ingresos:

- El turismo.
- Las divisas de los emigrantes.
- Las inversiones extranjeras en España (Multinacionales). J. Tussel 1988:441) lo explica claramente con cifras:

“Se ha calculado que entre 1959 y 1974 España recibió inversiones de capital extranjero por un monto aproximado de unos seis mil millones de dólares. La

¿Por qué comemos lo que comemos?

procedencia de estos capitales fueron principalmente norteamericana (40 por 100), suiza (20 por ciento), alemana (11 por ciento), francesa (6 por ciento) y británica (5 por ciento)”.

Como vemos el objetivo de esta línea política era lograr mantener el equilibrio entre ingresos y gastos para poder seguir adquiriendo bienes de equipo y tecnología extranjera. Pero este equilibrio resulta, como menos inestable, y la crisis de los setenta lo dejó muy claro.

Un segundo aspecto clave en el desarrollismo tenemos que buscarlo en la reasignación de recursos productivos. Así la mano de obra excedente del sector agrícola permite su desplazamiento a la industria, que encuentra trabajadores a salarios bajos. El desplazamiento del campo a la ciudad adquiere tintes impresionantes. Corrientes migratorias se producen desde regiones agrícolas (Andalucía, Extremadura, Castilla) hasta las zonas más industriales de Cataluña, Madrid, País Vasco y Valencia, donde generalmente crean sus “propios barrios” con restaurantes y tabernas que imitaban las referencias perdidas. Además, muchos amplían el circuito migratorio y marchan al extranjero.

Un tercer distintivo es la progresiva recapitalización de la economía española. Precisamente el desarrollo del país tiene que optar en ese momento por dos vías: el ahorro o la inversión. La opción adoptada fue la inversión. Esta postura obligó a la financiación exterior para mantener el elevado ritmo. Esto hace que ingentes cantidades de capital extranjero entrasen en España.

Pero si los cambios en el sector económico son importantes, en el político no. J. Alfaya (2003:145) lo pone de manifiesto en las siguientes líneas:

“El liberalismo económico, impuesto por la nueva política desarrollista, no corría parejo con el liberalismo político, sino al contrario: lo hacía más deseable pero a la vez más inalcanzable. Puede resultar difícil de entender, pero precisamente el secreto político de esos años estribó en que lo que el régimen buscaba era que el país superara el subdesarrollo,

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

ya que ésa era una necesidad vital del atrasado capitalismo español, pero sin poner en peligro del poder político absoluto”.

Esta situación de bonanza determina que España a lo largo de la década de los setenta pase a constituirse en un país desarrollado, cuyo nivel de consumo se ha elevado, reducido el analfabetismo y conseguido una mayor movilidad social. El cambio de mentalidad (fruto del paso de un país agrícola y subdesarrollado a otro industrial, de servicios, moderno) es notable. Los electrodomésticos alivian las labores del ama de casa y facilitan el ocio social.

Sin embargo, y a pesar de algunas incidencias negativas en la localidad, poco a poco, de una forma lenta, y en la mayor parte del tiempo desacompañadamente, la situación mejora a lo largo del periodo. El día a día cambia de una forma notable y se puede apreciar en todos los aspectos de la vida cotidiana, desde el número de vehículos de motor, 44 en 1968 y 301 nueve años más tarde, hasta la presencia de televisores, cuyo número aumenta espectacularmente y pocas familias del pueblo no disponen de la “caja tonta” al finalizar los setenta. Un paisano recuerda el primer día que su familia dispuso del primer televisor: “Resultó un acontecimiento extraordinario. Yo tendría alrededor de 9 años y toda la familia nos sentamos frente al aparato. Estamos embobados, nos parecía algo extraordinario. Aunque al poco tiempo me marché y mi abuela me dijo “eres culo de poco asiento”. La mejora de las carreteras y la presencia de un mayor número de vehículos en el pueblo permiten el acercamiento o acceso a la ciudad u otras localidades de mayor importancia para adquirir productos y resolver problemas. Igual sucede con los frigoríficos y congeladores que se extienden por doquier. Precisamente es en el sector servicios, y en concreto en la venta de pescado, donde llegan los primeros congeladores. El pescado fresco ya no se pierde, se congela. Hasta que la tecnología del frío no se desarrolla, el no vender pescado suponía “comer sardinas o caballas de almuerzo, cena o desayuno; ahora fritas, luego asadas y si quedaban, cocidas. Quedábamos hartos”. La presencia de estos electrodomésticos permite un mayor número de

productos congelados y precocinados. Por último debemos señalar, como un claro ejemplo del desarrollo del pueblo, la generalización del agua corriente, aunque a las partes más altas llegue escasamente en las épocas de mayor consumo, como nos cuenta una informante “en verano nunca llega el agua de día. Me tenía que levantar de madrugada para recogerla y cuando terminaba de llenar todos los “cacharros” me acostaba”. Las aldeas también se benefician de estos cambios y como ejemplos podemos citar el abastecimiento de agua a la Estación de Almonaster (1967-71), la electrificación del Arroyo, Acebuches y Veredas (1969-71), del Patrás (1963-71) o la conversión del pavimento de macadán en firme asfáltico de la carretera provincial de las Veredas a la carretera local de Ayamonte-Aracena (1967-70). La pavimentación y mejora de la carretera provincial de Gil Márquez a Valdelamusa. Por último, la electrificación sufre un gran despegue y podemos indicar los proyectos de electrificación de Aguafría (1963) o El Patrás (1963-71).⁴⁹

Como hemos visto, el desarrollismo se produce al confluir una serie de decisiones económicas adoptadas y puestas en marcha desde el poder con los deseos y anhelos de una población que quiere cambiar de vida, mejorar, dejar atrás hambre, sufrimiento, esfuerzo y aislamiento. Para lograrlo no duda en emigrar, tanto dentro como fuera del país.

Sin embargo, el panorama no tarda en tornarse negro. Las circunstancias internacionales con el enfrentamiento árabe-israelí (1970) ocasionan la subida del precio del petróleo. La dependencia de nuestra industria del citado líquido hace que aunque con un cierto retraso, a partir de 1973, la crisis se agrave. El barril de crudo sube espectacularmente y cada vez se necesitan más recursos para pagar la factura. Todo el sistema productivo se resiente ante la subida de los precios. Evidentemente la elaboración de cualquier producto resulta cada día más cara, sobre todo en la segunda parte de la década. Otras tendencias continúan su evolución, como es el

⁴⁹ Todos los datos referidos al abastecimiento de agua, electrificación y pavimentación de carreteras se han obtenido del Archivo de la Diputación Provincial de Huelva.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

continuo descenso de la población campesina, el aumento de obreros y el de las clases medias. El SEAT 600 (popularmente conocido como 600) se convierte en el símbolo de esta década por su proliferación.

El impacto de las nuevas circunstancias nacionales afecta de diversa forma a los distintos sectores locales. En el agrícola las herramientas tradicionales (guadaña, hoz o azada) dejan paso a los tractores, máquinas y demás. La labor agrícola se simplifica y no hace falta tanta mano de obra. Junto a la emigración se produce el abandono del campo, como nos indica un almonasterense “ya nadie quiere trabajar en el campo, es muy duro y se gana poco”. Cada vez se cultivan menos leguminosas⁵⁰ y el número de huertas se reduce. También sucede lo mismo con el número de explotaciones agrícolas que pasa de 822 en 1962 a 638 en 1972⁵¹. La producción triguera inicia la senda del descenso continuado: 343’96 ha. cultivadas en 1969; 278’ 46 ha. en 1970 y 192’18 ha. en 1977.

Paralelamente el envejecimiento de la población agraria, debido a la emigración y al cambio de la actividad, es palpable puesto que el número de personas físicas dedicadas a la agricultura por grupos de edad es el siguiente:

Edad	Número de personas
Menores de 34 años	24
De 35 a 54 años	207
De 55 a 64 años	175
De 65 años y más	202

Fuente: Censo Agrario de España, año 1972.

⁵⁰ Garbanzos negros 5,82 Ha; garbanzos blancos 58, 48 Ha (ambos en 1970) y 5,50 Ha. de g. Blancos, 16 de alubias, y 4 Ha. de habas en 1977. Fuente: Archivo Municipal de Almonaster la Real.

⁵¹ Fuente: Censo Agrario de España año 1972, elaborado por el Instituto Nacional de Estadística en colaboración con el Ministerio de Agricultura y la Organización Sindical.

Por otro lado, la agricultura se convierte en una actividad complementaria puesto que sigue siendo la principal ocupación para sólo 172; no obstante 436 personas tienen otra actividad.⁵² A medida que avanza el periodo, el peso de la agricultura cada vez tiene menos importancia en la economía del pueblo. La superficie de tierra labrada en secano disminuye hasta situarse en 1.582,60 ha. Este sector cada día tiene menor peso específico dentro del conjunto de la economía almonasterense.

En cuanto al sector ganadero, el número de cabezas de animales aumenta, a pesar de que muy pronto el cerdo sufrirá el efecto de la “peste porcina”. El número de animales es el siguiente: cerdos, 6.113; cabras, 2.658, vacuno, 242 y gallinas, 5.144⁵³.

Por último, eucaliptales aparecen en la zona sur del término municipal para cubrir extensas zonas que en otro tiempo formaban parte del monte bajo o el encinar. El impacto directo de estas plantaciones es negativo, además de en la fauna, en el arbolado autóctono (Franco, 1994:47). Lógicamente se produce un aumento espectacular de las tierras forestales que se sitúan en 17.800, 50 ha.⁵⁴

Sin embargo la situación política se complica a principios de los setenta. El franquismo vive sus últimos años, aunque aun resiste. La muerte del General Franco el 20 de noviembre de 1975, en plena crisis económica y con una inflación galopante, añade más inestabilidad e incertidumbre política. A lo largo de los siguientes años entraremos en la Transición. Aunque el estado español estaba maduro en el plano económico y social, políticamente se encontraba con un régimen obsoleto y cerrado. Se necesitaba respirar, romper el rígido corsé. Precisamente algunos sectores del franquismo y otros de la oposición, tras horas de negociación,

⁵² Fuente: Censo Agrario de España año 1972.

⁵³ Fuente: Primer Censo Agrario de España, año 1962.

⁵⁴ Fuente: Primer Censo Agrario de España, año 1962.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

acuerdan el camino y los pasos a seguir para instaurar la Reforma Política que facilite el paso a la democracia. El máximo consenso permite dotar al país de un régimen Constitucional, dentro de un Estado descentralizado en el que confluyen los distintos gobiernos autónomos. La firma de los Pactos de la Moncloa⁵⁵ genera un clima de paz y prosperidad hasta los primeros años de la década siguiente. Estos Pactos (acuerdos económicos y políticos que nacieron con el objetivo básico de reducir la inflación) permitieron en circunstancias muy difíciles (terrorismo, ruido de sables, huelgas), que esos años terminaran felizmente. Dentro de las medidas que se adoptaron señalamos las siguientes:

- Política monetaria restrictiva.
- “ presupuestaria de austeridad.
- “ cambiaria realista y flexible.
- “ de rentas (incremento salarial unido a la inflación).

Como indica J. Tussel (1998: 227):

“Se trató, en suma, de un paquete articulado de medidas que presuponían la obtención por parte del gobierno de la paz social, teniendo como contrapartida, la realización de una reforma fiscal y la ampliación de los servicios sociales...Tras una devaluación del 20 por ciento y merced a una política monetaria restrictiva, al margen del mantenimiento de los salarios, a finales de 1978 la inflación se había reducido a 16,5 por ciento (un tercio en el diferencial con respecto a Europa) y la balanza de pagos ofrecía ya un resultado favorable de 1.500 millones de dólares”.

Para lograrlo se llevaron a cabo reformas del Presupuesto y del Gasto Público, Fiscal, del sistema financiero, de la Empresa Pública (se intenta que la administración funcione con criterios de eficacia y racionalidad) y el Estatuto de los Trabajadores (regula las relaciones entre la patronal y los sindicatos). Pronto la inflación se controla y finaliza la década de los setenta con una cierta estabilidad.

⁵⁵ La firma se realizó el 25 de octubre de 1977.

Pero como hemos visto, los cambios que se producen en estas dos décadas son impresionantes y afectan a todos los aspectos de la vida cotidiana: desde la utilización de la píldora anticonceptiva hasta el número de universitarios que salen a Europa llamados por los fenómenos sociopolíticos que inundan el continente, como el mayo francés o la Primavera de Praga.

Los cambios sociales también son apreciables. Cambia la estructura de clases, debido a la emigración y surge una clase media cada vez más importante, a la vez que la clase obrera intenta igualarse a la media a través del consumo (Ruiz, 2001:273). La familia cambia, tanto en el número como en las actitudes y valores de sus miembros. Se reduce el número de integrantes. Parientes y demás familiares ya no conviven bajo el mismo techo; van dejando ese espacio hacia una nueva tendencia: la familia nuclear, compuesta únicamente por padres hijos. Las actitudes y valores de los miembros de la familia se modifican, al igual que sucede con las relaciones de pareja y entre padres e hijos. El hogar deja de ser el único ámbito de convivencia e incluso algunas mujeres empiezan a incorporarse al mercado laboral, generalmente en el sector servicios y con la puesta en marcha de pequeños comercios. Una informante nos comentaba las dificultades, debido al género, que encontró para ejercer la actividad y que iban desde pedir un crédito (era requisito fundamental la presencia del marido) hasta conseguir el alta como autónomo en la Seguridad Social.

Desde el punto de vista demográfico se produce un descenso de la mortalidad y un espectacular aumento de la esperanza de vida. Lógicamente aparecen los primeros síntomas de envejecimiento de la población, fruto de una emigración donde marchan los más jóvenes y, si alguien regresa, son los ancianos que buscan un lugar sosegado y tranquilo para descansar. Sin embargo, el crecimiento vegetativo almonasterense sigue siendo positivo todavía en 1975, aunque sólo es 2 puntos y muy pronto comenzará la senda negativa.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

La educación también sufrirá un gran impulso con la puesta en marcha de la Ley General de Educación. El número de universitarios españoles aumentará espectacularmente. Las tasas de analfabetismo también se reducirán en todo el país y la creación en el curso escolar 1970/71, en Almonaster, del Colegio Público Nuestra Señora de Gracia permitirá que los pequeños de la mayor parte de las aldeas del término estudien en él. La nueva situación permite que muchos hijos de trabajadores almonasterenses marchen a la ciudad para adquirir un título universitario. En este aspecto tenemos un claro ejemplo de los nuevos tiempos, pues si antes una boda con un poderoso de la tierra era garantía de ascenso social, ahora un título universitario permite el ascenso (Ruiz, 2001:280).

Como podemos observar los cambios son espectaculares. Se pasa en muy pocos años, y a pesar de las contradicciones, de un país subdesarrollado a otro distinto. De una economía primaria, con predominio del sector agro-ganadero, a otra secundaria (industria) y con la vista situada en la terciarización (servicios). El régimen franquista, siguiendo la doctrina paternalista fue dotando a los trabajadores de derechos laborales básicos (Seguridad Social, pagas extraordinarias, vacaciones, etc.). Sin embargo, y quizás sea lo más llamativo, el desarrollo económico y la aparición de la sociedad de consumo, originó un fenómeno extraordinario de incalculables consecuencias a largo plazo, pues la incorporación al trabajo en las ciudades y el acceso de sus hijos al sistema educativo permitieron el crecimiento de la clase media.

Muy acertadamente Gracia et al. (2001:273) señalan:

“Las altas cifras de emigración – dentro del propio país y hacia el exterior-, las crecientes cifras de extensión de bienes de consumo perdurables que cambian la dotación del hogar de los españoles, la mayor capacidad de consumo que cambia las expectativas vitales, la llegada masiva de turismo con nuevas costumbres, vestidos y usos sociales y la llegada de medios de comunicación de masas con una gran capacidad de fascinación como es la televisión tenían forzosamente que alterar las propias perspectivas sociales y, por supuesto, las políticas en la medida en que la sociedad ya no estaba encerrada en las cárceles ideológicas, sentimentales o

¿Por qué comemos lo que comemos?

culturales del régimen y entrevela y añoraba un mundo exterior que ahora se empezaba a vislumbrar con más nitidez que en los cincuenta”.

Como hemos apreciado los cambios afectan a todos los órdenes de la vida cotidiana. Así el nivel de vida se eleva, los salarios suben, las tiendas de ultramarinos aparecen repletas de productos alimenticios. El desarrollo de la industria frigorífica (frigoríficos, tanto en tiendas como en viviendas, y congeladores permiten el almacenamiento y la conservación de productos en perfectas condiciones higienicosanitarias), la presencia de vehículos y la mejora de las comunicaciones, permiten la llegada a todos los rincones del país de productos de orígenes muy diversos. A partir de ahora es posible comer en Almonaster plátanos, piñas, carnes, etc. de otras zonas de la nación o del exterior. Lógicamente, la estacionalidad que caracterizó al ciclo alimentario del periodo anterior se rompe. En cualquier época del año podemos adquirir frutas, verduras, carnes y leche. Pero las tiendas no sólo ofrecen nuevos y variados productos, sino que los envasados también cambian. La venta a granel comienza una tendencia imparable hacia su desaparición. La leche pasará de ser vendida por las calles del pueblo en cántaras a ofrecerse envasada en las tiendas, al principio en botellas de cristal y a finales del periodo en tetra briks. El azúcar pasará de cartuchos elaborados manualmente por el tendero a envases de cartón aportados por la industria. El vino dejará de venderse en garrafas para ofertarse en botellas de litro. La mano humana cada vez interviene menos en el proceso de producción y distribución: la industria elabora el producto y a través de la red de comercialización llega al consumidor sin ningún tipo de manipulación.

El desarrollo tecnológico llega también a los hogares españoles. Las ciudades y zonas costeras se incorporarán en primer lugar a este proceso. Los miles de pueblos lo harán algo más tarde, pero a principios de los ochenta muchos pequeños electrodomésticos “invadirán” las viviendas de los almonasterenses. Tostadores eléctricos, robots y batidoras modificarán la fisonomía de las cocinas y, paralelamente, las texturas de los alimentos. La batidora sustituirá en muchos

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

hogares a la maja para elaborar el gazpacho. Las personas de mayor edad serán las más reacias al uso de los nuevos aparatos. Como nos decía un informante: “el gazpacho se hace despacio, majando todos los productos para que se vayan mezclando. Las prisas son malas. La batidora no sirve para nada”.

Además con el desarrollo de la radio y, posteriormente, de la televisión, los mensajes publicitarios llegan al pueblo y modifican la conducta de los almonasterenses. La influencia que comienzan a ejercer irá en aumento. La televisión, sobre todo, “machacará” con unos modelos de cuerpos, los llamados “cuerpos danones”, difícilmente conseguibles para gran parte de la población. Aunque de una manera incipiente, este conflicto entre el modelo presentado y la realidad ya comienza a atisbarse en el horizonte.

Por último, debemos señalar que la influencia y el peso del Estado, a través de los distintos niveles administrativos, es cada vez mayor. Se intenta paliar la descompensación del mundo rural frente al urbano a través de ingentes cantidades de dinero. Si a lo largo del franquismo el uso y disfrute de los bienes de consumo que denotaban prestigio estaba limitado a una minoría, a los más pudientes, con la democracia la situación cambia. Los poderes caciquiles salen del ayuntamiento y su capacidad económica se reduce o desaparece como consecuencia de los cambios económicos del desarrollismo. La tierra pasa a otras manos y surge el Empleo Comunitario, primera expresión en la que el subsidio agrario se consolida como elemento básico en la obtención del sueldo por parte de los jornaleros.

En definitiva, Almonaster sufre una gran transformación durante los Años del desarrollo. Los cambios afectarán a todos los aspectos de la vida cotidiana, incluida la alimentación. La evolución en los medios de transporte será enorme: de desplazarnos “a paso de burro” en el sentido literal de la expresión lo haremos en vehículos a motor. La conservación de los alimentos también se transforma, pues si veinte años antes las técnicas de conservación eran totalmente tradicionales (sal,

secado al sol, botes del vacío, etc.), los primeros frigoríficos y congeladores permiten conservar en frío un mayor número de alimentos durante más tiempo. Además, la llegada de la televisión a los hogares almonasterenses va a suponer una modificación de la conducta alimentaria. Los anuncios televisivos ofrecen alimentos (café, colacao) cuyas características (sabor, color, etc.) están destacadas y aparecen las primeras imágenes de cuerpos estilizados y saludables que en las próximas décadas serán la referencia a seguir. También nos encontraremos con una mayor profusión de alimentos. La diferencia con el periodo anterior es enorme y la alimentación se modifica con todos estos cambios. No obstante, la gran parte de las variaciones que se producen y apuntan durante estos años se desarrollarán plenamente en las décadas de los ochenta y los noventa.

1.3 Años de la abundancia

Este periodo engloba desde principios de la década de los ochenta hasta la actualidad y viene marcado por grandes cambios, aunque quizás lo más significativo sea la aceleración con que se producen. Varios procesos se van a desarrollar confluyendo de tal manera que, con la entrada del nuevo milenio, España será un país totalmente diferente al de épocas anteriores. Como hemos visto en páginas anteriores, nuestro país pasa de estar aislado internacionalmente y cerrado sobre sí mismo (*Años del hambre*), a ocupar una posición más abierta en los *Años del desarrollo*. En este último período se produce una apertura total, primero a través de su integración en la Comunidad Económica Europea y, paralela y posteriormente, en la llamada “aldea global”. Este proceso determina que abordemos el fenómeno alimentario teniendo presente que Almonaster, al igual que cualquier pueblo español, francés, italiano o alemán de sus características, se va a encontrar afectado o influenciado por decisiones que se adoptan exclusivamente en Bruselas; incluso es posible que intervengan diversas administraciones, puesto que los nuevos tiempos vienen marcados por una profunda interrelación.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

Políticamente, el gobierno central estará dirigido durante las dos últimas décadas del siglo XX por los presidentes de tres partidos, Adolfo Suárez (UCD), Felipe González (PSOE) y José María Aznar (PP). Mientras, tanto en la Comunidad Autónoma andaluza como en el Ayuntamiento de Almonaster, el gobierno lo ocupará un miembro del Partido Socialista. Aunque no ha habido alternancia de partidos políticos, tanto la Presidencia de la Junta de Andalucía como la Alcaldía han sido regidas por distintos agentes políticos. No obstante, y a pesar de los cambios que se han ido produciendo, la situación ha variado a lo largo del periodo. Comienzan los ochenta con una profunda inestabilidad, donde interviene, entre otros factores, una grave crisis económica causante de que en el año 1981 el PIB sólo crezca el 0,8% y el desempleo alcance el millón y medio de parados. Además, la inflación llega al 4,5 por ciento (Fussi, 2001:810). En Almonaster la crisis también se deja sentir ya que aumenta el número de parados, a pesar de que el Estado, a través del Empleo Comunitario, siga siendo el principal “generador de empleo”.

Al año siguiente se produce la victoria del PSOE. Rápidamente ataca los problemas que citábamos anteriormente y que se habían agravado aún más, como señala J. Tussel (1998:308): “la inversión retrocedía, el desempleo caminaba por encima del 15 por ciento, el déficit se situaba por encima del 5 por ciento del PIB, la balanza exterior arrojaba un serio resultado negativo y el crecimiento permanecía a unos niveles inferiores al 1 por ciento. El ajuste industrial y energético permanecían pendientes”.

Una de las primeras medidas que adopta el nuevo Gobierno es la introducción del subsidio agrario y el Plan de Empleo Rural (PER) como alternativa al Empleo Comunitario vigente desde el franquismo. Esta medida tendrá una gran trascendencia en el medio rural y será muy bien recibida en Almonaster. Si anteriormente con el empleo Comunitario los fondos iban del gobierno central al local, siendo los gobernadores civiles quienes los administraban; ahora, el subsidio de desempleo se cobrará durante nueve meses (la cantidad ha ido variando a lo largo de las dos

décadas) si se han trabajado sesenta peonadas al año, y será necesario obtener, como mínimo, la mitad a través de actividades desarrolladas en el ámbito rural. La otra mitad, 30, pueden alcanzarse a través del PER (Plan de Empleo Rural), para lo cual se elaboran listas de desempleados que serán contratados en turnos sucesivos, de tal forma que la gran mayoría de los trabajadores del pueblo pueden alcanzar el mínimo de peonadas.

El acceso al sistema de subsidio agrario origina una doble opción. Por un lado, varios miembros de la familia se incorporan al subsidio y, por tanto, obtienen rentas; por otro, realizan actividades no declaradas que pertenecen a la economía sumergida. Con estos ingresos algunos jornaleros comienzan a comprar tierras y antiguos propietarios acceden al sistema. Así, los jornaleros realizan trabajos en las fincas de los propietarios que les apuntan las peonadas. Además, Almonaster se beneficia también del PER porque se realizan obras de infraestructuras y mejoras, como pavimentación o saneamiento, con la consiguiente influencia en las condiciones de vida de los vecinos. De esta forma se consigue que la población almonasterense, al igual que la de otros pueblos andaluces y extremeños, tenga como empleador principal al sector público, pues fuera del subsidio solamente quedan los trabajadores que, por conciencia y voluntariamente, no quieren formar parte del sistema y todas aquellas personas que no pueden percibirlo debido a su condición social o económica (funcionarios, comerciantes, profesionales). El subsidio, como hemos indicado anteriormente, se compatibiliza en la mayoría de los casos con otra actividad económica que no se declara. De esa suerte, algunos jornaleros trabajan en la construcción, la agricultura o la hostelería. Estos ingresos determinan que la renta real del pueblo diste bastante de la declarada y conste de una parte fija correspondiente al subsidio y otra variable perteneciente a esos trabajos no declarados. Esta situación ocasiona que el nivel mínimo de consumo familiar esté asegurado y el resto de los ingresos (de la actividad no declarada) permitan el acceso a productos alimenticios que antes no estaban a su alcance. La influencia de esta nueva situación en la alimentación es palpable, pues el mínimo sustento queda

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

asegurado para toda la población, incluidos aquellos alimentos de mayor prestigio y precio más elevado como la carne. La variedad en la dieta, a diferencia de lo que sucedía en el primer período, no va a venir determinada por la disponibilidad económica, sino que intervendrán otro tipo de intereses, sobre todo estéticos y sanitarios.

Paralelamente, la gestión iniciada por el gobierno de la Unión de Centro Democrático es continuada por el gobierno socialista y culmina el 12 de junio de 1985 con la firma del Tratado de Adhesión de España a la Comunidad Económica Europea. El 1 de enero del año siguiente, nuestro país pasa a formar parte, como miembro de pleno derecho, de la Europa Comunitaria.

La entrada de España va a influir sobre las estructuras económicas y políticas y tendrá consecuencias favorables para el país. La situación de partida con respecto a Europa era claramente negativa, puesto que todas las regiones españolas, excepto Baleares, presentaban unos indicadores socioeconómicos por debajo de la media europea. Nuestro país tenía un sector industrial poco competitivo en los mercados internacionales y muy defendido arancelariamente, con lo cual precisó la puesta en marcha de una política de reconversión industrial muy fuerte, sobre todo en siderometalurgia, textil y astilleros.

Desde entonces, España ha aportado a la Unión bastante menos de lo que ha recibido fruto de los fondos estructurales y de los fondos de cohesión. Con ello nuestro acercamiento a la media europea se ha ido produciendo paulatinamente. Además, el sector primario se ha modernizado con la aportación de los fondos del FEOGA (Fondo Europeo de Orientación y Garantía Agrícola) que han financiado y mantenido a la agricultura y ganadería de nuestro país.

Por sectores, tanto el punto de partida como la incidencia son diversas. El sector agrario también era muy poco competitivo, excepto la agricultura de regadío,

que se encontraba con una mecanización incluso superior a la Unión Europea. Este tipo de agricultura ocupa las zonas del levante almeriense y murciano, y la costa de Huelva y Granada. Sin embargo, con la entrada también tuvimos que aceptar los tratados comerciales preferenciales que tenía la Unión Europea, fundamentalmente con Marruecos. En Almonaster las transformaciones que sufrirá el sector agroforestal serán enormes. Los campos cultivados son cada vez menos y la producción de alimentos se reduce en gran medida a las huertas, donde gran parte de jubilados cultivan, como antaño, hortalizas, verduras y patatas. Un jornalero jubilado nos dice al respecto: “cuando yo falte nadie sembrará la huerta, la juventud no quiere el campo”. El retroceso de cereales y leguminosas es total. Cada vez es más frecuente observar la matorralización del paisaje y el abandono de los campos. Las paredes de piedras que separaban las fincas presentan un lamentable estado ruinoso. Las cifras apoyan estas aseveraciones: el número de hectáreas dedicadas a cada cultivo en el año 2002, son: trigo, 11 ha. (en 1944 se dedicaba a este cultivo 350 hectáreas); habas y judías verdes, coles, melones, sandías y calabaza 1 ha. en cada uno; patatas, tomates y ajos 2 ha. de cada producto (frente a las 15 ha. de 1944). En cuanto a los frutales, el retroceso es total en el castañar y el olivar pasa de 360,41 ha. a 200 ha. En total la superficie cultivada es de 1.568 ha, lejos de las 7.017 ha. de 1944. Aumentan el número de cultivos de naranjos, que se sitúa en 50 ha., y el viñedo, asociado a la uva de mesa, que pasa a 94 ha. La producción forestal también varía, aumentando espectacularmente y convirtiéndose en una fuente de riqueza. Las hectáreas que ocupa la producción forestal es de 19.941 ha., repartidas de la siguiente forma (año 1999): quercíneas 5.792,47, coníferas 3.966,07, eucaliptales 10.062,92. Para pastizales quedan 510 ha y el matorral alcanza las 4.375,18 ha⁵⁶.

Todos estos datos nos ponen de manifiesto que se produce el final absoluto de la dependencia entre alimentación y producción local, tanto del cultivo, la recolección como la caza. Almonaster ha pasado a formar parte de la “aldea global”

⁵⁶ Los datos procedentes al año 1944 provienen del Archivo Histórico Provincial, mientras los relativos a la última década del Instituto de Estadística de Andalucía.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

y el mercado ofrece todo tipo de productos, sin tener ninguna influencia su origen geográfico, pues podemos adquirirlos de procedencia comarcal, provincial, regional, nacional o internacional. Las huertas que se siguen cultivando no buscan rentabilidad económica ni son necesarias para la subsistencia. Como nos indicaban un jornalero y su mujer, ambos octogenarios: “esto nos da vida, lo hemos hecho siempre y, además, comemos tomates, pepinos, pimientos, etc. como los de antes. Ahora los tomates son de plástico. Pero este trabajo es muy duro. Cuando nosotros faltemos nadie sembrará”. Con la recolección y la caza sucede lo mismo: se recogen espárragos y setas o se caza por el placer gastronómico que producen estos alimentos o por ejercer una actividad de ocio, pero ya no son necesarios para subsistir. Repetimos que se ha roto totalmente la dependencia entre la producción local y la alimentación de los almonasterenses. Y como los productos se obtienen a precios relativamente económicos en el mercado y su producción supone un gran esfuerzo, los jóvenes abandonan las huertas y parcelas que pasan a formar parte de la imparable matorralización que se observa en el paisaje. A lo sumo, la producción se convierte en un complemento para algunas familias. Con los alimentos que cosechan, tras envasarlos, los van consumiendo el resto del año y de esta forma evitan gastos y pueden acceder a otros productos e inversiones. Pero en general, la actividad agrícola la realizan personas mayores, donde, como hemos visto anteriormente, intervienen otro tipo de intereses, generalmente alejados de los meramente económicos.

En cuanto a la ganadería, las repercusiones fueron distintas, puesto que las posiciones de partida también lo eran. El sector porcino ha adquirido un gran desarrollo, superados los tiempos de la peste porcina. La adecuación a la legislación europea, junto con una mayor rigidez en la aplicación de medidas higiénico-sanitarias por parte de la Comunidad Autónoma, han permitido la exportación de productos a Europa. En Almonaster, el número de industriales dedicados a la transformación, ante la necesidad de realizar grandes inversiones, disminuye. Si en los *Años del desarrollo* nos encontrábamos con que el número de industriales dedicados al mercado del cerdo eran 10 (campaña 1970-71), en 2002 son 4. La

competencia obliga a una mayor concentración en las industrias de transformación. Sin embargo, el número de animales crece espectacularmente y se sitúa en 7.994 ejemplares en 1999. Igual sucede con las fincas ganaderas dedicadas a la explotación de cochinos, que pasan de 530 en 1982 a 1.964 en 1999. El ganado bovino de carne también resurge, al pasar el número de fincas de 131 a 702 entre 1982 y 1999. Igual sucede con el caprino, que pasa de 160 a 421 explotaciones en el mismo periodo y 4.210 ejemplares. El ganado vacuno lechero ha visto reducido su número hasta prácticamente desaparecer debido a la aplicación de las cuotas impuestas por la Unión Europea. Por último, el sector avícola experimenta un gran despegue, y pasa de 407 a 1.156 unidades ganaderas, que generan un total de 163.184 animales⁵⁷.

Este aumento en la producción ganadera contrasta con lo sucedido en el sector agrícola. Sobre todo el cerdo, se consolida como una fuente de riqueza básica para toda la comarca serrana. Las condiciones climáticas y un medio ambiente relativamente cuidado, junto con la erradicación de la peste porcina africana, han permitido que la industria cárnica adquiriera un gran desarrollo, apoyándose en la gran “valoración” que adquieren los productos de la zona, como jamones, paletas y embutidos. Además es también la causa de que la carne de cerdo sea la más consumida entre los almonasterenses.

El ingreso en la Unión Europea y la política seguida por los distintos gobiernos socialistas se dejaron sentir rápidamente. De esta forma aumentan las exportaciones y las inversiones extranjeras. El PIB creció entre 1986 y 1990 una media del 4,5 por ciento anual. España a través de los fondos de cohesión ha recibido una ingente cantidad de dinero que se manifiesta plenamente en la inversión en infraestructuras: la red de autopistas y autovías pasó de 1.970 km en 1985 a casi 4 millones en 1994. El parque de automóviles, de 9.200.000 a casi 14.000.000. Además, en 1992 se inaugura el Tren de Alta Velocidad (AVE) entre Sevilla-Madrid.

⁵⁷ Fuente: Todos los datos han sido aportados por el Instituto de Estadística de Andalucía.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

Almonaster también se va a beneficiar de este gran desarrollo: las carreteras de acceso se hacen más fácilmente transitables y el acercamiento del pueblo a la capital de provincia mejora bastante, con el nuevo trazado y adecuación de la carretera Nacional 435 (Cáceres-Huelva). También se asfaltan y acondicionan las demás carreteras provinciales, comarcales y locales. Todas las aldeas disponen de carretera asfaltada para su acceso, aunque a veces el firme es irregular y el ancho escaso. El número de vehículos, tanto particulares como de transporte, no dejará de crecer y llega en el año 2002 a 617 y 34 respectivamente, frente a los 387 y 21 de 1988. Como nos recuerda un informante: “todos tienen coches”. Con la extensión de los vehículos a la mayor parte de la sociedad, el acceso a pueblos cercanos o ciudades está garantizado en muy poco tiempo. Las compras, las gestiones burocráticas, las visitas a médicos o a familiares y amigos se convierten en un hecho cotidiano y contribuye a cambiar la mentalidad de los almonasterenses, cada día más inmersos en la “aldea global”. Por contra, el ferrocarril Huelva-Zafra, medio de transporte muy utilizado en décadas pasadas entra en plena decadencia y a finales de siglo su actividad es residual. Como veremos posteriormente, algunos alimentos como el pescado llegaba al pueblo a través del ferrocarril. Igual sucedía con otros muchos productos. Pues bien, la mejora de las infraestructuras en general, pero sobre todo de las carreteras de acceso a Huelva, Sevilla y la provincia de Badajoz, y de los automóviles y vehículos de transporte (la mayor parte llevan incorporados aparatos de congelación o refrigeración) permiten que lleguen a Almonaster en muy pocas horas y en perfectas condiciones higienico-sanitarias todos los productos, incluido el pescado. El ferrocarril deja de ser competitivo puesto que es preciso adaptarse a un horario y transportar la carga desde la Estación de Almonaster al pueblo con la consiguiente pérdida de tiempo y de esfuerzo. Con los camiones y furgonetas, los productos se colocan en las puertas de los comercios. La diferencia es palpable.

Este desarrollo espectacular en España se comprueba con otros indicadores, como es el número de alumnos universitarios que pasa de 720.419 en 1985 a 1.295.585 en 1992, o el descenso en el número de parados. Además los turistas que

nos visitan pasan de 43 a más de 50 millones entre 1985 y 1990. Casi veintidós millones de españoles viajan al extranjero en 1990. Este periodo de prosperidad permite a los socialistas implantar el “Estado del bienestar”, lo cual supone que se potencien las prestaciones y los servicios públicos incluidos en el ámbito social, básicamente en lo referente a educación, sanidad y prestaciones sociales. A partir de estos momentos aumentarán los subsidios de paro y las pensiones, tanto de invalidez, jubilación, viudedad como orfandad, con lo cual se garantiza un mínimo de condiciones de vida. Aquellos que no tengan derecho a una pensión por falta de cotización podrán acceder a las denominadas “contributivas”. De tal forma que el número de pensiones de la Seguridad Social pasa en el periodo de 1983 a 1989 de 4.937.000 a 20.370.000. Los seguros de enfermedad no tardarán en acoger a toda la población. La protección social en España aumenta espectacularmente, como lo confirman las siguientes cifras, el porcentaje del PIB español dedicado a protección social pasa del 15,6% en 1980 al 18% en 1990. No obstante hemos de señalar que la media europea de ese periodo se sitúa en 25,6% cifra alejada todavía de la realidad española.⁵⁸

Sin embargo, la crisis económica aparece de nuevo en 1992, aunque resultó poco duradera (Tussel, 1998:312). Superada la crisis, los últimos años de la década suponen la casi eliminación del déficit público, el control de la inflación y los tipos de interés bajos. Todo ello se traduce en una etapa de estabilidad y crecimiento económicos. Además se produce la privatización de las grandes empresas públicas (Telefónica, Endesa, Repsol o Argentaria) y la liberalización de los mercados de gas, electricidad y petróleo. Los resultados, en cifras, muestran el dinamismo de la economía española: el crecimiento se mantuvo estable y por encima de la media de los países de la UE (3,8% en 1997; 3,7% en 1999) (Fussi, 2001). El desempleo bajó y muchas zonas del país se encuentran a pleno empleo. Por último, entre 1996 y 2000 se crearon cerca de dos millones de puestos de trabajo. Cuando el 1 de enero de 2002

⁵⁸ Fuente: Comisión Económica Europea

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

se instaure el euro como moneda única europea, España entra con los “deberes hechos”. Sin embargo, el fuerte crecimiento económico en la última década ha cerrado la brecha de los ingresos con la UE y ha reducido las opciones de España para ser receptora de fondos comunitarios, puesto que se ha producido la convergencia real con la UE.

Paralelamente, se ha ido desarrollando el estado autonómico y Andalucía también manifestó el deseo de lograr, mediante la autonomía, un mayor desarrollo económico y social. Precisamente el referéndum celebrado el 28 de febrero de 1980 permitió a los andaluces, tras votar afirmativamente y después de algunas vicisitudes, acceder al Estatuto de Autonomía. A partir de este momento la Junta de Andalucía se convierte en la institución encargada de organizar políticamente el autogobierno andaluz.

La confluencia de las políticas comunitaria, nacional y autonómica permitirá un gran desarrollo económico en Andalucía, sobre todo en la agricultura científica (sector agroalimentario) en el valle del Guadalquivir y la costa de Huelva, Málaga y Almería. La importancia productiva del levante almeriense - el llamado mar de plástico- es tal, que sus producciones inundan la UE y se le considera “la huerta de Europa”. También se produce un gran despegue tecnológico e industrial, fruto de cuyo esfuerzo es el Parque Tecnológico Aeroespacial de Andalucía, dedicado al sector aeroespacial y que participa en la fabricación de aviones de transporte militar. Por último, se fomenta la investigación a través del Plan Andaluz de Investigación, algunos de cuyos resultados más destacados son el Parque de las Ciencias de Granada y el Parque Tecnológico de Andalucía en Málaga.

Este desarrollo andaluz tiene puestas grandes esperanzas en la denominada “Segunda Modernización”, conjunto de estrategias que tienen como objetivo fundamental la incorporación de la Comunidad a la sociedad de la información y del conocimiento. Dentro de las iniciativas que se contemplan está el acercar las nuevas

tecnologías al mundo rural y Almonaster será uno de los pueblos andaluces que se incorpore a internet a través del ADSL.

Sin embargo, Andalucía no ha estado exenta de problemas, y en este apartado debemos destacar los medioambientales, fruto del abuso en la generación de los recursos. Para frenar el deterioro medioambiental y proteger los recursos naturales se crea la Red de Espacios Naturales Protegidos de Andalucía (RENPA), que comprende más de 90 espacios y donde se enmarcan los parques nacionales (Doñana), parques naturales (Sierra de Aracena y Picos de Aroche, donde se encuentra enclavado Almonaster) y reservas y parajes naturales.

La influencia del ingreso de España en la Comunidad Europea ha supuesto que todas las regiones se beneficien de los fondos, pero la financiación se ha dirigido especialmente a las regiones con ingresos relativamente bajos. Dichas regiones son designadas bajo los Fondos Estructurales⁵⁹ como regiones de Objetivo 1 (incluye a las regiones con un PIB per cápita equivalente o inferior al 75% de la media europea). Andalucía pertenece a ese grupo debido a su porcentaje⁶⁰. Estos fondos se dirigen a inversiones productivas (incluidas las del sector de la educación y de la sanidad) y en infraestructuras.

En Almonaster, fruto de la confluencia entre las políticas comunitarias, autonómicas y municipales, se han llevado a cabo iniciativas en los sectores que señalábamos anteriormente. Respecto a las infraestructuras, todas las aldeas disponen de carretera asfaltada para su acceso, aunque a veces el firme es irregular, el ancho

⁵⁹ Los Fondos Estructurales son una serie de instrumentos financieros destinados a solucionar los problemas económicos y sociales a largo plazo. Existen varios tipos: Fondo Social Europeo, Fondo Europeo de Orientación y Garantía Agrícola, Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) y el Instrumento Financiero de Orientación para la Pesca (IFOP). Consisten en ayudas no reembolsables y se canalizan mediante programas de desarrollo de dos a seis años de duración que se negocian entre la Comisión Europea y cada uno de los Estados miembros y cuya aplicación se realiza en cooperación con las autoridades regionales y locales pertinentes.

⁶⁰ Concretamente el porcentaje del PIB per cápita respecto a la media europea era de 57 Fuente: Eurostat.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

escaso y el número de curvas alto. Además, disponen de agua corriente, alcantarillado y corriente eléctrica⁶¹. Algunas aldeas, sin embargo, desaparecen o se quedan deshabitadas como les sucede a Juliana y Soloviejo, ésta última antigua mina de manganeso. El consumo de energía eléctrica no para de crecer y pasa de 1.145 kw en 1987 a 5.285 kw en 2002⁶².

La educación mejora sensiblemente con la política educativa. El número de andaluces analfabetos desciende espectacularmente, debido a la política de Educación de Adultos llevada a cabo por la Junta de Andalucía. Precisamente Almonaster dispone de un Centro de Educación de Adultos con una profesora y, además, de 2 profesores que ejercen su labor docente, durante determinados días a la semana en las aldeas de Gil Márquez, El Patrás, Mina Concepción y Veredas. Como hemos podido comprobar en nuestras visitas, estas personas, algunas septuagenarias, muestran un gran entusiasmo por adquirir aquellos conocimientos que las circunstancias del país les impidieron asumir en su época infantil y juvenil.

La sanidad, competencia de la Junta de Andalucía y receptora de un alto porcentaje de los recursos obtenidos, también experimenta grandes mejoras, y Almonaster también se beneficia de la apertura del vecino hospital de Riotinto. Esta “cercanía” permite el acceso de los almonasterenses a las consultas externas, a partos y a urgencias. Además, se acondiciona un nuevo Centro sanitario en la localidad con la asistencia de dos médicos y un asistente sanitario.

Este desarrollo general del país recibe un nuevo impulso en la cumbre de Edimburgo (1992), donde se aprobó la puesta en marcha del Fondo de Cohesión, cuyo lógico objetivo es contribuir a la cohesión de los estados miembros, fortaleciendo las economías menos prósperas de la Unión Europea para lograr un mayor equilibrio. Las inversiones se dirigen a infraestructuras con el objeto de lograr

⁶¹ Precisamente la aldea de Gil Márquez accede a la electricidad el 30 de abril de 1982.

⁶² Fuente: Instituto de Estadística de Andalucía.

competencia en un futuro mercado interior y al cuidado del medio ambiente. También se intenta compensar a aquellos estados que poseen menos recursos en su intento de adaptarse a la legislación medioambiental europea, más exigente con el cuidado del medio ambiente.

Es indiscutible que el ingreso de España en la UE ha sido importante para Andalucía, puesto que las aportaciones de los fondos del FEOGA han financiado su agricultura y ganadería (la mayor parte de los ingresos de los agricultores andaluces proviene de las ayudas de la Unión). Pese a ello, también se han producido efectos negativos, incluso dentro del mismo sector agroganadero. Así, algunos productos como la remolacha o el azúcar no pueden competir. Igual sucede con el sector lácteo, que ha tenido que reducir su producción debido a la aplicación de los llamados “cupos lácteos”. Además desde instancias comunitarias se ha fomentado el abandono de las exportaciones menos competitivas del sector agrario europeo.

En definitiva, podemos señalar que España enfila el nuevo milenio como un país democrático y moderno con una economía potente (8ª del mundo) y una actividad agraria cuya población no llega al 10 por ciento. Nuestro país se encuentra al finalizar el milenio dentro del grupo de naciones con un fuerte fenómeno de terciarización, constatación clara del gran desarrollo adquirido.

Desde luego, el gran desarrollo político, económico y social permite que los españoles tengan una esperanza de vida al nacer de las más altas del planeta, aunque la “otra cara de la moneda” es menos satisfactoria, ya que se ha producido un gran envejecimiento de la población. El número de hogares con personas envejecidas ha aumentado considerablemente y la situación no ha llegado a ser crítica por la llegada de inmigrantes. Andalucía, sin embargo, ha seguido disfrutando de un crecimiento vegetativo de los más altos. En Almonaster la tendencia es distinta, pues continúa el lento descenso poblacional, aunque la emigración se frena en este periodo porque el trabajo escasea en todas partes. Incluso algunos emigrantes de los años sesenta

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

regresan, ya jubilados, para disfrutar del descanso y la tranquilidad que ofrece este rincón andaluz. Al comenzar el periodo, concretamente en 1981, hay en el pueblo 2.390 habitantes que se reducen a 2.109 diez años más tarde y a 1.898 en 2002. La población sigue envejeciendo, como podemos deducir del crecimiento vegetativo, que si en 1975 es de 2 puntos, ya en 1985 entra en cifras negativas -8 puntos, para llegar a -20 puntos en 2001. El problema se manifiesta claramente en que el porcentaje de población menor de 20 años es de 16,65, mientras que los mayores de 65 años lo constituyen el 28,24 por ciento (datos de 2002)⁶³. La pirámide poblacional muestra una base cada vez más estrecha por abajo y ancha en las partes centrales y altas, propias de sociedades envejecidas. Este hecho plantea graves problemas sociosanitarios y algunos vecinos, de avanzada edad e impedidos a llevar una vida autosuficiente, tienen “que salir del pueblo e irse a vivir con sus hijos”, reproduciéndose cuatro décadas más tarde otro fenómeno migratorio, pues como nos dice algún anciano “hemos vivido siempre en el pueblo”.

La escasa inmigración, el envejecimiento y el descenso de la población ocasionan que el número de casas vacías aumente y, en gran parte de las restantes sólo queden personas mayores memoria viva de aquel primer periodo de *Años del hambre y de la subsistencia*, que se resisten a abandonar sus raíces, ya que quieren disfrutar hasta sus últimos días en el pueblo que los vio nacer o les acogió desde muy jóvenes. Porque “los jóvenes se van a buscar trabajo a otras partes”. Pero, paralelamente al fenómeno de las casas vacías, surge otro que adquiere una gran importancia. Nos referimos a la adquisición de una vivienda por parte de algunos “urbanitas” que la utilizan como segunda residencia para fines de semana y vacaciones. Este fenómeno, acelerado en la década de los noventa, es uno de los causantes de la elevación del coste de la vivienda en el pueblo.

⁶³ Todos los datos han sido obtenidos del Instituto de Estadística de Andalucía.

El desarrollo socioeconómico determina que en España se produzca en los últimos veinte años un fenómeno sociológico de gran importancia: la incorporación de la mujer al trabajo. Este fenómeno también se puede apreciar en Almonaster, donde resulta frecuente comprobar cómo mujeres jóvenes atienden en restaurantes y bares. Este hecho era impensable hace tres décadas, cuando la mujer se dedicaba a la casa, a realizar tareas de recolección o de sirvienta doméstica. Primero accedieron al Plan de Empleo Rural y a los espacios públicos, básicamente en los ochenta, y posteriormente comenzaron a regentar negocios de comestibles, charcuterías, bares y restaurantes. La tasa de ocupación de 2001 muestra cómo en el hombre es sólo algo superior que en la mujer: 72,6 y 65,5 respectivamente.⁶⁴ No obstante, si volvemos la vista a 1986, observamos que la población ocupada era de 379 hombres y sólo 35 mujeres. Es decir, mientras la población masculina desciende en este periodo de tiempo, la femenina se cuadruplica. Pero la mujer no sólo se incorpora al mercado laboral, sino que también accede a los lugares públicos. En los sesenta resultaba impensable encontrarlas en un bar. Ello era síntoma de estar fuera de las reglas establecidas. Ahora, sin embargo, es frecuente verlas tomar una cerveza o un vino solas o en compañía de jóvenes de otro sexo. La masculinización de los hábitos, alcohol y tabaco sobre todo, también llega al pueblo. La aceptación de la nueva situación, aunque a las personas de mayor edad les resulta algo incomprensible, acabará aceptándose y se considerará normal que personas de ambos sexos entren en los bares del pueblo a tomar bebidas y charlar con los demás. También se impone la costumbre de salir los fines de semanas a otras aldeas, pueblos cercanos o al pub de la localidad para disfrutar del ocio y volver a altas horas de la madrugada. El cambio es tan grande que resulta incluso frecuente observar cómo mujeres octogenarias entran en los bares de la localidad para “tomar algo”, generalmente una bebida sin alcohol.

⁶⁴ Aunque es preciso aclarar que la población ocupada en el mismo año es más elevada en el género masculino (360) que en el femenino (133).

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

Pero el desarrollo socioeconómico no afecta solamente a los fenómenos sociológicos, sino que se extiende a todos los aspectos de la sociedad. Se va a producir un enorme avance tecnológico aplicado al sector alimentario que facilita la generalización de la cadena del frío. Los productos llegan en perfectas condiciones desde mares (los barcos incorporan una tecnología que les permite preparar las capturas e incluso envasarlas para que cuando lleguen a puerto rápidamente pasen a la cadena de mercado) o países lejanos y remotos. El desarrollo de los medios de transporte favorece la actividad comercial y de esta forma, podemos consumir plátanos de Tailandia, mangos africanos o camarones asiáticos a las pocas horas de ser recolectados o capturados.

Los cambios influyen también en la puesta en el mercado del producto, su envasado y etiquetado. Precisamente la Unión Europea, ante el temor que en los consumidores han producido ciertas crisis alimentarias (gripe aviar, vacas locas, etc.) regula, con las directivas 89/396/CEE y 89/397/CEE el sector de la presentación y publicidad de los productos alimentarios (Gargajo, 2004:17)⁶⁵. Como podemos apreciar, a lo largo de estas dos últimas décadas hay cada día una mayor exigencia en que el etiquetado de los productos ofrezca una información correcta sobre la naturaleza y las cualidades del alimento, las modalidades de uso y plazo dentro del cual debe ser consumido y, por último, informar sobre la empresa productora. Repetimos, las crisis alimentarias que se han producido obligan a un control exhaustivo, pues el fenómeno de “mundialización” alimentaria (Goody, 1995) favorece que cualquier patología se propague rápidamente.

En cuanto al envasado, los cambios han sido también espectaculares. Si en los *Años del desarrollo* fue desapareciendo paulatinamente la oferta de productos a granel, en este periodo prácticamente es inexistente, de tal forma que la mayor parte de los productos salen envasados y van directamente desde las empresas de

⁶⁵ Posteriormente, España adopta las directivas comunitarias en materia de etiquetado y presentación de productos alimenticios a través del Real Decreto 1334/99, de 31 de julio.

¿Por qué comemos lo que comemos?

transformación hasta el consumidor. Solamente algunos alimentos pueden ser tocados por las manos humanas en la cadena de distribución: algunas frutas y verduras, el pescado, el pan, etc. Sin embargo la tendencia hacia el envasado sigue una línea imparable. Los supermercados y las tiendas de comestibles se encuentran repletos de productos envueltos en plásticos, cajas o latas.

Otro aspecto que tiene una gran trascendencia en la alimentación es la influencia de los medios de comunicación. Continuamente presentan a la población modelos alejados de la realidad cotidiana, pues esos “cuerpos danones” lo poseen o consiguen muy pocas personas. Esa presión que ejercen sobre la población, sobre todo adolescente, es el origen de algunas enfermedades de nuestra época: ortorexia, bulimia, anorexia. Nos encontramos en una cultura que adora “cuerpos jóvenes y estilizados” difíciles de conseguir para una gran mayoría de la población. El no conseguir ese modelo origina frustración, inseguridad e incluso rechazo social. La presión cada día es mayor.

Paralelamente a este fenómeno, se produce la aparición de la obesidad, fruto de malos hábitos alimenticios, en un porcentaje de población cada vez mayor. Pero si ello resulta alarmante, lo es más el sector poblacional donde más aumenta: el infantil. Los niños españoles se encuentran entre los más obesos del continente, y, dentro de ellos los andaluces ocupan un lugar destacado. La nueva dieta, alejada de la que tradicionalmente se ha tomado hasta la década de los setenta, junto con un alarmante alejamiento de la actividad física, son los principales causantes de esta situación. Los niños ya no juegan en las calles y plazas a la rayuela, el escondite o la comba, juegos que originan un gran desgaste calórico, sino que permanecen muchas horas delante del ordenador, la play station o el televisor. Se han vuelto totalmente sedentarios, con el consiguiente aumento de la obesidad que estos nuevos hábitos conllevan.

Por último, un fenómeno que se generaliza en los últimos veinte años: el turismo rural. Pasados los tiempos en que miles de turistas nacionales y extranjeros

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

visitaban, casi exclusivamente, las playas en busca del sol y el agua, poco a poco surge una nueva concepción del turista que busca algo más. Esta nueva modalidad de turismo quiere conocer el medio ambiente, los monumentos, la gastronomía, etc. Y al amparo de esta demanda surgen en todos los rincones de la España rural una industria que intenta satisfacerla. De esta forma, Almonaster se incorpora a las nuevas rutas turísticas y aumentan el número de tiendas y carnicerías-charcuterías. La “ensoñación” y valoración que se produce de todo lo relacionado con lo rural, considerado como “auténtico”, hace que fines de semanas, puentes y vacaciones, el pueblo, como toda la comarca, reciba multitud de visitantes ávidos de degustar los productos elaborados con métodos artesanales. El turismo rural, además de ocupar “las casas rurales”, llena los restaurantes y bares locales, cuyo número crece, pasando de 2 en 1988, a 5 en 1996 y finalizar con 7 seis años más tarde.

Finalmente, y a modo de reflexión panorámica, podemos destacar que los cambios producidos a lo largo de las siete décadas han sido impresionantes. El país va a pasar de una situación de aislamiento internacional, con miedo, represión, hambre, miseria, enfermedades e incultura a convertirse en una nación de las más desarrolladas del planeta. Almonaster también va a sufrir estos cambios tan enormes. De esta forma, las circunstancias en que transcurren los *Años del hambre* originan que la subsistencia y el aislamiento sean el denominador común de la época. La lucha del día se va a centrar en la subsistencia, en “llegar al día siguiente”. Las enfermedades, con sus epidemias mortíferas (tuberculosis, tifus exantemático) harán mella en cuerpos debilitados por la falta de alimentos. Las circunstancias cambiarán a partir de finales de los sesenta y ya no habrá hambre, ni parásitos. A partir de entonces y sobre todo en las dos últimas décadas, los españoles tenemos que preocuparnos por la profusión de comida. El título de esta investigación así lo recoge: “Del hambre a la abundancia”. Surgen enfermedades relacionadas con esta nueva situación: obesidad y sobrepeso, con el consiguiente aumento de las enfermedades cardiovasculares. Y es que los cambios afectan también a las

¿Por qué comemos lo que comemos?

circunstancias laborales y a la mecanización que se ha extendido por doquier. El trabajo físico se ejerce en muy escasas profesiones y predomina el sedentarismo. De esta forma, si sumamos una dieta más abundante y una reducción del ejercicio físico con la consiguiente reducción del gasto calórico, conseguimos que la mayor parte de la población tenga exceso de peso, cuando no obesidad. Esta enfermedad era inexistente en la década de los cuarenta.

El país en este periodo de tiempo ha pasado también a formar parte de la “aldea global”. Se encuentra interrelacionado en un mundo muy abierto, donde circulan personas, capitales y, por supuesto, alimentos. Nos encontramos con un fenómeno nuevo: la mundialización de la dieta. Comemos alimentos que proceden de los rincones más recónditos del planeta. Estos cambios se dejan sentir en Almonaster, cuya producción pierde importancia. Ya no es preciso cultivar suelos pobres y poco productivos que requieren un gran esfuerzo. Se rompe el círculo entre producción y consumo. La producción local es actualmente casi inexistente en el sector agrícola. Contrariamente, el sector ganadero del cerdo se consolida y adquiere una enorme importancia en toda la comarca.

Los nuevos tiempos suponen cambios también en la infraestructuras y las comunicaciones. La mejora de las carreteras junto con el desarrollo de la industria del frío, permiten que los productos frescos, congelados o refrigerados lleguen al pueblo y a las aldeas en poco tiempo y en condiciones higienicosanitarias adecuadas. Esta mejora de las infraestructuras permite el acceso a los almonasterenses a las ciudades y pueblos cercanos. Por último, la Sierra de Aracena se convierte en destino preferente para un nuevo turismo, el rural, deseoso de conocer paisajes, monumentos y gastronomía de una zona con peculiaridades y atractivos indudables.

Desde el punto de vista demográfico, el pueblo perderá más de la mitad de la población. La falta de trabajo y unas mejores perspectivas “obliga” a los almonasterenses a emigrar, sobre todos desde finales de los cincuenta hasta

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

principios de los ochenta. Huelva, Sevilla, Madrid, Suiza o Alemania se convierten en destino de muchos de ellos. Algunos volverán para jubilarse, pero la mayoría permencerá en sus nuevos lugares de residencia.

Otro cambio social de gran importancia en las últimas décadas es la incorporación de la mujer al trabajo. Hasta principios de los ochenta las mujeres se dedican al cuidado de los pequeños y “a sus labores”, es decir, limpiar, fregar, cocinar y demás tareas domésticas. El hombre asume el papel de “cabeza de familia” encargado de la producción, del aporte de dinero al grupo. En estos momentos, la mujer aunque colabora en algunas actividades agrarias (recolección de bellotas o castañas) y ganaderas (cuidado de cerdos y gallinas destinadas al consumo doméstico) su labor no está reconocida. Sin embargo, la nueva situación permite que se incorpore al trabajo. Hasta los ochenta serán muy pocas las que lo hagan, y las escasas que lo hacen generalmente “cuentan con la oposición del marido”, como nos decía una informante. Ahora resulta frecuente observar a mujeres en prácticamente todos los sectores laborales. Y es que este cambio se ha extendido por todo el país, primero en las grandes urbes y zonas costeras, posteriormente a todos los pueblos, incluido Almonaster. En la actualidad, los restaurantes son atendidos mayoritariamente por mujeres. Incluso regentan empresas o trabajan de “peonas” en las obras de mejora del Plan de Empleo Rural.

Por último, también podemos apreciar que la vida doméstica se ha modificado. Hemos pasado de cocinar utilizando el carbón o el fuego a usar la vitrocerámica, el microondas. La presencia de electrodomésticos permite conservar los alimentos (congelador/frigorífico) y realizar la compra semanal o quincenalmente; pero también ha modificado las texturas, porque hemos pasado de gazpachos majados, a base de paciencia y esfuerzo, a realizarlos en pocos minutos con la batidora. El fregar los platos también se realiza con aparatos cada vez más sofisticados. Y desde luego la industria alimentaria ofrece cada vez más productos precocinados o elaborados: desde potajes o lentejas guisadas hasta gazpachos

¿Por qué comemos lo que comemos?

pasando por carnes o pescados empanados. Además las viviendas están llenas de videoconsolas, teléfonos móviles, DVD, y un largo etcétera. Sin embargo, y resulta paradójico, la mujer a pesar de todo ese desarrollo aplicado al hogar y de su incorporación al trabajo sigue sustentando una gran carga laboral. La falta de colaboración del marido en las tareas domésticas sigue siendo una asignatura pendiente.

En definitiva, el cambio ha sido tan espectacular que, a modo de anécdota, cuando en alguna conversación con un joven ha salido el tema de la televisión, no pueden imaginarse la vida sin este aparato. Jamás se ha producido una modificación de la vida, en general, como en el periodo que abarca esta investigación.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

Capítulo 2

ANTES DE COMER.

Hasta que la comida llega a nuestra mesa pasa por diversos procesos y transformaciones. En este capítulo vamos a estudiarlos, teniendo siempre presente que cualquier alimento que consumamos ha sido producido (agrícola-ganadero), recolectado o es fruto de las industrias de transformación. Además, posiblemente haya sufrido un proceso de conservación, si no se consume rápidamente, y de comercialización que incluye su venta en cualquier tipo de establecimiento (cesta de la compra). Por último, a estos productos que adquirimos por recolección, producción o transformación les aplicamos unos determinados procedimientos culinarios (como cocción, fritura o majado) que se realizan con determinados utensilios (sarten u olla), diversas técnicas (secado al sol o candela) y múltiples aparatos (cocina económica, de gas o vitrocerámica). En definitiva, la comida que tomamos ha pasado por las fases de producción, distribución, preparación y consumo (Godoy 1995:55) y cada una de estas fases, modos y procesos va a depender de los contextos culturales.

2.1. PRODUCCIÓN Y ADQUISICIÓN ALIMENTARIA

2.1.1. Producción agrícola tradicional

Desde el Neolítico el primer paso que el hombre ha seguido para la obtención de alimentos es su producción. A través del esfuerzo logra extraer de la tierra una gran variedad de alimentos que le han permitido conseguir los nutrientes necesarios. Sin embargo, este proceso ha pasado en el periodo objeto de nuestro estudio por momentos donde las circunstancias climáticas y tecnológicas impedían obtener cosechas o animales adecuados.

Para empezar hay que señalar las inadecuadas condiciones climáticas de Almonaster para la producción agrícola en general. Aunque las precipitaciones anuales son moderadamente elevadas, se concentran en determinados periodos cortos del año (primavera y otoño), con clara ausencia en verano. Por tanto, las plantas de cultivo deben adaptarse a estas circunstancias. Las temperaturas, suaves en invierno, resultan elevadas en verano. Además la orografía es muy desfavorable e impide en muchos casos la aplicación de maquinaria apropiada. Pero quizás el mayor obstáculo lo presente el suelo, en general de escasa profundidad y frágiles, poco aptos para el cultivo.

A los factores físicos añadimos también los político-económicos, cuya influencia es notable⁶⁶, sobre todo en los “Años del hambre y de la subsistencia”. Las directrices seguidas por el régimen franquista (autarquía) marcan todo el proceso, como hemos visto anteriormente. Los cortijos y caseríos se desparraman por doquier y los campos se pueblan. La población activa agrícola pasa del 45% en 1930 al 50% una década después (De Paz et al. 1994:44). La productividad es muy baja, fruto de una mecanización inexistente donde se siguen utilizando el hocino, la guadaña, el arado y solamente en los cincuenta se extiende la vertedera. Además, añadimos una nula selección de semillas y un uso generalizado de abono animal. Las estructuras de la propiedad tampoco son adecuadas pues perviven, junto a unas escasas medianas explotaciones, una interminable cantidad de pequeñas parcelas en las cuales, además del tiempo que se pierde en ir de unas a otras, resulta imposible adoptar ningún tipo de maquinaria. Por último, señalamos que el atraso tecnológico se manifiesta también en la fuerza motriz, pues animales y humanos son los encargados de aplicarla. Las consecuencias de todas estas circunstancias marcan el atraso del campo almonasterense. Como comprobaremos posteriormente, las circunstancias se

⁶⁶ Como señala Jack Goody (1995:55-56) es en la fase de producción y distribución donde los factores económicos, ligados a distintos aspectos de la producción primaria, la organización del trabajo y la tecnología de producción y almacenamiento del alimento dominan más claramente; mientras que los políticos dominan en la fase de asignación porque es en ella donde intervienen la demanda de rentas, así como las divisiones internas dentro de la unidad doméstica para la conservación de semillas y el consumo hasta la próxima cosecha.

agravarán a partir de la década de los sesenta con la crisis de los sistemas agropecuarios.

Esta situación determina que la actividad básica de los habitantes del pueblo en los *Años del hambre y de la subsistencia* sea la búsqueda de alimentos y la profesión generalizada, la de jornalero. Éstos, como señalamos anteriormente, trabajan en sus minúsculas propiedades, compatibilizándola en determinadas épocas con faenas en las fincas de los medianos propietarios. También ejercen como asalariados a tiempo completo en esas fincas. Algunos jornaleros arriendan pequeñas fincas, a pesar de que los precios pagados a sus propietarios son muy altos⁶⁷. Todas estas circunstancias determinan la condición mísera en la que vive la mayoría de la población, trabajando “de sol a sol” para lograr algunos recursos alimenticios con los que sacar adelante a la familia.

La producción agrícola local, fundamental hasta los años sesenta, se dirigirá al consumo interno. La mayor parte de las familias la dedican a su alimentación. El comercio es casi inexistente. A partir de la crisis agraria de los *Años del desarrollo* el autoconsumo va perdiendo importancia. La producción comienza un descenso continuado y prácticamente a finales de siglo no existe. Los productos llegan de fuera del pueblo. Por tanto, vamos a realizar el recorrido de los principales alimentos que se han obtenido en Almonaster durante los últimos setenta años. Durante la dura postguerra la producción local viene marcada por cinco tipos de productos: cereales, leguminosas, tubérculos, hortalizas y verduras y frutales.

2.1.1.1. Cereales

Elementos fundamentales en la aportación de nutrientes, su cultivo se generalizó en la postguerra, donde se siembran las siguientes modalidades: trigo,

⁶⁷ El arriendo se paga de forma leonina, llegando en algunos casos hasta la mitad de la cosecha o su equivalente en dinero. Estos arriendos tan exagerados obligan a muchos jornaleros jóvenes a trabajar en otros sectores o a emigrar.

cebada, avena y centeno. De todos ellos, destacamos el trigo por su especial incidencia en la alimentación. El resto de los cereales fueron mayoritariamente destinados para alimentación de los animales, si bien excepcionalmente la cebada sirvió como base para la elaboración de café. Es por ello que nos vamos a detener en comentar la producción y elaboración del trigo almonasterense.

El ciclo agrícola del trigo comenzaba en torno a los meses de noviembre/diciembre, con la preparación de la tierra y dándole una o dos pasadas con el arado (posteriormente se introduciría la vertedera) a la tierra para arrojar “a voleo” la semilla y pasarle de nuevo el arado para enterrar la simiente. A finales de mayo/junio se iniciaba la recolección con la siega de las mieses, la cual se realizaba con la hoz. Cada cierta cantidad cortada se unía mediante ramas, constituyendo los haces que a través de “jangarillones” o “mantas de lonas” situados sobre las bestias se transportaban a la era. En esta se desparramaban los haces y las bestias los pisoteaban dando vueltas en círculo hasta que se desgranaba la miés. Paralelamente las cañas del cereal iban troceándose y constituyéndose la paja. La siguiente operación consiste en la aplicación del viergo que permitía levantar y, con la ayuda del viento, separar el grano de la paja. La pala, en una nueva operación, lograba separar aún más ambos componentes. A partir de este momento, el grano se introducía en las cuartillas (cajas de madera cuyo contenido equivalía a 11-11,30 kg. de grano) y posteriormente en sacos de lona para su traslado a la casa o al molino. Por su parte, la paja se reunía formando alpacas que con las bestias se transportaban a los graneros o zonas preparadas para su conservación y que a lo largo del invierno sirviesen de alimento a los animales. La trilla era un momento de máxima cooperación entre los vecinos que se ayudaban mutuamente en la realización de las faenas e incluso compartían algunos alimentos. El grano obtenido se llevaba al molino para transformarlo en harina.

Como señalamos anteriormente, en 1937 se creó el Servicio Nacional del Trigo y la consiguiente imposición a los campesinos de entregar el cereal al Estado.

Del hambre a la abundancia

Alimentación y cultura en Almonaster la Real

Esta legislación tuvo consecuencias funestas. Por un lado, “invitó” a disminuir la producción triguera; por otro, obligaba a esconder todo o parte de la cosecha para el autoconsumo. La producción de trigo almonasterense en 1944 se cifra en 350 hectáreas con un rendimiento muy bajo, 4,8 Qm/hetárea. Resultaba frecuente que los habitantes del pueblo se acercasen sigilosamente a los molinos, en la oscuridad de la noche, “para moler un poco de trigo”. Además, a muchos hambrientos les salvó la vida el acercarse y recibir algo de pan con lo que alimentarse. A cambio de efectuar la molienda, el molinero recibía un pago en moneda o en especie, como nos indica un informante equivalía “al 10 % de la harina o su equivalente en pesetas”. En ocasiones, los molinos estaban situados lejos de las viviendas, lo que hacía que se ingeniasen artilugios caseros para moler el trigo. Así existían algunos que se basaban en el frotamiento de las piedras sujetos por un palo para efectuar el triturado del grano.

Con la harina en casa comenzaba el proceso de elaboración del pan. En una artesa (caja rectangular) de madera se introduce la harina, realizándose un pequeño volcán donde se vierte el agua (debe estar caliente en invierno y templada en verano), la sal disuelta en agua tibia con anterioridad, la levadura y la madre (masa del día anterior), para que fermente la masa. La levadura permitía el crecimiento de la masa y se obtenía de dos formas: una artificial que se adquiría en el mercado y contenía elementos químicos productores de la fermentación; otra, natural que consiste en coger un poco del amasado del día anterior y dejarlo fermentar en sitio fresco. Como nos cuenta una informante, en los años cuarenta se realizaba el siguiente proceso cooperativo y solidario en la aldea del Patrás: “Cada día amasaba una familia y guardaba un poco de masa en un recipiente para que lo utilizase al día siguiente otra familia, la cual volvía a realizar el mismo proceso”. Así siempre existía la posibilidad de fabricar pan. Nos encontramos con un claro ejemplo de cómo la alimentación, su obtención y elaboración, fomenta el establecimiento de redes de solidaridad y la cooperación vecinal. La ayuda mutua se centraba en compartir la “masa madre” del pan; el resto del proceso lo realizaba cada familia de manera

individual. En definitiva, durante muchos años los almonasterense compartieron la “esencia” del pan.

Comenzamos a amasar mediante las manos para conseguir mezclar todos los elementos y golpeando con los puños hasta lograr una masa elástica. Lograda ésta, se deja reposar a temperatura templada, cubriéndose con una sábana.

Las fases siguientes son el “sobao”, donde las piezas adquieren su finura y el “labrao” que permiten darles forma haciendo bolas espolvoreadas con harina para evitar que se peguen y realizándole cortes superficiales. Las piezas pasan a un nuevo periodo de reposo.

Paralelamente el horno se había encendido con leña de encina, pinos, etc. hasta lograr caldearlo. Cuando el techo adquiere un color rojizo-blancuecino⁶⁸ es el momento de traer el fuego a la boca y de introducir el pan con las palas en el interior. La distribución dependía del tamaño del horno y del tipo de pan. Por último, se hace un pequeño fuego con delgadas ramitas para dorar el pan y se tapa con la chapa de hierro. Finalizada la cocción se sacan los panes y se introducen en una artesa, cubriéndose con una manta para que suden.

Los hornos, como podemos apreciar en la siguiente fotografía, eran generalmente de planta circular y esférica, realizados con ladrillos refractarios y cubiertos de barro y arcilla. Poseían un agujero o boca y otro más pequeño donde se acercaba el resto del fuego.

⁶⁸ Otro procedimiento utilizado para averiguar que el horno estaba a punto era introducir una piedra y esperar a que blanquease, momento en que se podía introducir el pan. Esta forma de averiguar si el horno estaba en punto de temperatura adecuado se le denominaba “echar un tientito”.



2.1.1.2. Las leguminosas.

Dentro de este grupo destacan el garbanzo, la judía, la lenteja y los altramuces. Los suelos pobres, la escasa mecanización, la orografía y el tamaño de las explotaciones, impiden producciones abundantes y rentables. Las hectáreas cultivadas son: garbanzos 6 ha; judías de huerta secas 2 ha.; los altramuces 110 ha. (Fuente: Instituto de Estadística de Andalucía). Los tiempos de siembra y recolección de estas plantas son distintos. Mientras que el garbanzo y la judía se sembraban en primavera, las otras dos leguminosas se hacían en noviembre/diciembre. La recogida también variaba: agosto/septiembre para los primeros; mayo/junio para lentejas y altramuces. El alimento más destacado de las leguminosas, por su adaptación y poder calórico, era el garbanzo. Se segaba formando gavillas que se trasladaban a la era donde se pisoteaban. De esta forma eran separados el grano de la paja. Una vez los garbanzos limpios de restos pajosos se introducían en sacos de lona y se guardaban.

2.1.1.3. Los tubérculos

Destaca la patata, alimento que resultó básico en las duras condiciones de la postguerra. Se sembraba en diversas épocas del año, pero sobre todo en febrero/marzo, después de arar y utilizar como simiente otra patata o, lo más

frecuente, un trozo de patata. Posteriormente se les añadía el estiércol o guano y se recogían en julio. Una vez cosechadas pasaban al suelo de los “doblaos” o en sitio fresco, debajo de la cama. La superficie dedicada a este cultivo en 1944 fue 15 ha. en regadío⁶⁹.

2.1.1.4. Hortalizas y verduras.

Las hortalizas en Almonaster suponen un cultivo de clara estacionalidad, destacando sobre todo el verano, época de máxima expresión en la producción. Las plantas de tomates, pepinos, pimientos, berenjenas y habichuelas verdes después de arar la tierra y crear surcos y casillas, se iban colocando, añadiéndoles el estiércol y regándolas. El riego era superficial y el agua procedía de albercas o bien directamente se recogía de los arroyos cercanos. Una informante, adolescente en la postguerra, nos comentaba:

“Vivía sola con mi madre y como le daba miedo, se encerraba en el cortijo y cerraba la puerta. Yo me iba a la huerta y me dormía con la mano en el surco; cuando el agua llegaba me despertaba y cambiaba de surco. Tenía que hacerlo porque no había mucho agua y necesitábamos comer”.

A lo largo del desarrollo de las plantas, los jornaleros iban sachando la tierra para añadir nutrientes y arrancar las hierbas. En Agosto se produce el gran momento de la recolección. Destaca el cultivo de judías verdes con 4 ha., pepinos con 1 ha. y tomates con 5 ha⁷⁰. La cosecha se recoge y el hambre se sacia en esta época.

Las cebollas, con 3 ha de cultivos, se sembraban desde febrero hasta mayo y la recogida se extendía entre mediados de primavera y septiembre.

Los ajos, con 2 ha., se sembraban en diciembre/enero, tras preparar y sachar la tierra. En los largos periodos de escasez de agua se regaban y se les cubría de ceniza para evitar que las malas hierbas proliferasen.

⁶⁹ Fuente: Archivo Histórico Provincial

⁷⁰ Fuente: Archivo Histórico Provincial, año 1944

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

Los nabos se cultivaban entre marzo/abril y dada el hambre existente en los primeros años de posguerra, no llegaban a alcanzar su madurez, pues se comían antes.

Las coles, con 5 ha, fueron otro alimento básico de la posguerra, se sembraban en mayo y se recogían en diciembre. Resultaba frecuente su consumo en esta época.

Por último, señalamos que también se cultivaron acelgas, guisantes, habas, lechugas, perejil, culantro y hierbabuena.

2.1.1.4. Frutales

Los árboles frutales aportaban los únicos nutrientes vitamínicos de la posguerra. Ante la ausencia de un mercado y una producción que permitiesen su desarrollo, el autoconsumo a todos los niveles marca el consumo alimentario. Los rendimientos, sin embargo, son muy bajos. Melocotoneros (135 árboles en diseminado), ciruelos (125), perales (60), naranjos (250), limoneros (25), manzanos (80), membrilleros (30), higueras (1.000), cerezos (120) y granado (150) cierran el círculo de la escasa producción frutícola del pueblo. Los árboles se regaban y cuando llegaba la recolección en más de una ocasión desaparecieron los frutos por efecto del hurto. También se cultivaban algunas vides (parras) que aportaban uvas para consumo directo o bien para la elaboración de mosto, en cantidades muy pequeñas.

Otro cultivo a destacar es el castaño, árbol cuyo fruto era muy apreciado y que se cultivó en 394,88 ha pero con un rendimiento bajísimo 0,25 Qm/ha., llenó muchos estómagos hambrientos de la época, debido a su alto contenido en fécula y azúcares. Las condiciones de humedad que requieren para su desarrollo determinan que sólo se cultiven en la zona del término municipal que pertenece a la Sierra Central, donde las lluvias son más abundantes. La recogida de la castaña se hace

manualmente, mediante “el apañao”. Esta labor la realizaban cuadrillas de mujeres y como nos contó una trabajadora resultaba muy dura, sobre todos en los días de frío:

“Se nos helaban las manos y los pies porque no teníamos calzado adecuado ni guantes; además salían “sabañones” y para calentarnos las manos echábamos piedras en la candela. Cuando estaban ardiendo las apartábamos y las cogíamos con la mano. Al poco tiempo volvíamos hacer lo mismo. El frío te calaba todo el cuerpo”.

Tras la recogida de las castañas, se introducían en sacos y se transportaban en las bestias a “los doblaos”, extendiéndolas en tablas que se encontraban separadas y permitían el paso del humo del fuego encendido en la chimenea. Otra forma de conservarlas era secarlas al sol. Son las denominadas “castañas pilongas”. Se consumen crudas, cocidas, tostadas y sirvieron de base en muchos potajes de antaño.

El olivar se desarrolla en las laderas y valles menos abruptos con una superficie de 360,41 ha y un rendimiento por árbol 0,037 Qm/ha.. La recolección de las aceitunas se realizaba a principios del invierno, a mano y tras ser “vareás”. Posteriormente se introducen en sacos para que las bestias las transportasen a los molinos del pueblo donde se obtenía el aceite a cambio de una cantidad de dinero o porcentaje de la cosecha.

De las frutas de suelo destacan el melón (4 ha) y la sandía (2 ha.), cuyos rendimientos, escasos en cantidad, ofrecieron ejemplares de gran calidad. Igual sucedía con la cidra.

2.1.2 Producción ganadera tradicional

La producción ganadera, al igual que sucedía con la agrícola, estuvo enfocada casi en su totalidad al autoconsumo. Como veremos posteriormente, un cerdo, algunas gallinas y una o dos cabras, junto con una pequeña huerta, pueden marcar la

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

diferencia entre pasar hambre o tener una alimentación no muy abundante, pero sí suficiente.

2.1.2.1 El cerdo

Ocupa un lugar destacadísimo dentro de la vida cotidiana del Almonaster de la postguerra. Y este hecho se produce fundamentalmente por varias causas: en primer lugar, porque gran parte del aporte proteínico y de materias grasas necesarios para sobrevivir provienen de este animal. Su importancia, desde un punto de vista nutricional es tal, que las mismas cifras que extraemos de las entrevistas con los informantes nos lo aclaran. Poseer uno o dos cerdos y una huerta puede significar pasar o no, hambre. Cuando hablamos con personas que sufrieron las penalidades de ese momento, siempre afirman que la matanza de los cerdos, aun a pesar de que se vendiesen las partes más nobles como los jamones y las paletas, resultaba clave a lo largo del año, en cuanto a la aportación de nutrientes se refiere. Además, la gran cantidad de grasa que dispone le permite su conservación pues ésta impide que se produzca deshidratación. Este es el motivo de la gran riqueza de producción de embutidos existente en la comarca. Como podemos apreciar el aprovechamiento es total, como lo confirma el refrán serrano: “del cochino se comen hasta los andares”.

Otro motivo para destacar la importancia de la cría del cerdo es su gran rentabilidad económica, pues se trata de un animal omnívoro que aprovecha los restos tanto de comida doméstica como de la producción agraria. Toda la hortaliza o fruta que se deteriora pasa a formar parte de la dieta de los animales. Además, para muchos lugareños su mantenimiento supone la disposición de una alcancía; desde que se inicia el proceso de cría y engorde hasta la matanza o venta, los jornaleros siempre tenían presente que ese animalito era el resultado de sus escasas posibilidades de ahorro. Los beneficios obtenidos resultaban claves desde un punto de vista económico. La cabaña porcina de Almonaster en 1944 se cifra en 2.878 ejemplares de la raza extremeña.

La importancia del cerdo va más allá del aspecto meramente material, puesto que el cerdo ibérico y su hábitat forman parte del universo sociocultural de la Sierra de Aracena (L. Rojas, 1988:46). En torno a él se producen determinadas formas de relaciones sociales, familiares, vecinales, clientelares, de alianza, de amistad, incluso expresiones rituales-festivas a través de las que se pone de manifiesto la pertenencia de los individuos a grupos de las que forman parte. Es decir, que la economía doméstica en torno al cerdo incluye toda una serie de procesos donde se interrelaciona lo económico, lo social y lo simbólico: desde la obtención de los recursos básicos (lechones, bellotas) hasta el consumo de un producto final (chacinas, carnes), desde el fomento de la convivencia y la sociabilidad a la ritualización⁷¹ (Cáceres et al, 1995).

Todo lo escrito hasta este momento nos permite apreciar que la importancia doméstica del cerdo es grandísima y como nos indica un informante, hasta hace apenas 30 años “casi todas las familias mataban uno o dos guarritos todos los años”. Sin embargo, no todas las matanzas eran iguales. Las diferencias económicas y sociales se manifiestan en el número de cerdos sacrificados: los medianos propietarios los hacían entre 5 y 6 animales; la mayoría de la población jornalera sólo lo hacía con uno o dos ejemplares. Ello nos permite dividir la matanza en función del estatus socioeconómico.

a) Las matanzas en los medianos propietarios.

Los animales sacrificados por los medianos propietarios, en torno a 5 o 6, se habían criado y engordado libremente en las fincas de sus dueños, siempre bajo la atención y vigilancia de porqueros y demás trabajadores a su servicio, incluidos los mayores o encargados. La abundante mano de obra, base de la economía de este periodo donde, como hemos dicho anteriormente, recibía salarios miserables incluía parte de su jornal en la posibilidad de recibir uno o varios cerdos que alimentaría en

⁷¹ Dentro de los ámbitos de sociabilidad se incluyen el mantenimiento de relaciones o de estatus social y en la enculturación, transmisión de conocimientos o relaciones rituales.

la misma finca (Acosta, 2002:230). También se incluía en el pago productos del cerdo y los llamados “cundíos”, donde se entregaba aceite, garbanzos, vinagre, etc. Por supuesto que lo percibido no eran las partes más nobles del animal, los jamones y las paletas, sino que se les entregaba el tocino y las morcillas. Las dehesas donde permanecían los animales eran el resultado del aclareo del bosque de encinas y alcornoques y esta situación favorecía sobremanera el equilibrio ecológico, pues permite una aprovechamiento integral en unos suelos que presentan una productividad muy baja, pero de cuyos árboles se obtienen unos frutos, la bellota, esenciales en el proceso de formación de la grasa del animal. Como señalan Cáceres et al⁷²:

“la asociación dehesa y cerdo ibérico con la que es identificada esta zona, se completará con las de buenos productos derivados de éste, es decir, con la de las industrias transformadoras productoras de chacinas”.

b) Las matanzas en los jornaleros

Ni que decir tiene que los jornaleros no disponían de tantos animales como los medianos propietarios. Uno o dos ejemplares era lo habitual. Pero el cerdo, antes de ser sacrificado, también había pasado por un largo proceso iniciado a principios del año, donde, por diversas vías (compra, cría, regalo) se adquiría siendo lechón, para posterior y paulatinamente ir ganando peso hasta convertirse en animal apto para el sacrificio. Como no disponían de fincas o parcelas, o las tenían que utilizar para el cultivo, en la mayoría de las casas existían unos corrales donde se habilitaba una zona para los animales. Generalmente esta zona se construía con piedras y una parte se cubría con cualquier tipo de materiales para que los animales pudieran refugiarse de las inclemencias del tiempo. Esta zona se denomina “majá”. Quienes no disponían de corral en los alrededores de las viviendas se construían pequeños recintos de piedra, con unas zonas cubiertas de tierra, paja, etc. y en forma de bóveda y que se denominaban zahúrdas. Ambas modalidades disponían de cubetas, latas o

⁷² Ibíd, pág. 44

cubos donde se depositaba el agua y los alimentos. Si la distancia era larga resultaba muy costoso trasladar el alimento y el agua hasta los animales.

Los cuidados que requerían los cerdos, además del alimento, no eran excesivos. Había que limpiar la “majá” un par de veces a la semana, barriendo el suelo con una escoba de lentisca o zaguarzo y retirar el excremento que se depositaba en una zona aneja para utilizarlo cuando llegase el momento adecuado en la siembra. En las zonas de tierra se echaba agua para que los cochinos se revolcasen en el barro y pudieran soportar mejor la dura climatología veraniega. El proceso de engorde continuaba a lo largo del año, siempre con el temor en la familia, cuyos recursos alimenticios eran muy escasos, de que el animal pudiera sufrir algún percance y traer nefastas consecuencias. En ese caso el drama estaba servido, al igual que si por cualquier otro motivo no se había podido criar un animal. La alimentación de los animales estaba a cargo de las mujeres y de los niños. Una informante nos comentaba:

“Todos los días iba a buscar hierba para los cochinos. Las cortaba con un cuchillo herrumbroso o las arrancaba con parte de la raíz, después las metía en un saco. Cuando lo llenaba de jaramagos, lechuguillas me lo echaba en la espalda y cargaba con él”.

También recibían los aportes de algunas sobras de comida (cáscaras, restos de fruta) y de las calabazas (guineos) sembradas para su consumo. Al finalizar la comida, los adultos presentes, “con toda parsimonia, troceaban los restos de sandía, frutas en mal estado, etc. y las arrojaban a un cubo denominado “de los desperdicios” donde se echaban únicamente alimentos para los cerdos. Los vecinos, si no criaban cochinos, también colaboraban con el sustento de los animales. Nos encontramos con otro ejemplo de solidaridad y colaboración vecinal.

A principios de noviembre comienza el momento clave de todo el proceso. La bellota se incorpora a la dieta de los animales, lo mismo que las castañas enzarzadas (castañas puestas a secar en un techo de madera con huecos entre las tablas para que

entre el calor), y las calorías que les aportan, además del sabor, serán claves en el producto final, porque “las características principales que aporta la bellota al cerdo ibérico, por tanto, son debidas a la propia composición del fruto en donde destacan los ácidos grasos monoinsaturados y de forma especial el ácido oléico, cuyos niveles se aproximan a los que posee la aceituna de almazara, de la que se extrae el aceite de oliva para el consumo” (Forero, 1999:21). Muchos jornaleros, al no disponer de encinas tenían dificultades para obtenerlas y debían usar múltiples vías para lograrlas. Así se compraban o cambiaban. El robo resultó frecuente en algunos periodos de hambre acuciante. También se podían obtener a través de otras fórmulas, como es el caso del acuerdo denominado “de las medias”, el cual significaba que un no propietario vareaba y recogía la cosecha de otro a cambio de una cierta cantidad o de reposición, donde el cochino se pesaba antes y después de la montanera, pagándose la diferencia de las arrobas. La llegada del invierno⁷³ marca el momento en el cual los animales son sacrificados. Va a tener lugar “la matanza doméstica”, actividad que forma parte de una economía de autosuficiencia, puesto que la mayor parte de la producción se destina al propio uso (Marcos, 1988).

Elegido el día de la matanza, siempre procurando que asistiesen el mayor número de personas entre amigos, vecinos y familiares, se comenzaba el ritual donde la alegría estaba siempre presente. Aquí debemos anotar que había una excepción: la ausencia de un familiar por fallecimiento. Entonces, el carácter lúdico quedaba relegado a un segundo plano, realizándose la matanza en la estricta intimidad familiar, porque en estos difíciles años no matar un cochino por estar de luto era un lujo que ningún pobre podía permitirse, dada la escasez de alimentos existente.

La duración de la matanza era aproximadamente de tres días. Sin embargo, debemos señalar que previamente al acontecimiento festivo en sí, durante varios días

⁷³ En estas latitudes la temperatura impide que la matanza se inicie, como señala el conocido refrán, por San Martín, es decir el 11 de noviembre. Las temperaturas son demasiadas elevadas por esta fecha y con seguridad se estropearían los embutidos.

antes se comenzaban los preparativos donde ya las actividades se distribuían según género. Había que tener todo en su sitio, lugar y momento adecuados. Las mujeres preparaban todos los “cacharros” que intervenían y que se encontraban localizados en el “doblar”. Una vez bajados, la primera función era lavarlos pues a lo largo del año el polvo y la suciedad acumulada aconsejaban esta medida. Las artesas, los lebrillos, los embudillos, el cubo de hojalata para la sangre y los ganchos de abrir (Recio, 1998:60) se dejaban relucientes. Por su parte los hombres se dedicaban a afilar los cuchillos con las piedras y la chaira hasta lograr el filo adecuado.

Paralelamente se invitaban a los familiares, amigos y vecinos y se elaboraban las tortas y pestiños con que se agasajaría a todos ellos. La botella de aguardiente tampoco podía faltar. Además, las mujeres preparaban los condimentos necesarios para la fabricación de los embutidos (pimentón, sal), se pelaban los ajos y los pimientos remojados se estrujaban para extraer la pulpa y con un cuchillo se cortaban para obtener el denominado “condumio”.

Mientras tanto los hombres se desplazaban al monte y recogían una carga de carquesas y aulagas, que cargaban en las bestias y depositaban en la puerta de la casa donde se celebraba la matanza.

El animal también se preparaba para el gran día y se le alteraba su ritmo de vida pues quedaba exento de cualquier tipo de alimento al fin de que su estomago e intestinos estuviesen limpios de comida para la matanza. Además, con ello el riego sanguíneo se ralentizaba y las carnes estaban menos tensas.

El aspecto burocrático también tiene su lugar en estos días previos al acontecimiento. Era preciso pagar la tasa necesaria y, cuando la legislación lo establecía, llevar al veterinario las muestras para que analizase y diagnosticase que el animal era apto para el consumo humano y no padeciese enfermedad alguna, sobre todo la triquinosis, fácilmente transmisible al hombre.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

Con toda la preparación realizada adecuadamente, la casa llena de cachivaches y demás enseres, el día de la matanza, los hombres se dirigían a la zahúrda (“majá”) al amanecer y pesaban al cerdo, tras cogerlo por el rabo, las orejas o las patas y cruzarle una cuerda por la barriga y colgarlo de la romana. Precisamente el peso del animal será tema de conversación y comparación a lo largo del día. Después el animal, lentamente, se desplazaba a la puerta de la casa donde se iba a sacrificar. La mesa rectangular⁷⁴, destinada especialmente al acontecimiento, esperaba al animal.

“Lo agarramos por las patas, el rabo y las orejas y se coloca boca arriba, con la cabeza ligeramente ladeá para que el mataó le de un profundo tajo en la garganta, siempre de arriba abajo para cortar las venas. La sangre sale a grandes chorros y la mujer la recoge en un cubo de latón sin dejar de removerla para evitar que se cuaje”

(Informante almonasterense).

Durante el proceso del sacrificio, acción que se realiza de cara al público, la mujer solo interviene para recoger y mover la sangre. Todas las demás acciones las realiza el hombre.

Tras la muerte se coloca al animal en el suelo y se cubre de carquesas y aulagas ardiendo hasta chamuscarle el pelo y reblandecerle la piel. Antes de que se enfríe algunos hombres con un cuchillo, filo o chapa raspan el cuerpo del cochino para quitarle la piel y las cerdas hasta que desaparezcan (Recio, 1998:61).

Después del chamuscado el cochino vuelve de nuevo al banco y comienza el despiece. Prácticamente el mataor, de certeros cortes divide al animal en dos partes; mediante presión a las costillas y el apoyo de uno o dos hombres que introducen los dedos a ambos lados de la apertura exterior, comienza a vaciar el interior del animal.

⁷⁴ Se denomina “banco del mataor” y está construida con madera resistente, capaz de soportar el peso de animales con bastantes Kilogramos.

Las vísceras se extraen en primer lugar (con la vesícula biliar, la vejiga⁷⁵, siguen el tocino, los riñones, el buche, las tripas, la asadura negra (hígado), la blanca (los pulmones), la pajarilla (bazo) y el corazón; al final sale la morcilla del porquero. Las tripas las recogen las mujeres en la artesa y posteriormente se desplazarán con ellas a un arroyo próximo donde se lavan, dándoseles la vuelta y metiéndolas en un recipiente con sal, vinagre o limón; por último, se lavan con agua caliente para que desaparezca la sal.

A partir de ahora comienza el despiece del animal. Primero con un hacha se abre el esternón y se produce la separación del espinazo que se extrae junto a los solomillos. Con un cuchillo se dividen las costillas en dos mitades y se sacan los lomos, las costillas, el magro, la cabeza del lomo, las paletas y los jamones. Por su parte la cabeza se separa del tronco y se le quita el pestorejo, la lengua, la “sesá”, la carrillá y las castañuelas que se limpian con agua hirviendo.

Como hemos podido apreciar hasta este momento, la matanza es una actividad que requiere abundante mano de obra. Al igual que otros trabajos agrícolas, esta necesidad implica la intervención de personas de más allá del ámbito doméstico y la ayuda de los vecinos, familiares o amigos, que van a colaborar en este acontecimiento. y recibirán el mismo trato cuando se realicen las matanzas de los demás. Nos encontramos con un comportamiento de reciprocidad, es decir, de “obligación consuetudinaria que se establece como pago a la ayuda mutua y solidaria” (Marcos, 1988). Las relaciones y lazos entre los miembros asistentes se reforzarán. De ahí que las matanzas se realicen escalonadamente, para permitir que todos colaboren y a su vez se beneficien de la ayuda de los demás. Lógicamente, no había ningún pago ni salario, con la excepción de dos personas: el mataor suele ser un especialista en la ejecución de esta actividad. Sin embargo, en Almonaster casi

⁷⁵ Una broma muy habitual era que el mataor o algunos de los hombres que colaboraban en la matanza le arrojasen la vejiga a los niños para que intentaran cogerla sin caerla al suelo, pues si esto se producía el olor era sumamente desagradable.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

todos los hombres conocían cómo se mataba y descuartizaba el cochino, aunque no lo llevaran a la práctica, se dejaba la matanza y posterior despiece del animal en manos de profesionales⁷⁶. La explicación hemos de buscarla en la dificultad y precisión del trabajo a realizar. Un corte mal dado podía dañar seriamente los jamones o paletas con la consiguiente pérdida. El otro especialista que podía acudir por un salario era la chacinera o mondonguera, persona encargada de la preparación de los embutidos. Sin embargo, pocas familias buscaban los servicios de estas personas, y eran los mismos miembros de la familia los que la realizaban⁷⁷.

La importancia de la matanza no radica solamente en su aspecto económico; las relaciones y vínculos sociales se ven muy reforzados. Como casi todas las familias mataban, la red social quedaba perfectamente definida y el hecho de ser invitado o no permitía identificar claramente los grupos. La invitación nos indica que se produce una afinidad al grupo y que se nos considera parte de él.

En cuanto a la división del trabajo en función de los sexos, las matanzas también son muy esclarecedoras del lugar que hombres y mujeres ocupan dentro de la comunidad local. Como hemos visto hasta este momento, el hombre realiza todas las funciones públicas del sacrificio, excepto la de recoger la sangre del animal en el mismo momento del sacrificio. El resto del ritual seguirá esa división: el hombre en el exterior, es decir, la calle o el corral, según sea el lugar de la matanza (Marcos, 1988), y la mujer en el interior, dentro de la casa donde se elabora el embutido. V. Quintero también señala esta división en las matanzas que se realizan en la vecina comarca del Andévalo y lo manifiesta: “El ámbito masculino sigue siendo hacia fuera, en las puertas, el corral y la bodega y el femenino hacia adentro, en el cuarto de la lumbre y en la cocina”.

⁷⁶ De las matanzas existen bastantes anécdotas verídicas, pero quizás una muy llamativa fue la realizada por un vecino que intentó ejercer la función del mataor y después de clavar el cuchillo en la garganta del animal y empezar a desangrarse, se escapó. Posteriormente fue apresado y a la segunda vez se realizó adecuadamente la matanza.

⁷⁷ Nos encontramos ante un claro caso de apoyo familiar-vecinal, tan importante en las sociedades rurales.

En la zona exterior, masculina, el mataor es quien más llama la atención y despierta mayor admiración; es el protagonista. Por contra, la mujer se sitúa en el interior de la casa. Fregar, limpiar, adobar y preparar las carnes se realiza dentro de la vivienda. El centro de atención del interior lo ocupa la mondonguera (chacinera) que selecciona y dirige toda la preparación de la chacina. En los dueños también se produce esta división: el hombre atiende fuera y la mujer dentro. La colaboración de los familiares y vecinos también resulta importante.

La elaboración de las chacinas tiene un valor incalculable porque es preciso prepararla para que aguante el paso del tiempo sin deteriorarse. Los elementos que se utilizan en su fabricación son:

- Tripas: recogidas y preparadas a partir de los animales sacrificados; se utilizan para embuchar los ingredientes.
- Carnes: cabeza de lomo, manta de tocino, lomo.
- Condimentos: pimentón, pimienta negra y colorá, clavo, pimienta molida, sal y ajo.

Los embutidos elaborados, mostrados en las fotografías adjuntas, son:



Morcillas: se realizan con carne, tocino y sangre cruda, a lo que se añade ajo, pimienta roja y sal

Morcillas tontas: carne, tocino y sangre cruda, más hierbabuena y perejil.

Chorizo rojo: carne, manta de tocino, cabeza, lomo y pimienta colorá.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

Chorizo blanco: igual que el rojo sin pimienta colorá.

Morcón de chorizo y lomo: carne troceada de presa tierna, cabeza de lomo y especias.

Lomo en caña: el lomo se adoba en una mezcla de ajo, pimentón, pimienta colorá y pimienta negra durante 24 horas. Después se introduce en la tripa gorda.

Jamones y paletas. El día de la matanza se dejan al “resencio”⁷⁸ y al día siguiente se desangraban manualmente. Se mantenían en sal durante 21 días, al cabo de los cuales eran sacados, lavados y colgados. La venta o consumo se produce alrededor de los 8 o 9 meses.

Tocino: se salaba en una chanca y resultaba fundamental para la mayoría de la población, pues es la única grasa a la que se tiene acceso, incluso en multitud de ocasiones estando rancio, dadas las duras condiciones en que se desarrolló la posguerra.

Costilla: A veces la consumían fresca mediante diversos procedimientos (asada, cocida y guisada) o bien era salada para mejorar el caldo del cocido.

Manteca. Se pica la parte gruesa del tocino, echándola en un caldero y con una paleta de madera se remueve hasta freírla. Cuando hierve la manteca en la cuchara, está en su punto. Se aparta e introduce en la vejiga que tiene que estar en un cubo con agua fría para que se solidifique.

Morcilla entraña: lengua, buche y corazón con pimienta negra, clavo, pimienta colorá, ajo y sal.

Chicharrones: se fríen.

Lengua, oreja, pestorejo y rabo. Se salan y se van utilizando para el cocido, etc.

La matanza es un ritual que requiere un gran esfuerzo debido a la complejidad de las tareas a realizar. Este hecho plantea la necesidad de contar con abundante mano de obra. La alegría y la diversión estén presentes: bromas continuas,

⁷⁸ Al “resencio” significa para los almonasterenses que los jamones y paletas se dejan al aire libre para que las bajas temperaturas invernales enfríen la carne de los cerdos sacrificados.

chistes, alusiones picantes, copitas crean un ambiente desenfadado, relajado y festivo. Pasa a formar parte del ciclo festivo local y todas las familias viven el ritual como parte fundamental de ese ciclo. Además a lo largo de estos días de duros trabajos compartidos, la comensalidad ocupa un lugar destacado. Trabajan y comen todos juntos. El ofrecimiento por parte de los dueños de comida y bebida es constante y va desde la primera copa de aguardiente con roscos y tortas que se realiza a primera hora del día hasta la finalización del ritual. Su duración aproximada es de tres días en los cuales se ofrece lo siguiente:

1^{er} día:

- Desayuno: café con tostada frita y aguardiente, inmediatamente después de producirse la muerte del cochino.
- El almuerzo lo realizan los dueños, mientras el resto de los colaboradores se marchan a sus casas y algunas mujeres van a limpiar las tripas.
- Cena: es también familiar.

2^o día:

- Café con tostadas y la copa de aguardiente, para el desayuno.
- En el almuerzo se ofrece adobao, comida basada en la utilización de la asadura blanca, la negra y abundantes especias. Asisten todos los participantes.
- La cena se hace a base de gazpacho de invierno acompañado de morcilla tonta.

3^{er} día:

- Café con tostadas y aguardiente.
- Cocido de acelgas, en el que se echan galla, carne de restos y corato.
- En este día se embucha, se colocan en un palenque la chacina y los lebrillos se dejan debajo para recoger la grasa que escurre. A los dos días se cuelgan los embutidos del techo y se enciende la candela para facilitar su secado.

En definitiva, podemos señalar que el cerdo ha tenido una importancia básica en la vida de los almonasterenses. Y desde luego, no sólo por aspectos alimenticios o económicos, sino porque en torno a su producción, matanza y transformación tienen lugar una serie de relaciones sociales y diversas formas de expresiones rituales y elementos de importante valor simbólico.

2.1.2.1. La cabra

En la ganadería de la sierra onubense destaca un animal, la cabra, por estar perfectamente adaptado al tipo de suelos y climas del lugar, donde el terreno agreste, quebrado y cubierto de monte bajo y pastos permite su supervivencia, incluida la dura etapa de máxima sequedad veraniega (Avila, 1981). Además, resulta muy económica su manutención pues incluso en ese periodo de calor extremo no requiere ningún aporte extra de alimento. El número de ejemplares en 1944 se cifra en 5.015 animales. Todo lo obtiene del campo en el que se desenvuelve: la comida y la bebida. Los brotes de matorral y los rastros forman parte habitual de su dieta.

El hombre también se beneficia de su crianza con leche, queso, abono y carne. Precisamente la única leche que se toma hasta la década de los setenta será la de cabra y resulta habitual ver a los cabreros con los burros cargados con dos angarillas transportando cántaros de leche, repartiéndola por las calles del pueblo. Otro beneficio que aporta este animal es el escaso riesgo de fallecimiento que tiene pues no suele padecer enfermedades, a diferencia del cochino. Se criaba en todo tipo de explotaciones, desde las fincas de los medianos propietarios, en donde deambulaban las piaras de 100 o más animales, hasta los varios ejemplares que la mayoría de las familias tenían en los corrales o en las pequeñas parcelas y que se destinaban al autoconsumo.

Los medianos propietarios disponían también de cabreros que criaban algunas cabras junto a la piara para el autoconsumo. La situación económica determina el uso de los productos de la cabra. Precisamente serán los medianos propietarios los que utilicen la leche para la fabricación y posterior comercialización del queso.

Evidentemente la mayoría de la población se conforma con tener algo de queso para acompañar su escasa alimentación. La cabra aporta diariamente la leche que permite su consumo directo o la elaboración del queso. En cuanto a los cabritos, el uso es el mismo: la venta.

La carne, sin embargo, apenas se come. Solamente en el caso de que el animal tenga un accidente que le produzca una lesión de difícil curación, se consumirá su carne. También se sacrifica para el consumo de su carne cuando el animal llega a una avanzada edad. Cuando las circunstancias económicas mejoran algunas personas acceden a la carne de cabra mediante compra, pero sólo las partes menos nobles. La falda, los revoltillos y la morcilla de macho es lo que más se consume. La primera en el cocido y los siguientes con patatas para realizar un guiso.

Sin embargo, la carne de cabra, a diferencia de la del cochino, suele presentar un cierto rechazo por el sabor y olor a “chero”, aunque ese olor es típico solamente del macho adulto. Una informante, que rechaza totalmente este tipo de carne nos lo dice claramente: “No puedo aguantar el olor a “chero” y el sabor tan desagradable. Parece que el mismo olor me entrase en la boca. No puedo acercarme a la carne de cabra”. Quizás el hecho de que se consumiesen esos animales ya adultos o viejos, pues los cabritos se vendían, ha dado lugar a esa asociación. Posiblemente, y en varias entrevistas se ha tratado el tema, sea la carne que más rechazo presente, incluso en personas jóvenes y de mediana edad.

La leche se obtiene por ordeño manual al aire libre, con el consiguiente riesgo de contraer infecciones debido a dos factores fundamentales:

- a) recién ordeñada tiene una temperatura en torno a los 37 °C y se convierte en un caldo de cultivo ideal para los gérmenes contaminantes;
- b) las condiciones higienico-sanitarias son muy deficientes, pues la leche se recoge en un cubo y posteriormente pasa a un cántaro.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

La operación de ordeño la realizaba el pastor ayudado generalmente de un zagal y se utilizaba para el autoconsumo y para la fabricación de queso. La producción lechera presenta una fuerte estacionalidad, logrando un máximo de marzo a junio.

Otro producto extraído de la cabra y que resulta muy apreciado en el pueblo es el calostro, es decir, la primera leche que producen las cabras después del parto. Se toman tras hervirlos hasta que espesen. Después se le añade azúcar.

El queso permite aprovechar el carácter fuertemente perecedero que tiene la leche y abastecerse de un producto que se podrá consumir a lo largo del año. Se elaboraba con la leche ligeramente templada a la que se añade cuajo (en polvo) de origen animal o vegetal⁷⁹ y se comenzaba a dar vueltas hasta que se hiciera la cuajada. Posteriormente se colaba y se echaba en los cinchos (aros metálicos con



agujeros en la superficie para permitir que el agua y el suero salieran) o latas con orificios. Los aros se cerraban por medio de unos alambres. Continuaba la elaboración mediante el aprieto que se iba realizando con las manos para que el suero saliese y el queso quedase compacto (fotografía adjunta). Por último el queso se colocaba en unas tablas para que secase y al día

⁷⁹ Concretamente se utiliza una variedad de cardo, *Cynara cardunculus*, que es una planta herbácea, de tallo alto, erguido y densamente cubierto de hoja espinosas y lanceoladas. Los tallos rematan en globulosas cabezuelas que parecen pequeñas alcachofas espinosas de flores azules. Para la preparación del cuajo, la parte utilizada es la flor, que debe cortarse cuando se abre la alcachofilla; posteriormente se deseca a la sombra y se guarda herméticamente. Precisamente uno de los quesos más famosos del país, la Torta del Casar, se elabora utilizando este mismo cuajo.

siguiente se le quitaban los aros. Además de estos utensilios se utilizaba también el colador y una tabla rectangular con un reborde en los laterales y una cavidad conducente del suero a un recipiente situado debajo, llamada “entremijo”. El suero también se consumía.

El destino de los quesos era el autoconsumo de los medianos propietarios y de los empleados de la finca y solamente cuando las circunstancias mejoraron se destinó una parte a la venta, bien directamente a los vecinos o al comercio local. Generalmente los quesos se vendían frescos, en dos tamaños, de 500 y de 100-200 grs. Estos últimos se denominan “quesaíllas”. Cuando no se venden frescos se dejan curar y se venden como “sudaos”, quesos con un periodo de maduración no inferior a 60 días, peso entre 300 y 500 grs., pasta blanca, sin agujeros y de forma cilíndrica. La marcada estacionalidad ocasiona que la producción y la venta se realicen directamente a los consumidores desde el propio domicilio del productor⁸⁰ y que tenga escasa repercusión económica (Fernández-Salguero et al. 1997:24).

2.1.2.3. Las gallinas

Resulta frecuente la presencia de gallinas en las pequeñas parcelas de los jornaleros o en los gallineros situados en los corrales o en zonas limítrofes de las viviendas. Su número, en el año 1944 se establece en 2.361 ejemplares pertenecientes a razas del lugar y de Andalucía. Según nos cuenta un informante, “en torno a los años cuarenta, resultaba frecuente observar a las gallinas corretear por la calles del pueblo”. De hecho en muchas casas, tanto las personas como los animales, compartían la misma puerta. Además, el suelo frecuentemente no estaba empedrado. Las gallinas, cuyo número variaba entre 8-14 en cada familia, aportaban dos elementos claves en la alimentación serrana: los huevos, fuente de grandes proteínas y la carne. Las familias jornaleras poseedoras de estos animales tenían acceso a la fabricación de tortillas, algún dulce, y muy de tarde en tarde, un trozo de alguna gallina en el cocido nocturno, cuando ya era demasiado vieja y su rendimiento bajo.

⁸⁰ Hasta la década de los noventa era posible comprar queso, fresco o “sudao”, en algunas casas o cortijos del pueblo.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

Precisamente estos pequeños recursos, que desde nuestra perspectiva actual pueden resultar insignificantes, como eran una pequeña huerta y algunos animales, permiten a muchos almonasterenses pasar esos tiempos con un poquito de holgura, mientras que aquellos que sólo tenían su oficio, como herrero o albañil, llegaron a pasar hambre.

La gallina era sacrificada cuando ya no ponía huevos y el caldo que producía estaba considerado antaño en muy alta estima. Este caldo se le ofrecía a los enfermos, parturientas y para acelerar la vuelta a la normalidad a los cuerpos que habían padecido borracheras o fiestas de varias horas. El pollo todavía se sigue matando en algunas familias, aunque lo más frecuente es comprarlo ya limpio y listo para el consumo. Sin embargo los primeros se consideran de mayor calidad. La encargada de matar, tanto el pollo como la gallina, es la mujer. Coge al animal bajo el brazo, apretándolo y sujetándolo con fuerza contra el costado. Con la mano del brazo izquierdo le dobla la cabeza hasta acercar el pico al cuello. Con el cuchillo en la mano derecha da un corte profundo detrás de la cresta hasta que se desangra. Posteriormente el animal se despluma a mano⁸¹ o bien metiéndolo, una vez desangrado, en agua caliente. A continuación se le dan dos cortes: uno en la base del cuello para extraer el buche y, otro, en la región abdominal para extraer los intestinos. Por último se limpia por dentro y por fuera con agua abundante. Las partes que se aprovechan son: la sangre (se come frita o cocida), la molleja, el higadito, los muslos (algunos vecinos guardaban las patas para el cocido por el sabor tan rico que le dan), la pechuga y el caparazón.

Como hemos podido comprobar, hasta la década de los sesenta la producción local, tanto agrícola como ganadera o recolectora, es la actividad fundamental de la sociedad almonasterense. El mercado exterior no funciona y, por tanto, un alto porcentaje de alimentos proceden del pueblo. Sin embargo, los rendimientos son

⁸¹ Las plumas se utilizaban también, pues servían para rellenar las almohadas de las camas y los cojines en los años cuarenta y cincuenta.

escasos, fundamentalmente debido a varios factores: suelos frágiles y delgados, poco aptos para el cultivo, técnicas obsoletas (vertedera, etc.), nula selección de semillas y abonado escaso y mayoritariamente de estiércol animal. La población laboral se enmarca mayoritariamente en el sector primario y un pequeño porcentaje se dedica a otro tipo de actividades. Esta situación va a cambiar muy rápidamente, como podremos descubrir posteriormente.

2.1.3. La crisis del sistema agropecuario tradicional y el desarrollo económico de los sesenta.

Las circunstancias, como estudiamos en el capítulo anterior, cambian en las décadas de los sesenta y setenta. La elevación de los salarios, junto a la disminución de la mano de obra, fruto de la emigración, unido a la falta de competitividad, entre otras causas debido a la escasez de inversiones para mejorar la explotación y a una ganadería muy poco mejorada (Avila et al., 1988), hundieron a los mercados serranos en general. Pero será el sector ganadero del cerdo el más afectado. Como señala F. Forero (1999: 38):

“Por una parte, se iniciaba un rechazo de las carnes de cerdo en general, por su contenido graso; por otra, los movimientos poblacionales iban dirigidos hacia el abandono de las zonas rurales para asentarse en las grandes ciudades, lo que conlleva una disminución drástica de la mano de obra rural, y con ello, un descenso de porqueros o cuidadores de ganado porcino. Por último, la aparición de la Peste Porcina Africana en 1960⁸² en nuestro país provocó una fuerte y grave caída del censo porcino”.

El sector tardará algunos años en recuperarse de semejante golpe.

La emigración de jornaleros ocasiona el abandono de cortijos y caseríos. Algunas aldeas ven disminuidas totalmente su población y desaparecen como sucede con Rincomalillos y Los Serpos. La mayoría todavía no posee ni agua corriente ni electricidad. Si durante las décadas anteriores se observaban los campos cuidados y

⁸² La enfermedad se extendió desde África hacia la Península Ibérica a finales de los cincuenta. Portugal fue el primer país afectado. El primer foco se detectó en mayo de 1957 en los alrededores de Lisboa (A. Pérez, 1993).

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

cultivados de leguminosas y trigo, la sensación de abandono comienza a extenderse por doquier⁸³. Únicamente las pequeñas huertas se siguen cuidando con mimo para obtener las deliciosas hortalizas. Algunos productos también desaparecen como es el caso de los nabos. El retroceso es general en todo el sector agrícola, incluidos los frutales. El castañar y el olivar también sufren la crisis de los sistemas agrarios tradicionales. Los frutos de pequeña calidad, unido a los incendios y la sequía en algunas épocas, determinan el abandono de muchas explotaciones y el consiguiente crecimiento de matorros.

Ya no es necesaria la producción local porque la mejora de las carreteras y la generalización del automóvil permiten la llegada de productos alimenticios al pueblo desde procedencias lejanas. Ahora no se come únicamente lo producido, sino lo adquirido, lo comprado.

Lógicamente los pilares de la dehesa también van a ser afectados por las nuevas circunstancias de los sesenta. La emigración ocasiona escasez de mano de obra que no puede cubrirse; los salarios suben y no se pueden pagar. La crisis se instaura en el sector. Muchos medianos propietarios no pueden seguir y venden sus fincas a la pujante ENCE; el eucalipto se extiende por muchas zonas del término. Los que continúan con las labores agroganaderas tienen que adaptarse a las nuevas circunstancias y se va a producir una cierta modificación del paisaje en general y de la dehesa en particular. Las modificaciones se aprecian a simple vista: en muchas zonas del término se realizan repoblaciones de eucaliptos para satisfacer la demanda de madera de la Empresa Celulosa de Huelva. El deterioro de los pastos origina la invasión del matorral en algunas zonas. Otras, que han sufrido una intensificación en

⁸³ Precisamente Francisco Aguilera (1995: 154) percibe esta nueva realidad cuando regresa diez años más tarde al pueblo, concretamente en 1978 y señala: “sobresaltados, vimos con gran alarma los signos de abandono que presentaba la agricultura local. Los árboles que con tanto primor se podaban y se cuidaban, los olivos, los alcornoques con su rica cosecha de corcho, las encinas cuyas dulces bellotas son el apreciado pienso de los famosos cerdos de las montañas, parecían haber vuelto a manos de la naturaleza. Las huertas, que una vez estuvieron bajo constante cultivo, están plagadas de hierbajos y maleza. Los muros de piedra se han caído y los caminos rurales no han visto tráfico durante algún tiempo”.

su rendimiento, inician la desertización de los suelos. Además se producen podas indiscriminadas o incluso arranque de encinas, en algunas zonas para la repoblación forestal del eucalipto, como hemos visto anteriormente, y otras superficies se dedican a cotos de caza (Cáceres et al. 1995:43).

Ante estas circunstancias, las explotaciones existentes sobreviven a base de subvenciones y se produce un alto índice de paro. Los que no emigran tienen escasas posibilidades laborales en la zona. El Estado, sobre todo en la década de los setenta, invertirá ingentes cantidades de dinero y establecerá programas específicos para intentar que las diferencias entre el campo y la ciudad no se hagan insalvables. El Instituto para la Conservación de la Naturaleza y el PER ofrecerán peonadas y subvencionarán empleos. Esta situación se agrava aún más con el envejecimiento de la población.

Pero a partir de los sesenta comenzará a producirse transformaciones en las explotaciones ganaderas. La más espectacular será el vallado de las fincas que aporta una serie de beneficios: el primero es la reducción de trabajadores. Si antes en la dehesa se requería mucha mano de obra, ahora apenas se necesita. El dueño y algunos jornaleros contratados a lo largo de todo el año o en determinadas épocas son suficientes para llevar la explotación. Ello conlleva el ahorro de salarios. Un sólo hombre es capaz de cuidar y engordar una piara de cochinos. Otra medida que se adopta es la siembra mecanizada de plantas forrajeras. Pasados los tiempos de la vertedera los tractores surcan zonas adehesadas para sembrar plantas para los animales. El rendimiento es bastante más alto. El ganado va a estar suelto dentro de la finca, pero también se estabula. Para ello se realizan construcciones adecuadas donde el ganado se refugia. También cambian los comederos y bebederos que son más accesibles. Por último, se introducen en algunas zonas de la dehesa ganadería bovina de carne, que tampoco requiere mucha mano de obra.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

En cuanto a la dehesa, continua la tendencia iniciada en la década de los setenta. Las fincas se vallan, el ganado se estabula y la mano de obra cada vez es menor. La mecanización del campo llega a la mayoría de las zonas. La población envejece, existe dificultad para encontrar determinados profesionales (taladores, descorchadores) y muchas fincas se venden a nuevos titulares cuya relación con el agro y la ganadería era inexistente. El objetivo ya no es el autoconsumo, sino la comercialización. Los cerdos ya no necesitan ser pesados en las romanas, sino que los camiones los recogen y se dirigen a la báscula directamente.

La ganadería vacuna tuvo escasa importancia (275 ejemplares en 1944) en Almonaster debido a la política de la posguerra, favorecedora del cultivo cerealista que impidió el desarrollo de plantas forrajeras. Sin embargo, a partir de los sesenta se produce un pequeño desarrollo en la ganadería bovina intensiva lechera que retrocederá en la década siguiente cuando la crisis energética ocasione la subida de los piensos compuestos y de la soja. Muchos pequeños ganaderos se ven obligados a vender sus explotaciones. Solo sobrevivirán aquellas unidades cuya producción esté destinada a la venta directa a granel. Estos ganaderos repartían en cántaras la leche por las casas del pueblo. De esta forma consiguen eliminar intermediarios y obtener por su leche un precio superior al que pagaban las centrales lecheras. En la década de los ochenta el descenso será aún mayor. Como señala R. Silva (1996:55):

“El censo andaluz de vacas de ordeño se redujo en más de un 30% entre 1986 y 1990, entre otras causas, debido a los efectos de la aplicación de la política agraria común y, más concretamente, a las trabas de la producción impuestas por la política de Unión Europea (sistema de cuotas) y a las ayudas a la reorientación del vacuno de leche que establece el programa de primas a las vacas nodrizas”.

Por su parte, la cabaña bovina extensiva de carne consigue un notable incremento, favorecido en gran medida por la aparición de la peste porcina africana, y, posteriormente, por las ayudas comunitarias. El hueco dejado por los cerdos en la dehesa pasa a ocuparlo el ganado bovino. Parece ser que esto no es más que una

vuelta al pasado, pues antes de la Reconquista la economía serrana tenía su base en la cría de vacas y cabras. Pero el descubrimiento de América planteó la necesidad de alimentos capaces de soportar la larga travesía sin deteriorarse, hecho que sucede con jamones y embutidos, lo que motivó la expansión del cerdo ibérico (Franco, 1994:32). Algunas dehesas se venden y repueblan con pinos y eucaliptos. Los que continúan con la actividad fomentan la crianza de vacuno de raza retinta, especialmente fuerte y con gran capacidad para el aprovechamiento de ramones. Este tipo de ganado, destinado a la producción de carne y constituido básicamente por la raza retinta, propia del suroeste ibérico⁸⁴, a partir de los ochenta adquiere una gran rentabilidad, favorecida por la política llevada a cabo por la CEE. Por su parte, el vacuno de leche prácticamente ha desaparecido, entre otras causas por las restricciones a la producción lechera.

Paralelamente se produce una valoración sucesiva y paulatina de los productos ibéricos. Si hubo algunos intentos en la década anterior de introducir cerdos blancos, ahora se abandona totalmente. Para ello se produce el cruce con otras razas extranjeras que permitan acortar el proceso de cría y engorde sin perder nada de las características organolépticas de los productos tradicionales. Además, las explotaciones se modernizan y se produce una alternancia de piensos hasta los últimos meses en que se les incorpora las bellotas a la dieta. Esta valorización de los productos ibéricos origina y favorece la creación de una potente industria chacinera en gran parte de los pueblos de la Sierra. Mataderos e industrias de transformación de productos del cerdo (despiece) proliferan para satisfacer la creciente demanda de estos alimentos. En Almonaster también se aprecia este proceso y surgen nuevas empresas o algunas continúan con el proceso empresarial iniciado años atrás.

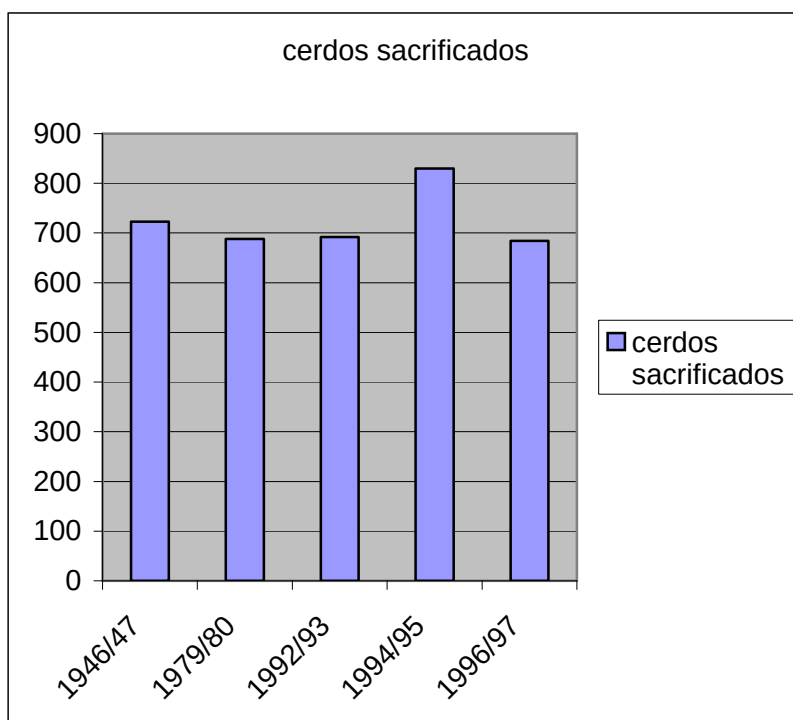
Al mismo tiempo en la industria chacinera tienen lugar una intervención legislativa y una política sanitarias más rígidas. El objetivo fundamental es erradicar

⁸⁴ Las vacas retintas son las que mejor explotan, por su rusticidad, el áspero paisaje serrano y las que mejor se acomodan a la tremenda estacionalidad de la región (Franco 1994:59).

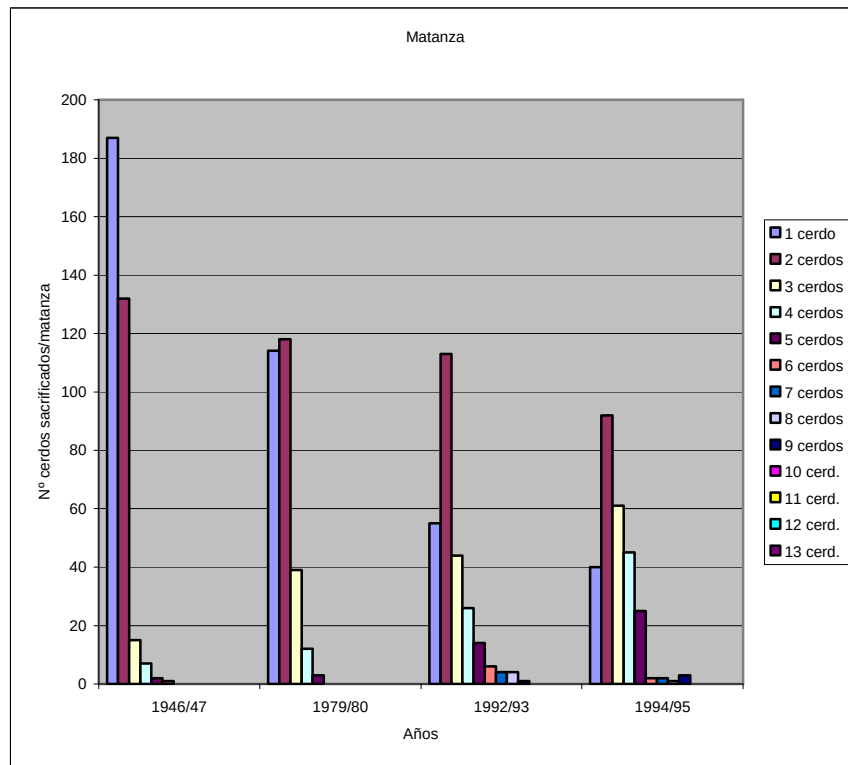
Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

la peste porcina. Se realizan campañas de vacunación de varias enfermedades y se establece la obligatoriedad de hacérselo a todos los cerdos de las piaras. Tanto los destinados a las matanzas domiciliarias como a la industria chacinera deberán seguir estas actuaciones⁸⁵. Los cerdos infectados son sacrificados y sus dueños indemnizados.

Como hemos observado a partir de los setenta la situación cambia y comienza un cierto declive en las matanzas caseras. La emigración ocasiona el envejecimiento paulatino de la población y el abandono de las actividades agropecuarias. Las cada vez más exigentes condiciones higienico-sanitarias y la prohibición de vender productos del cerdo sin etiquetado, unido a la desaparición de la subsistencia y de un cierto rechazo al consumo de las carnes grasas, hacen decrecer su número. Sólo la realizan las familias que siguen teniendo un contacto directo con las actividades agroganaderas.



⁸⁵ Todas las actuaciones a seguir aparecen en el Real Decreto de 22 de junio de 1983.



Fuente: Archivo Municipal de Almonaster y elaboración propia.

Como podemos apreciar en las dos gráficas anteriores, el número de cerdos sacrificados en los distintos periodos tiene escasa variación, incluso el máximo se establece en la temporada 1994/95, lo cual matiza lo dicho anteriormente respecto al declive de matanzas domiciliarias. Sin embargo, la segunda gráfica, donde aparecen el número de cochinos que se matan en cada una de ellas es muy esclarecedora. Podemos apreciar que el número de familias que la realizan es cada vez menor. Es decir, en los *Años del hambre y la subsistencia* muchas familias mataban cerdos, pero en pequeñas cantidades, mientras que en los *Años de la abundancia*, se reduce el número de familias que realizan matanzas. Pero la cantidad de cerdos sacrificados por cada familia es mayor. Tenemos que un número reducido de grupos domésticos sacrifican el mismo número de animales. Y es que si antaño las matanzas de más de 5-6 animales son la excepción y, prácticamente, no se sacrifican más de esa cantidad,

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

en las últimas décadas lo habitual es ese número incluso con relativa frecuencia se llega a 9 o 10 cerdos.

Esta tendencia se confirma también en el estudio realizado por V. Quintero (2001:121) en varios pueblos de la comarca del Andévalo. Como señala la citada autora:

“Por lo general, el número de cerdos sacrificados desde mediados de nuestro siglo hasta la actualidad se mantiene o aumenta, pero disminuye el número de solicitudes de matanza. Es decir, que se reduce el número de grupos domésticos que hacen matanza, pero en cada una de éstas lo más frecuente es sacrificar dos, tres o más animales. Sólo entre un 15% y un 25% de las matanzas son hoy de un solo cochino, mientras que en los sesenta y setenta los porcentajes se invierten (en el 80% de los casos se mataba un solo cerdo)”.

Pero si a partir de los setenta se produce un cierto declive, en la última década hay un reactivamiento a través de dos vías: la primera se lleva a cabo por grupos domésticos cuyos mayores aún permanecen en el pueblo y adquieren un cochino engordado y apto para el sacrificio. Pero el motivo ya no es como en épocas pasadas por necesidad, sino que su realización está cargada de simbolismo: la matanza, realizada generalmente en fin de semana, permite la vuelta y el reencuentro de los emigrados. Las relaciones del grupo, del “nosotros”, se fortalecen. Es otra forma de potenciar las relaciones entre los miembros del grupo separados por el espacio y el tiempo (Quintero, 2001:145). La segunda vía viene a través de la iniciativa pública. Algunos ayuntamientos de la comarca realizan la matanza de un par de cerdos y sirven de atractivo para el turismo a la vez que se da a conocer este ritual como parte del Patrimonio Cultural Serrano. El cambio, como podemos apreciar, es notable. Se pasa de la matanza por la subsistencia de hace cincuenta años a la de la matanza de la publicitación y recuperación del patrimonio de la actualidad.

En relación a las huertas, el objetivo sigue siendo el autoabastecimiento, por lo que no se tiene en cuenta la capitalización y la rentabilización de los cultivos. Los agricultores en su mayoría son jubilados que dedican su tiempo de ocio al disfrute de

criar tomates, pepinos, pimientos, ajos y cebollas. Como nos dice un informante, “siembro porque es lo que he hecho toda la vida; me gusta ver crecer las plantas y comer lo que siembro, aunque no lo hago por dinero”. Para esto utilizan las simientes del año anterior, que ellos han obtenido de las que resultaron más productivas. Construirán los denominados “semilleros” y, a partir de que las plantas adquieren algunos centímetros, las trasplantan a la tierra. Prácticamente siguen utilizando las mismas técnicas y procedimientos que cuando eran jóvenes y solamente utilizan las nuevas tecnologías para las labores más duras, como es arar la huerta, que realizan con tractor o con mula mecánica. Realmente son los mayores, muchos de los cuales hemos entrevistados, quienes generalmente mantienen viva esta tradición, pues a medida que se imposibilitan para el cultivo, los terrenos quedan abandonados. Es frecuente oírlos decir: “cuando ya no esté nadie sembrará en esta huerta; quedará abandonada como las demás”.

Como hemos indicado en el capítulo anterior, en las Tablas 2 a 4 se puede ver un breve resumen estadístico sobre los cambios globales que han tenido lugar en la producción:

Tabla 2. Producción ganadera.

CONCEPTO	1944	1962	1999
Cabezas ganado caprino	5.015	2.658	4.210
Cabezas ganado porcino	2.878	6.113	7.994
Cabezas ganado bovino	275	242	967
Aves	2.361	5.144	163.184

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

Tabla 3. Producción frutal y forestal.

CONCEPTO. SUPERFICIE CULTIVO. Has.	1944	1962	2002
Naranja	250 arboles. diseminados		50
Castaño	394'88		
Viñedo	9,43	3	94
Olivar	360'41	356'9	55
Eucaliptal	58,42		10.062'92
Pinar	274'16	5.945'3	3.966'07
Tierras labradas Has	7.017	2.809'60	1.568
Tierras para pastos permanentes	8.114	2.871	4.415
Tierras forestales	5.974	17.800'50	19.941
Tierras no forestales	10.016	7.487'4	6.438
Quercíneas	4.845'81	7.413'7	5.792'47

Tabla 4. Producción de verduras y hortalizas.

CONCEPTO. SUPERFICIE CULTIVO. Has.	1944	2002
Judías verdes	4	1
Pepinos	1	1
Calabaza	1	1
Tomates	5	2
Ajos	2	2
Coles	5	1
Patatas	15	2
Habas verdes	3	1
Altramuz	110	
Trigo	350	11
Garbanzos	6	
Melón	4	1
Sandía	2	1

2.1.4. Recolección.

2.1.4.1.- Plantas.

Almonaster, como los demás pueblos de la comarca, dispone de una serie de plantas cuyo consumo es muy apreciado. Ya vimos que en los *Años del hambre*, la recolección de verraza, lechuguillas del campo, collejas y romazas (especie de acelgas que se echan en el cocido) fue una actividad habitual y muy generalizada, pues las plantas silvestres cubrían la falta de otros alimentos. Sin embargo, a partir de finales de los años cincuenta su consumo decrece y en la actualidad apenas se comen. Solamente algunas familias, donde generalmente convive una persona septuagenaria, utilizan estas hierbas. Pero además de las señaladas existen otras que también son objeto de recolección y consumo. Algunas se encuentran afectadas por el proceso de matorralización y cada día resulta más difícil obtenerlas.

Con el final del invierno y la subida de temperaturas que manifiestan el acercamiento de la primavera, surge un pequeño arbusto, espinoso, con numerosas hojas verdes pequeñas y estrechas, flores abundantes y frutos redondos. Este arbusto se desarrolla en zonas soleadas y riscosas. Los rizomas cortados, a partir de la zona que se pueda quebrar manualmente, resultan un delicioso manjar, denominados “espárragos trigueros” (*Asparagus acutifolius* y *A. aphyllus*).

En las zonas de barrancos y riberas también se da otra planta, especie de enredadera (*Tamus communis*), que surge entre la zarzamora y se enreda entre la maraña de zarzas, adelfas y demás vegetación en busca de la luz. En el pueblo se le denomina “espárragos”, aunque pertenecen a otra familia. Son finos y de sabor muy amargo. Resultan muy apreciados para comerlos revueltos con huevos o en tortilla.

La cidra (*Curcubita ficifolia*) se desarrolla en los arroyos y zonas húmedas y tiene forma redondeada similar a una sandía de tamaño medio, pero de color verde claro. Se utiliza básicamente en la repostería. Tras hervir el fruto se rellenan empañadillas y cortadillos.

El ajo porro es una planta herbácea, parecida al ajo común. Posee un tallo que brota del centro y se mantiene tieso, hasta desembocar en una gran ramificación.

El berro (*Nasturtium officinale*) es una planta perenne, relativamente abundante y que se cría en los bordes de los cursos de agua. Las hojas se comen en ensaladas y se le atribuyen propiedades afrodisíacas.

La mora, se corresponde con el fruto de una planta llamada zarzamora y que consiste en un matorral denso y rupícola. Las moras se consumen frescas, en mermeladas, jaleas y postres. También en algunos dulces como los bizcochos.

2.1.4.2. Setas

Almonaster, y toda la comarca serrana en general, disfruta de tan favorables condiciones climáticas para la recolección de setas que la convierten en una “isla micófila de la España mediterránea” (Franco, 1994:82). Los factores climáticos, marcados por las abundantes lluvias otoñales, al caer sobre suelos calientes por la canícula estival crean un caldo de cultivo muy adecuado para su aparición. A ello debemos añadir también los factores biocenéticos, que determinan en la Sierra la presencia de grandes masas vegetales en buen estado de conservación (Pérez Nuñez, 1993). Sobre todo en otoño, y en menor medida en primavera, si las lluvias no se alejan mucho del final del verano, los bosques caducifolios (castaños), los perennifolios (encinas y alcornoques) y los prados presentan puntos de diverso colorido que llaman la atención: son las setas con sus característicos y variados colores, que a modo de paleta de pintor, motean de manchas el paisaje. Blanco, anaranjado, pardo oscuro o rojizo destacan sobre el suelo y el follaje.

La afición a buscar setas en el pueblo es muy grande, al igual que en el resto de la comarca. Forman parte de la cultura tradicional. Pasados 20 días aproximadamente desde la caída de las primeras lluvias, los lugareños recuperan su

cesta de mimbre y marchan en busca de este apreciado manjar. Como decíamos, existe una gran tradición en la búsqueda de setas, aunque las circunstancias han cambiado.

En los *Años del hambre y de la subsistencia*, la dificultad de desplazamiento por ausencia de vehículos y pistas forestales, además del poco tiempo disponible, determinaban un cierto equilibrio entre los buscadores y el número de setas. También debemos anotar que solamente se recolectaban algunas variedades, como las tanas de la fotografía adjunta (*Amanita Caesarea*) y galapiernos (*Macrolepiota Procera*).



Los cambios acaecidos a partir de la época del Desarrollo también afectan a esta actividad. El automóvil permite el acercamiento a personas que residen más allá del pueblo y la comarca. Esta tendencia se acentúa exponencialmente en las dos últimas décadas del siglo XX. La generalización de esta afición, unido al elevado número de pistas forestales y a la extensión del vehículo todoterreno, origina que el número de buscadores y de ejemplares se haya distorsionado. Cada vez un mayor número de aficionados busca setas. Paralelamente nuevas variedades son consumidas por un mayor número de comensales, como sucede con la josefita (*Agaricus campester*), el pinatel o níscolo (*Lactarius deliciosus*), el tentullo (*Boletus edulis* o

B. aerus), el gurumelo de la fotografía adjunta (*Amanita ponderosa*)



el galipierno (*Macrolepiota procera*), la cagarria (*Morchella* spp.), la coliflor (*Clavaria flava*) y la lengua de buey (*Fistulina hepatica*). Sin embargo, las más apreciadas son la tana y el gurumelo. La tana encuentra en el microclima del pueblo unas condiciones muy favorables. Sobre todo en el otoño y, en menor medida en primavera, si las lluvias son abundantes y las temperaturas moderadamente altas, comienzan a recolectarse y los almonasterenses se “lanzan” a castaños y encinares para encontrar este manjar. Existe una enorme afición por su recolección y desde edades tempranas los vecinos adquieren los conocimientos necesarios para encontrarlas y distinguir las de otras parecidas que resultan venenosas, como la denominada “seta de los enanitos” (*Amanita muscaria*). Son sumamente apreciadas por los lugareños, que llegan incluso a desplazarse varios kilómetros para encontrar algún ejemplar. A veces la búsqueda resulta totalmente infructuosa. El gurumelo también es muy apreciado y se busca generalmente en las zonas más occidentales (Aroche, Rosal de la Frontera) y norte de la comarca (Encinasola, Cumbres, etc.) y en el Andévalo. Aunque en el término del pueblo existen algunas zonas donde se cría, su recolección resulta escasa.

Además en las dos últimas décadas la recolección setera presenta también una vertiente económica, aunque “muy subestimada hasta el presente, ocupando un lugar absolutamente marginal dentro de los esquemas de evaluación para la planificación de producciones”. (Pérez Nuñez, 1993). Y es que, como indica la citada autora, esta actividad tiene unas repercusiones económicas muy escasas, si lo comparamos con otras de características micológicas semejantes. La llegada de foráneos dispuestos a comprar algunas variedades, como los pinateles (*Lactarius deliciosus*) o el rebozuelo o chantarela (*Cantarellus cibarius*), permiten que muchos paisanos consigan unos magros ingresos recolectándolas para luego vendérselas a la industria alimentaria. Sin embargo, los precios tan bajos que reciben los recolectores evidencian que existe un gran desfase entre lo que pagan por el producto y el precio que tras su tratamiento y envasado, pagan los consumidores. Durante la temporada setera, los lugareños salen al campo a recolectar diversas variedades (pinateles, rebozuelos, boletus) que se venden a intermediarios desplazados de otras zonas del país como Cataluña. Compran la producción y cuando los camiones están repletos inician el desplazamiento con la preciada carga a las fábricas para, tras las transformaciones y envasados adecuados, colocar en el mercado productos de gran calidad y elevado precio. Resulta lastimoso que los únicos beneficios que se quedan en la comarca sean los ingresos procedentes de la venta a los intermediarios. Como decíamos anteriormente, el valor añadido se desplaza a la zona donde está situada la industria de transformación. Además, algunas variedades como la Tana o el Gurumelo se venden directamente a los restaurantes y bares, tanto de la comarca como de otras zonas de la provincia. Incluso a veces se establecen contactos con comerciantes para que sean ellos los que lleven los hongos silvestres a los consumidores.

Sin embargo, el número de variedades consumidas sigue siendo pequeño si tenemos en cuenta la gran diversidad de setas que existen en la comarca. El miedo a las funestas consecuencias que una ingesta inadecuada puede acarrear impide un consumo más amplio. Y desde luego, no faltan setas cuyas consecuencias pueden ser funestas si se consumen, como es el caso de las siempre presentes *Amanitas*

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

phaloides, idéntica al gurumelo en su fase de huevo y los casos de: *A. verna*, *A. virosa*, *A. panterina* y *A. muscaria* (fotografía siguiente) (A. Franco, 1994).



El valor alimenticio de las setas se fundamenta no tanto en su aporte proteínico como en sus cualidades gastronómicas. Entre estas cualidades gastronómicas destacan sus “delicadas sustancias aromáticas” que las hacen muy deseadas (Pérez Nuñez, 1993).

Por último, debemos señalar que actualmente se plantean algunos inconvenientes en la recolección de setas: la extensión de vallados en las fincas que dificultan la práctica y el aumento de aficionados. Con esto se produce un cierto desequilibrio que puede redundar negativamente, máxime si se utilizan materiales inadecuados, como bolsas de plástico,⁸⁶ que favorecen la esquilmación de estos recursos.

⁸⁶ Tradicionalmente en toda la comarca serrana, las setas se depositaban en cestas de mimbres, las cuales permiten el paso de las esporas y la consiguiente posibilidad de que continúe el proceso reproductivo. Al utilizar bolsas, las esporas no vuelven a la tierra porque lo impide el plástico.

2.1.3. Caza.

En el pasado la caza fue para algunas familias un complemento en la obtención de carne, debido a la escasez existente de animales para la matanza doméstica. En esa época, las presas resultaban relativamente abundantes en Almonaster y el número de cazadores que ejercían esta actividad no era muy elevado. Estos factores, unido a la producción agroganadera que originaba sementeras, rastros y animales muertos, permitían que un gran número de animales cazables encontrasen un ecosistema equilibrado en el que abundaban los recursos alimenticios necesarios para sobrevivir. Así, en los *Años del hambre*, abundaban liebres, conejos y en menor medida jabalíes. En cuanto a las aves destacaban: palomas, perdices, tórtolas y zorzales. Resultaba frecuente observar a estos animales deambulando por las fincas, arroyos y el cielo del pueblo.

La caza se realizaba con escopetas y escasa munición, lazos y trampas. Estas últimas podían ser de madera o hierro, y se utilizaban básicamente para la caza de pájaros: mirlos, chorlos, papitos. También se realizaban trampas muy simples cuya técnica ha sido transmitida de generación en generación y consistía en colocar una laja o piedra plana apoyada en tres finos palos que se juntaban sobre otro pequeño palo. Debajo de la confluencia de los palos sobre el pequeño se situaba una aceituna o gusano, de tal forma que el pájaro, al intentar coger el cebo movía algún palo y la losa lo aplastaba. La técnica se basa en lograr un equilibrio muy sensible que el pajarillo rompa al intentar coger el alimento. En cuanto a las trampas de hierro y madera (llamadas de costilla) se colocaban abiertas en una pequeña zona limpia y en el mecanismo se clavaba un gusano, un insecto (alúa), lombriz o aceituna para que el pájaro, al intentar cogerlo lo activase y fuese estrangulado. Se practicaba en otoño invierno (Acosta, 2001:188). De esta forma se cazaban mirlos, zorzales o pájaros más pequeños. Los niños utilizaban para abatir las piezas tirachinas, instrumentos que, como nos decía un almonasterense, “hacíamos con horqueta de castaño, dos tiras de material flexible (cámaras de bicicletas) y una soleta de cuero donde se

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

colocaba el proyectil (una piedra mediana). Había que tener mucha puntería para acertarle al pájaro y que no te detectase”

Por último, los conejos y liebres se cazaban con escopeta, lazos e incluso con cestos. Una almonasterense nos recuerda que a la edad de 12-14 años cogió varios ejemplares por el procedimiento que consistía en ir acercándose a la presa muy lenta y sigilosamente hasta llegar lo suficientemente cerca como para, con un movimiento rápido, arrojar el cesto y dejar al conejo o la liebre, prisionero. Las piezas generalmente se vendían para poder obtener otros tipos de productos alimenticios. Tampoco se podían matar muchos animales porque su conservación resultaba complicada y solo duraba algunos días.

Las circunstancias cambian en los *Años del desarrollismo*. Los campos se abandonan, y ya no hay sementeras ni animales muertos. La alimentación cada vez es menor y muchas especies ven reducido el número de ejemplares. Además, aumenta el número de cazadores y las armas evolucionan hacia una mayor precisión en el disparo. El panorama se ensombrece aun más con la aparición de la “mixomatosis, que diezma a conejos y liebres hasta casi su eliminación. Sin embargo, aun se cazan zorzales, palomas, tórtolas y perdices. El jabalí comienza a extenderse y el acceso a los lugares de caza no es todavía un problema, puesto que no existen cotos de caza (Acosta, 2002:185).

A finales de los setenta la situación de la caza comienza a dar un salto. La figura del cazador solitario deja paso a la creación del Coto (denominado Santa Eulalia) que en la actualidad alcanza 160 socios. Consta de terrenos de baldíos y fincas particulares. Ya no se caza en cualquier lugar, esta actividad se regula, con sus correspondientes periodos de veda y también con un mayor control sanitario y vigilancia pública. Las fincas se vallan y nuevas especies son introducidas como es el caso de ciervos. Las abundantes aves de periodos anteriores casi desaparecen. Un almonasterense, cazador, nos dice: “Ya no se oscurece el cielo por el paso de los

bandos de palomas o zorzales. Aquello impresionaba”. El abandono del campo, la presencia de pesticidas, al aumento de cazadores y la captura por redes originan su desaparición.

La caza, como hemos visto, esta más controlada. Así, un domingo cualquiera de la temporada alrededor de las 8,30 se reúnen los cazadores para iniciar la montería. Se reparten los puestos, por sorteo y comienza el despliegue, tanto de hombres como de perros, intentando cerrar el perímetro de la *mancha* a cazar, desde fuera hacia dentro. Los monteros en sus puestos esperan a que los perros batan la zona y con sus ladridos movilicen a las piezas y las pongan a tiro. Tras varias horas de batida se da por finalizada la jornada. Los monteros se reúnen para comer y en este mismo lugar se van juntando todas las piezas cobradas. Los animales muertos son destripados y desviscerados y algún veterinario los examinará para certificar su consumo. Posteriormente se llevan al matadero donde se despieza y se produce el reparto de la carne. Un cazador nos ha contado como se realiza: “Tras el despiece, se preparan tantas raciones como cazadores han asistido a la cacería. No se pesa, ni se selecciona la carne para nadie, te puede tocar cualquier cosa”. Algunas veces al final de la temporada de caza se realizaba una caldereta, acompañada de pan, ensalada y bebida.

2.1.6. La producción industrial

En las duras condiciones de la posguerra confluyen, por un lado la destrucción de las estructuras productivas a consecuencia de la contienda con, por otro lado, el aislamiento internacional de España y la política autárquica impuesta por el régimen. Todos estos factores determinan que la obtención de alimentos sea el objetivo básico de la comunidad. Y dentro de esta necesidad situamos el pan y el aceite.

2.1.6.1. Los molinos de harina

Nos encontramos que Almonaster, como sucede en la mayor parte de los pueblos de la comarca, reúne escasas condiciones para el cultivo, debido a factores

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

edafológicos y orográficos. Por tanto, cuando el hambre “acucia” quedan pocas alternativas, puesto que lo ofrecido por el circuito oficial se reduce a 100 grs. de pan por día en el mejor de los casos, ya que cuando el cupo de harina asignado por el Estado finaliza, es preciso esperar una nueva remesa, la cual no llegaba hasta 15 o 20 días más tarde. Otra alternativa era acudir al mercado negro, accesible sólo para los privilegiados nada más, y obtener el pan o la harina⁸⁷ para que lo fabricasen en los hornos caseros. Esta posibilidad quedaba descartada para la gran mayoría de la población porque los precios que adquiría el pan eran prohibitivos; se necesitaba más de un día de trabajo para comprar un pan de Kilo. Otros optaban por aumentar la producción de trigo incrementando su cultivo.

A pesar de la escasa producción local de trigo era necesario el funcionamiento de molinos que transformen el cereal en harina. De ahí el auge adquirido por estas industrias artesanales en la posguerra.

En Almonaster se localizaban varios molinos, todos hidráulicos, distribuidos entre el situado en el Cerro de San Cristóbal (Los Pollos) y el del Gordo (cerca de Gil Márquez). El arroyo que surtía de agua los ingenios permitía, en periodos normales de pluviosidad, ejercer una actividad todo el año, pues tiene un caudal bastante continuo.

La tecnología de estos molinos hidráulicos se basaba en una acequia, cuya longitud dependía de las condiciones orográficas y climáticas, que recogía el agua de alguna de las represas (con éstas se pretende almacenar el agua para la época estival), un cubo circular que se va cerrando hasta estrecharse en un orificio por donde sale el agua al rodezno, localizado en la sala situada debajo del molino y que hace girar la rueda que se encuentra en el eje vertical, la cual a su vez engancha con la muela superior. Así, al girar el rodezno, el movimiento se transmite a la piedra superior, la

⁸⁷ Algunos acudían al mercado extremeño para traer en bestias sacos de harina y después comercializarla o fabricar pan. Esta ruta se utilizó desde tiempos prehistóricos para trasladarse desde la región extremeña a las ricas tierras cerealistas del Andévalo.

cual a su vez hacer mover a la que está situada debajo. Entre ambas cae el grano que va a ser molido. Algunos de estos molinos ejercían también de panadería al disponer de un horno.

2.1.6.2. Los molinos de aceite

En Almonaster desde la Guerra Civil hasta los años cincuenta ejercieron su actividad dos molinos cuyo objetivo era la transformación de las aceitunas en aceite. Un tercero fue cerrado en el año 1936. Como señalamos en el capítulo anterior, la grasa que se utilizaba para el consumo doméstico provenía del cerdo (manteca) y de la aceituna (aceite). Estos dos molinos se encontraban localizados en Las Tenerías y en las calles Iglesia nº 15 y Trinidad, nº 2, y tenían como fuerza motriz a las bestias y a la electricidad (7 Hp). El localizado en Las Tenerías dejó de funcionar en 1954 y constaba de un eje vertical, colgado de una viga de madera al que se unía un rulo con dos piedras troncónicas situadas sobre una base circular. El otro extremo de las piedras troncónicas⁸⁸ se unía a una madera que enganchaba el eje y del cual tiraban las bestias. Esta doble conexión optimizaba al máximo el esfuerzo de los animales.

Sobre la base circular se echaban las aceitunas y comenzaban a moverse las bestias, que a su vez giraban las piedras troncónicas para que machacasen los frutos. Al cabo de un tiempo se logra una masa pastosa que se transportaba por medio de “esportones” de esparto o cuartillas a la prensa.

La prensa, de husillo en Las Tenerías, constaba de un eje central sobre el cual se iban colocando los capachos (esteras de esparto) y sobre ellos la masa pastosa. El número de capachos colocados oscila entre 12 y 15. Paralelamente se calentaba agua en una gran caldera y cuando todos los capachos estaban situados comenzaba el aprieto, mediante un mecanismo tecnológico manual o bomba hidráulica. Se arrojaba agua hirviendo a medida que se realizaba el aprieto. El líquido resultante llegaba a un

⁸⁸ El objetivo básico de utilizar piedras troncónicas era conseguir una mayor superficie de trituración.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

depósito: el aceite a la superficie y el arpechín, al fondo. Con un jarro el aceite se depositaba en las cántaras o en un depósito y el arpechín, mediante la apertura de una llave se iba, a través de un tubo, al barranco. Finalmente, la masa que queda en los capachos (aceituna molida y huesos) se utilizaba para alimento de los animales.

Como hemos señalado anteriormente, el molino de Las Tenerías disponía de un rulo. Además tenía 20 depósitos que lograban un almacenaje de 6.200 litros. En ocho horas se molturaban 1.400 kg. de aceitunas.

Por contra, el situado en las calles Iglesia y Trinidad disponía de 2 rulos, 1 prensa hidráulica (con capacidad de presión en torno a los 400 kg.), 16 depósitos con un almacenaje de 5.023 litros y una capacidad de molturación de aceitunas de 1.400 Kg en 8 horas.

En cuanto a los precios que se pagaban por la molienda, es decir, la maquila, en los molinos de aceite era del 10%, cobrándose en dinero o en aceite.

El progreso terminó con los molinos y el abandono se cernió sobre ellos, como podemos apreciar en la fotografía siguiente. Las carreteras asfaltadas facilitaban el abastecimiento, incluso en los pueblos de montaña. La producción industrial de harina y aceite de oliva impedía la subsistencia de los pequeños molinos rurales. Uno tras otro todos fueron cerrando, hasta que en 1951 cerró la última almazara, la situada en Las Tenerías.



2.1.6.2. La panadería.

La única panadería existente, actualmente denominada Horno Santa Eulalia, también forma parte de la producción alimentaria industrial de Almonaster, cuyos orígenes se remontan a febrero de 1942. Entonces, al igual que hoy, la transformación de harina en pan se realiza de forma artesanal y solamente ha variado la tecnificación. Los ingredientes utilizados, prácticamente, los mismos: sal, agua, harina, levadura madre (trozo de masa del día anterior), levadura prensada (encargada de elevar el volumen del pan) y polvo estabilizante. Todos estos productos, a diferencia de los años cuarenta en que se hacía a mano, se introducen en la máquina amasadora que es la encargada de mezclarlos. En función de como quede esta masa se añade más harina o agua. Sin embargo, el horno de la panadería hoy, igual que hace 60 años, sigue utilizando como combustible la leña. Pero la diferencia entre ambos momentos, hoy y la postguerra, viene marcada por el racionamiento y la tecnología.

La intervención estatal del racionamiento hacía que la harina adquirida, en sacos de 100 kg., estuviese controlada. Ello condicionaba la elaboración de pan pues cuando se terminaba la cantidad establecida era frecuente que pasasen varios días hasta que volviese de nuevo a realizarse pan. Con la entrega del bollo de 100gr. diario, cuando había, se quitaba un cupón de la cartilla de racionamiento. La escasez de harina de trigo hizo que se añadiese harina de otros cereales como maíz, cebada o centeno, y, sin cernir, la mezcla de harinas resultante se amasaba. El pan adquiere un color plúmbeo, oscuro, negruzco y resultaba pesado y de difícil digestión. Por último, el pan se trasladaba de la panadería al despacho y a las aldeas en angarillas cargadas sobre mulos o burros; también a las calles próximas esta vez en un carrillo de madera. Precisamente en el año 1953, superada la dura etapa del racionamiento, se establece un despacho de pan en el mercado de abastos.

La diferencia entre la panificación casera y la industrial se centra en los tiempos y en los componentes químicos, pues en el proceso industrial se añaden, en pequeñas proporciones, mejorantes cuyo fin es imprimir más fuerza a la masa y lograr que aumente el volumen. Para ello se añade más agua. En cuanto a los tiempos, con la fabricación industrial son más reducidos y la división de la masa se realiza automáticamente. Además tanto el formado como la fermentación son mecanizados. Y desde luego los hornos también varían, pues permiten la cocción de un mayor número de panes.

Actualmente se fabrican dos tipos de panes: de masa dura y de masa blanda, en diversas modalidades de peso. Podemos adquirir bollos de 100, 150 y 500 grs. y panes de 1 kg. en los dos tipos de masa. La diferencia entre ambas estriba en la cantidad de agua, pues la blanda lleva más cantidad de agua y no se pasa por la refinadora. A esto tenemos que añadir las roscas de Pascua, fabricadas en masa dura pero que se hacían a partir de barras largas de masa, que se estiraban por los extremos y se pellizcaban en la unión.

2.1.6.2. Las fábricas de aguardiente.

En Almonaster pervive una actividad cuyos antecedentes se remontan a más de un siglo. Nos referimos a la producción de aguardiente. Precisamente la existencia de una cierta tradición en la elaboración de este licor da lugar a que durante un periodo de tiempo dos fábricas realicen esa actividad. Sin embargo, en octubre de 1951, la fábrica de aguardiente “Los Gallos” abandona la producción. A partir de este momento solo queda una, actualmente denominada Vázquez Romero Estación S.L. Anís la Hormiga.

El método de elaboración utilizado sigue siendo totalmente tradicional y se basa en el uso de un alambique del siglo XIX que consta de un doble circuito de agua, donde se introduce alcohol rectificado de melaza de remolacha procedente de

Córdoba o Sevilla, matalauva de Rute y agua. En torno a las 5 de la madrugada se enciende el fuego situado debajo del depósito del alambique, siempre con leña de encina. El calor hace que la mezcla líquida se convierta en vapor y al pasar por el doble circuito, situados en sendos depósitos de agua, se licue y caiga en un recipiente. Al principio se destilan alrededor de 50 litros por hora, pero cada hora resulta menor la cantidad obtenida. La jornada se extiende hasta las 8 de la tarde, donde se han destilado alrededor de 400 litros de alcohol. Se mide la graduación alcohólica y se corta el proceso.

Tanto la primera como la última parte destiladas (llamadas cabeza y cola) se utilizan para un nuevo cocido. El resto se traslada a unos depósitos, donde se añade agua y azúcar. Elaborado el aguardiente pasa a una máquina embotelladora semiautomática que en botellas de litros se comercializa por Huelva (principalmente la Sierra y la capital), Sevilla, sur de Extremadura, Barcelona y Cádiz.

21.6.3. La industria chacinera.

La industria chacinera de Almonaster viene marcada por la existencia en el término de 4 fábricas de embutidos y salazones: Maximino Romero e hijos, Vázquez Romero, Jamones y embutidos Romero Martín y Tomás Sánchez López, dedicadas a la transformación de productos del cerdo y cuyo proceso abarca desde la elaboración de chacinas hasta el curado de jamones. Los cerdos en las décadas de los sesenta y setenta eran sacrificados en las mismas instalaciones de la fábrica o en el matadero municipal. Sin embargo, en las últimas décadas, y siguiendo una política higienico-sanitaria de mayor control, son los mataderos industriales los encargados de la ejecución de los animales. Estos, una vez sacrificados, son transportados abiertos en canal o por partes a las fábricas de transformación donde se produce el despiece de total del cochino.

Estas industrias han tenido que realizar en los últimos años un gran esfuerzo para adaptarse a la legislación y a la demanda internacional cuyas exigencias son

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

muy elevadas. Sin embargo, hemos de señalar que modernización y buen hacer tradicional no son incompatibles, sino que se dan la mano para conseguir unos óptimos resultados (Carrero, 1997:402). De esta forma muchos procesos, como en el curado de jamones, la mayor innovación viene marcada por un cierto control térmico en las instalaciones, puesto que el resto de las operaciones y elementos siguen siendo tradicionales, es decir, la sal común y el clima serrano. Todos estos elementos originan una producción de gran demanda por el prestigio que gozan los productos derivados del cerdo ibérico.

Las partes del cerdo que llegan a las fábricas de transformación se utilizan para la elaboración de distintos productos que podemos dividir en:

- Jamones: El jamón es el rey de los productos del cerdo. Después de



desangrarlos y perfilarlos se entierran en sal (de plano o vertical) en pilas como máximo de 8 unidades. Permanecen en esta situación 1 día por cada kg de peso en sangre, a 4°C y 91 % de humedad. Cuando ha transcurrido el tiempo necesario se sacan y son lavados y raspados para quitarles los restos de sal de la superficie. También se les da la forma mediante la máquina alimonadora y son trasladados a un secadero artificial (fotografía adjunta) donde permanecen unos dos meses con

humedad y temperatura controladas. Por último, se llevan al secadero natural hasta su total curación que oscila, según calidad y peso, desde los 18 meses de un jamón de recebo hasta los 28/30 de un jamón de bellota.

- Paletas.

El proceso es igual que para los jamones, pero los tiempos se acortan, estableciéndose de 12 a 24 meses para su total curación.

- Los productos frescos.

Pasan directamente de las fábricas de transformación a las redes de comercialización y los productos estrella son el solomillo, la presa paletilla, el secreto y las castañuelas. Estos productos dejan poco valor añadido, aunque son muy apreciados. Otras partes, antaño muy valoradas, como el tocino, los labios, la asadura las costillas y el rabo, debido a las nuevas tendencias influenciadas por la salud (colesterol) y la estética (delgadez), han caído en desuso.

- Los embutidos.

Como señalamos anteriormente es en estos productos donde la innovación tecnológica y la tradición van de la mano. Cada casa elabora su propia chacina utilizando como base recetas tradicionales. Esto implica que el sabor varíe de una fábrica a otra. Podemos destacar los siguientes embutidos:

- Caña de lomo: para su elaboración se utiliza la cinta de lomo limpia, el adobo y por último se embucha en tripa sintética o natural. Según el tipo de tripa utilizada será apta para el consumo a los dos o seis meses (tripa natural).
- El morcón de lomo: lleva la cabeza de lomo limpia de grasa y recortes de jamón fresco, en proporción de 90% magro y 10% de grasas de los recortes. Se le añade un aliño a base de pimentón, ajo y sal. Se embucha totalmente en tripa natural. Algunas fábricas producen dos variedades, en función de la proporción de magro y grasa seleccionados, el extra y el primera.

- Chorizos: existen dos modalidades con distintas categorías, rojo y blanco. Tienen como base la carne y varían en el aliño: pimentón para el rojo, pimienta blanca y negra para el blanco. Se embuchan en tripa natural y llevan conservantes.
- Salchichón. Algunas fábricas tienen dos variedades: el extra (aliño de pimienta negra, blanca, nuez moscada y conservante) y el serrano que, además lleva un 6% de aguardiente.
- Morcillas. Hay dos tipos: la entraña (50% de grasa y magro más pimentón, ajo, sal clavo, sangre, comino y conservante) y la media herradura (70/30% proporción de grasa y magro) que se embucha en el intestino delgado del cochino.

En cuanto a la comercialización de los productos del cerdo debemos indicar que, excepto los productos frescos cuya oferta es básicamente comarcal y provincial, todos los demás productos llegan al mercado nacional, destacando Madrid, Levante y Andalucía.

2.2. CONSERVACIÓN

El verano es la estación de la abundancia. Llega el momento de la recolección y los hortelanos, cargados con las hortalizas, atraviesan los caminos y calles llevando tan preciada carga a sus casas para conservarlas y mantenerlas a lo largo del año. Gracias a técnicas conserveras artesanales, transmitidas de generación en generación, los habitantes del pueblo pueden degustar un magnífico melón en Navidad, un gazpacho en febrero y orejones en diciembre. Entre las hortalizas que se guardan para consumirlas a lo largo del año destacan los tomates, exquisitez muy apreciada en la zona por su sabor. Para su conservación, hoy se siguen los mismos

procedimientos que en la postguerra, al igual que sucede con la chacina⁸⁹. Cuando llegan a las casas las mujeres proceden a pelar los tomates, trocearlos y depositarlos en el lebrillo. Una vez que consideran que ya hay una cantidad suficiente llega el momento de llenar los botes de cristal. Tras realizar esta operación manualmente, las mujeres introducen un palo fino en cada bote y con sumo cuidado lo mueven para que el contenido quede uniforme y no se formen bolsas de aire que originen, a través de la oxidación, el deterioro del contenido. Una vez rellenos los botes se tapan. Actualmente se utilizan las tapaderas de chapa, pero en décadas anteriores el corcho ocupaba su lugar y posteriormente se ataban con cuerdas. Por último, en una olla con agua caliente se colocan los botes y se hierven para que el calor evapore el aire existente en el hueco entre el tomate y la tapadera⁹⁰. El resultado final podemos comprobarlo en la siguiente fotografía.



⁸⁹ Pedro A. Cantero (2004: 10-22) establece un paralelismo con la matanza del cerdo y descubre similitudes entre ambos rituales. Por ello la denomina “Matanza vegetal”.

⁹⁰ En la década de los sesenta y parte de los setenta se añadían a los tomates los llamados “polvos” (ácido salicílico), que impedían el deterioro. Sin embargo, la posibilidad de efectos secundarios para la salud obligaron a las autoridades sanitarias a su retirada del mercado.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

Otras hortalizas que se conservan por el mismo procedimiento son las berenjenas y los pimientos. Las habichuelas, previa cocción, también se conservan en botes.

Por su parte, las frutas se conservan de formas variadas:

- En mermeladas, sobre todo de melocotón y ciruela (se elaboran cociendo la fruta con agua y azúcar y triturando la mezcla).
- En almíbar, similar al anterior pero la fruta se mantiene en trozos grandes.
- Una variante de ambas sería el dulce de membrillo, que se logra a través de la cocción de la frutas en poca agua con mucha azúcar.
- Al sol. Este procedimiento se utiliza sobre todo colocando en una tabla o caja al sol, tiras de melocotón para que pierdan el líquido y se sequen. Son los apreciados y denominados “orejones”. Las ciruelas se ponen a secar después de quitarles el hueso. También los higos se secan al sol.
- Colgados. Precisamente de los “doblaos” se cuelgan los melones en una especie de cesta hecha con juncias que se sujeta en una de las múltiples



puntillas clavadas en la madera del techo (fotografía adjunta). El beneficio de suspender la fruta es básicamente alejarle de la humedad del suelo y evitar así su putrefacción. Los racimos de uvas se suspenden también, pero enganchados

directamente de las puntillas, sin cesta.

- En frío. A partir de principios de los setenta, con la aparición y posterior generalización del congelador, se produce una revolución dentro de la conservación de productos. Los alimentos duraran mucho más tiempo. En un

principio, como los frigoríficos solamente contaban con un pequeño espacio para el congelador, apenas se utilizará. Pero a partir de los ochenta los “arcones” suponen un gran cambio, pues permiten la conservación de una amplia gama de productos. Estos congeladores presentados en distintas dimensiones permiten una conservación óptima de verdura, legumbres, pescados, carnes y platos precocinados. Solamente debemos tener la precaución de limpiarlos (caso de los pescados), cocerlas o escaldarlas (algunas verduras como habichuelas verdes, acelgas o espinacas) e introducirlas posteriormente en una bolsa de congelación. Por último pasan al congelador. La carne y los platos elaborados, al igual que los restos de comida, se guardan directamente en las cazuelas, taperware o en bolsa (caso de los guisantes). En cuanto a las setas, se fríen después de lavarlas y trocearlas. Cuando se enfrían pasan a una bolsa y posteriormente al arcón.

Los métodos tradicionales parecían estar abocados a desaparecer con la nueva técnica de congelación. Sin embargo, es preciso matizar que las técnicas de conservación modernas no han reemplazado totalmente a las tradicionales. En Almonaster coexisten, yuxtaponiéndose o complementándose, pues en las técnicas tradicionales están presentes sabores, olores y aromas muy apreciados por parte de los habitantes del pueblo.

2.3. MEDIOS, UTENSILIOS Y MENAJE.

Antaño la elaboración de las comidas se realizaba fundamentalmente utilizando dos fuentes de calor: la leña y el carbón. Como podemos comprobar el fuego presidía la vida doméstica y ha sido el elemento más importante para la preparación de los alimentos. Todas las viviendas disponían de un fuego, situado generalmente en el rincón de la estancia donde se realizaba la vida cotidiana, es decir, la zona que servía de cocina y sala. Con ello se aprovechaba óptimamente este recurso, ya que permitía la elaboración de las comidas y, por otro lado, era usado

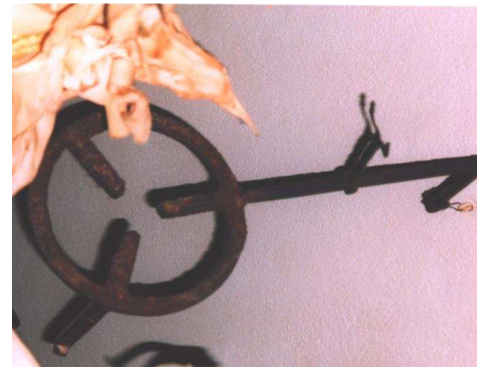
como calefacción. Los miembros de la familia también se reunían alrededor de la candela para conversar, convivir y estar juntos.

La leña utilizada en las candelas era transportada a lomos de los burros desde los bosques y dehesas cercanas al pueblo. En primer lugar se colocaba un grueso tronco sobre el fondo y delante leña fina (jaras, brezos) sobre una piña seca (recogida antes de la llegada de las lluvias) o pasto seco. A continuación se situaban los troncos algo más gruesos, generalmente de encina, jaras grandes o cepas de brezos. De esta manera, la piña se prendía rápidamente por el efecto combustible de la resina; a continuación ardía la leña fina y por último los troncos gruesos.

Por otra parte, el carbón se obtenía por los métodos tradicionales y se depositaba en un hornillo o anafe que adoptaba diversas formas, pero con predominio de la redondeada. Las rejillas situadas en la parte inferior favorecían la retirada de la ceniza y los restos de madera quemada.

Lógicamente los utensilios de cocina se relacionan con el tipo de hogar y a medida que este evoluciona aquellos también lo hacen, tanto en la forma como en los materiales que lo constituyen. Como indicamos anteriormente el fuego, bien a través de la leña (candela) o del carbón (anafe), conlleva unos determinados utensilios para su utilización y manejo:

- Tenazas: para coger la leña, el carbón o las brasas.
- Estreves: generalmente circulares (fotografías adjuntas), con o sin cabo y diversas alturas. Sirven de soporte para ollas y sartenes.
- Equilibradores: piezas de hierro con forma de media luna y un enganche que permite sujetar a las ollas y chocolateras para que no pierdan el equilibrio.
- Pinchos de hierro: permiten mover la leña y tostar el pan o asar la carne.
- Escobillas: para barrer la ceniza y los restos de la candela.
- Badil: recoge los restos de la candela.



Durante los “Años del hambre” el predominio de la candela y el anafe determinaron que los recipientes más utilizados en la elaboración de las comidas sean las ollas de barro, las sartenes, los calderos y las parrillas. Las primeras eran de tamaño variable y se utilizaron para la elaboración de cocidos⁹¹ y guisos. Constaban generalmente de dos asas, aunque existen algunos con una sola. Para evitar que se tumbaran se les colocaban los desequilibradores. El café también se elaboraba en pequeños pucheros o vasijas de barro denominadas chocolateras o pucheretes. Referente a las sartenes, el material de construcción era el hierro y su tamaño variaba. Se utilizaban para la elaboración de sopas, frituras y de las abundantes migas. Por último, los calderos de metal se situaban en el centro de la candela y estaban provistos de una cadena de hierro con un mecanismo que permitía regular la altura. Las calderetas se realizaban en ellos.

⁹¹ Reciben el nombre de “pucheros”, en un claro ejemplo de metonimia.



En cuanto al menaje, hemos de significar que un plato de barro, donde se depositaba el cocido o comida elaborada era lo único que disponían la inmensa mayoría de los habitantes del pueblo, junto a la cuchara o tenedor de comer. Llegada la hora de comer, el plato único se colocaba en el centro de la mesa (en algunas encuestas nos han comentado que no disponían ni de mesa, sino de una tabla) y todos los miembros de la familia comían de ello. La comida se acompañaba de agua que bebían en cucharros o vasos de barro. Por tanto, observamos como el ajuar gastronómico es sencillo: una olla de barro para guisos y cocidos, un caldero metálico para calderetas, una sartén de hierro para fritos, sopas y migas, un dornillo de madera o corcho para el gazpacho o sopeao y un cucharro de corcho para beber agua. Añadimos tazones de barro para el café. La fotografía anterior recrea las condiciones que vivieron los almonasterenses en este periodo.

Algunos privilegiados durante los años cuarenta adquirieron las cocinas económicas, alimentadas generalmente con carbón vegetal y que poseían un pequeño horno y zonas para calentar las comidas.

En los *Años del desarrollo y de la emigración* se produce un cambio notable,



primero con la aparición de los hornillos de “petróleo” (fotografía adjunta) que durante un breve espacio de tiempo estarán presentes en algunos hogares de almonasterenses. Posteriormente se generaliza el butano. Las primeras cocinas de gas llegan al pueblo y ocupan huecos que antes tenían otro

uso en la cocina, como plataformas para recoger la loza y otros enseres. Estas cocinas, por su comodidad y limpieza, arrumban los antiguos fuegos. Paralelamente se produce también un cambio en los utensilios de cocina: las ollas ya no son de barro, al igual que las chocolateras, sino de porcelana. El rojo de estos recipientes se extiende por doquier. Las sartenes también se modifican, ya no son tan grandes y el cabo se acorta o sustituye por dos asas. La vajilla se individualiza, cada miembro del grupo doméstico dispone de plato llano u hondo, cuchara, tenedor y cuchillo. El plato central en el que todos introducían la cuchara para comer casi desaparece. Solamente con algunas ensaladas o las migas, este último como símbolo de identidad cultural alimentaria, se sigue utilizando. Los tazones de barro para el desayuno dejan paso a los vasos de cristal “duralex”. A partir de ahora las vajillas de “loza de toda la vida”, vajillas del “mírame y no me toques”, mucho menos resistentes que las modernas vajillas de cristal grueso, serán abandonadas paulatinamente por todas las amas de casa. El agua que se bebía en las jarras también se individualiza. En la fotografía siguiente podemos descubrir las características de una alacena con menaje de los años sesenta.



Por último, el mobiliario cambia. Aparecen los muebles de cocina de madera, formica o chapa con patas, dos puertas inferiores, dos cajones centrales y dos puertas superiores. Además muebles colgados aparecen en algunas casas almonasterenses, anticipando el desarrollo que las cocinas adquirirán posteriormente. La cocina, a partir de ahora, se convierte en un signo de prestigio social. Tan es así que en algunos hogares conviven durante mucho tiempo ambas: una cocina hermosa y lujosa, que se muestra como elemento de autosuficiencia económica y otra, más pobre que es donde realmente se cocina. Al final del periodo, las cocinas de butano llevan incorporados hornos, con lo cual se amplían los procedimientos culinarios.

En cuanto al tratamiento de los residuos la situación es totalmente novedosa. Aquellos fregaderos compuestos a lo sumo por dos lebrillos de barro, dejan paso a los primeros fregaderos metálicos. La extensión de la red de saneamiento y el agua corriente permiten encañar los restos líquidos. Los sólidos, por su parte, se depositan en zonas incontroladas. Por supuesto que parte de estos restos (frutas y cáscaras) pasan al cubo de los “desperdicios” y sirven de alimento a cerdos y gallinas.

Podemos decir que al finalizar este periodo, tanto el frigorífico, como el horno y la cocina de butano, la batidora y la picadora forman parte indispensable del mobiliario.

Los *Años de la abundancia* suponen una gran revolución. El agua corriente y la electricidad llegan a todas las viviendas, incluidas las aldeas. La cocina cambia. Los muebles colgantes sueltos o el gran mueble del periodo anterior, dejan paso a cocinas de madera, formica o PVC, en la que todos los muebles están a la misma altura y con una encimera o tapa que permite un uso muy amplio. En la mayoría de los casos, cocina y comedor se separan. Las viviendas diversifican sus estancias y no son tan reducidas como en periodos anteriores, ni las familias tan numerosas. La cocina, en general, consta de frigorífico, lavavajillas, horno y placa de butano, hasta la década de los noventa, donde aparece y se generaliza la vitrocerámica. El gas butano va dejando paso a la electricidad. De nuevo, la facilidad de limpieza se convierte en un factor determinante a la hora de elegir.

En cuanto a los utensilios, el metal deja paso al aluminio y el acero inoxidable. Los nuevos tiempos vienen marcados por la prisa, la incorporación de la mujer al trabajo y el estrés. El tiempo dedicado a la elaboración de las comidas se acorta. Precisamente para dar respuesta a esta situación surgen las ollas de acero inoxidable, denominadas “expres” que con su perfeccionamiento desembocaran en las “superrápidas”. La tecnología se pone al servicio de la alimentación. Pero además, dos nuevos electrodomésticos aparecen: el congelador en las viviendas,

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

vulgarmente se le conoce como arcón, que permite realizar la compra más espaciadamente y acumular productos congelados, algunos de ellos precocinados o cocinados y el microondas, horno que reduce el tiempo de cocción, asado y calentamiento.

Paralelamente la vajilla de “duralex” deja paso a la de “arcopal” y las sartenes permiten su uso cada vez con menor cantidad de grasa o aceite. Pero lo que en este periodo adquiere un desarrollo espectacular es el plástico: los muebles se llenan de “tapeware”, ensaladeras y demás útiles, incluidos cucharas, tenedores y cuchillos. Por último, en los noventa se extiende un electrodoméstico multifunción que permite realizar todos los procesos de elaboración de la comida. Nos referimos a la “thermomic”. Desde un gazpacho a unas lentejas, todos los platos se elaboran en un tiempo record, ya no se necesita pasar horas y horas moviendo el guiso o majando el gazpacho.

La mesa, siempre de madera, en la mayoría de las familias de jornaleros y campesinos estaba situada en la cocina y se desplazaba hacia o lejos del fuego dependiendo de la época del año. Con los cambios acaecidos a partir del desarrollismo se vuelven más estilizadas y de otros materiales más finos y elegantes: formica, maderas preciosas, materiales ligeros, etc. Además, su localización no depende de la época del año, buscando o alejándonos del calor, sino del espacio disponible, la estética o la luz. Incluso en muchas viviendas se encuentran plegadas o engarzadas a la pared, de tal forma que puedan extenderse a la hora de comer. La reducción de las dimensiones en las casas obliga a una colocación y utilización más racional del mobiliario. En las últimas décadas se ha producido también la separación de la cocina y del comedor, de tal forma que aquella se utiliza para elaborar la comida mientras que los platos se consumen en aquel, alrededor de una mesa más cómoda y elegante, rodeada de sillones que permiten descansar mejor y comer frente al televisor. Evidentemente estos nuevos hábitos favorecen la incomunicación familiar. Frente a la mesa con plato central y único, escaso de comida, que antaño se

localizaba en la cocina, se sitúa el salón comedor de los *Años de la abundancia*. Cada comensal dispone ahora de platos, cubiertos, vasos y alimentos individuales y suficientes. El televisor atrae la atención de la familia e impide la comunicación. Algunas familias, conscientes de este problema, se plantean apagar el televisor y comer todos juntos, puesto que a veces todos los miembros de la familia tienen trabajos y actividades coincidentes y la hora de comer es de los pocos momentos destinados a intercambiar opiniones y comunicarse.

Como hemos señalado anteriormente, hasta los *Años del desarrollo* era habitual que las familias campesinas y jornaleras comieran en un solo plato o fuente, situado en el centro de la mesa para que todos alcanzasen a introducir el cubierto. Por su parte, el agua se tomaba en una jarra o vaso del que bebían todos. Esa misma jarra se usaba para el vino, caso que hubiese. Los cambios acaecidos han dado lugar a que cada comensal disponga de un plato hondo (1º plato) generalmente para un alimento guisado o cocido (guiso de carne, legumbres, cocido), uno llano dispuesto para el pescado o la carne y de uno pequeño para el postre. Hoy día solamente se comen en un plato común la ensalada, la chuletada o las migas. Paralelamente, el número de cubiertos también se ha extendido, disponiendo los comensales individualmente de cuchara, tenedor, cuchillo y “cucharilla” para el postre. Los materiales que los componen han ido variando desde el latón de los *Años del hambre* hasta el acero inoxidable actual. El cuchillo ahora es accesible a todos los miembros de la familia aunque hasta hace unos años eran solo los padres quiénes lo utilizaban. Actualmente los mayores, supervivientes de aquellos lejanos tiempos, siguen disponiendo de una navaja para comer, utilizando la técnica del mondeo. Existen además determinados alimentos que se toman con esta técnica. Como nos cuenta un informante octogenario:

“El tocino se come en lonchas de grosor de un dedo, situándolo sobre una rebanada de pan y colocándole el dedo pulgar encima para sujetarlo. De tal forma que con cada corte se van consumiendo poco a poco el tocino y el pan pringado de grasa”.

Otros productos, principalmente embutidos, se consumen de la misma forma. Por último hemos de señalar que hasta hoy día algunos alimentos se comen con los dedos, aunque no por todos los comensales. Como ejemplos disponemos de las sardinas asadas, las chuletas, los huevos duros, los muslos de pollo, los pescados fritos (boquerones, acedías, salmonetes), el pan, el marisco, los caracoles, algunas frutas y los frutos secos.

2.4. LA CESTA DE LA COMPRA.

Como hemos comprobado, hasta fechas recientes el mercado alimentario tradicional se abastecía básicamente de productos locales, comarcales y regionales (González, 1997:109-113). A lo largo de las siete décadas objeto de esta investigación el mercado de productos se ha ido abriendo, paulatinamente en algunos momentos, rápidamente en otros. Precisamente las tiendas de comestibles de la postguerra ofrecen estanterías escasas de artículos. La política de autarquía y control absoluto establecida por el régimen franquista origina escasez de productos. Lógicamente el mercado no funciona. Se aplica entonces el racionamiento y el consiguiente sistema de cupos. Cada establecimiento recibe y reparte entre sus clientes los productos adjudicados. Además se venden alimentos procedentes del mercado negro y del contrabando⁹².

La colocación de los artículos en aquella época guarda escasa relación con la actualidad. Alguna lata, caja o bote situado en las estanterías. Sin embargo, en el suelo se colocaban los sacos de legumbres, harina, patatas, las tinajas de aceite, las garrafas de vino y los cajones de azúcar, intentado adaptarse a los espacios existentes. El envasado era inexistente. El cartucho de papel servía para recoger el

⁹² Una informante, cuya madre poseía una tienda, nos ha relatado que cuando se iba a producir una inspección, habitual en aquellos tiempos, desde instancias municipales avisaban para que la tienda estuviese adecuada. El día u horas previas a la visita se producía el trasiego a la casa de al lado de los artículos ilegales: café, tocino, lentejas, garbanzos, etc. A veces había más productos en la casa de al lado que en la tienda.

producto sacado del saco con el medidor y pesado en el conocido “peso, balanza de dos brazos, en la que se situaban las pesas (1 kg, ½ kg, 100 g.) en el platillo izquierdo y el producto en el derecho. Cuando se lograba el equilibrio se había obtenido el peso justo.



El aceite o el vino se despachaban a través de un jarro que tenía la medida adecuada y posteriormente se echaba el líquido en la botella del cliente. Prácticamente no existía embotellado, ni cajas. La gran mayoría de los productos se ofrecían a granel. En las fotografías anteriores podemos comprobar como era el conocido “peso” y las garrafas para transportar líquidos.

La fruta, generalmente procedente de la localidad o comarca, se colocaba en el suelo (melones, sandías) o en cajones. Los productos ofertados provienen, básicamente, del mercado comarcal o regional, porque la producción local se dirige, prácticamente en su totalidad hacia el autoconsumo. La intervención es total y la oferta reducidísima; algo más abundante en el mercado negro, no controlado por el férreo entramado burocrático y legislativo de la época.

Los años sesenta suponen un cambio radical de la situación. La mejora de las condiciones de vida llega también al pueblo. Las tiendas, que en Almonaster se denominan “tienda de Alfonso, Inesita, Evaristo, etc.”, comienzan a ofertar nuevos productos y nuevas formas de envasado. Las latas, cajas y botellas ocupan cada día

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

más espacio. El azúcar, los garbanzos, las lentejas y las judías en poco tiempo desaparecen de los cartuchos. Prácticamente a principios de los ochenta todos los productos llegan envasados. El aceite y el vino también abandonan las tinajas y las garrafas para embotellarse. Los productos tienen orígenes lejanos y el autoconsumo se reduce drásticamente. La estacionalidad da paso a la oferta de alimentos en cualquier época del año. Ya no están vacías las estanterías de estas tiendas no especializadas que siguen ofreciendo “un poco de todo”. Los pesos dejan paso a las balanzas mecánicas que no poseen brazos y a principios de los setenta se generalizan el frigorífico y el congelador.

Los cambios son impresionantes, puesto que la oferta de alimentos aumenta espectacularmente. La separación entre producción y consumo se hace mayor de día en día. Verduras, carne o pescado se pueden consumir en cualquier época del año. Los productos congelados permiten una gran variedad en la dieta. Los artículos llegan en camiones frigoríficos desde varios puntos: la provincia y pueblos del sur de Badajoz (Almendralejo, Zafra, la Puebla de Sancho Pérez); y en menor medida de Sevilla.

La forma de pago sigue siendo la misma para muchos clientes. Se llevan los productos que van necesitando y a principios del mes siguiente liquidan la cuenta. Esta forma de pago se denomina “apuntar en la libreta” y consistía en ir anotando en un cuaderno el importe de las compras mensuales. El contacto tendero/a con el cliente es directo. Forman un mundo que no tardará mucho en desaparecer.

Durante este periodo también se vende a domicilio. Los agricultores ofrecen verduras, hortalizas, leche, huevos o fruta. Comercializan el sobrante de producción que no consumen. Estos eran productos muy apreciados, al igual que sucede en la actualidad, porque se cultivan por métodos tradicionales y no llevan ningún tipo de fertilizante químico. A veces las casas de estos agricultores sirven de “improvisadas

tiendas” que ofertan estos productos. La leche era otro alimento que se vendía a domicilio o en casa de los productores.

Estas tiendas minoristas sufrirán un cierto declive a partir de los ochenta por el efecto de varias circunstancias: mejora de las infraestructuras⁹³, aumento espectacular del número de vehículos particulares, nueva legislación tributaria⁹⁴ y la aparición de las grandes superficies en las ciudades⁹⁵. Los *Años de la abundancia* permiten a los almonasterenses adquirir un vehículo y desplazarse a pueblos cercanos o a la ciudad. A la vuelta es frecuente realizar la compra en los hipermercados. Lógicamente las tiendas locales no pueden competir ni con la oferta de productos ni con los precios de estos nuevos “gigantes de la distribución”. Algunas cerrarán definitivamente cuando sus propietarios lleguen a la jubilación y otras intentarán adaptarse a las nuevas exigencias de los consumidores. Tendrán que adquirir mobiliario, electrodomésticos comerciales y vitrinas donde se divisen y conserven embutidos, carnes y pescados. Las balanzas mecánicas dejarán paso a las electrónicas y el tendero de los cincuenta, sesenta y setenta que apuntaba en el papel de “estraza” cede estas operaciones a estas máquinas que realizan tanto el peso como el cálculo del precio del producto. Algunas tiendas aplican las técnicas de los supermercados y cada cliente introduce en un cesto o carro lo que necesita. Pagará al pasar por caja, tras leer un lector digital el código de los productos. El contacto directo y humano desaparece. Cada cliente se mueve por el espacio libremente, ya no tiene que esperar cola para que le den los productos. La individualización sustituye la relación que antaño se entablaba entre cliente y tendero. El tetrabrik, la lata y la botella arrinconan definitivamente a los sacos que ofrecían los productos a granel.

⁹³ El nuevo trazado y mejora del firme que se realizó en la carretera nacional 645 (Huelva-Cáceres) en 1985 acerca la capital de provincia al pueblo. Hasta entonces el desplazamiento hacia Sevilla era más fácil.

⁹⁴ Se generaliza la obligación de contribuir con el Impuesto de la Renta de las Personas Físicas lo que ocasiona unos gastos que algunos establecimientos no pueden pagar, puesto que las ventas no son suficientes. Con esta situación resulta difícil seguir con la actividad.

⁹⁵ Desde finales de la década de los sesenta se habían generalizado en las ciudades los supermercados o medianas superficies y llamaba tanto la atención que a una tienda creada en 1968 siempre se le denominó “*EL SUPER*”, cuando sus dimensiones no pasarían de 15 metros cuadrados.

Pero en estos años surgen también nuevas formas de comerciar: nos referimos a la venta ambulante y los mercadillos. Estos, consisten en que un día a la semana llegan furgonetas y descargan productos que ofertarán durante unas horas en una calle de la localidad. Aunque generalmente venden calzado, ropa y flores, a veces también llevan utensilios de cocina, frutas, verduras, especias y legumbres. En cuanto a la venta ambulante, en franco retroceso, es la que realizan algunos productores o intermediarios de la provincia o de la zona de Badajoz. Los ambulantes llevan en una furgoneta o camión pequeño fruta de temporada, especialmente melones y sandías. La voz del pregonero anuncia el producto que se vende. La prohibición de ejercer esta actividad en los municipios ha originado que se produzca cada vez con menor frecuencia. Finalmente, en la última década ha surgido otra variante de la venta ambulante de alimentos. Nos referimos a los conocidos “Family Frost”. Esta actividad empresarial consiste en la visita de un camión frigorífico a las aldeas y calles de los pueblos de la comarca. A la semana siguiente se repite el mismo itinerario y horario. Las voces del pregonero que citábamos anteriormente, han sido sustituidas por unos específicos sonidos musicales que se emiten desde el vehículo. Se identifica rápidamente este sonido con la llegada de estos camiones que ofertan congelados (pescado, carne, verduras y helados) junto a platos precocinados (pizzas, lasaña, canelones o flamenquines).

Pero los cambios en la “cesta de la compra” van más allá del espacio físico de las tiendas, repleto o ausente de estanterías, cajas, balanzas, artículos, de la venta domiciliaria o la ambulante. Nos referimos a las modificaciones que afectan a la sociabilidad y a la significación de los alimentos. Durante los dos primeros periodos estudiados la mujer se encuentra recluida en el hogar. Ella es madre, ama de casa y encargada de la alimentación y el cuidado de los hijos y el marido. Su lugar en el universo franquista es la familia y no tiene demasiados espacios donde comunicarse con otras mujeres, puesto que los lugares públicos y otros contextos como el casino y bares les estaban totalmente vedados. Solamente le quedan los lavaderos públicos o

el arroyo donde lava la ropa, la iglesia y la tienda. Es el pequeño espacio de la tienda, de dimensiones reducidas y escasos alimentos, debido a la situación que atraviesa la nación, es donde las mujeres intercambian opiniones, se ríen, gastan bromas o conocen los últimos acontecimientos acaecidos en la vida local. Para muchas de ellas el momento de ir a la compra se convierte en el único instante en el que pueden hablar con personas distintas del círculo familiar; es el único lugar y momento donde pueden respirar un poco de aire libre en una sociedad que les ha asignado un papel secundario y circunscrito a la familia. Posteriormente la situación va a ir cambiando, la sociedad se abre y se vuelve más igualitaria. El papel de la mujer se modifica, ya no es un apéndice del marido, ni su "campo de acción" se limita a la familia. Se va a incorporar al mundo laboral y podrá acceder a otros lugares de sociabilidad, que antes le estaban vedados, como los bares. En contrapartida, la tienda pierde exclusividad. Como hemos señalado anteriormente, el tendero o tendera, ya no tiene un trato directo con el cliente, porque la nueva distribución geográfica del local posibilita que el cliente acceda directamente al producto, lo deposite en el carro o la cesta y pague al salir. El contacto es menos directo y el tiempo de permanencia en ella es menor. Por lo tanto, ese intercambio social es también menor, ya no hay ni tiempo para bromear, charlas o simplemente "cotillear", porque la espera, las famosas "colas" son casi inexistentes.

Otro aspecto que también ha cambiado en relación con la escenografía de la tienda es la nueva significación de la comida para los almonasterenses. De un tiempo donde había escasísimos productos y el hambre estaba presente, por tanto, se requiere de una gran economización de la alimentación, donde nunca sobra nada, se pasa a otro en que las tiendas aparecen repletas de múltiples artículos y hay "abundancia", ya no es preciso economizar, sino todo lo contrario, es necesario administrar la profusión. Si antes no teníamos para comer, ahora hay demasiado y la tienda se convierte en un lugar propenso "a la tentación", porque en ella se reflejan los nuevos peligros: la obesidad, la diabetes, el colesterol. Hoy día, la alimentación comienza "por la cesta de la compra" y la mujer, que sigue siendo la encargada de

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

realizar la compra y elaborar la comida, tiene que adquirir los productos teniendo presentes esos aspectos que señalábamos anteriormente.

¡A comer!

Capítulo 3

¡A COMER!

3.1. ESTUDIO DEL CUESTIONARIO

En este capítulo vamos a analizar lo que han comido los almonasterenses en su vida doméstica a lo largo del espacio temporal objeto de estudio de esta investigación. Para ello, nos vamos a basar en la información aportada por un cuestionario realizado expresamente para este estudio, aunque también iremos incorporando matizaciones que en muchos casos son resultado de entrevistas personalizadas.

Como señalamos anteriormente, la metodología se ha basado en la aplicación de un cuestionario (Apéndice 2), donde hemos introducido una serie de factores relacionados con la elección de los alimentos y que nos van a permitir conocer los hábitos alimentarios de la comunidad (objetivo propuesto inicialmente). El primer bloque del cuestionario lo dedicamos a obtener información sobre los perfiles socioculturales de los entrevistados. El número de personas entrevistadas son 47 mujeres pertenecientes a diferentes grupos domésticos que nos aportan información sobre un total de 225 individuos de ambos sexos y con una referencia temporal a los tres periodos estudiados (desde 1936 a la actualidad). Un criterio importante que hemos tenido en cuenta al realizar el cuestionario es la edad de estas mujeres que oscila desde los 89 años, la de mayor edad, hasta los 29 años, la más joven. La mayor parte de estas personas no tienen estudios; sobre todo las que vivieron en los *Años del hambre*; como nos señalaban: “a lo sumo las cuatro reglas”. Será en los *Años de la abundancia* cuando el porcentaje de mujeres universitarias adquiera cierta importancia. En cuanto a la actividad que realizan, mayoritariamente son “amas de casa”. También, en épocas más recientes, encontramos varias mujeres dedicadas a las actividades empresariales (comercio y restauración), al servicio doméstico y al

trabajo de camareras en restaurantes y bares. Además, algunas mujeres disponen de una mayor cualificación profesional y ejercen de maestras o psicólogas. Por último, también disponemos de datos sobre el número de miembros que integran los grupos domésticos y su composición: desde familias numerosas a personas que viven solas. Lógicamente, a medida que nos alejamos en el tiempo hacia los *Años del hambre*, nos encontramos con grupos domésticos con un mayor número de miembros, donde la encargada de cocinar es una mujer sin estudios y que ejerce de ama de casa y, en ocasiones, jornalera. Este apartado será muy importante a la hora del análisis de identidad alimentaria en función del género, la edad o situación socioprofesional.

El segundo y tercer bloque lo dedicamos básicamente a los consumos alimentarios, teniendo presentes los siguientes aspectos:

- El consumo de los distintos alimentos en el **tiempo**, según periodos cronológicos que corresponden con la división efectuada en la introducción, es decir, *Años del hambre*, *Años del desarrollo* y *Años de la abundancia*.
- **La estacionalidad**, porque entendemos que, en algunos momentos de máxima producción local, la alimentación varía en función de las estaciones del año. De esta forma distinguimos los consumos en verano e invierno.
- **La secuenciación**, puesto que también tenemos en cuenta los cuatro momentos fundamentales del día en que nos alimentamos: desayuno, almuerzo, merienda y cena. Hemos obviado la sobrecena, debido a que únicamente se realiza en momentos extraordinarios y puntuales, y la “media mañana”, porque solamente la hacen algunos niños y durante el curso escolar.
- Dentro de cada momento, hemos realizado una agrupación de los **alimentos** teniendo presente su **origen y composición**. De esta forma, cuando nos referimos a un gazpacho, anotamos verduras u hortalizas y pan. Un guiso supondría un consumo de patatas y carne o pescado. Un bocadillo de chorizo sería pan y derivados cárnicos. Sin embargo, la información, como decíamos anteriormente, la hemos recibido también a través de entrevistas, lo cual nos

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

ha permitido introducir determinados alimentos que en un principio no estaban contemplados. Como ejemplo más claro de este aspecto tenemos la información recibida acerca de las “sopas de sobre”, donde en el cuestionario nadie manifiesta consumirlas, pero en entrevistas realizadas en algunas tiendas se nos asegura su venta aunque no muy elevada.

- Por último, analizamos la bebida que los almonasterenses han ido tomando en las últimas décadas.

El cuarto apartado del cuestionario nos aporta información muy valiosa relativa a la comensalidad, normas de la mesa, simbolismo alimentario, etc., que han sido o van a ser analizadas en distintos capítulos de la investigación.

Además, para algunos temas, sobre todo los relacionados con simbolismo alimentario, comensalidad, identidad e incluso algún alimento concreto, hemos realizado entrevistas que nos han permitido obtener información complementaria o aclaratoria sobre diversos aspectos.

Los datos obtenidos en el cuestionario se han introducido en una base de datos y posteriormente le hemos aplicado un programa estadístico, cuyo resultado han sido las gráficas que iremos analizando después. En ellas aparece el consumo, teniendo en cuenta las distintas variables. Así, nos encontramos con que el análisis se realiza según el periodo y, dentro de cada uno de ellos, se refleja la estacionalidad, el momento de consumo y los alimentos que se toman.

Por último, hemos realizado un estudio comparativo del consumo entre los tres periodos por grupos de alimentos, con el objetivo de obtener una visión global de la evolución seguida, lo que, en cierta forma, nos permitirá relacionar todos los aspectos que han ido cambiando en las últimas siete décadas y cómo esas modificaciones han afectado a los hábitos alimentarios.

3.1.1. LA COMIDA

3.1.1.1. Años del hambre

Consumo de verano

En el desayuno (Fig. 5) observamos que los almonasterenses toman café, café de cebada y café de bellota, y se corresponde con un máximo porcentaje en el consumo del café de bellota y un mínimo en el de café. Si realizásemos una radiografía social, descubriríamos que la mayor parte de la población jornalera y campesina toma café de bellota y de cebada. Solamente la élite y algunos más por diversas circunstancias (estraperlo o contrabando), tienen acceso al café. El resto, en torno al 80% de la población, utiliza los recursos que tiene “más a mano” para alimentarse: bellotas y cebada.

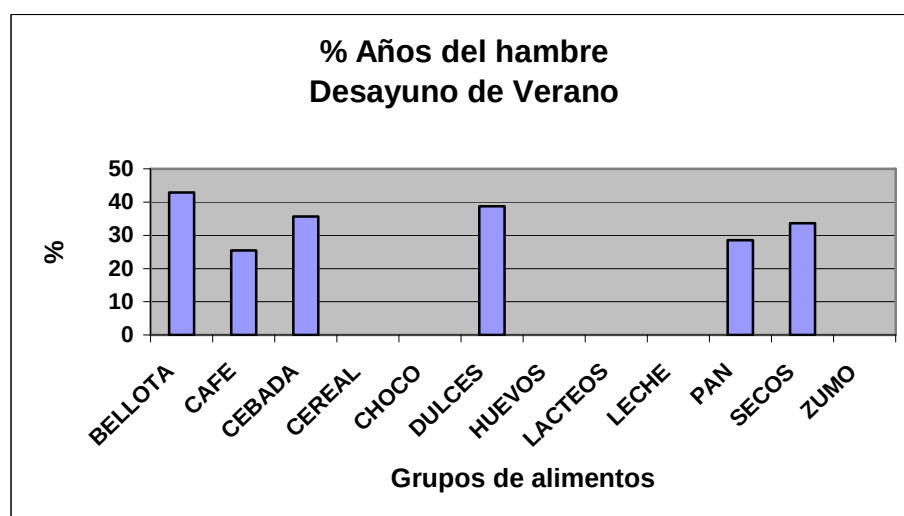


Figura 5. Años del hambre: desayuno de verano.

La parte sólida del desayuno viene también marcada por las posibilidades económicas de los almonasterenses. Así, los más pudientes toman pan, en un porcentaje similar a los que toman café (es decir, son los mismos). Para el resto de la población quedan los frutos secos, asados o cocidos, que constituyen los únicos recursos alimenticios a que tienen acceso. De esta forma, la castaña y la bellota se convierten en verdaderos “platos nacionales” presentes en aquellos duros años de la

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

postguerra. Sin embargo, hay un tercer elemento que también destaca por su consumo en el cuestionario, los dulces. Pero el alto nivel de este consumo necesita una matización: dentro de este epígrafe entraría la repostería elaborada con productos como harina, huevo, azúcar, canela, etc., y, junto a ella, los denominados “dulces de postguerra”, “alimentos de pobres” que se elaboran con los más diversos alimentos: harina de maíz, bellotas, castañas, etc. Esto explica el alto consumo dulcero ya que incluye una mínima repostería hecha con “productos de calidad”, pero sobre todo, repostería elaborada con productos humildes.

En relación con el almuerzo que realizan los almonasterenses en la época de mayor producción, es decir, el verano (Fig. 6), viene marcado por un alto consumo de frutas, generalmente de temporada y de producción local, porque no hay actividad comercial. También es importante el porcentaje de los que consumen sopas (de patatas, ajos, de tomates, etc.) y, de manera similar, el porcentaje de legumbres y verduras. Pero, sobre todo se comen potajes de garbanzos y, en menor medida, lentejas y judías. El pan llega únicamente a la mitad de la población y, aún menos personas, consumen patatas. Por último, el consumo de arroz, carne, huevos, pasta y pescado es muy pequeño y sólo un grupo minoritario tendría acceso a ellos.

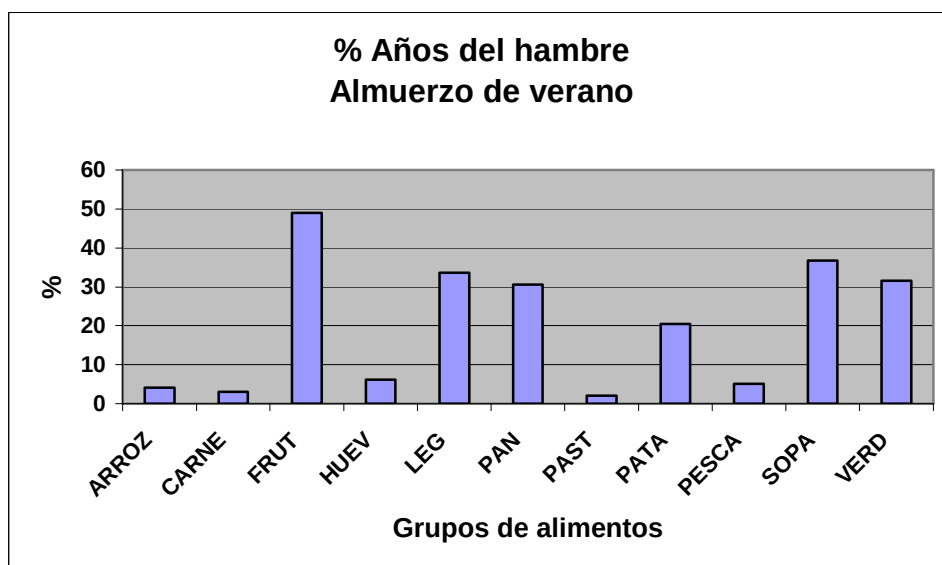


Figura 6. Años del hambre: Almuerzo de verano.

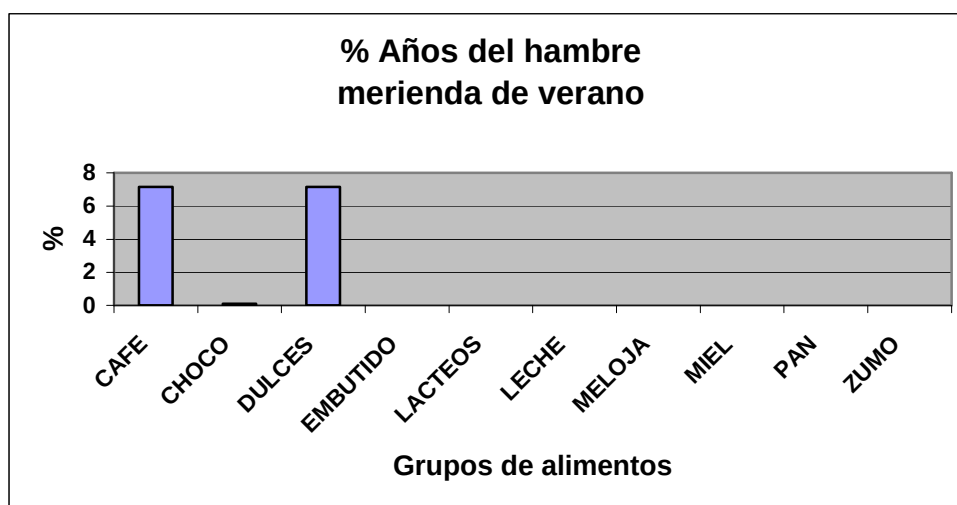


Figura 7. Años del hambre: Merienda de verano.

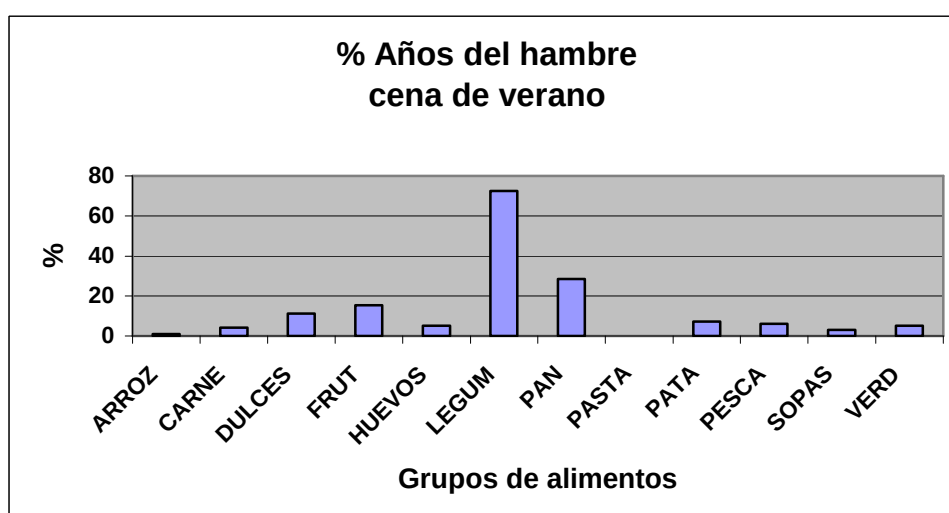


Figura 8. Años del hambre: Cena de verano.

La merienda en los *Años del hambre* fue casi inexistente (Fig. 7). Solamente la clase social más favorecida tenía acceso a ella y los alimentos que tomaban eran café y dulces. Un pequeño porcentaje de esta minoría podía comer chocolate. El resto de la población no tomaba absolutamente nada desde el almuerzo hasta la cena

La cena en este periodo (Fig. 8) viene marcada por el elevado consumo de legumbres. A continuación se sitúan el pan (29%) y la fruta (15%). Menores consumos se dan de pasta, pescados, dulces, patatas, etc.; y muy escasa la presencia

de huevos, sopas, verduras y carne. Como observamos, las legumbres, y al hablar de ellas nos referimos sobre todo al puchero o cocido, son los alimentos que más toman los almonasterenses de la postguerra. El hacerlo de noche tiene su explicación en las condiciones socioeconómicas existentes: la cena es el momento del día en que se reúne toda la familia después de una dura jornada laboral y, por tanto, es necesario que la comida más nutritiva se haga a esa hora. Es preciso significar que al hablar de cocido nos referimos, en la mayor parte de los casos, a unos pocos garbanzos y algún trozo de tocino o algo de aceite como única grasa presente. Carne, morcilla, jamón o chorizo son casi inexistentes para la mayor parte de la población.

Consumo de invierno

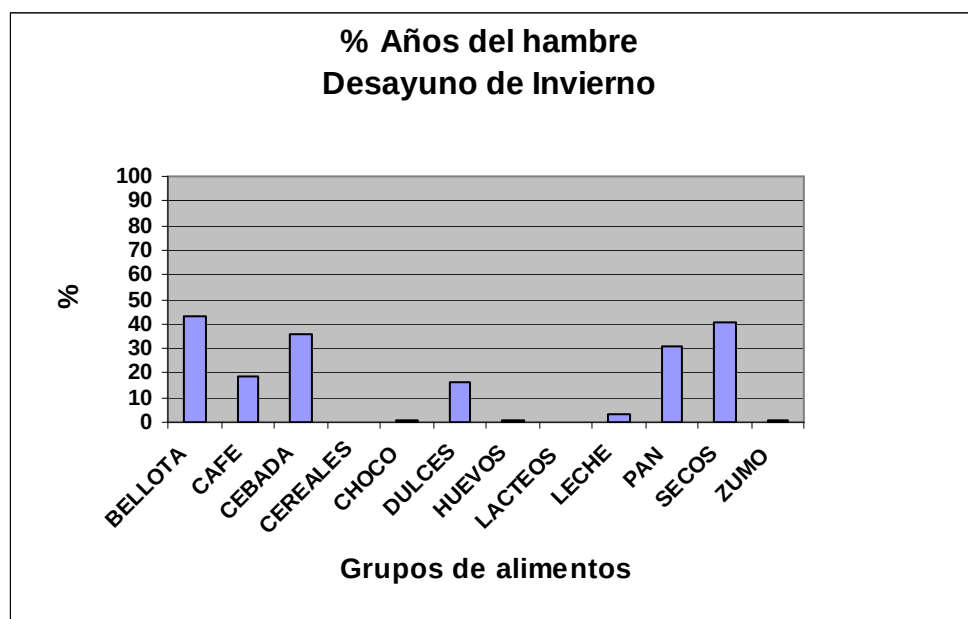


Figura 9. Años del hambre: Desayuno de invierno.

El desayuno de invierno (Fig. 9) viene marcado por el consumo de café de bellotas, seguido del de cebada y de “café auténtico”. También hay una presencia significativa de frutos secos, bellotas, castañas, pan y dulces. Si comparamos el consumo en función de las estaciones observamos que la única diferencia se manifiesta en la elevación de la cifra de dulces en verano; el resto de los alimentos no se encuentran significativamente afectados por la estacionalidad.

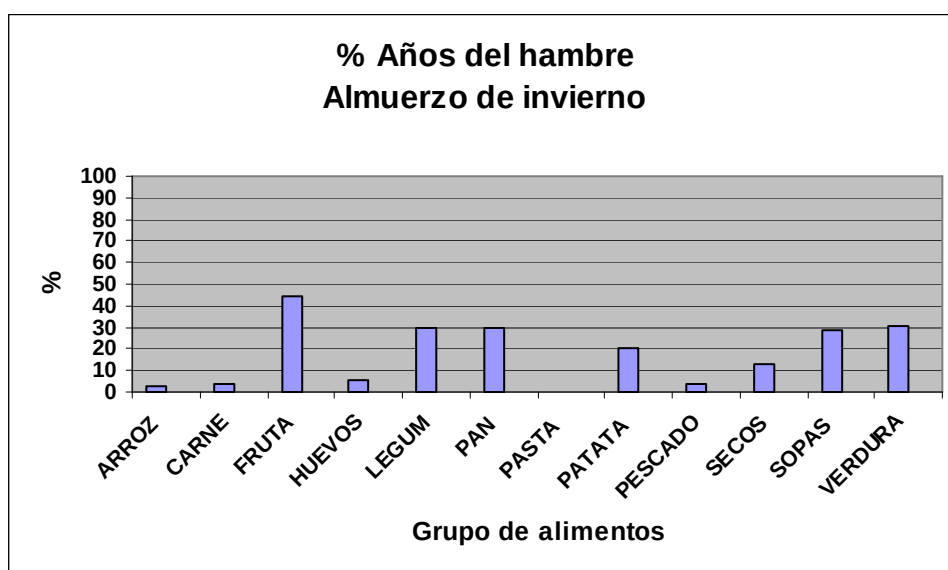


Figura 10. Años del hambre: Almuerzo de invierno.

El almuerzo durante los duros inviernos de la postguerra (Fig. 10) se realizaba a base de legumbres, sopas, verduras, pan y fruta (se percibe un mayor consumo coincidiendo con la recolección y ello a pesar de rendimientos y superficies de cultivo muy bajos). También algunos almonasterenses toman frutos secos (potajes de castañas). Por último, es preciso destacar que el consumo de arroz, huevos, pescado y carne es muy bajo. Lógicamente, en aquellos momentos tan difíciles, estos alimentos sólo están al alcance de muy pocos privilegiados. En cuanto a la estacionalidad, destacamos el consumo de dos alimentos fundamentalmente, los frutos secos y las sopas de verduras y hortalizas, como es lógico porque nos encontramos en la época del año de su recolección. Así, observamos la presencia de frutos secos en la comida del invierno, y esto es debido a que la mayoría de la población más humilde recogía la castaña que utilizaba en la elaboración de potajes. En verano se observa una elevación en el consumo de sopas (de tomates, de patatas, etc.) y verduras, coincidiendo también con la época de recolección de verduras y hortalizas.

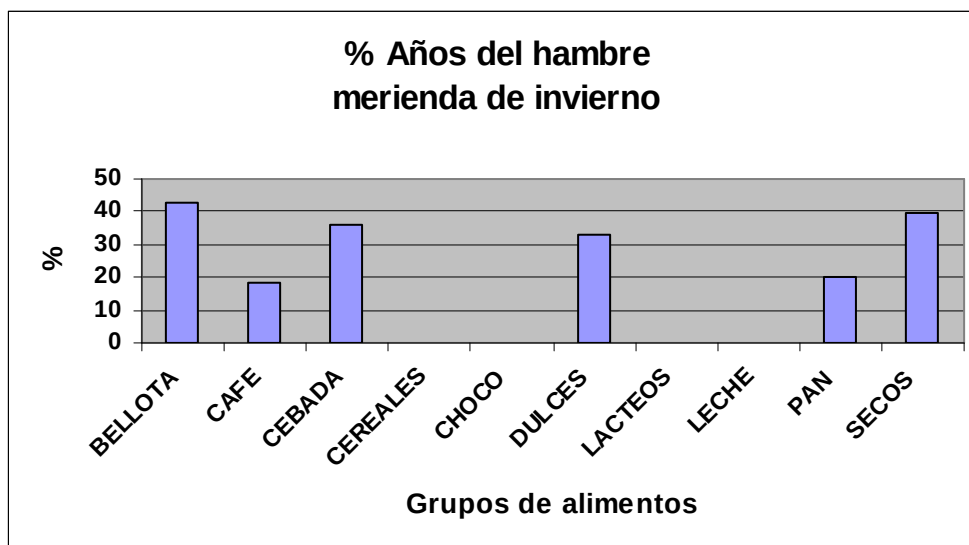


Figura 11. Años del hambre: Merienda de invierno.

La merienda (Fig. 11) viene marcada por el consumo de café de bellota, de cebada y café “auténtico”. También toman dulces, pan y frutos secos: castañas y bellotas. La estacionalidad tiene como hecho más destacado el consumo en invierno de frutos secos, pan y dulces. La explicación que encontramos para los frutos secos (castaña y bellota) es que son alimentos básicamente de invierno, porque se corresponden con la época de recolección. Los dulces y el pan no se consumen en verano porque la distribución horaria es distinta. Se retrasan todos los momentos de consumo y, por tanto, después de la siesta un café, auténtico o sucedáneo (de bellota o cebada), resulta suficiente para resistir hasta la cena.

Podemos comprobar que en la cena (Fig. 12), el consumo de legumbres (pucheros a base de garbanzos, algo de tocino y algunas patatas o plantas) se dispara. Le siguen a una gran distancia el pan y en bastante menor cantidad las frutas, las verduras, los frutos secos, los dulces, la carne y los huevos. La diferencia de estacionalidad no se manifiesta durante la cena, puesto que el cocido, tanto en verano como en invierno, es el plato habitual de los almonasterenses de la posguerra.

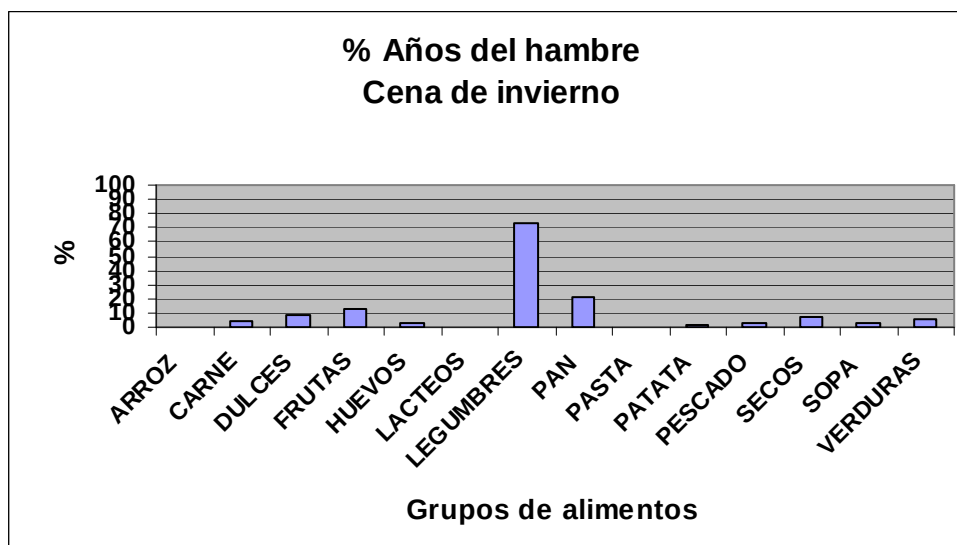


Figura 12. Años del hambre: Cena de invierno.

3.1.1.2. Años del desarrollo

Consumo de verano

El desayuno (Fig. 13) mayoritario de la población es café con pan. Éste puede ser preparado de diversas formas: tostado, frito o migado. El resto de consumos es muy poco representativo. En este momento se llenaban grandes tazones de café y se acompañaban de las tostadas con aceite o de rebanadas de pan frito. Una variedad consistía en freír tostadas y después pasarlas por agua y rociarles azúcar por encima. Otra forma de tomar el pan era migarlo en trozos pequeños y echarlo en el tazón, después se echaba el café hasta cubrirlo. Al poco tiempo se hacía una mezcla esponjosa que fue muy consumida en la década de los sesenta y parte de los setenta. Al café se le añadían pequeñas cantidades de leche de cabra y, a veces, condensada.

El almuerzo (Fig. 14) viene marcado por una fuerte presencia de frutas y pan, que ya es accesible a toda la población. El resto de la dieta se caracteriza por una cierta homogeneidad puesto que, excepto las patatas (presentan un porcentaje de consumo superior al 60%), el resto de los alimentos tienen un nivel de consumo muy similar: verduras, sopas, pasta, legumbres, huevos, carne y arroz. Esta forma de

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

consumo nos pone de manifiesto que nos encontramos ante una dieta variada. Es decir, la gráfica demuestra que la alimentación ha sufrido un cambio importante en el tiempo y se ha transformado, siguiendo dos tendencias claramente definidas: homogeneidad y variabilidad. El mercado ofrece una mayor variedad de productos y prácticamente toda la población tiene acceso a ellos. Estas dos tendencias ocasionan una paradoja muy curiosa: tomamos una gran variedad alimentos pero, paralelamente, nuestra alimentación es muy semejante. Ya no existe la diferencia elitista del periodo anterior. Además, la gráfica nos pone de manifiesto otras peculiaridades: en primer lugar, se ha producido la unificación de la fruta como postre. La mayoría de la población (porcentaje del 90%) la toma como epílogo del almuerzo. En segundo lugar, el pan se convierte en complemento alimenticio para un porcentaje superior al sesenta por ciento de la población. Por último, el alto consumo de patatas (porcentaje superior al 40%) se explica porque este alimento se convierte en acompañamiento de otros alimentos. Así, los filetes de carne o incluso algunos pescados comienzan a acompañarse con patatas fritas o cocidas.

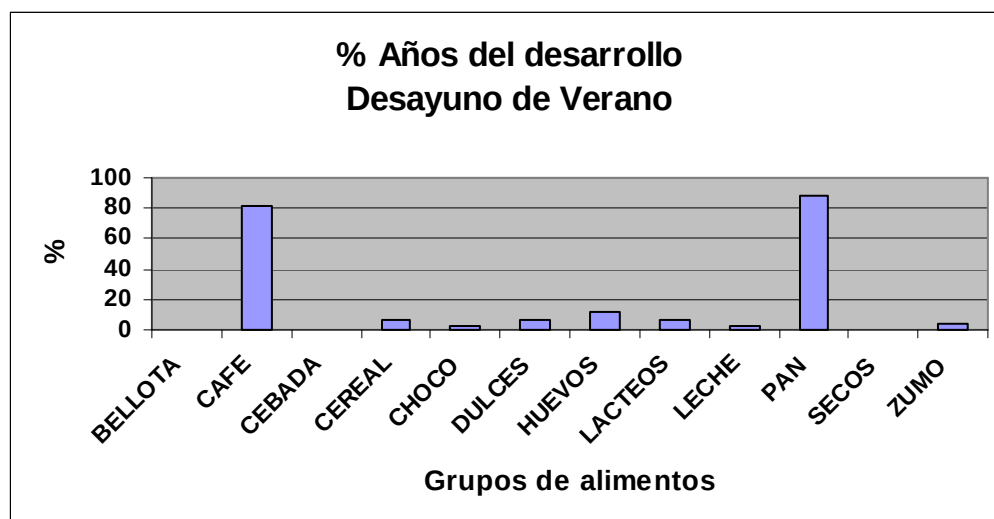


Figura 13. Años del desarrollo: Desayuno de verano.

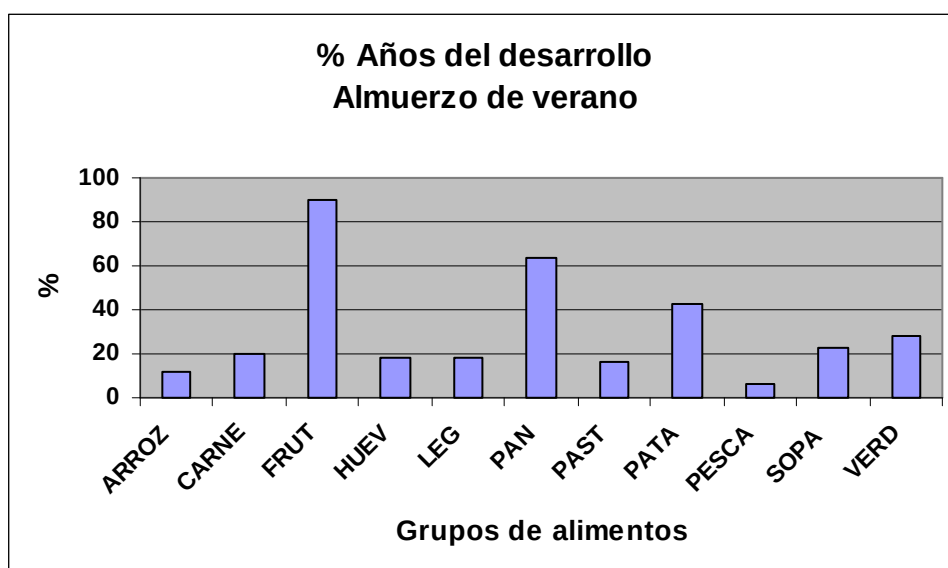


Figura 14. Años del desarrollo: Almuerzo de verano.

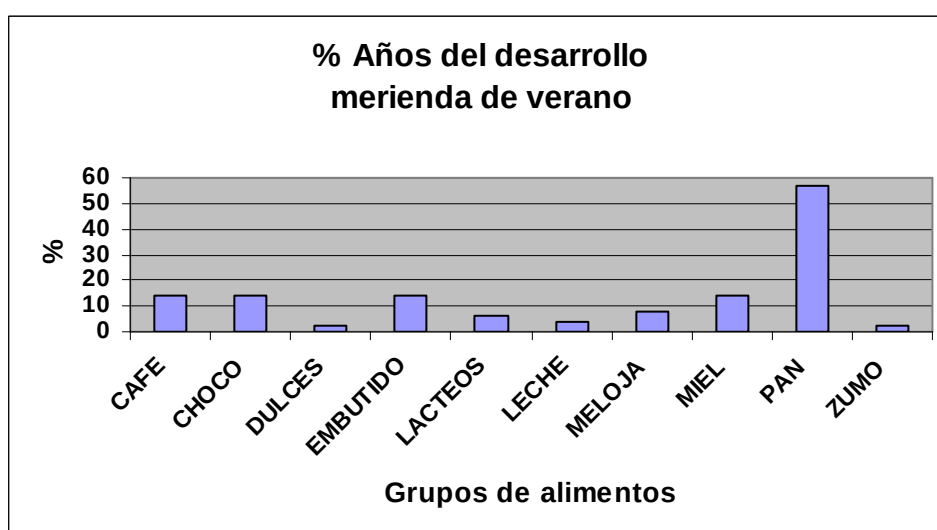


Figura 15. Años del desarrollo: Merienda de verano.

Los almonasterenses que realizan la merienda (Fig. 15) toman pan con otros alimentos: embutidos (chorizo, morcilla), meloja, miel o chocolate. Algunos toman también leche y café. Lo más llamativo es el alto consumo del pan (porcentaje superior al 90%) que se acompaña principalmente de embutidos (chorizo, morcón, morcilla, etc.), muy típicos de esta zona serrana, y chocolate (las famosas onzas de chocolate negro). También se untaba el pan con productos de elaboración local o

comarcal, como es el caso de la miel y la meloja (se elabora básicamente a partir de una planta denominada cidra que se desarrolla en los arroyos).

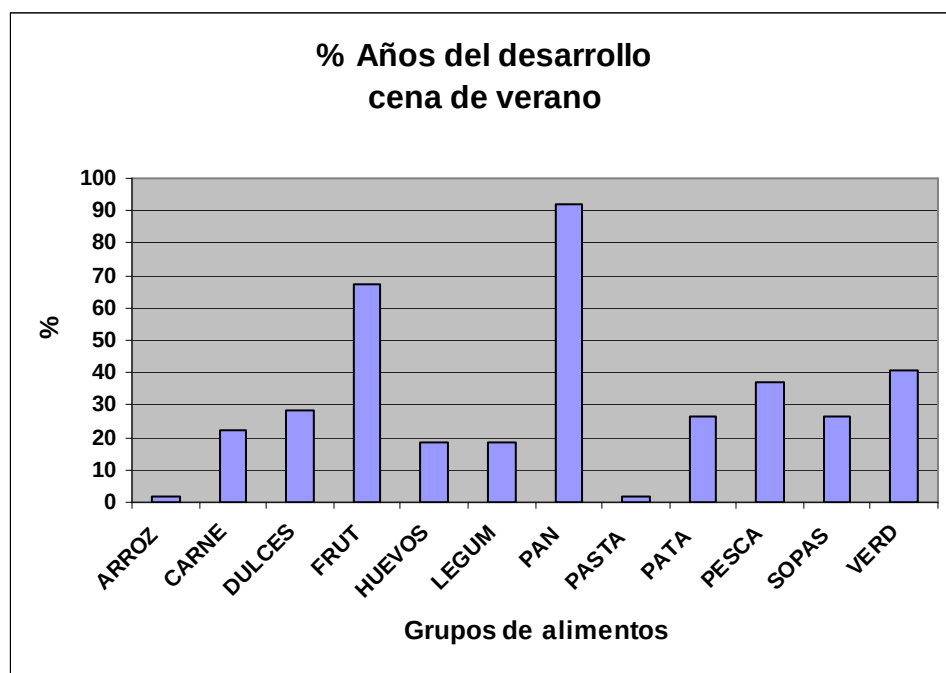


Figura 16. Años del desarrollo: Cena de verano.

La cena (Fig. 16) está marcada por un alto porcentaje de lugareños que consumen pan y fruta, lo cual nos confirma la tendencia relativa a la consideración de la fruta como postre unificado y el pan como acompañamiento de todas las comidas que comentábamos en el almuerzo. Además, se produce un consumo relativamente alto de de pescado (cercano al 40%) y de verduras (porcentaje del 40%) que se explica porque nos encontramos en la época de recolección, cuyo consumo se realiza generalmente en la cena porque el almuerzo se considera más de propio de platos de “cuchareo”. Las sopas y las patatas también se consumen. Y desde luego, llama la atención el porcentaje relativamente alto de consumo de dulces. Por último, debemos significar que la tendencia hacia la variabilidad y homogeneización se confirma también en la cena. Además, todavía existe un sector poblacional que sigue consumiendo legumbres durante la cena.

Consumo de invierno.

El desayuno (Fig. 17) viene marcado por un elevado consumo de café y pan. También aparecen algunos individuos que consumen huevos y dulces. La ingesta de zumos, lácteos, leche y chocolate es poco frecuente. Es preciso tener en cuenta que el porcentaje de huevos se debe a la presencia de la “yemá”, alimento que tomaban los niños y constaba de huevo y mantequilla. Las madres daban a los niños este alimento porque consideraban que tenían una cierta desnutrición. Entendemos que en el fondo de esta costumbre se sustenta la actitud psicológica de quienes habían sufrido el hambre y la escasez de los *Años del hambre*. En cuanto a la estacionalidad, no existe ninguna nota destacada, puesto que se desayuna de una forma muy similar tanto en verano como en invierno

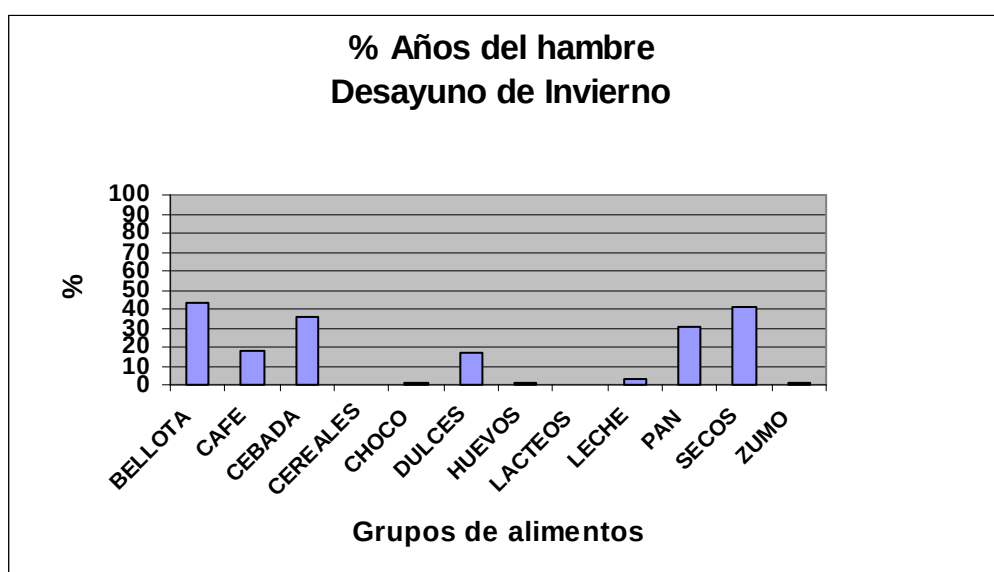


Figura 17. Años del desarrollo: Desayuno de invierno.

El almuerzo de invierno (Fig. 18) viene marcado por dos alimentos que se toman casi diariamente por un altísimo porcentaje de la población: el pan y, sobre todo, la fruta, que supera el 90%, lo que confirma la consideración de acompañamiento del primero y de unificación del segundo. El resto del consumo está compuesto por la carne, en porcentaje superior al 35%, y verdura (30%). De estos dos alimentos, con consumos similares, destacamos que el primero se hace accesible

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

a toda la población y el segundo rompe con la estacionalidad. El resto de comidas se reparte con la presencia de arroz, huevos, legumbres, pasta, patatas, pescado y sopas. En definitiva, la estacionalidad desaparece, no distingue el consumo alimentario.

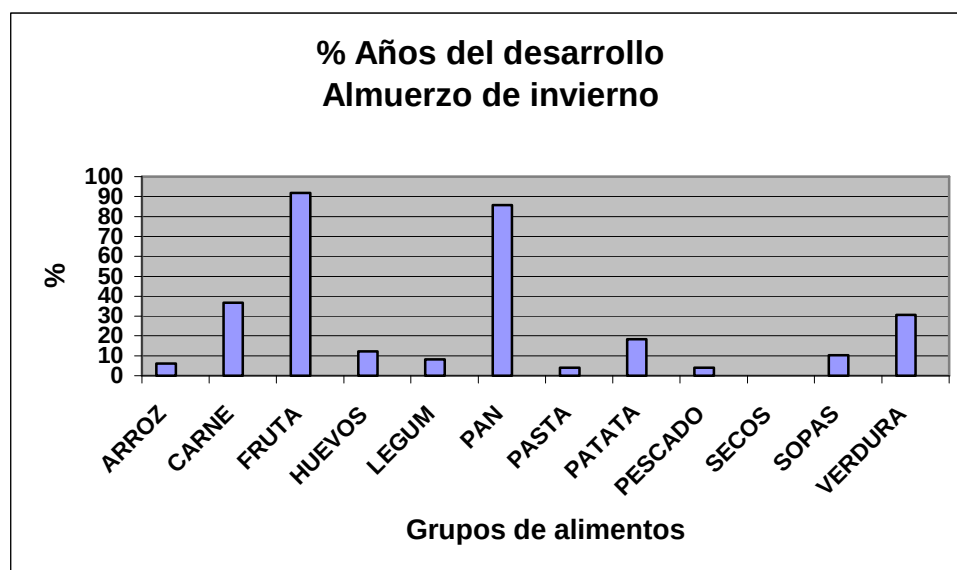


Figura 18. Años del desarrollo: Almuerzo de invierno.

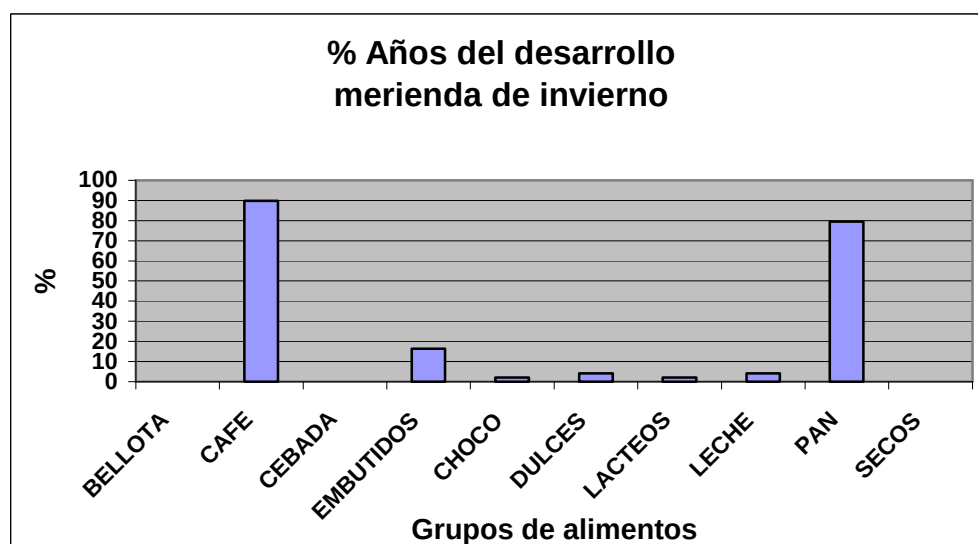


Figura 19. Años del desarrollo: Merienda de invierno.

¡A comer!

La merienda de invierno (Fig. 19) se basa en la toma de café (porcentaje cercano al 90%). Entendemos que el frío propio de la estación influye en que aumente su consumo, pues apetece tomar algo caliente que reconforte las bajas temperaturas invernales. Esta es la única reseña destacable en cuanto a las diferencias estacionales. Además, se toma pan acompañado de embutidos, chocolate (onzas), meloja y miel. El resto de consumos no es representativo.

La cena en invierno (Fig. 20) presenta una gran variedad en el consumo, con un máximo porcentaje en el pan (cercano al 90%), seguido de la fruta. Con ello, en la cena también se confirma la tendencia iniciada sobre la consideración del pan como acompañamiento en casi todas las comidas. También se toman bastantes sopas, lógico consumo de la estación fría, verduras (ya se consumen en cualquier época del año pues llegan congeladas o refrigeradas), patatas, carne, pescado y huevos. Llama también la atención el alto consumo de dulces, donde incluimos una serie de postres muy característicos de la cena, como son las “poleás” (a base de harina, canela en rama, aceite y cáscara de limón), el arroz con leche y las natillas o flanes. Esto explica que el porcentaje de consumo de fruta sea menor que en verano, donde se manifestaba la tendencia a la exclusividad de la fruta como postre. El frío reinante en esta época, más que la producción, determina la orientación hacia el consumo de postres que producen sensación de calor y reconfortan el estómago. Curiosamente, apenas se toman legumbres. Por tanto, la tendencia hacia la variabilidad en la dieta se manifiesta claramente. El número de productos que se incorporan a la cena es bastante mayor que en el periodo anterior y se explica por las nuevas circunstancias socioeconómicas que se desarrollan en el país y que llegan a todos los rincones, incluido Almonaster.

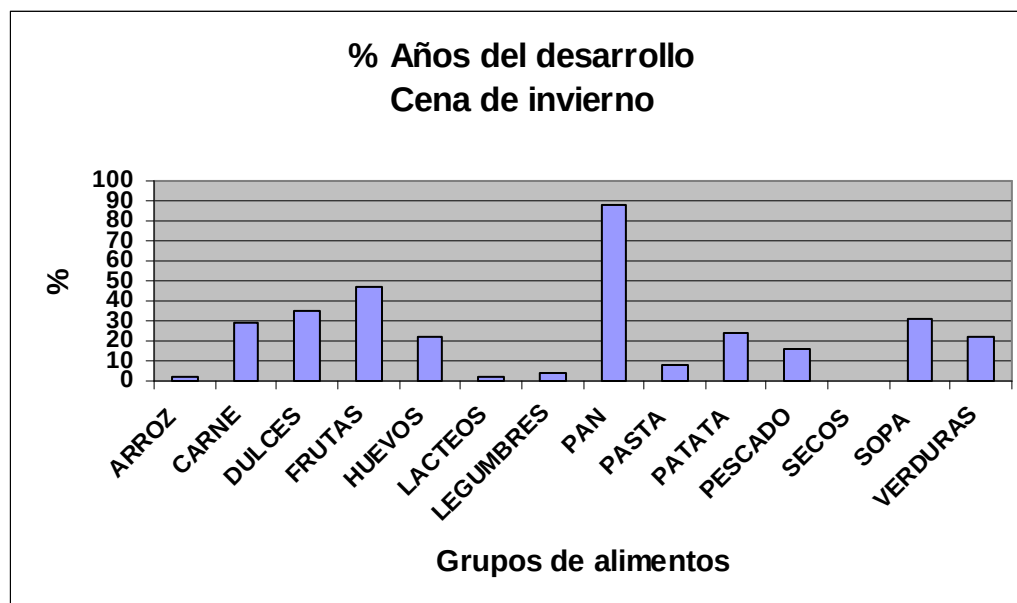


Figura 20. Años del desarrollo: Cena de invierno.

3.1.1.3. Años de la abundancia.

Consumo de verano.

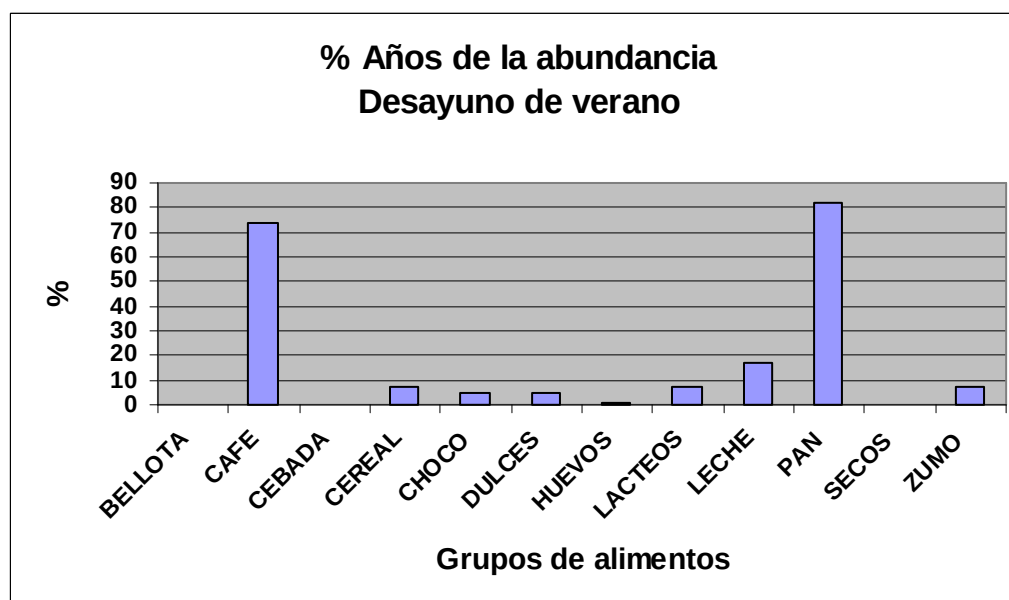


Figura 21. Años de la abundancia: Desayuno de verano.

Podemos observar que la abundancia no ha supuesto un cambio radical en el desayuno (Fig. 21). El café y el pan siguen siendo los más consumidos. Sin embargo, es preciso realizar una matización: aunque se sigue tomando bastante pan en el desayuno, la forma de prepararlo es distinta, pues prácticamente el frito y el migado desaparecen, solamente se consume tostado. Se produce también un mayor consumo de leche, lo cual se explica porque muchos de los que ahora toman café lo acompañan con leche. Aparecen nuevos alimentos en el desayuno como son los cereales, el zumo o los derivados lácteos (batidos, yogurt, etc.) que en periodos anteriores no se comían. Otros casi desaparecen: los huevos, nutriente básico de las “yemás” que las madres de los sesenta y setenta consideraban básicos para alimentar a sus “desnutridos hijos”.

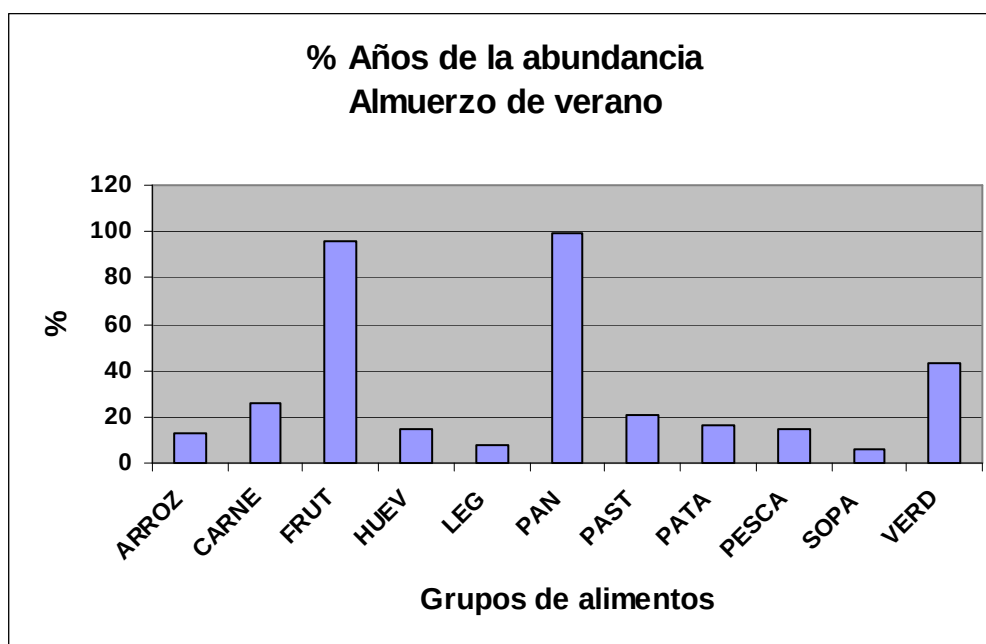


Figura 22. Años de la abundancia: Almuerzo de verano.

El almuerzo (Fig. 22) presenta una gran variabilidad, con predominio de pan (acompañamiento en todas las comidas) y fruta (postre exclusivo en el almuerzo). A continuación se consumen bastantes verduras y el resto de los alimentos en porcentajes relativamente similares. La lectura que podemos hacer de este fenómeno es que surge una nueva tendencia: la de considerar a la verdura como

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

acompañamiento. Si durante los periodos anteriores la verdura era considerada una integrante básica y principal de guisos y sopas, ahora otros alimentos se acompañan de verduras. Resultará frecuente a partir de este momento tomar un filete de carne o pescado acompañado de lechuga, tomate, pepino, picadillo, etc., aliñados de una salsa vinagreta, o bien de zanahorias o brócoli cocidas. También se consumen porcentajes relativamente altos de carne y pastas. En menor proporción huevos, arroz, legumbres, patatas y sopas. La tendencia hacia la variabilidad es clara, puesto que los porcentajes, más allá de las matizaciones que hemos realizado sobre verduras, pan y frutas, son muy similares en el resto de alimentos.

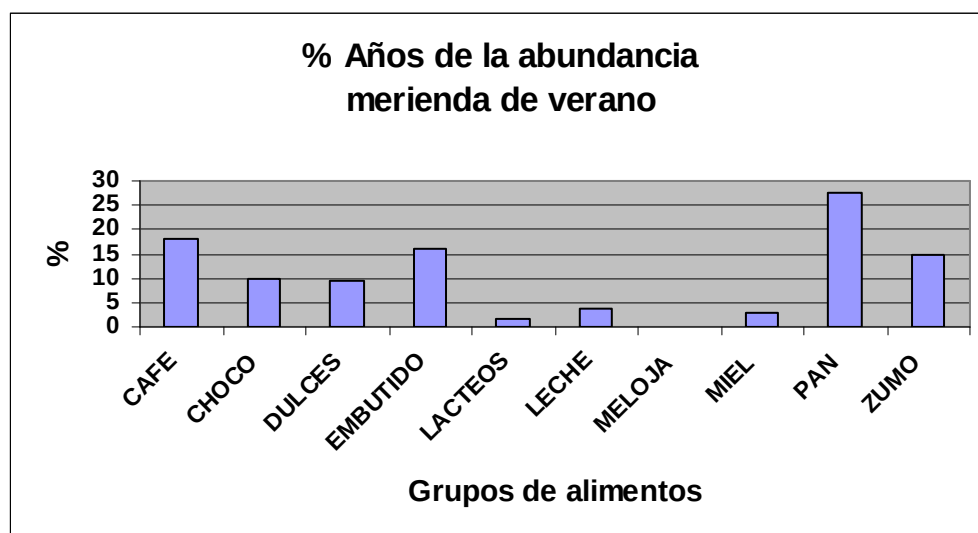


Figura 23. Años de la abundancia: Merienda de verano

La merienda (Fig. 23) también presenta la variabilidad propia de este periodo. Cada vez se ofrecen más alimentos. De esta forma lo más ingerido es el pan, acompañado de embutidos y chocolate. Pero nuevos alimentos se incorporan a la merienda, sobre todo, zumos. También se toma café con leche y, desde luego, dulces, en un porcentaje semejante al de chocolate. Otros alimentos característicos de periodos anteriores no se consumen (meloja), o se hacen en porcentajes muy pequeños (miel).

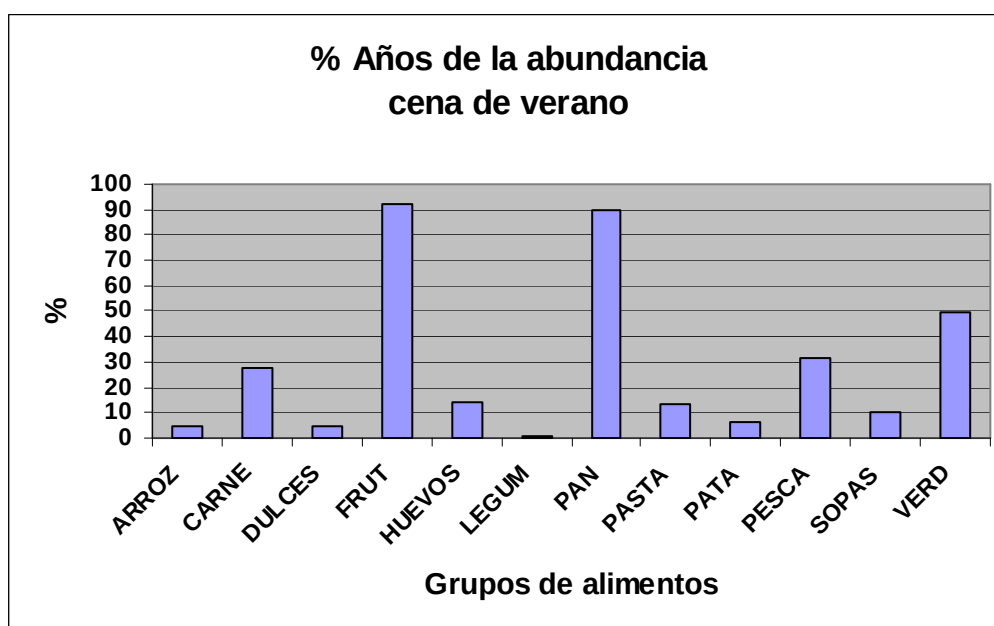


Figura 24. Años de la abundancia: Cena de verano.

En la cena (Fig. 24) observamos un elevado consumo de pan y fruta, con las matizaciones que para estos dos alimentos dimos anteriormente. También existe un elevado porcentaje de consumo de verduras (50%) que se confirma definitivamente como alimento que acompaña otros productos. A continuación tenemos el pescado (32%) y la carne (28%). Como podemos observar, ambos alimentos tienen un consumo global diario similar, pero se alternan en el momento de consumo. Así la carne se suele consumir con mayor frecuencia en el almuerzo, mientras que el pescado se prefiere para la cena. El resto de alimentos son los huevos (14%) y con menor frecuencia pastas, sopas, patatas, dulces y arroz. En cuanto a los alimentos que ya prácticamente no se toman en la cena destacamos las legumbres, cuya presencia es testimonial. La variabilidad se manifiesta claramente.

Consumo de invierno.

El desayuno de invierno (Fig. 25) se basa mayoritariamente en el consumo de café y pan tostado con mantequilla o aceite. También se toman cereales y, algo

menos, dulces. En cuanto a la estacionalidad, lo más destacado es una disminución en el consumo de leche en invierno y un aumento en el de zumos en verano. Realmente las variaciones en función de la estacionalidad son escasas.

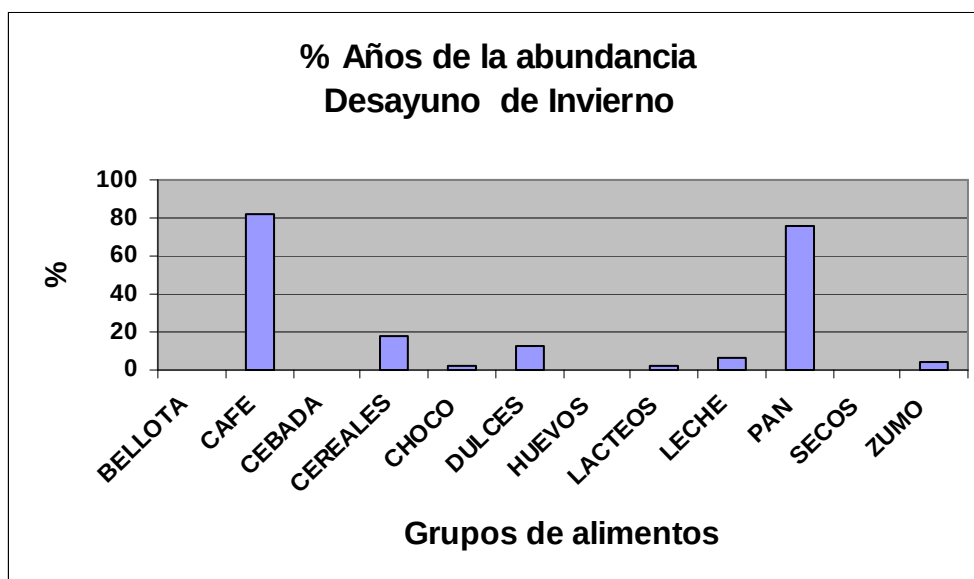


Figura 25. Años de la abundancia: Desayuno de invierno.

El almuerzo (Fig. 26) registra un elevado consumo de pan y fruta, siguiendo la línea explicada anteriormente. A ambos les siguen patatas y verduras, en porcentajes próximos y con la tendencia hacia el acompañamiento que hemos hablado anteriormente. Además, se consumen legumbres, alimento que calienta los fríos estómagos del invierno. El resto se reparte entre carne, arroz, huevos, pasta, pescado y sopas. La confirmación hacia la variabilidad de alimentos y la homogeneidad de la dieta se manifiesta plenamente. De nuevo, en cuanto a la estacionalidad, descubrimos que la diferencia entre el consumo de verano e invierno es inexistente. La oferta de productos en las dos épocas determina que prácticamente tomemos los mismos alimentos a lo largo del año.

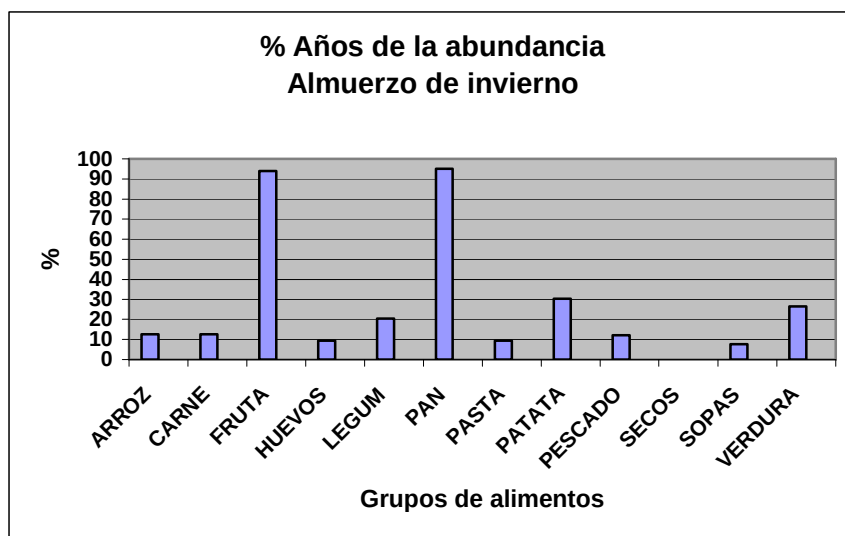


Figura 26. Años de la abundancia: Almuerzo de invierno.

La merienda (Fig. 27) viene marcada por la ingesta de café, leche y zumo. Generalmente, todos los niños almonasterenses toman líquido, café, leche o zumo, acompañado de pan con embutidos (chorizo, morcón, etc.) o chocolate. Incluso existe un porcentaje que unta el pan con miel, un producto que se consumía abundantemente en el periodo anterior. Además, y como novedad, es significativo el consumo de bollería industrial (dulces), con un porcentaje superior al 30%. La estacionalidad, sin embargo, no es importante y prácticamente tanto en verano como en invierno se toman los mismos productos.

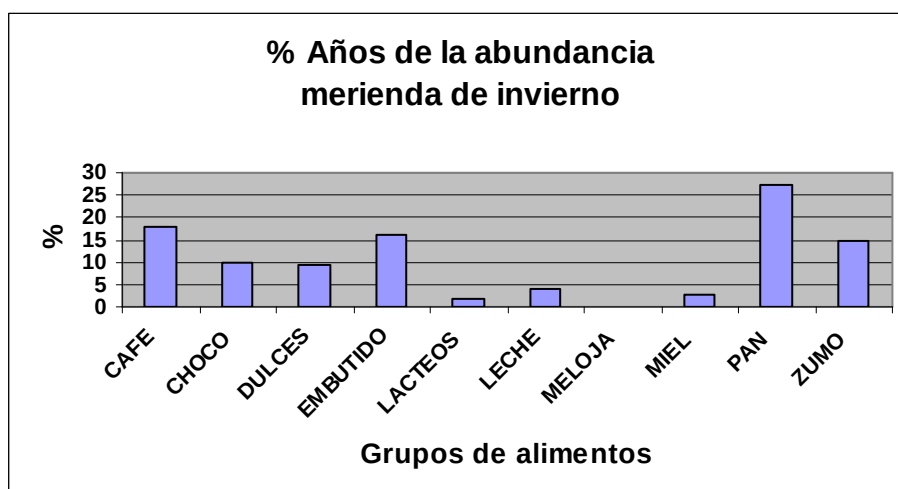


Figura 27. Años de la abundancia: Merienda de invierno.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

De nuevo en la cena (Fig. 28) se toman bastante pan y frutas. A continuación, los alimentos más consumidos son: pescado, carne, sopas, verduras, patatas y huevos. Entendemos que, siguiendo la tendencia que mostrábamos en gráficas anteriores, se toma más pescado que carne en la cena y que ambos se suelen acompañar de verduras o patatas, estas últimas menos veces. También destaca el consumo de sopas, pues reconfortan bastante el estómago. El resto de consumos se reparte entre huevos (la tortilla suele acompañarse de verduras), pasta y arroz (ambos se consideran “platos únicos”). Por último, es preciso señalar que algunos almonasterenses toman dulces o derivados lácteos (yogurt) en la cena. En cuanto a la estacionalidad, destacamos un mayor consumo de verduras en verano y de sopas en invierno, puesto que la sensación de frescor favorece el consumo de verduras en verano, mientras en invierno apetecen más comidas “calientes” que nos hacen “elevar la temperatura corporal”.

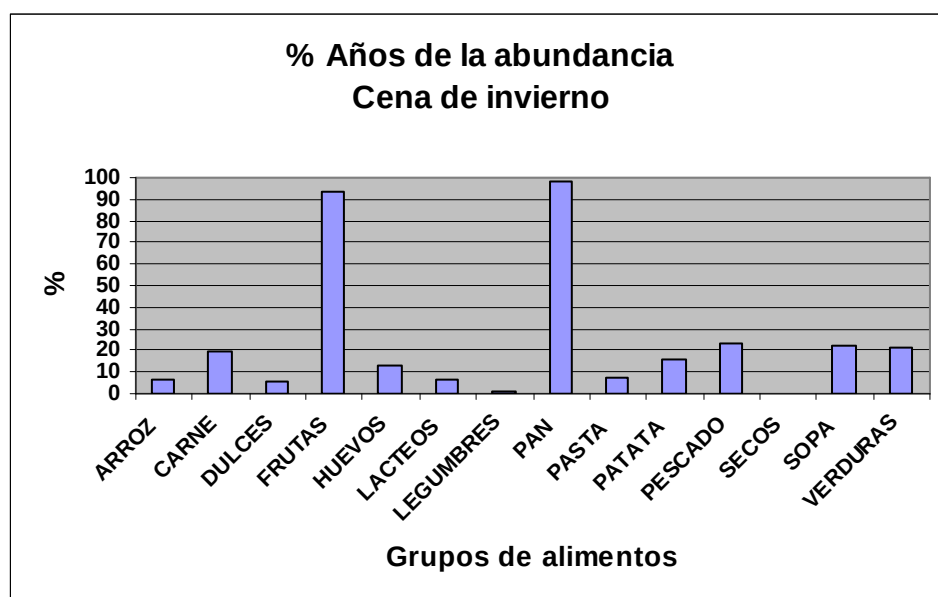


Figura 28. Años de la abundancia: Cena de invierno.

3.1.3. ESTUDIO COMPARATIVO DE LOS TRES PERIODOS POR GRUPOS DE ALIMENTOS.

En este apartado vamos a estudiar la comida por grupos de alimentos. Después de haber analizado lo que han comido los almonasterenses en su vida cotidiana a lo largo de la mayor parte del siglo XX, tanto en verano como en invierno, consideramos que el hecho de tratar la alimentación por grupos y siempre siguiendo la perspectiva histórica, nos permitirá obtener una visión global y profunda del fenómeno. Para ello vamos a continuar con la misma clasificación establecida para la aplicación del cuestionario, aunque en algunos casos agruparemos alimentos. Lógicamente, seguiremos utilizando los datos cuantitativos del cuestionario, al que le añadimos la documentación extraída de la observación y las entrevistas.

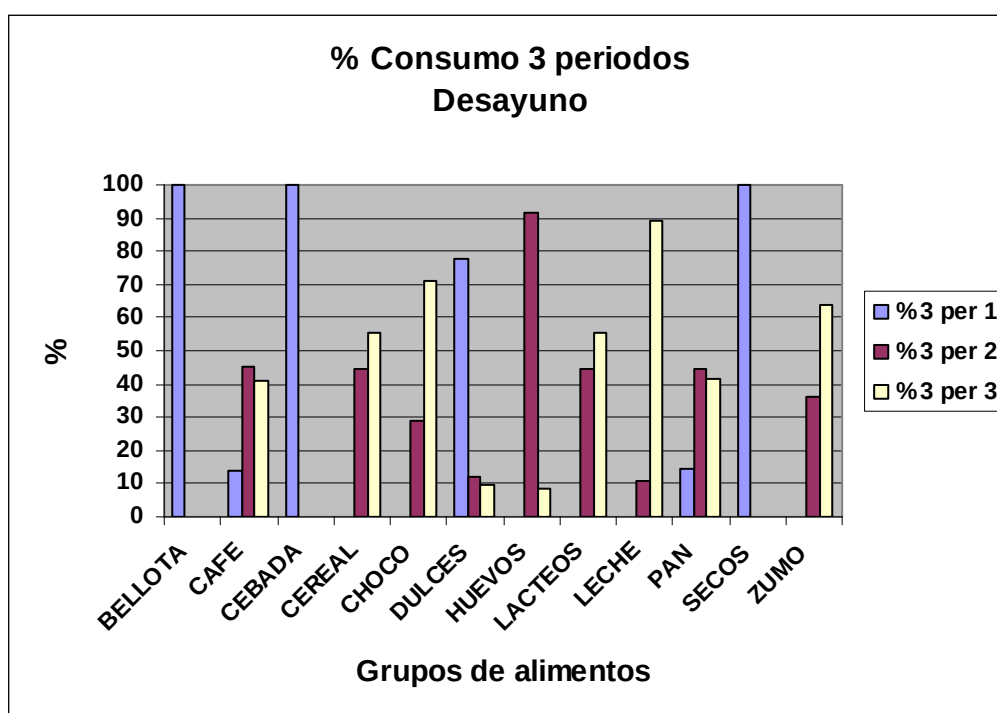


Figura 29. Consumo en los tres períodos: Desayuno.

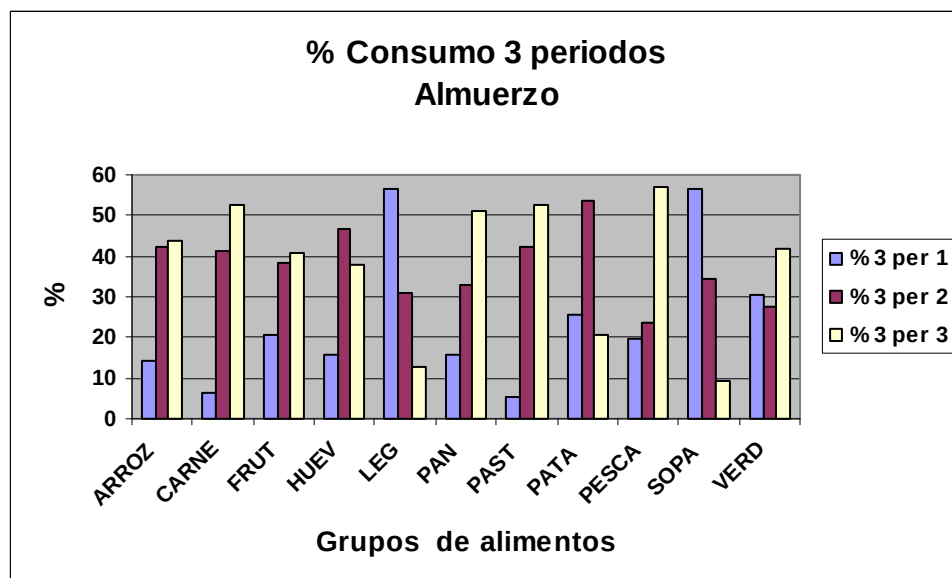


Figura 30. Consumo en los tres períodos: Almuerzo.

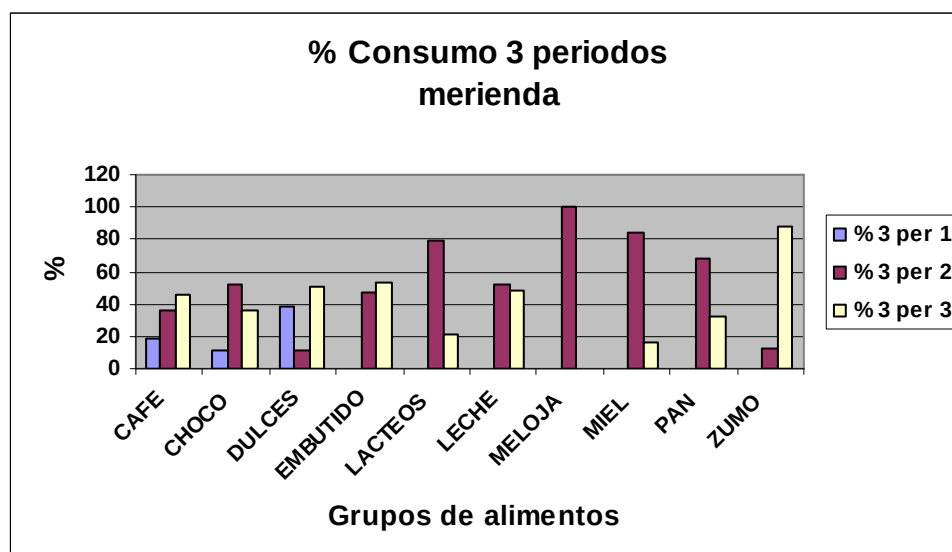


Figura 31. Consumo en los tres períodos: Merienda.

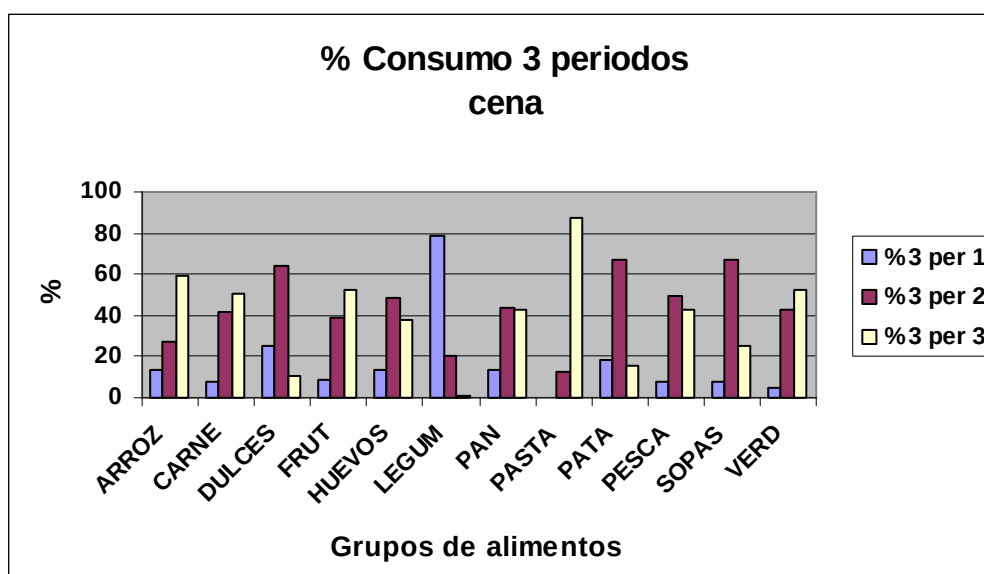


Figura 32. Consumo en los tres periodos: Cena.

1. El café

En primer lugar, se pone de manifiesto que la imaginación, acuciada por el hambre, hizo que los almonasterenses tomaran café de bellota que se elaboraba cociendo el fruto de la encina, después de tostarlo. También consumían café de cebada. Sin embargo, los privilegiados dispusieron de café procedente del contrabando o adquirido en el mercado negro, como ya hemos señalado. Se elaboraba hirviendo el agua en el “pucherete”, echando unas cucharadas de café molido con el molinillo tradicional y añadiendo después un poco más de agua. Cuando el agua volvía a hervir se apartaba y era pasado por el “calcetín” o colador de tela. El café se tomará escasamente en el primer periodo, pero evolucionará hacia un máximo consumo en el segundo y sufrirá una ligera caída en el tercero, tal como se pone de manifiesto en las gráficas de las Figuras 29 y 31.

2. Los dulces

En este apartado, y tras tener siempre presente la matización que hemos señalado al hablar de estos alimentos, observamos que en los *Años del hambre* sólo la élite

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

consumían dulces elaborados con productos de calidad. El resto de la población, mayoritariamente jornalera, elaboraba sucedáneos con aquello que tenía más “a mano”; es decir, harina de maíz pura o mezclada, bellotas rayadas, etc. Sin embargo, las décadas de los sesenta y setenta suponen una elevación en el consumo de dulces (no sucedáneos), generalmente elaborados de forma tradicional y donde destacaban las tortas de manteca, los roscos y los pestiños. Muchas de estas delicias se realizaban en casa o se adquirían en el mercado, pues había un comercio, “EL SUPER”, que las elaboraba de una forma totalmente tradicional, como nos ha indicado la dueña:

“Echábamos la manteca de cerdo en un lebrillo y le añadíamos harina, azúcar, huevos y esencia de limón. Luego amasábamos y extendíamos la masa de las que con un molde de lata se sacaban las tortas para pasarlas a unas tarteras. A continuación los niños le daban huevo y se llevaban al horno que estaba encendido con leña, jaras o tablas. Cuando se cocían las sacábamos.”

Los *Años de la abundancia* suponen una ruptura de esta tendencia pues los dulces tradicionales van perdiendo pujanza a medida que la bollería industrial se va desarrollando y las tortas, roscos o pestiños de la etapa anterior dejan paso al “bollicao”, la “caña” o la “palmera” (Figs. 29, 31 y 32).

3. Frutos secos

En primer lugar, tenemos que introducir una matización, pues cuando nos referimos a frutos secos estamos hablando, fundamentalmente, de castañas y bellotas, únicos frutos que encontramos en Almonaster. Las duras condiciones de antaño hicieron que su consumo fuese frecuente porque era lo único que había. De esta forma, las bellotas constituyeron la base del café de muchos almonasterenses e incluso se comieron de acompañamiento con el café o sustituto de la merienda, pues cuando el hambre estaba presente, hecho frecuente en ese periodo, este recurso alimenticio resultó muy socorrido y aliviaba el dolor de estómago. Además,

permitieron la elaboración de dulces. Con la castaña sucedió algo similar, pues sus potajes aliviaron muchas necesidades carenciales. Su consumo en las décadas siguientes desapareció o descendió bastante (Figs. 29, 31 y 32).

4. Los huevos

Se tomaron escasamente en los *Años del hambre*, pero sufrirán una evolución espectacular en las décadas siguientes. Formarán parte fundamental del desayuno en la famosa “yemá”, compuesta por mantequilla, huevos, leche condensada, etc. En la cena también se consumen (porcentaje superior al 40%) y en el almuerzo. Sin embargo se reducen enormemente en el tercer periodo, básicamente porque ya no existe necesidad de aportes energéticos; es decir, ya no se toma la “yemá” y por tanto desaparece del desayuno. Esta misma tendencia negativa se observa tanto en el almuerzo (Fig. 30) como en la cena (Fig. 32) (porcentaje inferior al 40%).

5. Los cereales

Ausentes en los dos primeros periodos, se tomarán en el tercero, aunque no de una forma muy generalizada, como lo pone de manifiesto el porcentaje, ligeramente superior al 20% (Figs. 29 y 31). Su consumo no es muy generalizado ni en el desayuno ni en la merienda.

6. Chocolate y cacao

Sigue una evolución ascendente, pasando de un consumo muy bajo en los *Años del hambre* a un ligero aumento en las décadas siguientes y un espectacular despegue en los últimos veinte años, como lo manifiestan las Figuras 29 y 31. El chocolate se tomaba fundamentalmente en onzas, a partir de la década de los sesenta, acompañando al pan. Desde entonces el envasado ha sido característico, con tabletas envueltas en papel de aluminio. Cuando se quería tomar chocolate líquido se rayaba

y, posteriormente, a fuego lento se le añadía leche para que fuese paulatinamente deshaciéndose. A partir de los sesenta destacó también el consumo de leche con cacao, lo que se conoce popularmente por colacao y cuya publicidad desde esa época ha quedado marcada en varias generaciones de españoles.

7. Leche

Este producto pasa de tomarse en cantidades pequeñas (10%) a una elevación moderada en los *Años del desarrollo* y a un espectacular consumo en las dos últimas décadas (superior al 65%), al tomarse fundamentalmente en el desayuno y la merienda (Figs. 29 y 31). La leche, sobre todo en los años sesenta y principios de los setenta, se tomaba de cabra (producción local), condensada y en polvo (en los colegios). Posteriormente, aparece envasada en botellas de cristal que llegaban en "jaulas" con diez botellas de litro. En las dos últimas décadas aparecerá en bolsa de plástico y, sobre todo, en "tetra brik". Lógicamente la conservación ha ido aumentando espectacularmente con estos nuevos envasados, pasando su caducidad de pocos días cuando se adquiría de la venta a granel hasta los varios meses de la actualidad.

8. Lácteos y derivados

El consumo de yogurt, natillas, flanes, etc., es inexistente en la posguerra, aunque en los años setenta sufre un ligero despegue que se transforma en los últimos veinte años en un alto porcentaje, superior al 70% (Figs. 29 y 31). Las natillas y flanes han sido dos de los alimentos que han pasado de elaborarse en casa, a partir de leche caliente sobre la que se disolvían los sobres de natillas y flanes, a ser un producto elaborado por la industria alimentaria en un altísimo porcentaje. Por su parte, el yogurt ha evolucionado desde un consumo ocasional a una toma bastante regular, llegando a sustituir en muchos casos a la fruta del postre nocturno.

9. Pan

Tan deseado y escaso antaño por las duras condiciones de la posguerra, sufrirá una evolución positiva en las décadas del desarrollo, y llega a alcanzar un alto porcentaje (86%) en los últimos veinte años (Figs. 29 a 32).

Su consideración también ha ido evolucionando, y ha pasado de estar “casi sacralizado”, lógicamente por su ausencia de la que fuimos objeto en la posguerra, a considerarse “irónicamente” culpable del aumento de kilos. De ahí que su consumo haya aumentado tanto en el desayuno como en la merienda, pero descienda en el almuerzo y en la cena. Puestos a reducir calorías, el pan (acompañamiento en todas las comidas) es uno de los alimentos “sacrificados” por las nuevas líneas de la dietética. En cuanto a su elaboración, en Almonaster, se sigue realizando de forma tradicional, en un horno calentado con leña. Aunque en la última década se puede adquirir pan congelado para calentar en casa, no suele ser frecuente su adquisición.

10. Zumos

Durante los años cuarenta y cincuenta apenas se tomaban, pero después se elevará su consumo en los *Años del desarrollo* (36%) y aún más en las últimas décadas (58%). Se toma fundamentalmente en el desayuno y la merienda, sin haber diferencias significativas entre el envasado o el elaborado en casa a partir de fruta, en cuyo caso siempre se realiza con naranjas (Figs. 29 y 31).

11. Verduras y hortalizas

En el pasado, las verduras procedentes del huerto familiar fueron las más frecuentemente consumidas, debido fundamentalmente al carácter autárquico de la producción local. El aislamiento en el que se encontraba el pueblo, tanto por la orografía como por las infraestructuras, determina que producción y consumo

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

estuviesen localizados en el mismo espacio geográfico. Durante los *Años de hambre* se consumían nabos, coles, acelgas, berenjenas, calabazas, lechugas, pepinos, guisantes, cebollas, tomates y ajos. La fruta también es un consumo de producción local.

A partir del “desarrollismo” las circunstancias cambian radicalmente. La producción local pierde cada día más importancia, sobre todo a partir de los ochenta, con la globalización, donde producción y consumo están más alejados que nunca. Comemos piñas tropicales brasileñas, maíz americano, soja china, pimientos italianos y así un largo etcétera. Los cultivos, como vimos en el capítulo anterior, disminuyen su extensión. Las hortalizas y verduras también ven reducidas la superficie de cultivo. Incluso algunas, como los nabos, desaparecen. Las huertas, cada vez en menor número, se convierten en el último reducto de la producción local de alimentos. Tomates, pepinos, pimientos, cebollas y demás hortalizas son la única muestra de lo que el campo ofrecía en otros tiempos. Ya resulta más fácil acercarse a la tienda de ultramarinos, supermercado o puesto de frutería y comprar lo que necesitemos o queramos. El pueblo se ha abierto, forma parte de la “aldea global” y, por tanto, la deslocalización de la producción es un hecho palpable. El consumo sigue una línea ascendente, tanto de frutas como de verduras. Y es que en los *Años de la abundancia* se produce una revalorización de ambos grupos de alimentos, pasando a convertirse en acompañamientos de múltiples comidas, como carne o pescado. (Figs. 30 y 32). Su venta y envasado ha cambiado bastante, son de los pocos alimentos que se adquieren frescos en la época de recolección, y son posibles comprarlos en algunos domicilios particulares. Además, el desarrollo de la industria del frío permite adquirirlos congelados, sobre todo judías, espinacas, habas, etc. También se ofertan envasados en botes, donde destacan ajetes, habichuelas y acelgas.

12. Legumbres y patatas

En los *Años del hambre* la producción de legumbres se limita al garbanzo y en cantidades muy pequeñas, lejos del autoabastecimiento local. Llegarán a las tiendas del pueblo a través de las cartillas de racionamiento, mediante cupos. Así, los almonasterenses “padecerán” las judías blancas, las algarrobas y las lentejas, que, como nos cuenta una informante “estaban llenas de chinós y la noche anterior nos poníamos a escogerlas, quitando las piedrecitas y algunas no se podían comer porque estaban podridas”. Con las patatas la situación era algo mejor, porque la producción resultó ligeramente más abundante, aunque las condiciones climáticas, como la sequía, afectaron gravemente a las cosechas.

En los *Años del desarrollo y de la abundancia*, tanto las leguminosas como las patatas siguen una tendencia de consumo similar. Las primeras se reducen paulatinamente de década en década y las segundas, tras un repunte en el consumo durante los sesenta y setenta, descienden en el siguiente periodo (Figs. 30 y 32). En cuanto al momento de consumo, también varía sustancialmente entre periodos, y pasa de tomarse en la cena, durante los *Años del hambre*, al almuerzo, en los dos periodos posteriores. Respecto al envasado, se vendió a granel hasta los setenta (el cliente los recogía en los inolvidables cartuchos de papel) y posteriormente llegarán sobre todo en bolsas porque aunque el mercado las oferta embotelladas, no suelen adquirirse. Los almonasterenses, prefieren comprarlas y dejarlas en remojo la noche anterior a su cocinado.

13. Arroz y pasta

Estos alimentos, poco consumidos en la postguerra debido a su escasez, van a sufrir un espectacular despegue en los años siguientes, duplicándose su consumo. Así las pastas y el arroz alcanzan porcentajes elevados (alrededor del 80 y 70%) (Figs. 30 y 32). El arroz será uno de los alimentos, junto con la carne, que más se consuma en

las reuniones de amigos o familiares, a través de las mundialmente conocidas paellas. En cuanto a la pasta, aunque ha aumentado bastante su consumo, las que más se comen son los fideos, seguidos a cierta distancia por los macarrones.

14. Carne y transformados

La carne y sus transformados, donde incluimos los embutidos y jamones, fue muy escasa durante los *Años del hambre* y sólo asequible para una minoría. La más consumida fue la de cerdo, seguida de pollo y cabra. También se comían algunas piezas de caza.

Con los *Años del desarrollo* el consumo de carne se dispara, al ser demandada por la mayoría de la población. Entendemos que el hecho de ser un alimento considerado de prestigio y la escasez de que fue objeto explican este aumento. Precisamente, en algunas de las entrevistas mantenidas, cuando hemos tratado el tema, siempre se consideraba a la carne como uno de los alimentos que “lleen el estómago”, mientras que la verdura la consideran comida “para grillos”. Durante el último periodo continúa esa línea ascendente de consumo y llega en el almuerzo a cifras superiores al 80% (Figs. 30 y 32).

15. El pescado

Este alimento resultó muy escaso en la postguerra, solo consumido por la élite, aunque el bacalao fue más popular y algunos lo tomaban “para beber luego mucho y tener sensación de saciedad”. La escasez de pescado fue una constante a lo largo de la postguerra, la cual llegaba a tales extremos que una informante nos comentó: “cuando comíamos sardinas nos repartíamos una para dos”. Curiosamente, bacalao y sardinas, en las cantidades anteriormente señaladas, eran los pescados más consumidos por una sociedad mayoritariamente pobre. La élite, una “reducida minoría”, sí tuvo acceso a otro tipo de pescado como pescadilla o salmonetes. Las

¡A comer!

condiciones higienico-sanitarias tampoco favorecían la llegada de pescado en condiciones adecuadas, porque desde que las cajas salían de Huelva, a través del ferrocarril Huelva-Zafra, hasta que llegaban a la Estación de Almonaster, frecuentemente pasaban bastantes horas. El tren, movido por máquinas de carbón, debía realizar paradas para llenar los depósitos de agua y las averías eran cotidianas. Desde la Estación hasta el pueblo, el traslado se hacía en burros. Por tanto, pasaba bastante tiempo desde que el pescado se introducía en las cajas hasta que llegaba al mercado. Como nos ha informado una vendedora, con frecuencia el veterinario, que necesariamente tenía que realizar el reconocimiento del pescado, lo rechazaba por sus malas condiciones y no se podía vender. Esta situación se agravaba aún más en verano pues las altas temperaturas derretían el hielo que cubrían el pescado y, si había retraso o avería, cuando llegaba al mercado se había deteriorado irremisiblemente.

Posteriormente, sobre todo desde principios de los setenta, la situación mejora bastante, tanto en el poder adquisitivo de los almonasterenses como en el transporte y conservación del pescado. Las averías ya no son frecuentes y los congeladores y frigoríficos permiten la conservación del pescado. Además, de la Estación hasta el pueblo no se realiza el traslado en burro, sino en coche. En cuanto al consumo, ha seguido una tendencia uniforme, independientemente del momento. Así, tanto en el almuerzo como en la cena de los *Años del desarrollo*, aumenta el pescado en la dieta.

En las dos últimas décadas cambian las condiciones de transporte y de refrigeración, mejoran bastante. Ya no llega el pescado al pueblo a través del ferrocarril sino que camiones o furgonetas isotérmicos, en muy pocas horas, lo colocan en el mercado. Además, la oferta es bastante mayor con la presencia de pescados congelados e incluso cada vez es más frecuente que lleguen empanados, rebozados o incluso adobados. Esta oferta de pescado congelado en todas las tiendas del pueblo hace aumentar su consumo, en detrimento del fresco. Éste llegará solamente algunos días al pueblo. Los cambios no sólo afectan al transporte y a las

condiciones higiénico-sanitarias, sino que afecta también al momento de consumo. En el almuerzo es cuando se suele tomar, mientras disminuye en la cena, donde se sitúa alrededor del 40% (Figs. 30 y 32). En cuanto a las variedades consumidas destacan sardinas, boquerones, jureles, pescadillas, chocos y rubios. En la última década se incorporan el mero, el salmón y la rosada. Además, es de los pocos alimentos que se venden en el mercado local (fresco), mientras las tiendas minoristas lo ofertan congelado (choco, pescadilla, calamares, mero, rosada, merluza, etc.).

16. Las sopas

El momento de consumo marca la tendencia de este alimento. De esta forma, en los *Años del hambre* se consumieron muchas sopas durante el almuerzo, con cifras que giran alrededor del 85%. Durante la cena, sin embargo, se consumen muy poco (porcentaje inferior al 10%). Las décadas del desarrollo suponen un consumo similar, tanto en verano como en invierno, con cifras superiores al 60%. En los *Años de la abundancia* la tendencia se invierte y ya no se comen tantas sopas, el porcentaje se sitúa próximo al 25% (Figs. 30 y 32). Curiosamente, en las entrevistas realizadas cuando hemos preguntado si se consumían “sopas de sobres”, había siempre una respuesta negativa y un rechazo hacia su consumo. No obstante, una propietaria de tienda minorista nos confesó al hilo de la pregunta que sí las vendía de una forma regular.

3.1.3. LA BEBIDA

El consumo de bebidas ha ido evolucionando paralelamente al desarrollo general de la alimentación. En el Almonaster de la posguerra, la bebida más frecuentemente tomada era el agua. Como no estaba instalada en las casas, las mujeres o los jóvenes se desplazaban a la fuente y manantial más cercano para acarrearla. Los recipientes donde se transportaban eran los cántaros y los botijos. Durante la comida todos bebían de la misma jarra o botijo.

¡A comer!

El vino se tomaba excepcionalmente y su consumo estaba reservado a los hombres. Las mujeres y niños solamente tomaban agua. En el pueblo se dedicaba una pequeña cantidad de hectáreas al cultivo de vides y a la posterior obtención de mosto. Hablamos siempre de cantidades muy pequeñas y que se consumían rápidamente. Nos cuenta un informante que su padre elaboró mosto una temporada y en dos días de continuo consumo, se acabó todo el líquido. La producción era escasa y “la sed” abundante.

La bebida alcohólica más consumida en los *Años del hambre* fue el aguardiente. La presencia en el pueblo de fábricas y la afición que por este líquido sentían los almonasterenses hacía que fuese una bebida apreciada y de consumo habitual. Las numerosas tabernas (20 en el año 1944) ofrecían esta bebida de alta graduación que se rebajaba con agua. También se consumía en vasos o en pequeñas botellas de cristal que se llevaban a casa.

Asimismo se consumían determinadas infusiones de hierbas recogidas en el campo. Tras secarlas se depositaban en bolsas o recipientes para almacenarlas. Cuando se necesitaban, era necesario calentar agua hasta hervirla e introducir en ella las plantas secas. Posteriormente, se bebían. Se utilizaban para curar o mejorar el estado de salud de los vecinos, sobre todo resfriados (poleo), problemas digestivos (almoradú y manzanilla) o estado nervioso (tila).

Los años sesenta y setenta supondrán un cambio radical en el consumo de bebidas. Se beberá vino en mayor cantidad porque el mercado comienza a funcionar. El aguardiente mantiene el alto nivel de consumo al principio del periodo, pero a medida que avanza decrece. Surgen nuevas bebidas que pronto se consumirán en abundancia: la gaseosa adquirirá una gran difusión porque al no tener graduación alcohólica la hace apetecible a todos los sectores de la población y, además, permite su mezcla con otras bebidas como el vino. También se extenderá la toma de vermouth

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

(cinzano) que llega envasado en pequeñas botellas dentro de una caja de madera con muchas unidades. Se le solía añadir soda.

Avanzada la década de los sesenta y principios de los setenta se generalizan los combinados a base de una bebida de alta graduación alcohólica y otra gaseosa. Surgen los “cubalibres” en sus múltiples combinaciones: ginebra con cola⁹⁶, tónica (gin-tonic), limón o naranja, vodka con limón, con cola, etc. El güisqui también causa furor y comienza bebiéndose sólo, con hielo e incluso con cola. Pero, además, se dan combinaciones de lo más variopinto, como la “vaca-lechera” (menta con leche); “destornillador” (vodka con refresco de naranja) o el “calimocho” (cola con vino tinto).

Sin embargo, en los últimos cuarenta años ha aumentado espectacularmente el consumo de cerveza. Con el desarrollo de la industria del frío llegan a tabernas, bares y restaurantes la maquinaria adecuada para enfriar la cerveza. En un principio las botellas eran de 33 cl.(en la fotografía adjunta podemos encontrar envases de cervezas y gaseosas de ese periodo) y se introducirán en piletas de ladrillo, junto con barras de hielo, que llegaban al pueblo en bicicletas, procedentes de la cercana localidad de Cortegana. Un vecino que se dedicaba al transporte de estas barras de hielo nos ha narrado la siguiente anécdota:



“Un día fui a por una barra de hielo, la envolví en un saco y la coloqué en el portaequipaje de la bicicleta. A mitad de camino, perdí el equilibrio, me caí y la barra se partió en dos trozos. Después no había forma de ponerla. Se escapaba una y otra vez. Tardé mucho tiempo en llegar al bar”.

⁹⁶ Aunque el original fue de ron con cola, el “cubalibre” propiamente dicho se refiere a ginebra con cola.

¡A comer!

Y continúa: “Algunos incluso adaptaron una especie de remolque a la bicicleta para poder traer las barras con mayor comodidad”.

Las primeras reacciones al probarlas fueron de rechazo, según nos informa un tabernero. Estamos a finales de los cincuenta y principios de los sesenta. Sin embargo, en los setenta, con los nuevos aparatos de frío, la “caña” se extenderá por todos los rincones del país. Igual sucede con el “botellín” (botella de cerveza con una capacidad de 250 cl.) y, posteriormente, con la popular “litrona” (botella de 1 litro), que se tomará tanto en fiestas como en los conocidos “botellones”. Su baja graduación, unido a lo refrescante que resulta, explica ese espectacular despegue en el consumo.

También debemos destacar el aumento de la toma de bebidas gaseosas, tanto de naranja o limón como cola o blanca, y el surgimiento de licores de todo tipo de sabores, con o sin graduación alcohólica: almendra, avellana, higo, bellota o gurumelo (raro licor elaborado con setas). Su consumo se reduce generalmente a ciertas ocasiones, como comidas festivas y rituales, y siempre se toman al final, después del café.

En resumen, observando globalmente los consumos en las siete décadas que aproximadamente constituyen el periodo de estudio, podemos concluir que la alimentación en Almonaster ha sufrido grandes cambios. En la primera época, los *Años del hambre*, el desayuno se reduce a un café de bellotas, el almuerzo a un potaje de castañas, una ligera sopa de patatas o verde recolectado frito y la cena a un cocido con “poquísimos avíos”. Pasamos luego a un segundo periodo donde la variabilidad es mayor. El acceso a nuevos productos, fruto de las nuevas circunstancias políticas, económicas y sociales, hace que la carne, el pescado, la fruta, el pan y el arroz puedan ser consumidos por la totalidad de la población. Se acortan las diferencias sociales. Por último, en el tercer periodo nuevos productos y nuevas tendencias aparecen. Continúa el doble proceso que se inicia en el anterior:

variabilidad y homogeneidad. La primera es fruto de la deslocalización. Ya no se cultiva o produce para el consumo propio. Producción y consumo se encuentran muy alejados en el espacio y en el tiempo. La producción local pierde casi toda su importancia y excepto el sector cárnico, de notable incidencia económica, el cultivo hortofrutícola es testimonial. La continuación de esta actividad se encuentra muy alejada de la agricultura de subsistencia típica de los *Años del hambre*, como comprobaremos posteriormente. La estacionalidad también se rompe definitivamente. Los productos se consumen en cualquier época del año: naranjas en agosto o bananas en diciembre. Paradójicamente esta gran oferta de alimentos ocasiona una gran tendencia homogeneizadora (Fischler, 1995:188). Un habitante italiano come de manera similar a un español o un americano y dentro del pueblo vemos que las frecuencias de consumo son parecidas, a diferencia del primer periodo. Las brechas entre ricos y pobres se han disuelto y la gran mayoría tiene acceso a los mismos productos. Las diferencias se han recortado hasta mezclarse y confundirse. Todos compramos en el supermercado “planetario” (Fischler, 1995:188). Como decíamos anteriormente, los consumos se han homogeneizado. A partir de estos momentos las diferencias de consumo vendrán marcadas por otros factores como la edad o el seguimiento del discurso médico.

3.2.- LOS PROCEDIMIENTOS CULINARIOS

La cocina almonasterense, al igual que cualquier otra cocina, ha dependido de los recursos que ofrecía el medio y de todos aquellos condicionantes políticos, sociales, económicos, históricos, religiosos, etc., que influían sobre ella. Ya hemos comprobado, en capítulos anteriores, la enorme cantidad de cambios que se han producido en el espacio de tiempo objeto de esta investigación. Estos cambios han afectado tanto al proceso de producción de alimentos - donde hemos pasado de una dependencia casi total de los mercados locales (Kaplan y Carrasco, 1999) a recibir productos en abundancia desde zonas muy alejadas del pueblo - como a la preparación de los alimentos. La influencia del desarrollo tecnológico aplicado al

hogar ha sido fundamental en este segundo aspecto, puesto que, como veremos posteriormente, ha modificado a las texturas de los alimentos, a la utilización o abandono de las formas de preparación e incluso al tiempo dedicado a cocinar. En este proceso de cambio no podemos olvidar tampoco la influencia que ejercen los medios de comunicación, sobre todo la televisión y las revistas periódicas, convertidas ambas en grandes difusores culinarios. Para entender este proceso vamos a analizar aquellos aspectos referidos a los procedimientos y técnicas que han utilizado los almonasterenses en el momento de preparar los alimentos.

3.2.1. Preparación de los alimentos

Hemos comprobado con anterioridad que las circunstancias históricas, unidas a un medio poco productivo, ocasionaban que los almonasterenses tuvieran dificultades en la obtención de alimentos y que estos fueran escasos y poco variados. Por ello, siempre han intentado preparar los alimentos disponibles de tal forma que resultasen más sabrosos y que, paralelamente, no perdiesen ninguno de los beneficios nutricionales que podían aportarles. Es decir, cocinar es un recurso que hace a los alimentos más masticables y jugosos (Rozín, 1995:105) y permite extraer lo mejor de ellos (Aubaile-Sallenave, 1996:117). Para lograrlo han utilizado las siguientes técnicas de preparación:

1) Adobar

Consiste básicamente en dejar macerar en un recipiente distintos alimentos. Para la carne se utiliza el limón, el ajo y el perejil. Cuando se trata de la elaboración de embutidos, el adobo está constituido por ajo machacado, sal, pimienta “colorá”, pimienta blanca y pimienta negra. Fruto de esta técnica son los chorizos rojos y blancos, salchichones, lomos y “lomitos”, de afamado renombre en la comarca serrana. También se adoba la cabeza del lomo. Los pinchitos se realizan con el jamón o paleta fresca y perejil,

orégano, ajo, sal y algo de picante. En cuanto al pescado (caballas, jurel, filete de pescada y cazón) se utiliza ajo, sal, vinagre, comino machacado y orégano. Las aceitunas se adoban con ajo y comino machacado, pimienta roja, vinagre, sal, orégano y trozos de naranja, pero previamente tendremos que “endulzarlas”, es decir, quitarles el alpechín que les produce ese sabor amargo. Para lograrlo se preparan de distintas formas: cocidas en solución de agua con sosa cáustica, rajadas o machacadas y posteriormente “endulzadas” con agua. En referencia al tiempo de permanencia en el líquido, éste varía desde algunas horas para la carne o pescado hasta días en el caso de las aceitunas. También varían los recipientes, utilizándose desde las tinajas u orzas de antaño hasta los “taperwares” de diversas formas y tamaños actuales. Esta técnica se ha utilizado en todos los periodos y con bastantes alimentos, aunque frecuentemente se adoban las carnes, sobre todo para la elaboración de embutidos. El hecho de que la industria alimentaria acapare cada vez más alimentos preparados, ha determinado que aceitunas y pescados se compren adobados y, por tanto, no se preparen en casa.

2) Untar

Se utiliza básicamente para preparar la carne (generalmente lomo o presa tierna) y, en menor frecuencia, con el pescado (merluza). Consiste en frotar el alimento con ajo, pimienta o manteca de cerdo y posteriormente introducirlo en el horno. Esta técnica suele utilizarse para preparar comidas de una cierta relevancia para los almonesterenses, como la de Navidad.

3) Rebozar y empanar

Su uso es muy generalizado por los almonesterenses en fechas próximas a fiestas y romerías, pues permite preparar el alimento para comerlo varias horas o días después de cocinarlo. Para ello se introducen el pescado o los

¡A comer!

filetes de carne en huevo y después se pasan por harina o pan rallado. Las carnes más utilizadas son los filetes, finamente cortados, de lomo y cabeza de cerdo; también la pechuga de pollo. El pescado (mero, sardinas, caballas, jureles, rosada o pescada), antes de freírlo, también se pasa siempre por harina. Esta técnica ha sido muy utilizada en las década de los sesenta, setenta y ochenta. Su uso ha disminuido algo en los últimos años debido a dos hechos fundamentales: a la necesidad de reducir calorías en la ingesta (por influencia del discurso médico y estético) y a que la industria alimentaria ha asumido esta función y tanto el pescado como la carne se ofrecen rebozados o empanados, ya sea refrigerado o congelado.

4) Mechar

Consiste en introducir en la carne (generalmente cerdo) o pescado tiras de tocino, trozos de jamón, dientes de ajo, perejil y especias. Este plato es de complicada elaboración pues se necesita realizar pequeñas incisiones para introducir las tiras o trozos de jamón; después es preciso atar la carne o el pescado con finos hilos. Los almonasterenses la suelen utilizar para reuniones familiares en días festivos muy señalados, como Nochebuena, Navidad, Año Nuevo o en romerías, dada su facilidad para tomar en frío. La carne más utilizada es el lomo, la presa tierna y el jamón, todas ellas de cerdo. Excepcionalmente se mecha la pata de cordero. Y en relación al pescado, el más utilizado es la merluza. Esta técnica, de cierta complejidad y dificultad, se ha ido utilizando con mayor frecuencia a medida que nos alejamos de los *Años del hambre*.

5) Picar

Con esta técnica, muy utilizada en Almonaster en todas las épocas, conseguimos cortar en pequeños trozos la carne (básicamente de cerdo), el

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

jamón, los huevos y las verduras. Así, el picadillo se logra “picando” tomates, pimientos, pepinos y cebollas. Cuando “se le añade atún o caballa desmenuzados, tanto frescos como en conserva, resulta un plato frío independiente muy común y apreciado” (Aubaile-Sallenave, 1996:120). Además si todas las verduras se asan se consigue el “picadillo asado”, también muy cotizado por los almonasterenses. El jamón de las tortillas también se pica finamente, al igual que la carne que acompaña al arroz refrito. Además la carne picada se redondea para obtener albóndigas y croquetas.

6) Majar

Se utiliza bastante en toda la Sierra de Aracena y consiste en golpear una serie de productos (ajos, perejil, sal, culantro) dentro de un almirez metálico (bronce). La salsa resultante se utiliza para aderezar alimentos como carne o pescado. De esta forma obtenemos la salsa verde (ajo, perejil y aceite con sal) o la del pescado en amarillo (pan frito y vinagre). En la repostería también se majan algunas especias, como sucede con el clavo de los pestiños. El mismo procedimiento utilizamos para elaborar el gazpacho. Cambian los



ingredientes: ajos, tomates, pepinos, pimientos y pan. También el recipiente es distinto: dornillo de madera o “cucharro de corcho”. La maja es también mayor y cuando la pasta está conseguida se añade agua y pan en distintas

medidas. El resultado final son los deliciosos gazpachos de verano, como el de fotografía adjunta, invierno o los “sopeaos”. El “majao”, sobre todo para los gazpachos, se utilizó abundantemente en los *Años del hambre*, pero la

¡A comer!

posterior aparición de las batidoras ha hecho que su utilización sea muy escasa. Sí que resulta más frecuente majar ajo, perejil, etc., en el almirez.

7) Rellenar

Se utiliza con el pavo, pollo o pescado (merluza) y consiste en extraerles el interior e introducirles una serie de ingredientes (ajo, jamón, sal, perejil). También se utiliza el relleno para verduras y hortalizas, como pimientos, tomates, patatas, cebollas, berenjenas y alcauciles. En el caso de verduras, la carne picada (cerdo mayoritariamente) suele ser habitual integrante de la mezcla de relleno. Inexistente en los *Años del hambre*, a medida que transcurren las décadas se ha utilizado con más asiduidad, sobre todo a partir del desarrollo de los hornos de butano, eléctricos y microondas.

3.2.2. Técnicas de elaboración de platos.

En Almonaster se aplican las siguientes técnicas para elaborar los alimentos:

1) Freír

Consiste en calentar los alimentos sobre una base de manteca, aceite de oliva o girasol. El producto para freír se puede rebozar con harina, huevo o pan rallado. Se utiliza con una gran variedad de alimentos, desde el pescado (sardinas, boquerón, jurel, rosada o caballa), pasando por las patatas, hasta la carne (lomo, asadura, costilla, etc.) o las verduras (pimiento, cebolla, tomate, berenjena y calabacín). Esta técnica fue escasamente utilizada en los *Años del hambre* debido fundamentalmente a dos carencias: la falta de aceite y de alimentos que freír. En la mayoría de las familias jornaleras se palió la falta de aceite con la utilización de grasa de cerdo, sobre todo manteca, aunque no de una forma generalizada porque también había escasez de manteca. Cuando se realizaba la matanza

doméstica se elaboraban “empellas” de manteca que la mantenían perfectamente hasta su utilización, meses después. La carne del cerdo también se freía en grasa para poder conservarla. A partir de los cincuenta, pero sobre todo desde la década siguiente, el aceite comienza a imponerse y la manteca pasa a utilizarse para la elaboración de dulces, como las tortas. La apertura de los mercados facilita la llegada del llamado “oro verde” al pueblo y paralelamente resulta accesible a toda la población. Por último, a partir de los ochenta su consumo aumenta aún más, como consecuencia de las campañas e informaciones que se envían desde instancias médicas y donde se pone de relieve los grandes beneficios del uso del aceite de oliva. Actualmente, la fritura en manteca es testimonial, aunque hemos entrevistado a alguna almonasterense que sigue realizándolo.

2) Cocer

La técnica de cocer alimentos era frecuente en la posguerra, debido a la sencillez de procedimiento y al poco cuidado que exigía. En una olla, generalmente de barro, se colocaban agua, legumbres, verduras y algo de tocino, si era posible, y se acercaba al fuego o sobre el anafe para que fuese haciéndose la comida muy lentamente. Al cabo de un cierto tiempo los productos se mezclan y ablandan facilitando su digestibilidad. Esta técnica se utiliza fundamentalmente con los pucheros y sopas. Y los ingredientes más utilizados son: legumbres (lentejas, garbanzos y judías), verduras (zanahorias, coles, etc.) y patatas, aunque generalmente se mezclan estos ingredientes y así obtenemos un puchero con garbanzos, tocino, costilla, rabo, patatas y coles o acelgas.

3) Asar

La ausencia de carne en los *Años del hambre* no permitió un uso generalizado de este procedimiento culinario. Sin embargo, a partir de los sesenta se extiende, tanto para la carne de cerdo y, en menor medida, de cabra y pollo, como para

cierto tipo de pescados: sardinas y caballas principalmente. A partir de los *Años del desarrollo*, el asado se utiliza frecuentemente en fines de semana y acontecimientos especiales. Además, durante la última década se generaliza el uso de la barbacoa, instrumento fácil de transportar y que permite asar la carne en el patio, el campo o la playa.

4) Guisar

Consiste en freír algunos productos (ajo, tomates, cebolla, etc.) para posteriormente añadirles otros (carne o pescado y patatas) y cubrirlos con agua. A partir de este momento comienza la cocción. Por tanto, podemos indicar que esta técnica utiliza el freír por un lado y el cocer por otro. Se usa básicamente en la elaboración de múltiples guisos: patatas con carne, cazón en amarillo, guiso de patatas y lechuga, etc. El guisado es una técnica muy utilizada por los almonasterenses de todos los tiempos y sigue teniendo plena vigencia en la actualidad.

3.2.3. Condimentos

La cocina de Almonaster no utiliza una gran variedad de productos que sirven de condimentos y fondos de otros platos y aún es más escaso el uso de especias. Desde luego es preciso señalar que aunque en términos de calorías la importancia de los condimentos es muy escasa, sí que resultan fundamentales en cuanto que “dan cuenta en buena medida de la especificidad y distinción de tradiciones culinarias particulares” (Rozín, 1995:103). El origen de esta actitud hemos de buscarlo en las condiciones del medio y las circunstancias históricas porque, como ya hemos visto anteriormente, la dificultad de acceder al pueblo en los *Años del hambre* ocasionaba que la mayor parte de los condimentos se obtuviesen del medio local. De esta forma, en gran cantidad de platos se utilizan una serie de ingredientes que se repiten por ser los únicos que encontramos en el entorno: ajo, perejil, pimienta, cebolla, tomate y

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

aceite de oliva. Todos estos productos se obtenían del medio y, por tanto, su uso es frecuente. A estos se añaden algunas especias provenientes del mercado exterior como la pimienta negra, el comino, el azafrán, el clavo, la matalauva o la canela en rama.

La falta de costumbre de condimentar en la alimentación almonasterense se aprecia en el hecho de que sólo son significativas la condimentación en dos técnicas de elaboración de platos: el guisado y el majado (sobre todo para los gazpachos). En todo caso, podemos señalar también la leve condimentación de la fritura (sal y, a lo sumo, perejil y ajo). Los condimentos utilizados para los guisos se incluyen en la primera fritura inicial realizada a base de ajo, tomate, cebolla, culantro o perejil para, posteriormente, añadir el agua con el laurel y las patatas, carne, pescado o arroz. En los gazpachos los elementos básicos son el ajo, la sal y el pimiento verde que se majan para, después, añadirles el resto de ingredientes.

Quizás sea la condimentación uno de los aspectos que menos ha evolucionado, pues a pesar de que en la actualidad el mercado ofrece bastantes especias, su uso resulta poco frecuente. Entendemos que en esta actitud de “resistencia al cambio” subyace, como señala Rozín (1995:104), “una respuesta al deseo de familiaridad, puesto que los principios de condimentación proporcionan a casi todas las comidas un característico sabor familiar”. Precisamente, en varias entrevistas nombramos algunos condimentos, como mostaza, y la mayor parte decía no utilizarla nunca. Pero desde luego sí que resulta frecuentísimo que todas las familias dispongan de plantas de hierbabuena, perejil o culantro, bien en el huerto o en macetas localizadas en corrales, azoteas o balcones. Por último, es preciso señalar que también se usa como condimento una planta cuyas hojas son muy apreciadas para añadirles sabor a las aceitunas, el tomate, el picadillo, etc.; nos estamos refiriendo al orégano. Muchos almonasterenses se desplazan a finales de verano a los bosques de castaño y encinas para recogerlas. Tras cortarlas, hacen pequeños ramilletes que se cuelgan y, una vez secos, se depositan en bolsas o botes de cristal para su uso.

3.3. SIMBOLISMO ALIMENTARIO: COLOR, SABOR, OLOR, TACTO Y TEXTURAS DE LAS COMIDAS.

Como hemos señalado en capítulos anteriores, los alimentos no son únicamente buenos para comer, sino que son también buenos para pensar, en el sentido de que tienen su origen en prácticas sociales ricas y variadas. La alimentación, por tanto, no es exclusivamente un hecho biológico, sino que, además, es un fenómeno social, psicológico, económico, simbólico, religioso,..., en definitiva, es un hecho cultural (Contreras, 1995:10). Y dentro de este proceso, nuestros sentidos (vista, gusto, olfato e incluso el tacto al asir o coger los alimentos) desempeñan un papel fundamental y es preciso estudiarlos, porque a un nivel biológico básico, la selección de alimentos aparece determinada por ciertas características como el gusto, el olor, la textura, el color e incluso el sonido (Messer, 1995). Y es que a la hora de comer entramos en un universo donde la socialización de los sentidos es fundamental.

3.3.1. El color

La percepción y conceptualización de los colores por parte de los individuos se construye desde el interior de las distintas culturas específicas. De tal forma, dichas conceptualizaciones varían tanto en el espacio como en el tiempo y van a depender tanto de las características propias del medio donde se desarrolla un estilo de vida, como de las particularidades socioculturales y de la interacción con dicho medio que se den en las diferentes sociedades. De este modo, un color será conceptualizado y simbolizado de manera diferente en una u otra sociedad (Medina et al.,1998). Los condicionamientos socioculturales son tan importantes en la alimentación y, sobre todo, el color que no solamente nos informan del estado en que se encuentran los alimentos (fresco, podrido, etc.), sino que cumple una función identificatoria y clasificatoria. Como señalan los autores citados:

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

“La visibilidad (directa o indirecta) del color del alimento, el contexto espacial, temporal y sociocultural, los valores asociados a la salud, a lo natural, a la estética corporal, a la tradición, etc., están también representados en el color de los alimentos. El color, además, actúa a nivel simbólico, y vehicula representaciones eficaces que se actualizan en la práctica culinaria”.

Siguiendo esta línea, en este apartado conoceremos los colores de los ingredientes básicos que integran el consumo diario de los almonasterenses, en las comidas donde más claramente se identifican, en la combinación y frecuencia en que lo realizan y en las que se excluyen. También descubriremos la disponibilidad y el contexto para su aceptación⁹⁷, porque como hemos señalado anteriormente, el color transmite unos valores asociados a la salud, lo natural, la estética corporal, la tradición o la identidad y actúa a nivel simbólico: diferencia, identifica, distingue, asocia (Millán, 1998). Como ejemplos podemos señalar que el rojo se asocia con la vida, el peligro, el amor o el comunismo, la fuerza, el vigor y la pasión (Gracia, 1998); el verde es la esperanza, la frescura, la fragancia; el marrón la tierra, el otoño, la corteza .

Por tanto, entendemos que para averiguar los colores de la dieta almonasterense debemos seguir la encuesta de consumo analizada anteriormente. Además, tenemos que tener presente la estacionalidad y el recorrido histórico. Sin olvidar tampoco que la selección alimentaria individual, supone una variación dentro de la sociocultural.

Comenzamos con el desayuno de los *Años del hambre* donde, según la clase social, predomina un color: los pudientes al tomar auténtico café con leche consiguen una mezcla de marrón, más o menos clara según contenga mayor cantidad de café o de leche. Este café, solo o con leche es acompañado de pan tostado con aceite o dulces (colores marrones). Mientras, el resto de la población “se conforma” tomando

⁹⁷ Es aceptado que no todos los alimentos disponibles son consumidos, sino sólo los “culturalmente aceptados” y el contexto donde se exponen juega un papel clave, pues un huevo tomado del gallinero de una finca es más atractivo que el expuesto en una estantería

café de bellota o de cebada, generalmente sin leche y que adquiere un color pardo-oscuro, poco atractivo. Se suele acompañar de bellotas tostadas o de tortas de maíz, que presentan un color pardo. Las diferencias sociales marcan el colorido de las distintas comidas de los habitantes del pueblo. Al tono casi uniforme de la alimentación mayoritaria se opone el mundo multicolor de los privilegiados (González, 1998). Mientras en aquellos predomina el pardo-oscuro, en los pudientes se combinan múltiples colores: blanco (leche y pan), negro (café), verde (aceite), marrón (dulces). La variación es clara y nos permite visualizar las enormes diferencias sociales que existen en la población local durante este período.

El desarrollo que se produce a partir de los sesenta va a modificar el desayuno de los almonasterenses: el café y la leche se generalizan. Igual sucede con el pan y los dulces. Estamos en los momentos del “tazón” de café con leche (color marrón), acompañado de pan migado, tostado o frito. A veces se toman también dulces caseros. El color dorado predomina en este período, frente al pardo oscuro tendente al negro de las décadas anteriores.

Los últimos quinquenios del siglo veinte suponen nuevos cambios: el color oscuro del café es sustituido en muchos casos, sobre todo en jóvenes y niños, por el marrón rojizo del colacao. Se precibe una reducción en el consumo de café y un aumento en el de leche (color blanco). El color de los dulces caseros de los setenta es sustituido por el de la bollería industrial, donde hay mayor presencia de color oscuro, procedente del chocolate.

El almuerzo también cambiará a lo largo de las siete décadas objeto de nuestro estudio y variará su policromía por influencia de la estacionalidad. En verano predominan colores vivos y atractivos, con profusión de rojos (tomates y algunos pimientos), verdes fuertes (pepinos, pimientos, habichuelas, etc.), amarillos (ciruelas o peras) o verde-parduzco (berenjenas). Lógicamente estamos en la época de recolección y los guisos y las sopas resultan abundantes. Su colorido es más

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

agradable. Sin embargo, gran parte de la población no accede al pan (blanco por dentro y tostado por fuera) y algunos llegan a lo sumo al pan del racionamiento que, como hemos señalado anteriormente, tiene un aspecto plúmbeo, oscuro y resulta poco atractivo. Muchos vecinos, al no disponer de huertos, tampoco acceden a las frutas y verduras cultivadas. Se alimentarán de plantas de recolección, con un color más verde profundo y sabor también más fuerte. En invierno, los potajes de legumbres y guisos se generalizan.

Las diferencias de color se marcan también en el almuerzo, donde los más pudientes acceden a mesas donde abunda la policromía. Naranjas, limones, ciruelas, tomates, pimientos, cebollas, etc. adornan las mesas y permiten elaborar platos que contrastan con la repetitiva dieta de la inmensa mayoría de la población jornalera, cuyos platos resultan difícil de elaborar, debido en muchos casos, a que no siempre son de primera calidad ni abundantes (González, 1998).

Con los *Años del desarrollo* las circunstancias cambian, al igual que la alimentación y la policromía. La estacionalidad se rompe y aunque hay un mayor consumo de verduras, frutas y hortalizas en verano, durante el invierno también se consumen. La mesa muestra colores más vivos. El pan, blanco por dentro y tostado por fuera, está presente en todos los hogares almonasterenses, al igual que la fruta. La variabilidad comienza a estar presente, aunque de una manera incipiente todavía. Los guisos y pucheros, de colores oscuros se alternan con la presencia de arroz blanco o amarillo si lleva colorante, huevos y pescados.

Comienza a cambiar en este periodo el envasado que también modificará nuestra percepción cromática del alimento y, en algunos casos, la etiqueta cumple una función sustitutoria. Como señala A. Millán (1998): “en lugar del alimento (referente) encontramos una representación (significante) del contenido (significado)”. El tipo de envase: lata, cartón o cristal supone también una valoración de algunos alimentos, como el aceite (siempre en botella de cristal que permite

¡A comer!

apreciar su color verde) o el vino (cristal para el vino de calidad y cartón para el corriente). Otros productos como la leche, no sufrirán este proceso y no padecerán ninguna minusvaloración al cambiar de envase, como le sucede a la leche, cuya venta en el desarrollismo se implanta (tras pasar por el “jarreo” callejero) en botellas de cristal y a partir de los ochenta pasa al tetabrit o incluso la botella de plástico.

Cuando nos acercamos a los *Años de la abundancia* observamos que nuevos cambios se han producido. La policromía de los alimentos se extiende aún más. La presencia de frutas y verduras es constante. El arroz y el pescado aumentan su consumo. Como podemos observar, los colores vivos de frutas y verduras, se ven acompañados por comidas, como los distintos arroces que llevan diversos colorantes que modifican su aspecto. Otros alimentos retroceden, caso del pan, aunque muchos visitantes lo comprarán por su forma y color, como “símbolo” de lo auténtico, de lo artesano. También se consumirán menos los guisos (algunos presentan una gran policromía por la presencia de verduras e incluso admiten colorantes alimentarios) y los pucheros.

En relación a la cena, los cambios también son enormes. Pasaremos de un cocido nocturno -en muchos casos era un caldo claro debido a la escasez de “avios”- monótono y repetitivo que, generalmente, presentaba un color oscuro (*Años del hambre*) a una cena a base pescado, sopas o huevos (*Años del desarrollo*). La variedad se percibirá hasta en el color. Lechugas y habichuelas (verdes), tomates (rojos), pimientos (verde fuerte), zanahorias (anaranjado), remolacha (rojo intenso) “adornarán” nuestra mesa a partir de finales de los setenta. Además, los lácteos y derivados, sobre todo yogurts, comienzan un despegue espectacular y resulta frecuente que los almonasterenses finalicen la cena con ellos. El marketing televisivo ha convertido estos alimentos en sumamente valorados. De tal forma que asociamos “cuerpos danones” con cuerpos jóvenes, fibrosos, proporcionados y, por tanto, son productos buenos para la salud. De nuevo, funciona esa identificación entre lo puro y lo blanco con lo sano. En definitiva, la policromía se generaliza.

Como hemos podido apreciar, en este último período se producen cambios que afectan a los tonos, matices y brillos de algunos alimentos, en muchos casos, como consecuencia de la presencia de colorantes. Entre los diversos factores objetivos de cambios, podemos señalar, siguiendo a I. González, los siguientes: las nuevas técnicas de procesamiento y transformación de los alimentos, la globalización del mercado, los colorantes orgánicos sintéticos y los pequeños electrodomésticos⁹⁸. Consecuentemente, la homogeneidad llega a nuestras mesas, incluso en la policromía.

3.3.2. El sabor

El sabor, experiencia olfativa y de gusto, también es un criterio que se utiliza para caracterizar o rechazar los alimentos. Las preferencias en cuanto a sabores han sufrido algunas modificaciones, debido fundamentalmente a la presencia de nuevos alimentos, resultado de la globalización. Como hemos señalado anteriormente, algunos sabores ligados a la dura postguerra, como los del café de bellota o cebada y los guisos de verde (hierbas recolectadas: romaza, lechuguillas del campo, etc.) se han abandonado y han sido sustituidos por el sabor del auténtico café y por guisos donde intervienen otro tipo de verduras, caso de lechugas o espinacas. En general, permanecen aquellas plantas cultivadas con anterioridad al proceso bélico y que se comían habitualmente en las mesas almonasterenses. La necesidad, acuciada por el hambre, obligó al consumo de plantas o frutos que resultasen comestibles y “llenasen” los estómagos vacíos. Finalizada la época de penuria y normalizada la producción, se abandona su consumo. Como nos señaló una vecina: “me pongo mala de recordar el café de bellota y los guisos de verde. Qué malo estaban y al momento teníamos hambre otra vez”. Estos sabores, junto con el hambre, simbolizan aquellos durísimos años y se encuentran profundamente “grabados” en los almonasterenses que padecieron aquella época.

⁹⁸ Sirva de ejemplo del gazpacho, elaborado por casi toda la población almonasterense con la batidora, lo cual origina cambios en la textura y el color de este plato.

Sin embargo, el resto de pucheros, guisos, verduras y sopas se siguen elaborando con los mismos productos que en la década de los cincuenta, aunque pueda percibirse una cierta variación, puesto que muchos productos tienen unas peculiaridades algo distintas, ya que se cultivan con nuevas técnicas. Lógicamente, estos productos presentan sabores distintos a los que se han cultivado tradicionalmente en Almonaster y producen cierto rechazo a su consumo, sobre todo en las personas de mayor edad. La industria agroalimentaria necesita aumentar la producción y utiliza varias vías: cultivo de verduras que sean más resistentes y duras, control atmosférico en los invernaderos para retrasar la maduración o recogerla antes de que madure la planta. Consecuentemente, se obtienen lechugas o tomates que permanecen más tiempo en el mercado, pero las características organolépticas (olor y sabor) se ven afectadas negativamente. Esta diferencia determina que los almonasterenses –ya lo hemos comprobado con anterioridad- valoren muy positivamente aquellos productos obtenidos en sus huertas. Los tomates presentan un sabor más agradable, como nos dice un vecino “saben a tomate; los de fuera parecen plástico”. Igual sucede con pepinos, pimientos, berenjenas, acelgas o espinacas. La diferencia es palpable, puesto que generalmente presentan un sabor más fuerte que los cultivados en invernaderos. Además, tampoco han sufrido ningún tipo de modificación genética. La diferencia es clara: mientras en la agricultura local prima el sabor y la conservación de las variedades autóctonas; en la agricultura intensiva prima el precio, la imagen y la resistencia.

Con la cocina sucede igual. Los platos habituales de los almonasterenses se siguen elaborando con los mismos productos desde hace décadas y presentan sabores parecidos. La novedad viene marcada por la presencia de nuevos alimentos y la puesta en las mesas almonasterenses de platos y productos que han sido elaborados por la industria alimentaria. Sin embargo, el consumo de muchos de ellos resulta muy limitado, como sucede con pizzas, rebozados, sopas preparadas o lasañas. Generalmente las vecinas prefieren elaborar sus propios platos que adquirirlos ya

preparados en las tiendas de la localidad o en los supermercados de ciudades o pueblos cercanos.

Hemos comprobado que almonasterenses se identifican y valoran los sabores de los productos de las huertas, cultivados de forma tradicional y con abonado del estiércol de los animales. Lógicamente, los productos que se obtienen a partir de sus animales o que utilizan técnicas que han pasado de generación en generación también son muy apreciados. Los embutidos de la comarca tienen fama nacional, pero los lugareños van más allá y prefieren, caso de que no puedan acceder a realizar la matanza, aquellos alimentos –jamones, paletas, chorizos o morcillas- que algunas industrias locales elaboran de una forma tradicional y que mantienen los sabores “de toda la vida”. Como analizaremos en capítulos posteriores, la valoración de los productos locales simboliza los nuevos tiempos, en los cuáles se aprecian aquellos productos, tanto vegetales como animales, que han sido elaborados o cultivados con las técnicas tradicionales; las que denominan los almonasterenses “como las de toda la vida”. La globalización ha llevado a los rincones de nuestro país todo tipo de productos, de tal forma que el consumo se ha homogeneizado, sobre todo, en el mundo urbano. Sin embargo, en las comunidades rurales se siguen apreciando y valorando aquellos platos y alimentos que tienen un origen local o comarcal y presentan unas características muy definidas. Como podemos apreciar, frente a la homogeneización de los sabores se postula una tendencia contraria que tiene como base a la tradición.

3.3.3. El olor

Dentro de la capacidad olfativa, es preciso significar que a través de ella podemos distinguir si un alimento está en buen estado; así los mariscos y pescados cuando “huelen a mar” son aceptados y rechazados si huelen “a amoníaco”. Con la carne sucede algo parecido, e incluso por el olor que desprenden podemos conocer si un pollo o un cerdo han sido alimentados con productos naturales, mediante el “olor

a campo”. Las mismas condiciones se dan en la fruta. Citemos dos ejemplos: las mandarinas y melocotones, cuando proceden de árboles y variedades que se han cultivado de forma tradicional, e independientemente de que por su aspecto puedan ser más atractivas, “huelen estupendamente”. A través del olfato podemos distinguirlos fácilmente. Al hilo de esto último, un informante, refiriéndose a los melocotones, famosos en la comarca hasta hace algunas décadas, nos decía: “Ya no huelen ni tienen ese sabor tan rico que cuando lo masticabas se deshacía en la boca y era caldo. Ahora te los comes con la vista porque son muy bonitos, pero en cuanto los paladeas no saben a nada”. El olor, además, nos permite averiguar la antigüedad de los productos. Así la hierbabuena o el hinojo desprenden un olor característico e intenso al cortarlos. Con el paso del tiempo ese olor va perdiendo intensidad.

Como señalábamos anteriormente, los alimentos se encuentran grabados en nuestra memoria de una forma intensa y aunque pasen años o décadas, es suficiente que recibamos un estímulo oloroso para que se active nuestra memoria. Precisamente “este archivo”, grabado desde la más tierna infancia, nos permitirá reconocer el tipo de comida por su olor. Sirva de ejemplo una vivencia personal: hace algunos meses fui a visitar a un amigo antes de almorzar y cuando entré en la casa había un olor característico a “tomate frito y cebolla”. Hacía años que no tenía esa sensación, porque prácticamente este producto nos lo ofrece la industria alimentaria elaborado y envasado en latas, botes o tetrabrik. Sin embargo, inmediatamente lo identifiqué, a pesar del tiempo transcurrido sin recibir esos efluvios olorosos. Y esto sucede porque una de las funciones principales de la memoria olfativa es recordar experiencias anteriores asociadas a un alimento, con lo cual estamos entrando plenamente en el campo de la identidad personal y cultural. Y aquí se pone de manifiesto que el olfato, al igual que el gusto, perdura en el tiempo, formando parte de esa “doble coacción entre lo familiar y lo desconocido, entre la monotonía y la alternancia, entre la seguridad y la variedad” (Fischler, 1995). Este sencillo ejemplo pone de manifiesto que es más fácil perder la lengua materna que los alimentos tomados desde nuestra infancia.

También por el olor algunos alimentos producen sensaciones de rechazo (aversiones), constituyéndose entonces en un claro modelo de “estímulo negativo” a la hora de seleccionar una determinada comida. Y dentro de los almonasterenses el ejemplo más claro es el de la carne de cabra, por su fuerte olor a “chero”. Hemos observado en algunas conversaciones que también existe un cierto rechazo al pescado fresco, porque “al limpiarlo produce una olor muy desagradable”. Sin embargo, otros olores producen estímulos totalmente positivos, confirmando la conocida hipérbole de “huele que alimenta”. Precisamente cuando algunas veces hemos paseado por casas o locales donde se venden jamones y paletas, el olor que desprenden es tan intenso que rápidamente se estimula el apetito y parece como si con solo acercar el pan pudiésemos degustar un delicioso bocadillo de jamón.

En definitiva, podemos señalar que algunos olores han ido evolucionando o se han perdido, sobre todo por la influencia del desarrollo tecnológico. Como hemos señalado anteriormente, la industria alimentaria amplía cada vez más el número de alimentos elaborados, de tal forma que nuevos sabores se incluyen dentro de este proceso. Un ejemplo claro lo tenemos con los tomates fritos que señalábamos anteriormente. Además, muchos alimentos se envasan con características y sabores propios de la zona de elaboración con lo cual se “exporta” su sabor a otros lugares del mundo. Esto origina aceptación de nuevos sabores y, en muchos casos, rechazo. Los almonasterenses, por las circunstancias descritas con anterioridad, suelen rechazar este tipo de alimentos y prefieren los productos y platos elaborados de forma tradicional y que se acercan más a los sabores de “toda la vida”.

3.3.4. El tacto y las texturas.

Tanto con la mano como con la lengua podemos percibir el estado en que se encuentran los alimentos o incluso que nos resulten atractivos o repulsivos. Sobre todo resulta frecuente que a la hora de seleccionar una fruta la cojamos con la mano para descubrir si está firme o bien si es fácil que se deforme. En peras, manzanas o

¡A comer!

fresas descubrimos con nuestro tacto si su “carne” está en las condiciones adecuadas a nuestro gusto. En muchas ocasiones, cuando vamos a realizar la compra, tocamos la fruta con la mano, a pesar de estar “atentando” a la higiene del alimento y no respetando los numerosos carteles donde se indica que está prohibido “tocar la fruta”. A veces no solo nos fijamos en la composición o textura del alimento, sino en su peso: cogemos una naranja en nuestra mano para comprobar, como si de una balanza se tratase, si es adecuada a nuestras necesidades. De tal forma, un tomate blando nos está indicando que se encuentra pasado, cercano al deterioro, al igual que si está muy duro todavía no resulta sabroso.

Pero el tacto no sólo se encuentra en las manos. Como nos señala C. Korsmeyer (2002:117):

“Debe recordarse que la superficie de la lengua tiene receptores del tacto además de papilas gustativas. Como sabe cualquiera que visita al dentista una pérdida de sensibilidad en la lengua no sólo reduce las sensaciones gustativas sino también la insensibilidad del tacto que permite masticar y tragar correctamente. Intentar comer con la lengua insensibilizada es casi imposible”.

Esto explica que los almonasterenses no tomen generalmente algunos alimentos, como la comida picante, pues les produce “sensación de quemazón”, debido al efecto del alimento sobre las sensaciones cutáneas. Además, las texturas también nos transmiten información sobre el tipo de alimentos que estamos tomando. Nos encontramos entonces con lo que se denomina “sensaciones de somestesia relativas a la presión” (Cruz, 2002:134) y que podemos comprobar fácilmente: si nos vendamos los ojos y tapamos la nariz, la única forma que tenemos para distinguir entonces un trozo patata de un trozo de manzana es la textura. Y la utilización de textura guarda una profunda relación con la identidad cultural. Pero también depende de las características individuales y de la evolución sociotecnológica de la sociedad. La textura, juntamente con el sabor, constituye en buena medida lo que hace familiares a los alimentos (Messer, 1995). En Almonaster la evolución de las texturas ha ido paralela al desarrollo tecnológico de los electrodomésticos. Así, el majado, técnica que ha sido utilizada tradicionalmente para los gazpachos y sopeados, salsas

verdes, etc. y que conseguían una masa pastosa y espesa, prácticamente ya no se utiliza y ha dejado espacio al batido cuyo resultado es un alimento semilíquido que ya no necesita tomarse con cuchara sino que lo podemos beber directamente. Como hemos señalado anteriormente, las texturas propias de los *Años del hambre* han dejado paso a otras distintas en los *Años de la abundancia*. Este cambio ha venido motivado por causas sociotecnológicas, como la aparición de la batidora, la picadora o la thermomix y el consiguiente ahorro de esfuerzo y tiempo a la hora de cocinar. Evidentemente este cambio de preferencias por texturas más blandas se produce con muchos tipos de alimentos y van desde las lentejas hasta los cocidos, donde se suele aplicar el pasapuré. La edad también es otro factor que determina la preferencia o conveniencia de usarlas. Así los niños se van iniciando en la comida sólida a través de papillas semilíquidas; mientras, las personas a medida que avanzan de edad aligeran su alimentación con productos más suaves y texturas más finas.

En definitiva, la conducta alimentaria de los almonasterenses, como la de todos los humanos “no es un acto reflejo, sino que tiene una significación, es una conducta simbólica, llena además de numerosas variables de índole fisiológica, psicológica y sociocultural” (Cruz, 2002:139).

3.4. COMENDALIDAD

Después de preparar la comida y colocarla en los platos correspondientes, llega el momento de sentarnos para comer, reuniendo en muchos casos a todos los miembros de la familia alrededor de la mesa. Entramos en la denominada comensalía, considerada como un hecho eminentemente social y cultural que recubre a otro de naturaleza biológica. Para empezar debemos delimitar este término, cuyo significado alude al hecho de comer en compañía, es decir, consumir y compartir alimentos en presencia y acompañados de nuestros semejantes. A partir de esta significación podemos deducir que el término se aleja radicalmente de cualquier connotación biológica y se adentra plenamente en el universo sociocultural, así la

comensalía nos identifica como un todo integrado donde confluyen género, religión, edad, posición socioprofesional, etc. (Medina, 2002). A través de la comida con los demás se estrechan y fomentan los lazos y las relaciones sociales, constituyéndose en un fenómeno muy complejo, donde están presentes todos los elementos del universo social. Además, resulta ser un proceso con carácter distintivo para la especie humana. Es un símbolo identificativo de lo humano, de lo cultural, de lo social (Millán 1997:221). Nuestra especie se distingue de otras no en qué come, sino cómo obtiene, distribuye, elabora y consume los alimentos. Como Levi-Straus (1968:20) señala: “La alimentación humana, sobre todo el proceso de elaboración y consumo (cocina) presenta un carácter distintivo y universal de la especie, como pueda serlo el lenguaje articulado”. Lógicamente la elaboración es una característica exclusiva de los humanos, es un rasgo que nos diferencia claramente de los demás miembros del reino animal, puesto que ellos se alimentan, pero el que cocina es únicamente el hombre.

La colocación de los comensales en la mesa se convierte también en un excelente escenario donde comprobar las diferencias sociales pues los humanos tendemos a reproducir miméticamente la estructura social del grupo. A la hora de ubicarnos en la mesa reproducimos el orden social, su jerarquía y liderazgo. También la mesa se convierte en un escaparate del poder socioeconómico, tanto por la cantidad y calidad de la comida como en el comportamiento de los comensales, puesto que “la comida sirve de lugar de aprendizaje de lo social y el cumplimiento de sus reglas permiten la integración en un grupo” (Simón, 1998:52). Resulta fácil distinguir la posición de un individuo por “las maneras” como se desenvuelve a la hora de comer. Una postura adecuada, tomar una sopa sorbiendo, abrir la boca llena de alimento o rebañar el plato, son conductas que nos indican claramente el nivel socioeducativo de un comensal. La importancia que adquiere la comensalía es tal que se convierte en un gran marcador de su identidad.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

Por tanto, nos encontramos, por un lado con la necesidad biológica de ingerir alimentos, y por otro con el hecho mismo de compartir comida. Se necesita un consenso, unas reglas de reparto y comportamiento. De aquí surge la ritualización de la comensalía. Y son precisamente las normas que la constituyen las que proporcionan una cierta seguridad durante el proceso. De esta forma se evitan conflictos, independientemente del tipo de comida a que nos refiramos, desde una comida familiar hasta un banquete⁹⁹. A. Millán (1997:236) señala al respecto:

“Para el comensal el peligro procede de algo exterior en su interior corporal y de la integración al grupo. Para el grupo consiste en la transición desde un estado de disgregación grupal, y después, al peligro latente de disgregación del grupo tras una posible aparición de rivalidad o competencia al compartir lo mismo entre varios o al contestar la jerarquía del reparto”.

De esta forma el ritual logra que nuestra parte animal, dirigida por condicionamientos biológicos, quede cubierta por la sociabilidad.

En Almonaster el ritual de la colocación de los comensales, al igual que la alimentación misma, también ha ido cambiando a medida que pasaban los periodos estudiados. En los *Años del hambre*, el padre ocupaba el lugar más importante y era el que “imponía el orden en la mesa”. Cuando él señalaba se podía comenzar a comer; por supuesto que en la mayor parte de las familias la rigidez en las costumbres marcaba la mayoría del tiempo dedicado a comer. Cantar y reír en las mesas estaba prohibido. Como nos señala una almonasterense “había mucho silencio”. Y continua: “una mirada de mi padre era suficiente para que todos nos calláramos”. El segundo lugar en importancia en la mesa lo ocupaba la madre, encargada del cuidado y la alimentación de los hijos pequeños. El resto de parientes e hijos se sentaban en los lugares restantes, aunque en posiciones no siempre fijas. Este orden ritual se mantenía en la mayor parte de las familias y, aunque en muchas ocasiones no se comiese en la mesa sino alrededor del fuego, la localización era muy

⁹⁹ Durkeim define los rituales como reglas de conducta que prescriben cómo ha de comportarse un hombre en presencia de los objetos sagrados (1979:56).

¡A comer!

similar. Cuando había invitados, estos se colocaban junto al padre, y se producía una cierta tendencia a la agrupación por edades y sexos. Los pequeños generalmente comían en una mesa aparte.

En cuanto a los medianos propietarios, comían siempre en el comedor, aunque con un ritual similar al de los jornaleros. Cada uno ocupaba su lugar y los niños generalmente comían en la misma mesa que los padres. Por su parte, los criados y demás miembros trabajadores, lo hacían en la cocina. Es otro símbolo de los tiempos aquellos: los pudientes en el comedor; los empleados, a la cocina.

Con los *Años del desarrollo y de la abundancia* las circunstancias cambian. Ya no hay tanta rigidez a la hora de sentarse todos los miembros alrededor de la mesa, aunque cada uno suele ocupar un lugar concreto. El silencio “impuesto” por las circunstancias del país en el periodo anterior va a ser sustituido por la incomunicación que produce la presencia del televisor. Este aparato ocupa el centro de la vida familiar durante la comida, de tal forma que la mesa queda vacía en la zona de visión del aparato. La conversación es sustituida por los noticiarios, las novelas y las películas. Algunas familias, conscientes de esta incomunicación, lo mantienen apagado durante la comida.

La nueva estructura de los hogares, sobre todo en las dos últimas décadas, viene marcada por la tendencia hacia la familia nuclear, compuesta fundamentalmente por padres e hijos. A este acontecimiento unimos dos hechos sociológicos: la incorporación de la mujer al trabajo y la asistencia de los hijos a la escuela. Por tanto, el almuerzo y la cena se convierten en dos momentos durante los cuales todos, o la mayor parte de los miembros de la familia, intercambian experiencias y se comunican. De aquí la importancia de que el televisor no atraiga la atención de los miembros o incluso impida la comunicación.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

La mesa, además, nos permite conocer el nivel educativo de los miembros del grupo y, por supuesto, resulta un escaparate en el cual los niños observan y repiten el comportamiento de los adultos. En Almonaster existe la preocupación de que los niños, futuros adultos, se comporten correctamente. Y desde luego, el comer juntos es un buen momento para unir, educar y compartir. De aquí la necesidad de fomentar, desde los 3-4 años, la importancia de comer en la mesa. A través de la comida en la familia podemos conocer los problemas e inquietudes de todos los miembros, fomentando la unión y transmitiendo valores. De esta forma, desde las edades que acabamos de señalar y generalmente bajo la atenta supervisión de las madres, los almonasterenses van aprendiendo que antes de sentarse en la mesa es preciso seguir una serie de normas, como son lavarse las manos o estar peinado adecuadamente. Además, deberán sentarse correctamente, sin apoyar los codos sobre la mesa y no jugar con los cubiertos. Por supuesto, no empezarán a comer hasta que todos los miembros de la unidad familiar estén presentes. Finalmente, cada vez que hablen con la boca llena serán corregidos, al igual que sucede si no usan adecuadamente la servilleta. Por último, no se levantará nadie a mitad de la comida ni hasta que todos los miembros hayan terminado de comer.

También puede suceder que en el transcurso de la comida llegue alguna persona ajena al círculo familiar, con lo cual será necesario levantarse levemente e invitar al recién llegado con la utilización de fórmulas iguales o similares a “¿usted gusta?”. Ante esta expresión la respuesta suele ser: “¡buen provecho!” o “¡que siente bien!” Finalmente los almonasterenses darán las gracias.

Y es que la mesa, volvemos a repetir, es un escaparate en el cual los niños observan y repiten el comportamiento de los adultos. En definitiva, se repite el cómo fuimos educados.

Capítulo 5

IDENTIDAD ALIMENTARIA ALMONASTERENSE

El hombre, a diferencia de los animales, cuando introduce un alimento en su boca ingiere algo más que un trozo de carne, pescado, verdura o patatas. Intervienen en ese proceso elementos ideológicos, imaginarios, morales y simbólicos y su significación depende del sistema sociocultural en que se desenvuelve. Como señala J. Contreras (1995):

“El hecho de comer está indisolublemente ligado a los procesos adaptativos empleados por los humanos en función de sus particulares condiciones de existencia, variables, por otra parte, en el espacio y el tiempo. Conocer los modos de obtención de los alimentos y quién y cómo los prepara aporta una masa considerable de información sobre el funcionamiento de una sociedad”.

Como vemos, cuando hablamos de comida hay que tener en cuenta la cultura y la sociedad en que se produce. Sirva de ejemplo que en múltiples ocasiones la entrega de alimentos, el compartir mesa o beber un café se convierten en medios para fomentar solidaridad, amistad o afecto. Esto se produce porque, como señala L. Cantarero (2002:153):

“En condiciones de poder elegir, el concepto que se tiene de los alimentos prima sobre otras consideraciones de tipo práctico, materialista incluso biológico. Gracias a la capacidad simbólica de los mismos, y a la transmisión de su significado al ser humano que los ingiere, las preferencias reflejan una forma de concebir el mundo y sirven, por ejemplo, para cohesionar un grupo y diferenciarse de los demás”.

De tal forma que es fácil identificar a las personas según lo que comen, porque mediante determinados usos y preferencias alimentarias, un individuo se identifica con un determinado grupo social, étnico o de edad (Shack, 1995:19). Este proceso abarca desde individuos y grupos hasta naciones, pues llegamos a reconocer un país, región, comarca o pueblo por el alimento que consumen. Algunos de estos alimentos que identifican a pueblos pueden llegar a convertirse en estereotipos. Así

tenemos que internacionalmente a los españoles se nos identifica con la paella, a los andaluces por el gazpacho y, acercando el foco, a los serranos y zona jabugueña, con el cerdo ibérico. De esta forma apreciamos que geografía y cultura gastronómica originan diferencias entre lo propio y lo ajeno, porque “los seres humanos marcan su pertenencia a una cultura o a un grupo social, en buena parte, afirmando su peculiaridad alimentaria ante y en contraste con la de “otros”, siempre diferente” (Gracia, 2002:17). Frecuentemente este proceso causa el fortalecimiento de los lazos internos del grupo humano dentro del territorio para demarcar, de manera real o imaginaria, el lugar que éste ocupa frente a sus vecinos.

Inciendiando en la misma línea, observamos que la comida se convierte en un excelente marcador étnico y podemos conocer un pueblo logrando identificar sus preferencias alimentarias y las particularidades de los sistemas culinarios. P. Rozín (1995:101) resalta la relación entre comida y etnia de una forma muy gráfica:

“Si estuviéramos interesados en saber tanto como fuera posible sobre las preferencias y actitudes alimentarias de un adulto, y pudiéramos preguntarle una sola cuestión, la pregunta debería ser sin ninguna duda: ¿a qué cultura o grupo étnico pertenece usted?”

También el consumo (la variedad de productos que entran en la cocina), cómo se cocina, cómo se come y qué se dice acerca de lo que se come nos da información sobre la pertenencia a un grupo étnico determinado. Desde luego, sin olvidar cuándo, dónde y con quién se come, es decir, cuál es el sistema de comensalidad. La alimentación traduce rasgos inconfundibles que ponen de manifiesto la posición social de los grupos con relación a la estructura social de la que forman parte (Kaplan y Carrasco 1999:7). En definitiva,

“La comida es un elemento importante que sirve a los grupos sociales para tomar conciencia de su diferencia y de su etnicidad –entendida como el sentimiento que forma una entidad cultural distinta-, de manera que su compartición puede significar el reconocimiento y la aceptación/incorporación de estas diferencias” (Gracia, 2002:36).

Por tanto, para analizar la identidad de los almonasterenses, siempre en relación con la alimentación, necesitamos conocer la interrelación de bastantes

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

aspectos, que van desde los alimentos consumidos (vegetales, carne, pan, legumbres) a los procedimientos culinarios que se usan para hacer “comestibles” esos productos (majar, cocer, guisar, etc.), pasando por el menaje que se utiliza en el proceso, la elaboración de los alimentos, presentación, consumo y lugar de consumo, sin olvidar la comensalidad, es decir cómo y con quién se come. Precisamente la comensalidad, según J. Homobono (2002:179) “es uno de los actos definitorios del concepto de fiesta, ya que comer en común reafirma la cohesión, y los vínculos de quienes lo hacen, al desarrollarse en un momento de máxima efervescencia social y expresión identitaria”.

Fruto de esa interrelación que señalábamos anteriormente, surge la identificación alimentaria de los almonasterenses. Esto supone que nos encontremos en un universo alejado radicalmente de cualquier connotación biológica y adentrado plenamente en el universo sociocultural, donde se determina el carácter identitario, como un todo integrado donde confluyen género, religión, edad, posición socio-profesional, etc. (Medina, 2002).

I. de Garine (1995:160) establece tres áreas que nosotros entendemos válidas para nuestro estudio, aunque el objetivo que perseguimos es distinto, puesto que en absoluto pretendemos “incrementar la eficacia de los proyecto de desarrollo y programas de alimentación y nutrición”. Sin embargo, repetimos que entendemos válido el estudio de la mayor parte de los aspectos de las tres áreas que establece:

“Primero las técnicas, incluyendo la producción, almacenamiento, distribución, comercialización y elaboración de los alimentos, gastronomía y preparación de las comidas. La segunda área se refiere al consumo de los alimentos e incluye el estudio de sus fluctuaciones estacionales, el ritmo de los ingresos monetarios, si las comidas son ordinarias o especiales, consumidas en casa o fuera. Finalmente los resultados deberían evaluarse de acuerdo con el sexo, la edad y el estatus de cada categoría de individuos”.

Los aspectos relacionados con las dos primeras áreas que cita I. de Garine han sido analizados en capítulos anteriores, pero nos faltaría adentrarnos en la última

área, aquella que trata sobre las identidades de los individuos y grupos, así como los diferentes contextos y circunstancias en los que la alimentación incide en esa identificación. Por tanto, es preciso conocer qué comen los almonasterenses en su ciclo vital, en sus trabajos, en las fiestas y si existen diferencias en base al sexo, la edad o profesión. La interrelación de todos estos aspectos nos dará la identificación de los almonasterenses como comunidad cultural¹⁰⁰.

4.1. Las personas comen.

4.1.1. Comemos y crecemos. Identidad alimentaria y edades.

La edad es una variable sociocultural que marca las diferencias sociales en el consumo alimentario. Los almonasterenses no comen de igual forma a lo largo de sus vidas. Como el resto de la personas, la variabilidad de la alimentación en el ciclo vital se debe unas veces a causas biológicas y otras a motivaciones socioculturales. Uno de los impedimentos biológicos presentes siempre en algunos momentos de nuestras vidas es la incapacidad física para digerir determinados alimentos o la falta de un adecuado aparato masticador que posibilite la trituración de la comida. En cuanto a los condicionamientos socioculturales en la actualidad nos llegan por la influencia de los mas media, sobre todo de la televisión. Los medios de comunicación han extendido una alimentación enfocada al mantenimiento de una línea físico-estética. Como consecuencia han impuesto un modelo de cuerpo, en gran parte imposible de lograr, pero al que determinados sectores de la sociedad, sobre todo la juventud, son muy sensibles y luchan, llegando en casos extremos a la enfermedad, para lograr ese modelo estético. La televisión nos machaca continuamente con cuerpos esbeltos, delgados y jóvenes que resultan fácilmente introyectables por la mayor parte de los adolescentes. La importancia de esta

¹⁰⁰ E. Messer (1995:42) considera que la comida “Es una señal de identidad étnica gracias a la cocina étnica que se caracteriza por contener artículos de un sabor y tipo particular, recetas que combinan de manera particular elementos comestibles, formatos alimentarios que agregan platos de manera predecible y ciclos alimentarios que alternan formatos alimentarios en comidas ordinarias y festivas así como tipos particulares de ocasiones festivas relacionadas con la comida”.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

influencia es tan grande que en muchos aspectos, desde la alimentación a la ropa, son los jóvenes los que marcan la tendencia del consumo familiar, en plena confluencia con esa línea marcada por los modelos que nos presentan los medios de comunicación. Por el contrario, y a pesar de su insistencia, no observamos la misma influencia de los mensajes enviados desde sectores médicos, quienes nos transmiten la necesidad de seguir una dieta adecuada para mantener un estado saludable (Cáceres et al, 1988:335). Lo expuesto en este apartado pone de manifiesto la importancia de la edad en el fenómeno alimentario (Charles y Kerr, 1995:215). Por ello, vamos a realizar el recorrido que la alimentación ha seguido en el pueblo a lo largo de las últimas décadas, teniendo presente la edad como elemento diferenciador entre ellos e identificador dentro de los grupos de edad semejante.

Empezamos en la postguerra, donde la más tierna infancia viene marcada por la presencia de la leche materna, alimento habitual de todos los bebés, al cual no se renuncia, salvo por la ausencia de leche en la madre. El amamantamiento se alargaba todo lo posible, como estrategia utilizada por la falta de alimentos. Inmediatamente pasado el tiempo del amamantamiento, los niños empezaban a comer algunas papillas a base de harina tostada y algo de leche. Los que no tomaban el pecho pasaban directamente a las papillas. El Estado, a través de las “conocidas cartillas de racionamiento”, daba a las familias leche en polvo en paquetes para los niños pequeños.

El tránsito a la textura sólida se hacía a través de la comida machacada. La madre o la abuela extraían del cocido o guiso garbanzos, patatas y verduras y las machacaban, añadiéndoles algo de caldo. De esta forma, los niños iban paulatinamente acercando su forma de comer a la de los adultos, primero en los sabores y, posteriormente, en las texturas. También había otra forma, no muy higiénica, que según nos informó una almonasterense, había visto hacerlo a muchas madres y consistía “en que se metían la comida en la boca y tras masticarla se la iban dando al pequeño”.

En los *Años del desarrollo* la situación es distinta. Los bebés siguen tomando leche materna, pero cuando la madre no tiene o resulta escasa, comienzan a ingerir leches más adecuadas a las necesidades de los niños. Ya no es leche en polvo solamente. Además, la mayor abundancia de alimentos permite que tras el periodo de lactancia los bebés comiencen a tomar pequeñas papillas a base de patatas, verduras, garbanzos, etc. machacados y también de frutas como plátanos, peras o manzanas que ya oferta el mercado. El desayuno se compone de café con leche y pan migado. Precisamente una almonasterense nos comentaba “que el café le gustaba mucho a los niños y era muy sano”.

Por último, en los inicios de los *Años de la abundancia*, se da una cierta tendencia a no amamantar a los bebés. La incorporación de la mujer al trabajo y la aceleración en el ritmo de la vida cotidiana influyeron en que muchas mujeres tomaran esa decisión. Además, la industria farmacéutica ofrece ya leches enriquecidas y adaptadas a las características infantiles desde el nacimiento del niño. Poco después esa tendencia fue abandonada y de nuevo se ha vuelto a la lactancia materna, pues los beneficios parecen ser muy superiores. A diferencia de los *Años del hambre* el amamantamiento ya no se justifica como estrategia económica, sino que su actual vigencia viene justificada por la consecución de “supuestos beneficios sanitarios”.

Cuando los niños comienzan a tomar comidas ligeramente sólidas muchas madres de esta época ya no necesitan preparar las papillas a base de legumbres, patatas, garbanzos, verduras o frutas. La industria alimentaria responde a esas demandas y ofrece los conocidos “potitos”, pequeños tarros de diversos modelos, tamaños y formas que contienen todos los ingredientes necesarios para que el niño, dependiendo de la etapa, se nutra plenamente. No obstante, otras madres almonasterenses no acuden a la elaboración industrial y los comercios del pueblo les surten de puerros, zanahorias o carne de pollo con los que elaboran sus propias

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

papillas. Tras la cocción, el pasapurés o la batidora dejan el alimento en la textura adecuada para la edad del niño. Como en otros tantos aspectos, la diferencia es abismal entre el primer periodo y este último. Además, cuando comienzan a tomar alimentos sólidos, ya no desayunan el café con leche y el pan migado o tostado, sino que, en muchos casos, son sustituidos por el “cola-caó” y la bollería industrial (bollicao, palmera, caña, chipicaco, y un largo etcétera).

Entrando en la edad escolar nos encontramos que los cambios son notables. Así, durante la postguerra la alimentación también era escasa para los niños. El desayuno fue poco abundante en los cuarenta y cincuenta, mientras que durante los sesenta el café con leche y el pan, frito, tostado o migado, se constituye en la base principal. A ello unimos la famosas “yemás”, combinaciones que las madres daban a los niños a partir de los 4 o 5 años para que superasen la desnutrición. Esta realmente no era tal, pero es preciso entender que las madres de los sesenta habían pasado la dura postguerra y querían que sus hijos estuviesen fuertes. Pensamos que esta actitud explica la adopción de la yemá, cuyo poder calórico era muy alto, puesto que constaba de una cucharadita de mantequilla y una cucharada sopera de leche condensada. Otras variantes llevaban huevo o incluso vino dulce. A finales de los setenta, olvidados ya los tiempos del hambre, se abandonó esta costumbre.

La merienda también cambia. En los tiempos más duros alguna castaña o bellota era lo máximo que se podía tomar de merienda. El día que se comía algo de pan era un milagro. Pero ya en los sesenta y setenta la situación cambia y la merienda infantil consta de pan con miel y/o meloja (elaborada tradicionalmente con las cidras de las riberas y barrancos cercanos) o los llamados “burritos”, trozos de pan a los que se les colocaba encima chorizo, morcilla u otro embutido. Un niño en ese período nos relata sus recuerdos:

“Cuando salíamos de la escuela y llegábamos a casa, mi madre nos ponía a todos los hermanos trocitos de pan con chorizo o morcilla encima. Comíamos tan rápido que ella no podía prepararlos y a veces se quejaba de la velocidad con que nos tomábamos los “burritos”.

En los colegios se les daba un vaso de leche en polvo americana. El autor de la investigación recuerda como se elaboraba: “en un recipiente metálico grís que se llenaba de agua, se echaba la leche en polvo. Los alumnos más grandes se encargaban de mover la mezcla con un batidor de aluminio hasta que estaba homogénea. Después se les daba un vaso a cada niño”. En las dos últimas décadas la merienda constaba de leche con Colacao acompañada de manera alterna de pan tostado con mantequilla o bocadillo de embutidos/queso. También se consume bollería industrial. Ésta, junto con la falta de ejercicio, es una de las causas fundamentales de que los niños españoles estén entre los más obesos de Europa. Además, otras veces el desayuno es escaso, cuando no inexistente, y será durante la media mañana escolar cuando los niños tomen un zumo o bebida similar, como los yogures líquidos. El café desaparece del consumo infantil.

Los jóvenes almonasterenses han comido siempre la misma comida que se elaboraba para el resto de los miembros del grupo doméstico. Sin embargo, esta tendencia se ha roto en los *Años de la abundancia*. La ruptura entre el consumo de los jóvenes y los adultos se puede apreciar, por lo que nos han comentado las mujeres entrevistadas, en su negativa a comer determinadas comidas y solicitar que les preparen otras: hamburguesas con patatas fritas, ketchup, mostaza o mayonesa. También suelen tomar salchichas y productos preconcinados como flamenquines, san jacobos, etc. Precisamente D. Hamblin (1995:227) en un estudio realizado a 200 jóvenes (117 chicos y 83 chicas) demostró que de un listado presentado con ocho comidas para que escogieran una, “la mayoría se decantaron por el bistec y las patatas fritas”. M. Gracia (2002:16) profundiza aún más y señala que:

“Preferir la hamburguesa, las patatas fritas o la coca-cola o iniciarse en el consumo de alcohol (litronas, pelotazos, coscorrónes) compartiendo pautas y normas particulares entre iguales, y a menudo opuestas o distintas a las seguidas por el grupo de adultos, convierte a los jóvenes en una categoría biosocial que se autoconstruye también comiendo y bebiendo”.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

En el desayuno, algunos jóvenes también toman productos diferentes a los del resto de la familia, como son cereales, yogurt y batidos. También beben bastante leche. En la cena suelen repetirse platos y alimentos similares a los que toman en el almuerzo. Y desde luego, sí hay un cierto rechazo a algunas comidas como los guisos, potajes, etc., aunque no muy significativo. La carne no suelen rechazarla, al igual que sucede con frutas y verduras. Aunque, desde luego, las entrevistadas han hecho mucho hincapié en su preferencia en preparar una sola comida para todos los miembros de la familia. Indudablemente los jóvenes constituyen el sector más sensible a la influencia de los medios de comunicación que fomentan abiertamente un tipo de cuerpo ideal (Hamblin, 1995:219), difícil de conseguir.

Los ancianos son otro sector de la población que se identifica como grupo de edad con características peculiares respecto a la alimentación. Los ancianos realizan consumos alimentarios que suelen diferenciarse de los jóvenes e incluso de los adultos. Estas diferencias en los hábitos alimenticios de los ancianos tienen como causas fundamentales “las modificaciones en su forma de vida, las circunstancias económicas que trae consigo la jubilación, la creciente incidencia de enfermedades e incapacidades de las que se derivan alteraciones en la dieta, sobre todo durante la octava década de vida (Exton-Smith, 1995:239). En ocasiones, la falta de un aparato masticador adecuado (donde es frecuente que falten elementos dentarios), el seguimiento del discurso médico, problemas de apetito, aislamiento social, etc. originan que nuestros mayores sigan una dieta distinta.

Teniendo en cuenta que el concepto de ancianidad ha cambiado a través del tiempo, en los dos primeros periodos los mayores no tenían diferenciaciones significativas alimentarias respecto a los adultos. El único cambio apreciable era las texturas: tomaban las mismas comidas, pero más trituradas. En el último periodo la situación cambia, fundamentalmente por la influencia del discurso médico que sugiere una dieta adecuada a sus circunstancias. En Almonaster, los mayores suelen realizar el desayuno alrededor de las 8,30 y consta de café con leche y pan tostado

acompañado de aceite de oliva. Ya no consumen nada hasta el almuerzo. Éste, lo realizan entre las 13,30 y las 14,00 horas, y consta de un primer plato a base de guisos, sopas y verduras; en menor medida incorporan un potaje. No suelen tomar mucha carne y la grasa está ausente en la mayor parte de los platos. Alrededor de las 17-17,30 se toman un café (para acompañar alguna de las pastillas que habitualmente consumen por razones de edad) solo o con leche y un pequeño dulce (tortas), galletas o una rebanada de pan tostado. Finalizan el consumo diario en torno a las 20,30-21,00 donde realizan una cena muy ligera: un plato de sopa desgrasada y un huevo pasado por agua o una pequeña ensalada con algo de pescado frito/asado. De postre, un yogurt. Algunos realizan una cena más ligera aún y con un yogurt y una pieza de fruta resisten hasta el día siguiente. Como podemos comprobar, la alimentación de los ancianos suele ser muy equilibrada, lo que nos hace intuir que sea una de las causantes de la longevidad y calidad de vida de que gozan por esta comarca, junto con la realización de actividades físicas (resulta frecuente observar como andan todos los días los almonasterenses) y un estilo de vida más sosegado. Hemos realizado entrevista a mujeres con 95 años que se encuentran en plenitud de condiciones físicas y psíquicas.

En cuanto al alcohol, su consumo también depende de la edad. Durante la postguerra, en torno a los 14 o 15 años se comenzaba el consumo de vino y aguardiente. El primero fue escaso, pero el segundo se tomó abundantemente. A partir de este momento las diferencias en el consumo de alcohol, en función de la edad, desaparecen hasta la década de los setenta, donde se producen modificaciones profundas. A partir de estos años tiene lugar una ruptura en las formas de consumo de alcohol entre los jóvenes y sus progenitores. Como hemos visto en otros capítulos, nuevas bebidas se comienzan a tomar: combinados a base de ginebra, ron o vodka, güisqui, cerveza, etc. Mientras que estas bebidas disparan su consumo, el aguardiente y el vino se toman cada vez menos y por personas mayores. En esta elección influye una nueva idea de ser joven que extiende en los años setenta por influencia de los medios de comunicación, apoyada por una potente industria, centrada en la

producción de bebidas alcohólicas, que responde a ese nuevo mercado con tan amplia demanda. Y al cambiar los hábitos de consumo de alcohol, lo hacen también los espacios y las formas en donde se realizan. Discotecas, disco-pub o pub, son considerados locales casi exclusivamente “de los jóvenes”, mientras que los bares se convierten, en gran medida, en lugares donde conviven jóvenes y adultos de todas las edades para comer en horas diurnas. Los lugares nocturnos de consumo quedan para la juventud en tanto se especializan en bebidas alcohólicas.

4.1.2. Hombres y mujeres comen. Alimentación y género

Los hábitos alimentarios también se encuentran modificados por las relaciones de género, como señalan Charles y Kerr (1995). A lo largo de los años cuarenta y cincuenta la separación entre los sexos era muy rígida. Desde la infancia las niñas jugaban con las muñecas e iban a la escuela femenina. Mientras, los varones participaban en juegos con camiones de corcho, madera o pistolas. Por supuesto, la coeducación no existía: cada sexo tenía su propia escuela. Los espacios de convivencia entre los géneros estaban muy diferenciados y, generalmente, las relaciones de noviazgo resultaban complicadas, pues los momentos de ocio eran escasos y casi siempre estaba presente la conocida “carabina”.

En esta situación, y a lo que alimentación se refiere, los hombres eran los primeros en sentarse a la mesa y ocupar el lugar central. Después se sentaban los distintos miembros de la familia. El padre imponía el orden en la mesa y a veces también recibía el mejor o único trozo de carne del cocido, puesto que las duras condiciones de trabajo “exigían” que quien más gasto energético realizase también se llevase más cantidad de proteínas. J. Contreras (2002:229) afirma:

“El jefe de familia consume las mayores cantidades de carne y los mejores cortes. Esta práctica está ligada, precisamente, a la imagen de la carne que fortifica al trabajador. La mujer interioriza esta situación hasta el punto de que ni siquiera tiene necesidad de reprimirse: a ella no le gusta la carne, ella no tiene hambre, ni siquiera tiene conciencia de sacrificarse”.

Indudablemente la mujer se ha llevado la peor parte en este “desigual reparto”. Su situación de desventaja ha sido importante, tal, y como lo manifiesta I. González (1997:308) al afirmar:

“ha sufrido más el hambre, cuando no había; y, cuando había, ha antepuesto el gusto de su marido y de sus hijos al suyo; del mismo modo, ha sido la que comía los restos de comida que los demás despreciaban. La discriminación alimentaria de la mujer es asumida como parte de su condición de madre”.

Sin embargo, es preciso significar que si la vida de los hombres resultaba muy dura porque, como nos informa un almonasterense jornalero que realizaba peonadas para la “Forestal”, “teníamos que recorrer más de veinte kilómetros, hacer la peoná y regresar de nuevo. Cuando llegábamos a casa estábamos reventaos”, la de la mujer tampoco le iba a la zaga. La esposa de este jornalero nos señalaba su vida:

“Teníamos que coger la hierba para los cochinos y llevarles agua, ir a por el agua para beber y cocinar, buscar hierbas comestibles y lavar la ropa en el arroyo o en el lavadero público, donde las manos se te helaban en el invierno y te dolían de tanto refregar. Además, en la época de las castañas, las aceitunas o las bellotas las recogíamos y también colaborábamos en las labores agrícolas”.

Como vemos su vida no era nada fácil. Al hilo de esto es preciso significar que la mujer carga total y exclusivamente con todas las labores domésticas, donde el hombre no colabora nada, incluso ni en la elaboración de la comida. Aciertan plenamente Aguilar et al (2001:15) cuando señalan que el trabajo femenino:

“al estar concentrado en las diversas tareas de la pequeña explotación agrícola familiar, ha sido considerado como parte de sus tantas otras dedicaciones al grupo doméstico, desprovisto por tanto, de valor de cambio en el mercado y por ello, no caracterizado como trabajo en sí”.

Los mismos autores afirman:

“las tareas femeninas tradicionales en la agricultura andaluza han estado asociadas en general a aquellos trabajos considerados como “menos necesarios de fuerza”, y más de “destreza manual”, carente por tanto de conocimientos técnicos, aspecto que solía estar asociado a los hombres” (2001:16).

De aquí que las mujeres se hayan dedicado tradicionalmente, además de las labores domésticas, a las tareas agrícolas de recolección (bellotas, castañas, aceitunas, hierbas comestibles y de alimentación para el ganado) y de limpieza y desbroce de las malas hierbas.

En cuanto a los espacios de sociabilidad y consumo eran totalmente distintos para el hombre y la mujer. La taberna quedaba reservada a ellos. Allí charlan, ríen, comentan la actualidad e incluso realizan actividades comerciales. Se convierten en un mundo totalmente cerrado para los hombres. Resultaba impensable que una mujer entrase en una taberna; el alcohol les estaba vetado. Una mujer bebiendo estaba muy mal visto y aún más si estaba ebria. Su lugar era la casa. Solamente tomarán algo de alcohol en alguna celebración festiva y siempre licores dulces y suaves. Como comentamos en capítulos anteriores, la mujer utilizará la tienda y el lavadero público para cambiar impresiones con los demás miembros de su sexo, porque su papel, asignado por hombres, es la casa.

Respecto al simbolismo alimentario, el hombre se identifica con la carne y el vino. El color rojo simboliza la fuerza, el vigor. Precisamente el estudio realizado por Charles y Kerr (1995, 210) durante 1982 y 1983 a 200 mujeres confirma que “en las familias donde las mujeres y los niños se encuentran económicamente dependientes del mantenedor de la casa masculino, a éste se le da siempre la mejor carne...La carne,..., se entendía que era particularmente importante para los hombres precisamente debido a su rol de mantenedores de la familia”.

Igual sucede con el alcohol, porque “una visita al bar se veía en muchas familias como el derecho de un hombre y la justa recompensa por un día de trabajo” (Charles y Kerr, 1995). Por contra, la mujer se identifica con lo dulce y lo suave; por tanto, su alimento de lucimiento público son los dulces y pasteles. Las almonasterenses, con algo de harina, aceite, huevo y azúcar o miel realizaban

roscos, tortas o pestiños que se comerán en alguna celebración y cuyos restos servirán de invitación a amigas y vecinas. La capacidad repostera de la mujer será ensalzada siempre en este terreno (González 2001:21).

La situación mejora en los *Años del desarrollo* y las relaciones de género comienzan a cambiar. La mujer seguirá realizando la comida diaria, este sigue siendo su dominio. Poco a poco, sin embargo, se acerca a los bares. Estos también se transforman, abandonando el aspecto de taberna y asemejándose a una cafetería. Ya no resulta tan mal visto que las mujeres tomen algo de alcohol, aunque todavía sea licor suave y dulce, o a lo sumo alguna cerveza.

Las últimas décadas posibilitan nuevos cambios. Los jóvenes de ambos sexos se acercan a los bares, el consumo de alcohol y tabaco no les separa; las diferencias se igualan. Ya resulta frecuente ver una mujer bebiendo vino o cerveza, aunque mayoritariamente si se ofrecen dos bebidas, siempre se identificará a la mujer con la de menor graduación alcohólica. Pero si en este aspecto se igualan las condiciones, en la preparación de los alimentos seguirá siendo la mujer quien asuma toda la responsabilidad. El interior de la casa sigue siendo su dominio y su “lugar de lucimiento”, a pesar de su incorporación al trabajo. El número de hombres que colaboran en las tareas domésticas es bajísimo y si la mayoría “no sabe ni freír un huevo”, la plancha o el lavado de la ropa lo tienen “totalmente prohibido”. En las encuestas realizadas, la única colaboración que recibe la mujer se refiere a la elaboración de la comida y el acompañamiento a realizar la compra, lo cual tampoco es habitual.

Aunque se habla de la liberación de la mujer, tanto por su incorporación al mercado laboral como por la descarga de tareas domésticas que supone la tecnología aplicada al hogar, esta liberación es relativa puesto que, en definitiva, sigue siendo la mujer la única responsable del hogar; el hombre sigue estando al

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

margen. Como señala Pilar Gil (1992:28), en referencia a María, prototipo de ama de casa:

“Hoy, como ayer y como siempre, ha cubierto la limpieza, la comida y los cuidados personales a cada uno de los miembros de la familia. Hoy, como ayer y como siempre, ha permanecido la mayor parte de su tiempo encerrada en casa empezando lo que no tiene final. Hoy, como ayer y como siempre, apenas si ha prestado atención a su propia persona”.

Por un lado, su incorporación al trabajo no ha supuesto el abandono de las tareas domésticas: cuando termina su jornada laboral (en el exterior), cansada y estresada, continúa con el trabajo en el hogar (en el interior). Por otro lado, por muchos electrodomésticos que surjan, estos no dirimen las diferencias de género, ni los roles, ni la asunción de las responsabilidades, aunque ciertamente el desarrollo tecnológico aplicado al hogar ha sido determinante.

Según M. Gracia (1996:99), la causa de esta situación discriminatoria de la mujer “se relaciona de forma directa con el proceso de transmisión y adquisición del saber alimentario”. Precisamente esta misma autora, citando a Comas d’Argemir (1995), señala la influencia directa de las imágenes culturales elaboradas por el franquismo

“el cual, además de dificultar la participación laboral de las mujeres casadas, potenció el modelo de mujer ideal adscrita a la domesticidad, y por tanto vinculada a los roles de esposa y madre, y el de la familia dependiente de un solo salario, el masculino; unos estereotipos que han abonado y continúan abonando las diferentes formas de discriminación laboral”.

A este respecto Soraya Rodríguez, vicepresidenta de la Comisión de Agricultura del Parlamento Europeo, en un artículo de opinión publicado en la Revista Asociación para el Desarrollo Rural de Andalucía “Tierra Sur” (Primavera, 2003) señala:

“La mujer rural realiza simultáneamente las tareas de la casa y cuidado de los hijos; en el pueblo suele ser el motor de los servicios sociales y culturales, y, desde el punto de vista económico, cuando no trabajan por cuenta ajena o de manera autónoma, lo hacen en la

explotación agrícola o en la empresa familia. Sin embargo, están poco implicadas en la toma de decisiones a nivel local y regional e incluso de la gestión de la explotación o empresa familiar. Y esto, en cierta medida porque las tareas del hogar no sólo les quita tiempo para dedicarse a esas actividades sino que facilita la participación masculina. El desigual reparto de tareas entre hombres y mujeres constituye un importante obstáculo a la igualdad entre ambos en el medio rural”.

Mientras que la mujer realiza la comida cotidiana, que no supone lucimiento ni reconocimiento externo (la mayor parte de las veces ni siquiera interno, de la propia familia), el hombre solamente cocina de cara al exterior para celebrar algún acontecimiento extraordinario, fiesta o reunión familiar. En Almonaster, el hombre cocina para lucir sus cualidades culinarias, casi siempre en relación con la sencilla tarea de preparar la carne en la barbacoa. La mujer será entonces su ayudante y la encargada de que no falte nada a los invitados. Los halagos, lógicamente, se los llevará el cocinero, cuando termine el acontecimiento todo vuelve a la normalidad: la mujer a su cocina cotidiana, sin ningún reconocimiento, y el hombre esperando a que se produzca un nuevo momento en que pueda lucir sus “habilidades” como cocinero.

4.1.3. Trabajamos y comemos. Identidad socio-profesional y alimentación

Durante las primeras décadas de nuestro estudio, cuando la mayor parte de la población trabajaba en el campo, la identidad alimentaria socio-profesional se ha forjado según el tipo de unidad de producción y el marco socio-geográfico local. En Almonaster habrá dos aspectos que serán determinantes para definir los grupos de trabajo en relación con la alimentación: la distancia entre el lugar del trabajo en el campo y el domicilio con la posibilidad de volver a éste o no y el grado de aislamiento en que se desenvuelve esta actividad.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

El sistema alimentario, como ventana cultural por la que podemos apreciar la estructura de la comunidad, ha sido modificado y a la vez se ha convertido en motor de cambio social dentro del marco de las modificaciones producidas por la introducción de las nuevas condiciones políticas, económicas y sociales, incluido el subsidio agrario. Haciendo un breve recorrido de los periodos estudiados podemos observar que los cambios han sido enormes. A lo largo de los cuarenta y cincuenta las diferencias sociales eran radicales, siendo una minoría la que tenía acceso a una alimentación adecuada. Los más pudientes han gozado de lo mejor que diera su medio y en tanta cantidad como quisieran, pues, al fin y al cabo, controlaban la producción y distribución agroalimentarias. Además han tenido capacidad para forzar el mercado y procurarse los alimentos más cotizados de cada época, aquellos productos que representaban poder social y económico (González, 2001:14). Las encuestas sobre consumo que hemos realizado confirman plenamente estas circunstancias. Por contra, el resto de la población, mayoritariamente jornalera, gozaba de una escasa y repetitiva dieta, comenzando por un desayuno compuesto por café y pan migado; el almuerzo variaba en función de la estación y como generalmente los hombres estaban fuera no se le daba excesiva importancia. La cena se convertía en la comida más importante del día: cocido de garbanzos y algunas hierbas, dependiendo de la estación. Todo se comía inmediatamente porque no había medios para conservar los alimentos y el plato individual no existía, salvo en los más pudientes; el resto, comía en un solo plato. Por supuesto que no existían manteles y las cucharas o tenedores eran escasos y no resultaba extraño que hubiese menor número de estos que de comensales. El consumo se realizaba en la cocina y los días se sucedían unos a otros monótonamente y con la misma comida. Por contra, “los ricos”, como los denominaban los almonasterenses, al disponer de recursos para comprar los productos, tenían una dieta más abundante y variada, donde la carne ocupa un lugar destacado. El desayuno está compuesto de café y pan tostado con aceite. Pero la diferencia más apreciable se da en el almuerzo, compuesto por dos platos, un primero a base de guisos y un segundo de carne o pescado. También tomaban fruta de postre. La cena estaba compuesta por una sopa de fideos y encima

algo de carne, pescado o croquetas. Eran muy ligeras. Además, cada comensal comía en su plato con sus cubiertos y sobre un mantel. El lugar de la comida era el salón de la casa. Como nos indica una informante que realizó labores de sirvienta y cocinera de la vivienda de un mediano propietario, “ellos siempre en el comedor y nosotros en la cocina”. Esta frase resume la realidad social del momento y nos aporta una visión clara y diáfana de las diferencias tan enormes entre las clases sociales. Estas diferencias sociales se trasladan a la alimentación y llegan a constituirse en un medio para afirmar el propio estatus frente a los demás. Incluso sirve para adquirir prestigio. (Contreras, 2005). Precisamente en una entrevista, un almonasterense manifestaba que en la década de los cuarenta “una barriga gorda” simbolizaba riqueza y poder, pues solamente podían tenerla aquellos que disponían de dinero para adquirir alimentos. La gran mayoría de la población estaba muy delgada y no tenía ninguno de los problemas que actualmente padecemos y que están relacionados con la sobrealimentación.

Pero como decíamos anteriormente, no solamente los tipos de unidad de producción han sido determinantes a la hora de forjar la identidad alimentaria socio-profesional, sino que ha sido también clave el distanciamiento del lugar donde se realiza la actividad laboral, es decir, la posibilidad de volver o no al domicilio después del trabajo. Más bien ha sido la confluencia de ambos, con mayor o menor incidencia de uno o de los dos simultáneamente, los encargados de forjar esta identidad. Porque como hemos visto, los que vuelven a casa comían pan, tocino, embutidos, quesos y otros alimentos fríos elaborados anteriormente, mientras que los que no pueden volver a casa, porque el radio de desplazamiento es de unos treinta kilómetros, consumen guisos calientes a base de legumbres, arroz, etc. que son compartidos por todos los trabajadores (González, 1997:109-113). Aquellos que volvían a casa, también llevaban algo de comida en lo que antes se denominaba el “talego”, bolsa de tela en la que transportaban el pan con los embutidos o restos fríos de alguna comida del día anterior y que cada uno comía individualmente, siempre utilizando la navaja: un trozo de pan con tocino, chorizo o queso que se colocaba en

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

la palma de la mano y con el dedo pulgar presionan, mientras la navaja situada en la derecha va cortando trozos de ambos. En este caso la comida no se comparte, cada trabajador come lo que lleva.

Mientras tanto, aquellos trabajadores que realizaban desplazamientos tan largos que no les permiten volver a casa se llevaban lo que ellos denominaban “el rancho”. El “rancho” constaba de patatas, legumbres, arroz o tocino que junto con hierbas de recolección sumaban para realizar un guiso, cocido o gazpacho en una sartén. Por tanto, tomaban comida elaborada por ellos mismos, caliente o fría en función de la estación.

Las diferencias entre ambos grupos, “los que volvían y los que no volvían a casa para comer”, vienen marcadas por comidas elaboradas/no elaboradas y por el hecho de compartir la comida. Los que no volvían se hacían ellos mismos la comida, como una actividad en común y todos compartían la sartén o el dornillo de corcho que sirve de recipiente único en el que “cuchara y paso atrás” indica el ritmo de consumo del plato. Todos comen lo mismo y comparten el mismo recipiente. La alimentación les sirve de nexo de unión y refuerza su identidad como grupo. Mientras, lo que regresan a casa al finalizar la jornada laboral, solamente comparten el espacio y el tiempo de comida. Cada uno lleva su propia comida y utensilios. Nadie cocina porque todo está elaborado. La comida fuerte de estos trabajadores, jornaleros, pero también albañiles, peones, descorchadores, carboneros, etc. es la cena, que realizan por la noche en casa.

La situación, sin embargo, comienza a cambiar durante el desarrollismo de los años sesenta y setenta. Los medianos propietarios, cuya producción se basaba en el pago de bajos salarios y abundante mano de obra, ante el alza de los precios, venden sus fincas y marchan a la ciudad; o bien siguen con la actividad pero con un nivel de ingresos más bajos. Por contra, muchos jornaleros se marchan a la ciudad y en general, los que se quedan mejoran su nivel de renta. Tanto la Empresa Nacional

de Celulosas, como el Estado a través del ICONA, contratan trabajadores y ofrecen salarios más elevados que en el periodo anterior. Los trabajadores del pueblo ya no se desplazan andando o en bestias. El “rancho” desaparece porque al finalizar la jornada el vehículo los recoge y los traslada al pueblo. A la hora fijada del día siguiente se volverá a producir la recogida. De esta forma desaparece un elemento, “el rancho”, que fue fundamental como estrategia para reafirmar la identidad alimentaria profesional de este grupo. Aún en el caso de tener que comer fuera de casa, ya no existe la necesidad de compartir recipiente y comida, porque la comida caliente es posible que se consuma en las nuevas “fiambreras” metálicas.

Año a año y sobre todo en la segunda mitad de los setenta, se aprecia el cambio y la mejora del nivel de vida general de la población. Al pueblo comienzan a llegar variados productos alimenticios a las tiendas, cuyos estantes empiezan a llenarse. El desayuno de esta última época se iguala. Todos toman café y tostadas con aceite. El almuerzo pasa a ser la comida más importante y consta de dos platos: un primero (guiso, gazpacho, cocido, etc.) y de segundo tortilla, pringá, queso, etc. Las mesas lucen manteles y cada miembro del grupo doméstico come en su plato y con sus cubiertos. La cocina deja paso al salón como lugar de comer. Por último, el domingo se convierte en un día especial en el que realizar una “comida especial”.

Esta tendencia se acelera en las dos últimas décadas, cuando el desarrollo de las comunicaciones y de la tecnología en la alimentación permite una amplia y variada oferta de alimentos. Los nuevos horarios laborales se dirigen hacia una mayor concentración. La jornada continuada se va imponiendo poco a poco, paralelamente a la reducción de las horas de trabajo. Al final se establecerán treinta y cinco horas semanales, generalmente de 8:00 a 15:00, por consiguiente, se producen nuevas modificaciones y adaptaciones en la alimentación. Por supuesto la vuelta a casa al finalizar la “peonada” es un hecho general. El desayuno lo realizan estos trabajadores a las 7 de la mañana y a media mañana hacen una parada para tomar un bocadillo o pan con jamón, queso, chorizo o tortilla, y de nuevo vuelven al trabajo

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

para finalizar la jornada. El almuerzo lo realizan a la vuelta a casa, alrededor de las 4 de la tarde y sigue siendo la comida más fuerte del día.

Los cambios del último periodo afectan también a las diferenciaciones en las clases sociales y en las profesiones. Las clases sociales se igualan, recortando bastante las diferencias y acercándose las formas de consumo y los alimentos consumidos. Se generalizan y homogeneizan. Muchas profesiones desaparecen o difícilmente se cubren, caso de taladores, empedradores, jornaleros o pastores. A medida que los campesinos de aquel primer periodo abandonan la actividad, las parcelas y fincas quedan vacías. Nadie ocupa su lugar. Pero no solamente profesiones desaparecen sino que dentro de ellas muchas actividades, como es el caso de la trilla, a finales de los setenta ya no se realizan. Asimismo, se abandonan actividades directamente relacionadas con la alimentación, bien sea en el sector de la producción, el envasado y elaboración de alimentos. Algunas de ellas desaparecen totalmente (elaboración del pan en hornos caseros), otras son asumidas por la industria alimentaria.

Por otro lado, nuevas formas de consumo, marcadas por la dietética y la salud, se comienzan a imponer. Precisamente serán las familias que ahora disfrutan de recursos más elevados los primeros en realizar las modificaciones. El consumo de grasas y carnes se reduce. Por el contrario, los productos light (bajos en calorías) pasan a formar parte habitual de la dieta. En cuanto a los hábitos de compra también se modifican. Ya no se necesita realizarla diariamente, pues los productos se conservan mejor. La visita al comercio se realiza una vez por semana y cada miembro de la familia tiene sus propios utensilios de cocina. Además, generalmente hay más de una vajilla de calidad en la casa y el salón manifiesta la elevación del poder adquisitivo de la mayoría de la población. El lujo en este receptáculo es claro. La cocina dispone también de todos los electrodomésticos que ofrece el mercado, desde el frigorífico al microondas. Otra característica de este último período es la tendencia generalizada a considerar el fin de semana como tiempo para comer fuera

de casa. Almonaster ofrece un buen número de restaurantes y bares donde la familia come o “tapea” en domingo.

Un hecho que pone de manifiesto la igualación entre las clases sociales es que las anteriormente menos favorecidas adquieren un hábito que podríamos denominar de “no consumo” y que consiste en arrojar a la basura buena parte de la comida que sobra. Anteriormente el sobrante era guardado y utilizado en otros momentos, o bien reutilizado para elaborar otras comidas. Resulta significativo que este hecho se realice frecuentemente con el pan. Mientras, las personas con edades superiores a los sesenta años, cuyo recuerdo de carencia de este alimento aún reside en la memoria, manifiestan no tirarlo jamás, los jóvenes sí que lo hacen. Las vivencias personales marcan las diferencias en este caso. Igual sucede con los restos de las comidas: carnes, pescados, hierbas, etc. que se guardan para realizar croquetas, tortillas, sopas, etc. Como nos informa una almonasterense

“en mi casa no se tira nada. Con la carne que sobra de la pringá se hacen croquetas, con la salsa de las albóndigas un guiso de arroz; las tortillas se guisan y el pescado o la carne se comen al día o a la comida siguiente”.

Pero dentro de ese grupo también hay personas que adoptan otra actitud y no se molestan en guardar ningún tipo de “sobras o restos de comida” y los tiran directamente. El “bastante hambre pasamos” permite y explica estas actitudes. Además, y aquí también podemos ver plasmadas actitudes de “no consumo” y que guardan relación con manifestaciones de prestigio, las cocinas se llenan de electrodomésticos, muchos de los cuales no se utilizan, como es el caso de robots, lavavajillas o microondas. Incluso en algunos casos estas lujosas cocinas se convierten en escaparates, pues los alimentos se preparan en una segunda cocina.

4.1.4 Cambiamos y comemos. Identidad alimentaria y ritos de paso en el ciclo vital

A lo largo de toda su historia, colectivos e individuos han afirmado su identidad a través de aquellos procesos físicos que se manifestaban en las personas (nacimiento, pubertad, matrimonio, muerte) y en la naturaleza que les envolvía (cambio de estaciones, por ejemplo). Estos procesos señalaban variaciones trascendentales para la comunidad y para sus componentes de cara al futuro inmediato.

Los “ritos de paso” son ceremonias comunitarias que se celebran respondiendo a momentos de cambio en la posición social de sus miembros (Van Gennep, 1986). El nacimiento, la entrada en la adolescencia, el emparejamiento familiar y la muerte son acontecimientos importantes para el individuo, pero además tiene repercusiones en la comunidad. Y esa proclamación simbólica es la que se realiza de forma pública. De tal manera que el ritual permite a la comunidad darse por enterada, participar y apoyar el cambio.

Por otro lado, hemos visto anteriormente que la comida, más allá de su valor nutritivo, tiene un carácter simbólico y por tanto, la alimentación se convierte en un lenguaje que utiliza una determinada forma simbólica de comunicación. Porque como señala J. Contreras (1995:19),

“cuestiones tales como el nacimiento, el matrimonio y la muerte, refieren a individuos, pueblos o a la misma naturaleza o alguna de sus partes, son temas comunes y cíclicos susceptibles de ser festejados. Todos estos acontecimientos festivos suponen un correlato alimenticio”.

Inciendiando en la misma línea, J. Homobono (2002:179) señala:

“El consumo de alimentos y/o bebidas pauta los ritos de paso individuales –nacimientos, bodas, reuniones familiares, antaño incluso los funerales-, y las fiestas; acontecimientos

celebrados por el grupo compartiendo viandas, lo que es signo de alegría y símbolo de pertenencia a la comunidad respectiva, de comunión en suma”.

Por tanto, vamos a estudiar la relación existente entre rituales de paso y alimentación en Almonaster, puesto que ella es un componente fundamental en los ritos y en las ceremonias en general.

4.1.4.1. El nacimiento y el bautizo.

Van Gennep (1968) expone que

“Las ceremonias del embarazo y del parto constituyen, por lo general, un todo, de tal forma configurado que con frecuencia se realizan en primer lugar ritos de separación... Luego vienen los ritos de embarazo que es un periodo de margen. Finalmente los ritos de parto tienen por objeto reintegrar a la mujer a las sociedades a que anteriormente pertenecían, o asegurarle en la sociedad general una situación nueva”.

Es preciso señalar, no obstante, que nos encontraremos con que los ritos de embarazo y parto son diferentes. Como dice Van Gennep (1986) “Si la madre, a través de los ritos de embarazo, se encuentra en un periodo de margen, los de parto la reintegran de nuevo a la sociedad a la que anteriormente pertenecía, asegurándole una posición nueva, en tanto que madre”.

Durante el embarazo las futuras madres de la posguerra no seguían ningún tipo de alimentación especial; simplemente comían de lo que había, generalmente escaso y con poca capacidad nutritiva. Con el *desarrollismo* las circunstancias cambian y se puede aplicar el conocido refrán de “necesitas comer por dos”. Muchas mujeres eran sobrealimentadas, tanto por influencia de su nuevo estado –una embarazada de esa época nos comentó que estaba “to el día comiendo, siempre tenía hambre”-, como por seguir ese refrán, “muy popular pero de escaso rigor científico”, como ha demostrado la investigación médica. Posteriormente, los discursos médicos y estéticos de los últimos años han influido bastante y las embarazadas comen

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

equilibradamente, simplemente refuerzan su alimentación con determinados alimentos que les aporten mayor cantidad de vitaminas, ácido fólico, etc.

El nacimiento de un niño en Almonaster supone un acontecimiento que desborda gran alegría. Es el momento de visitar a la familia para felicitar a los padres y llevar el consiguiente regalo, alimentos o dulces. La posterior recepción del nombre supondrá su individualización por un lado, y por otro, la agregación a la sociedad (Van Gennep 1986:68). Pero el nacimiento no se ha celebrado de igual forma en todos los periodos. Durante los difíciles *Años del hambre*, no existía separación de la vida rutinaria por parte de la madre, tras el parto¹⁰¹. Rápidamente continuaba sus faenas y apenas disponía de reposo. El parto tenía lugar en la propia vivienda de la parturienta y era asistida por la “partera”¹⁰². Las condiciones higienico-sanitarias eran muy deficientes y la muerte, como nos señaló una almonasterense, “estaba en la cabecera de la cama”. Hoy día la vida resulta más fácil: el parto se produce en el hospital de Riotinto, disponiéndose de todo tipo de garantías sanitarias y la madre no vuelve a su actividad habitual hasta varios días después. Como indica P. Tomé (2004:176):

“El nacimiento ha dejado de ser un hecho familiar sobre el que participaba indirectamente el resto de la sociedad para invertirse la relación: hoy día es primariamente un hecho social, en el que la participación comunitaria se da de forma delegada a través de los profesionales de la medicina y del que la familia es excluida en los momentos considerados más importantes. Cuando vuelve al pueblo los amigos, vecinos y familiares la visitarán acompañados de regalos: ropas para el recién nacido, carrito, etc.”

Posteriormente se acerca la hora del bautizo, generalmente antes de los tres meses y, con esta ceremonia, el niño recién nacido es aceptado como nuevo miembro del grupo religioso católico. Antaño, después del acto religioso, la familia se marchaba a casa; sólo aquellos padres que podían invitaban a familiares y amigos

¹⁰¹ Un informante nos comunicó que su madre tuvo el parto mientras terminaba de realizar un “cocido de pan” y que, tras el nacimiento de su hermano, inmediatamente se incorporó a continuar con la actividad que estaba haciendo.

¹⁰² Esta mujer asistía a los partos, pero generalmente no tenía ningún tipo de conocimiento sanitario.

íntimos a un café o chocolate y dulces. Hoy las circunstancias son tan distintas que se suele celebrar con un almuerzo en el que se sirven entrantes de jamón, queso, lomo, aceitunas, etc. y se sigue con gambas, un plato fuerte de carne o pescado y pasteles o tarta de postre. La bebida, con champán incluido, no suele faltar. A partir de principios de los ochenta se inicia la tendencia a incluir tanto la tarta como el champán en elementos indispensables de cualquier acontecimiento festivo. En la actualidad fiesta y tarta/champán se identifican. Todo acontecimiento festivo culminará con un trozo de tarta y una copa de champán (cava en la actualidad). Además, la tarta llevará elementos que la identificarán con el ritual concreto que se celebra. En el caso del bautizo, se le coloca en la parte más alta una cigüeña (de cerámica o plástico) con un niño en el pico y alrededor se suelen colocar ositos y otros motivos infantiles. Por último, algunos almonasterenses celebran el nacimiento de un hijo dirigiéndose al restaurante seleccionado para comer. Esta última opción cada día se impone más.

El papel de la madre también ha cambiado, como ya hemos visto anteriormente. Así, durante la posguerra amamantaban al niño siempre que podían; posteriormente, durante algunos años hubo un cierto abandono de esta actividad para volver a recuperarse, basándose en que las cualidades de la leche materna son muy superiores a las elaboradas por la industria alimentaria. Durante el periodo de lactancia las madres, a veces, toman algunos alimentos que se presuponen son beneficiosos para la obtención de leche, como sardinas en barricas, cerveza, etc.

4.1.4.2. Cumpleaños

A partir de los años setenta, comienza a extenderse por todo el país la celebración de los cumpleaños infantiles, primero en las grandes ciudades y, posteriormente, las zonas rurales. La mayor parte de las madres organizan una fiesta para celebrar que su hijo/a cumple un año más, únicamente mientras que éstos aún

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

son pequeños. A partir de una cierta edad, cuando el niño comienza a considerarse “joven” ya no se celebra, al menos al modo de fiesta infantil.

Las primeras celebraciones de los cumpleaños se realizaban en el Almonaster de los setenta de una forma sencilla: algunos bocadillos o tapas de chorizo, queso, salchichón, etc., acompañados de refrescos y, posteriormente, una tarta “casera” elaborada por la madre a base de chocolate desleído, galletas gruesas, mantequilla y leche. Un vaso de colacao o café con leche servían para finalizar la celebración.

Los ochenta traen nuevos cambios y “el cumpleaños” se celebrará por todos los almonasterenses. En el pueblo, al igual que en toda España, como señala A. Ariño (1996:173):

“nos encontramos, pues, ante un ritual de producción de identidad personal, cuya proliferación resulta ser una expresión del paidocentrismo dominante ¹⁰³y de la preocupación de los padres por encontrar redes de amistad para sus hijos, pertenecientes a filiaciones muy menguadas cuando no hijos únicos”.

Bajo esta tendencia, las madres adornan la habitación el día de la celebración con globos, cadenas, dibujos, etc. Previamente, los niños han repartido las invitaciones para sus amigos. Comienza el cumpleaños con la llegada de los invitados y la “obligada” entrega del regalo. A continuación se tomarán sándwiches de jamón dulce, queso, salami, salchichón, etc. acompañados de refrescos. Posteriormente, degustarán una tarta, generalmente comprada en la pastelería local, y se beberá un vaso de zumo, batido o colacao. En la tarta aparecen las velas que señalan el número exacto del cumpleaños. De nuevo la tarta sirve como elemento alimentario más claramente identificador del ritual que se celebra. “Apagar las velas de la tarta” constituye el símbolo dominante de este ritual, sin el cual no se produce la misma eficacia simbólica.

¹⁰³ Siguiendo la distinción que realiza Victor Turner (1990) entre símbolos dominantes y símbolos instrumentales.

La industria especialista en alimentación infantil se ha diversificado para ofrecer una amplia variedad de productos, entre otros, todo tipo de golosinas o las popularmente denominadas “chucherías”. Los cumpleaños y fiestas infantiles suelen ser ocasiones especialmente apropiadas para el consumo de estos productos. A veces, el homenajeado regala a los niños invitados una bolsa que contiene varios tipos de chucherías (regaliz, caramelos, palomitas, gusanitos, etc.). En Almonaster, los cumpleaños se celebran en las casas y no en los bares o restaurantes de la localidad; y por supuesto, al carecer de ello, tampoco en ninguno de los establecimientos de moda de las grandes ciudades, tales como Macdonals, Burguer Kings o centros infantiles de juego.

4.1.4.3. La Primera Comunión

En Almonaster, aunque la ceremonia religiosa de la Primera Comunión es muy similar desde hace bastante tiempo, han variado las circunstancias en que se presentan los niños y la posterior celebración. Mientras que en los *Años del hambre* los niños no vestían con ninguna indumentaria especial, sino que llevaban el mejor vestido o traje que dispusieran, en las últimas décadas niños y, sobre todo, niñas acuden espectacularmente vestidos con todos los accesorios propios del acontecimiento. Tras la ceremonia las circunstancias también indican grandes diferencias: antaño casi no se celebraba ningún ágape, solamente, y en el mejor de los casos, chocolate con tortas o pestiños. En la década de los sesenta comienza a extenderse la celebración de la Primera Comunión al aumentar las posibilidades económicas, aunque se hará en un ambiente familiar y muy restringido. Así se elabora un almuerzo con entremeses, carne y postre. Las bebidas, vino, cerveza y refresco no pueden faltar. Pero, repetimos, asiste solamente la familia y amigos muy íntimos. En las últimas décadas los cambios son tan impresionantes que, tal como nos señala un almonasterense: “parecen bodas”. Ya hemos hablado de los trajes, cuyos precios son elevadísimos, a lo que debemos añadir todo un repertorio de estampas, fotografías, florecitas, alfileres, etc. La celebración se realiza en un

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

restaurante, donde se suelen contratar unos entrantes de jamón, queso, morcón. Se sigue con fritos, revueltos y gambas. Para finalizar degustando un plato de carne ibérica acompañada de verduras o patatas. Por último, se toma tarta, champán y una copa de licor o varias copas de diversos tipos si hemos contratado “barra libre”.

La tarta aparece de nuevo como elemento alimentario identificador del ritual. Los adornos y alimentos indican que se trata de una “primera comunión”. Ahora bien, en este caso, la tarta marca, además, las diferencias de género, de tal forma que los adornos suelen ser azules (niños) o rosas (niñas). Esto nos permite identificar el sexo de la persona protagonista del ritual. Pero la tarta nos indica algo más, puesto que siempre aparece en los rituales de transición biográfica y como señala A. Ariño (1996:171)

“no sólo encontramos la práctica de la comensalidad como elemento central:...sino que además explícitamente en el acto de la tarta, donde cobra protagonismo más destacado el/los sujeto/s homenajeado/s, aparece un ritual de comunión, en el sentido de comer no sólo de las mismas viandas, sino del mismo plato”.

Esto explica que las tartas de rituales se realicen en varios niveles y permitan que todos comamos del mismo alimento, es decir, todos los invitados comen de la misma tarta aunque esta se distribuya en diversos pisos.

4.1.4.4. La boda.

Durante los *Años del hambre*, en Almonaster no se formalizaban los novios, no había “petición”. A lo sumo el novio solicitaba autorización para visitar a la novia. Estas visitas se realizaban siempre en presencia de una persona adulta, la denominada “carabina”, cuya literatura negra ha sido abundantísima. Igualmente es fundamental, guardar la formalidad, es decir, tener un comportamiento adecuado, correcto, cabal y cumplidor de la palabra dada. Esta presión determinaba que el

embarazo no deseado finalizase en boda generalmente. La vergüenza y discriminación de una joven embarazada soltera era enorme¹⁰⁴.

Pero si las relaciones del noviazgo continuaban según la norma, es decir, dentro de la más estricta “formalidad”, todos los días el novio visitaba a su futura mujer al atardecer en su puerta o bien entraba en el interior y se sentaba con el resto de la familia, desde luego siempre en presencia de algún adulto. En muchas ocasiones el novio contemplaba a la novia elaborando o bordando su ajuar, donde se incluían servilletas y manteles de tela. Transcurrido un cierto tiempo la pareja establecía la fecha de la boda y a partir de ese momento comienzan los preparativos. En primer lugar había que contactar con el cura, fijar la fecha y que se estableciesen las pertinentes amonestaciones. Era necesario encontrar una casa o decidir si se trasladaban a la de alguno de los progenitores, sobre todo si por parte de los padres faltaba algún miembro. Si la casa se compraba, era necesario acondicionarla, generalmente de una forma muy humilde. Los muebles eran escasísimos, la cocina, como vimos en otro capítulo, no tenía ningún lujo y únicamente disponía de los utensilios los básicos.



Cuando se acercaba la fecha del enlace se adquiría la indumentaria de la boda. El traje del novio le serviría para bastantes años después, caso de que lo estrenase. La novia solía llevar un vestido

¹⁰⁴ Resultaba frecuente en esos años que en un embarazo sin boda la familia se trasladase a otro pueblo. Estaba tan “penalizada” la situación que la “mancha” se extendía a toda la familia.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

de compostura habitual, muy alejado de los trajes que se lucen hoy día. La invitación se reducía a la familia y a los amigos íntimos.

Llegado el día, tras celebrarse la ceremonia religiosa, los nuevos esposos agasajaban a sus invitados con un café y dulces elaborados los días anteriores. Ese era el menú más frecuente: un café con una torta, roscó o pestiño, como podemos comprobar en la fotografía adjunta que pertenece a una boda celebrada algunos años más tarde, precisamente en 1970. Inmediatamente después iniciaban el viaje, cuyo destino era, generalmente, Huelva o Sevilla. Después de tres días regresaban al pueblo y ya comenzaban su nueva vida juntos.

La situación desde esos años a la actualidad ha ido cambiando. En las décadas de los sesenta y setenta los convites se extienden a más invitados. Ya no se invita solamente a la familia, sino que amigos cada vez más alejados son convocados a este acontecimiento. El menú se hace más variado y el jamón, queso, etc., junto con la carne, comienza a estar presente en la celebración.

Desde finales de los setenta hasta la actualidad el cambio es enorme y aunque se pueden celebrar matrimonios civiles, el hecho no resulta nada frecuente, siguen siendo más habituales las “bodas religiosas”. Los que optan por una boda “como las de siempre”, al acercarse la fecha realizan las invitaciones formalmente a través de una tarjeta donde se señalan, entre otros datos, el día, la hora en que se celebra la ceremonia y el lugar del banquete.

Llegado el día, en la ceremonia eclesíástica suele aparecer un elemento alimentario cuya presencia es frecuente en todas las casas: el arroz. La salida de la iglesia se produce bajo una “lluvia de arroz” que simboliza el deseo de prosperidad y riqueza. Se presupone que la abundancia de arroz, un alimento básico, traerá a su vez una vida en común, sin carencias económicas.

Posteriormente, los novios e invitados se dirigen al restaurante seleccionado, al salón o carpa instalada donde un catering o los novios y familiares han preparado el convite. El número de invitados varía, pero desde luego son más que los familiares y amigos íntimos. Resultan frecuentes bodas entre 300 y 500 invitados. Generalmente los invitados entran después que los novios¹⁰⁵ y se van situando en las mesas que tienen asignadas o, si no es el caso, se colocan por afinidad de grupos familiares o de amistad. Cada día, sin embargo, es más frecuente que la localización de invitados las realicen los novios y familiares cercanos. Además, una o varias mesas se dejan para que se sienten los niños. La parte central del lugar de celebración suele estar ocupada por una mesa, con decoración más llamativa y que es la denominada “mesa de los novios”. En ella se sitúan la pareja y los padres de ambos.

La comida (Apéndice nº 5) será muy similar en los distintos modos de organizar la celebración, tanto si la preparan los propios anfitriones como si se encarga a un restaurante o catering: unas copas con algún canapé a base fritura, jamón, bocaditos, etc. mientras llegan los novios¹⁰⁶. Tras tomar la copa de bienvenida entran todos en el salón y se sientan. Comienza el banquete con entremeses: jamón, caña de lomo, queso o morcón. Le siguen las gambas y algo de fritura (choco o adobo) y después llega el plato fuerte. Como estamos en tierra de cerdos ibéricos, generalmente se ofrecerá solomillo, presa o secreto. Mientras, los niños habrán tomado un menú especial, donde generalmente llevan embutidos (jamón, lomo, queso), patatas fritas, aceitunas y un lomo a la plancha con patatas fritas. El postre estará constituido por un helado, copa preparada y la consabida “tarta nupcial” con el café y la copa de cava¹⁰⁷.

¹⁰⁵ Generalmente, al finalizar la ceremonia religiosa los novios se dirigen a lugares emblemáticos y hermosos para realizar el reportaje fotográfico, mientras los invitados marchan al lugar de celebración del convite y esperan, tomando cervezas, vino, refrescos y pequeños entrantes, hasta que lleguen los novios para entrar en el salón.

¹⁰⁶ A pesar de que son matrimonio todavía se les sigue llamando novios, no se les reconoce su nuevo estatus. Resulta frecuente gritos de ¡Vivan los novios!

¹⁰⁷ La utilización del término champán ha quedado establecida para los vinos espumosos franceses, mientras que los españoles se denominan en la actualidad cavas.

La tarta ha ido evolucionando bastante, pasando de las clásicas de varias plantas hasta las más sofisticadas de la actualidad, con distintos niveles, forma troncónica, e incluso con artilugios mecánicos y eléctricos que permiten deslizamientos, elevaciones, etc. Como nos ha señalado la pastelera del pueblo “en la parte alta se colocan dos muñecos, como si fueran los novios”, y continúa “a veces hacemos una tarta pequeña para las fotografías y preparamos postres individuales de la misma composición para los invitados”. Aunque “cortar la tarta” es una actividad que no puede faltar en ninguna boda. Los “novios” unen sus manos para inmortalizar fotográficamente ese momento que simboliza “la dulzura con que se inicia el matrimonio es compartida por todos los asistentes (Tomé, 2004: 160). Aunque el postre sea individual, se mantiene la pequeña tarta para este ritual. Con ello, y tal como señala P. Tomé (2004:160): “El corte de la tarta que los novios hacen queda convertido en mera representación o simulacro del reparto”. Sin embargo, en bodas de muchos invitados desaparece esta posibilidad y la “comuni3n” de un sólo plato no se producirá en la percepci3n visual porque existirá un tarta pequeña, aunque siempre de la misma composici3n. Otro cambio se produce: la individualizaci3n de la tarta, cada comensal tomará un trozo de tarta elaborado de la misma forma, pero no “del mismo plato”.

Aunque la bebida suele ser abundante: cerveza, tinto, refrescos...es habitual que las bodas finalicen con la denominada “barra libre”, donde cada invitado toma el licor o combinado que le gusta, desde el güisqui al ron con cola, pasando por el gin-tonic hasta el vodka con lim3n. Si la boda ha sido por la tarde, y como ya estamos al día siguiente porque han pasado las doce, comenzamos a bailar al ritmo marcado por la orquesta que también ha sido contratada. De madrugada, después de haber bebido, comido y bailado es hora de dormir, y con ello podemos afirmar “para bodas las de ahora”. Porque efectivamente, las personas septua, octo o nonagenarias que hemos entrevistado han conocido ambos modelos y nos cuentan que las diferencias son tan abismales entre ambos, como la diferencia que existe entre un café con un pestiño y una “comida pantagruélica”, que la mayoría de los invitados será incapaz de tomar.

4.1.4.5. Rituales funerarios

Durante las primeras décadas de nuestro estudio, la muerte de un almonasterense solía producirse en la misma casa, donde familiares, amigos y vecinos se concentraban. El fallecimiento de un familiar da lugar a un rito de separación, pues el fenecido no está con nosotros, ya no forma parte de nuestro grupo, aunque el cadáver está presente en el velatorio, durante el cual se ofrece a los asistentes café y dulces, que son aportados generalmente por algunos familiares o allegados. También, después del entierro se celebra alguna comida entre todos los miembros del grupo familiar, permitiendo que la cadena vuelva a unirse, a pesar que uno de sus eslabones se haya cortado (Van Geneep 1986:158-176).

Sin embargo, la situación ha cambiado en los últimos años, básicamente debido a que el fallecimiento se produce cada día más en los centros hospitalarios. Con lo cual, como señala P. Tomé (2004, 192):

“el entorno en que se fallece y vela propicia una separación del finado respecto de la sociedad haciendo de la muerte un hecho que afecta exclusivamente a una familia y de la que el resto no tiene sino un conocimiento lejano”.

Si antes el pueblo en su totalidad asistía al entierro, ahora, en muchos casos hay hasta desconocimiento del suceso, pues el finado llega directamente del hospital a la iglesia y, minutos después, descansa en el cementerio. Cada vez más el fallecimiento se convierte en un hecho que afecta exclusivamente a la familia, donde no hay velatorio y, por tanto, no implica ningún hábito alimentario asociado. De esta forma en las últimas décadas nos encontramos que coinciden ambas prácticas: el hecho de velar al difunto con presencia de alimentos para asegurar el velorio y la ausencia de velatorio y asimismo, la ausencia de compartir colectivamente los alimentos.

En definitiva, comida y ritos de paso van íntimamente unidos, con independencia de los grupos que participen, porque desde luego hay un hecho

esclarecedor, como ya señaló Isabel González Turmo (1992:63) “ el papel de la familia, es primordial, ocupa el papel central y actúa de anfitriona, lo que determina que transmita una determinada representación de sí misma.”. En todos los rituales que hemos descrito, hemos visto que la familia constituye el eje central en el que se basa la organización y la alimentación de la celebración. Lo que se coma y como se coma va identificar con claridad a familia y protagonistas: género, estatus, posibilidades económicas, etc.

4.2. Los colectivos comen

4.2.1. Comemos y nos divertimos. Identidad alimentaria festiva

La identidad alimentaria de los almonasterenses se manifiesta plenamente mediante su participación en el calendario festivo anual, de tal forma que analizándolo podemos conocer cómo se produce esa identificación en la que se cruzan, como en cualquier hecho social, múltiples aspectos relativos al género, la profesión, la clase social o la religión. Porque, como señala J. Contreras (1995:18):

“La alimentación, también, es un componente importante de las fiestas...La fiesta exige una alimentación determinada y una determinada alimentación, a su vez, puede “hacer la fiesta”. La palabra “fiesta” se refiere a una ocasión especial, generalmente de carácter público, a pesar de que también puede hablarse de fiestas “familiares”, durante las cuales la comida se consume, tanto en calidad como en cantidad, de manera diferente que en los días ordinarios.”

Resulta sorprendente la diversidad, extensión y abundancia de festejos y celebraciones que se realizan anualmente en Almonaster. Se unen participantes, programas, espacios y tiempos de celebración con el objetivo de divertirse junto a los demás. Durante muchas épocas del año “la fiesta” está presente en casi todos los fines de semana. Al peso de la tradición en algunos de ellos, como las Cruces o Santa Eulalia, se unen nuevos programas y objetivos distintos, como sería el caso del Día de la tapa solidaria o el Día de Andalucía. La participación de todo el pueblo es unánime en la mayor parte de estos acontecimientos. A la vez que se estrechan lazos

“al comer con los demás” se produce la cohesión del grupo, porque, como señala I. Moreno (1993:73): “Toda fiesta supone y reproduce, o incluso crea, una unidad social diferenciada que a través de ella se autopercibe como grupo o *comunidad*, cobrando una realidad subjetiva, una explícita autoidentidad, que pone de manifiesto –o incluso crea- su propia realidad objetiva”. La hospitalidad, además, sigue siendo una constante a lo largo de todas las celebraciones.

A través de la fiesta, tiempo liminar y licencioso, los ritmos, actividades y descansos se subvierten. Frente al descanso diario se “impone” el sueño, a la austeridad la abundancia del gasto y el despilfarro, la tensión social se convierte en un remanso de paz y alegría. Y desde luego que decir de la comida: la moderación cotidiana se convierte en descontrol, tanto en el beber como en el comer¹⁰⁸. Además, durante las fiestas realizamos actividades extraordinarias que no efectuamos habitualmente, como puede ser bailar, cantar, recibir y acoger en el domicilio las visitas de nuestros parientes o amigos, etc.

Sin embargo, todos somos conscientes que nos encontramos en un paréntesis dentro de la vida cotidiana marcada por los horarios laborales y el estrés. Por ello, intentamos vivir más intensamente el período festivo, de tal forma que las anomalías se conviertan en norma y los valores dominantes sean invertidos. Rechazamos a los que siguen trabajando, los que no gastan ni se divierten; en definitiva, los que no rompen con esa vida monótona que padecemos el resto del año. Y es en este paréntesis, como veremos más adelante, donde la comensalidad se convierte en un elemento básico.

En Almonaster, la mayoría de las fiestas tradicionales están relacionadas con el ciclo festivo cristiano y consecuentemente, presentan dos bloques: uno religioso y otro profano. Resulta frecuente, y en las páginas siguientes volveremos a incidir en

¹⁰⁸ Resulta frecuente escuchar en estos días, donde nos imponemos una filosofía del optimismo, “ el lunes ya iniciaré una dieta o la vida son dos días”, etc

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

ello, observar que a la comensalía religiosa o eucarística en la celebración de las diferentes misas en honor de santas o vírgenes, sucede una comensalía familiar/grupal donde el alimento sagrado y espiritual, tomado en silencio y devoción, es sustituido por otro alimento más terrenal acompañado de risas, cantes y alegría. Precisamente en la Romería de Santa Eulalia se produce este fenómeno en dos momentos: el viernes, tras finalizar la llamada “Misa de las Cargas”, todos los hermanos marchan a casa del mayordomo a tomar bebida y comida. En la “Misa de Diciembre”, sucede exactamente igual.

Además, la comensalidad tiene también otro aspecto muy destacado y es el de la reintegración al grupo de los que se marcharon en las décadas de los sesenta y setenta, sobre todo. A través de múltiples comidas festivas, las hermandades celebran el estrechamiento de lazos entre todos. Las tensiones desaparecen. “Codo con codo”, los que se marcharon comen y beben lo mismo que aquellos cuya opción fue quedarse. Almonaster, ya lo vimos en capítulos anteriores, ha perdido en menos de medio siglo más de la mitad de la población y, a través de estas comidas de hermandad, se vuelve a un tiempo en que todos vivían en el pueblo y participaban de las mismas comidas y bebidas. De tal forma que “la incorporación de los alimentos supone también la incorporación de sus propiedades morales y comportamentales, contribuyendo así a conformar nuestra identidad individual y cultural” (Gracia, 2002:15). Las fracturas que el tiempo y el espacio geográfico pudiesen haber abierto se cierran bajo un grupo social homogéneo.

Por ello, realizaremos un recorrido cronológico, independientemente que se trate de una festividad religiosa o civil. De esta forma intentamos obtener una visión lo suficientemente global que permita abarcar el fenómeno identitario alimentario festivo, evitando la dispersión. Comenzamos el estudio del calendario en Navidad y no el día 1 de enero porque entendemos que esta festividad mantiene una unidad global con tres momentos claves, siendo el primero Nochebuena, es decir, el 24 de diciembre.

Precisamente la **Nochebuena** tiene una gran repercusión en el calendario festivo religioso de los almonasterenses. En la década de los cuarenta, la penuria y escasez de alimentos no impiden que se celebre en toda su plenitud porque lo importante era reunir a toda la familia alrededor de la mesa y, posteriormente, del fuego. Es precisamente esta comunión, comunicación de toda la familia reunida, lo más destacado, puesto que el consumo dista bastante de la situación actual. Y de nuevo la separación entre las clases sociales está muy marcada. Los medianos propietarios tendrán un menú más variado y abundante. Así, comenzarán la cena con una sopa de fideos, cuyo caldo se ha elaborado a partir de un cocido en el que no ha faltado nada: un trozo de jamón, morcilla, tocino, carne de cabra, pollo y garbanzos. Tras la cocción se retira parte del caldo y se le añaden fideos, algún huevo duro, pan y la siempre presente hierbabuena. Con el estómago reconfortado por el calor de la sopa llega el plato fuerte que consistía en un pavo guisado. El vino acompañaba, al igual que el pan, a la comida y a la conversación. Por último, tras la retirada de la vajilla se celebraba una sobremesa en la que se cantaban villancicos y se tomaba un café acompañado de pestiños o rosas.

Por contra, la gran mayoría de la población, con predominio jornalero, lo único que compartía con los más pudientes era la celebración en la intimidad familiar de esta fiesta. Al no disponer de productos para elaborar dulces, una informante nos ha señalado que

“se realizaban unos pequeños “mantecados” cuyos ingredientes básicos son manteca, harina tostada (mediante vueltas en la sartén) y canela. Los tres ingredientes se metían en una lata pequeña (algo mayor que un dedal) y se iba apretando con los dedos hasta que se endurecía y se separaba del molde. Una vez elaborados los mantecados se envolvían en papel”.

Además, y no todos tenían acceso a ello, se mataba un pollo o una gallina y se guisaba. Este era el menú de Nochebuena en el mejor de los casos: pollo guisado y mantecados caseros en la sobremesa. También se tenía preparado, si había harina, un lebrillo con masa para realizar buñuelos que se harían a lo largo de la noche y se acompañarían de café.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

Esta fuerte oposición de clases se mantiene a lo largo de los cuarenta y parte de los cincuenta, pero en la segunda mitad se atisban cambios que en las décadas siguientes modificarán el panorama de todo el país. Una elevación del nivel de vida, junto a la mayor disponibilidad de alimentos y a la aparición de electrodomésticos como los frigoríficos, permite una metamorfosis radical de la situación. Las diferencias entre las clases sociales se acortarán y la Nochebuena también va a sufrir estos cambios. La familia va a continuar reuniéndose a cenar todos juntos, pero muchos de sus miembros vendrán de sus lugares de residencia, en muchos casos situados lejos del pueblo. Además, el fervor religioso decrece enormemente: si antes toda la familia, excepto niños y enfermos, escuchaban la “Misa del Gallo” y resultaba impensable que no se acercasen a la iglesia en esta fecha, ahora la juventud comienza a separarse.

La cena de los sesenta y setenta comenzará con pequeños entremeses de jamón, chorizo, queso, aceitunas, etc., continuará con una sopa (generalmente de fideos) y culminará con el pollo o la gallina, que años más tarde se sustituirá por el pavo, plato simbólico de la Navidad, al cual tenían acceso solamente los privilegiados. Este hecho marca la tendencia de los nuevos tiempos: ya todos pueden comer pollo o pavo. En la repostería la oferta también se amplía extraordinariamente. Las tiendas de minoristas ofrecen mantecados y alfajores de Estepa, logroñesas, mazapán de Toledo y turrón de Alicante. A lo largo de las fiestas navideñas los estantes aparecen llenos de productos elaborados especialmente para estas fechas. La identificación de la Navidad con este tipo de dulcería se realiza plenamente. Hablar de Navidad es sinónimo de mantecados y turrones. Cuando terminen los Reyes Magos se consumirán los últimos dulces navideños y pasará otro año hasta que los volvamos a ver en las tiendas y en las casas.

Otra fiesta navideña que sufre cambios es el **Año Nuevo**. Si a lo largo de los cuarenta y cincuenta no se celebraba, los nuevos tiempos fomentarán su desarrollo. A diferencia de Nochebuena, el Fin de Año se celebra “más hacía la calle”. La familia,

o no se reúne porque algunos de sus miembros no están presentes, o la cena se realiza con una menor intimidad. El ritual es distinto, menos formalizado, más abierto. Finalizada la cena que constará de entremeses, alguna ensalada, carne y postre, se extiende la costumbre de brindar con champán, incluso si su sabor no resulta agradable, pero es “la moda”. La publicidad televisiva la impone y, precisamente, aparecen los anuncios publicitarios de esta bebida al finalizar el año, cuando todos los españoles –almonasterenses- ven la televisión y brindan por el Año Nuevo.

Durante la década de los setenta surgen nuevas costumbres y formas de comunicación. En el franquismo la relación entre los sexos es difícil y, como hemos señalado anteriormente, la “carabina” estaba omnipresente. El único contacto, antes de formalizar el noviazgo, se limitaba a los escasos bailes organizados a lo largo del año y cuyo número era escaso. Los jóvenes almonasterenses de los setenta, aprovechando los nuevos tiempos de apertura política y de mayor libertad, crean nuevos espacios de relación y, después de la cena, tanto de Nochebuena como de Año Nuevo y Reyes, se marchan a las denominadas “reuniones”. Cada año por estas fechas grupos de jóvenes de ambos sexos y edades similares se organizan por sí mismos, ponen un dinero y acondicionan casas, garajes, locales, etc. donde se juntan para bailar, beber, charlar o/y escuchar la música del momento (Talego, 1996). Ya no hay personas mayores controlando, sólo los jóvenes de ambos sexos. Se consume alcohol y tabaco, aunque la mujer todavía apenas fuma. En estas reuniones comienza a sustituirse la copa de aguardiente por licores más acordes con los nuevos tiempos: la ginebra con coca-cola, tónica o limón, el guisqui, el ron o el vodka. Los jóvenes permanecerán en la fiesta hasta la madrugada.

En los ochenta se producen nuevamente cambios en los espacios de comunicación y consumo de alcohol. Las reuniones languidecen, el afán de libertad, cambio e ilusión de los jóvenes de los setenta va cediendo paso a la generación de los nacidos en la democracia, cuya mentalidad es distinta. Consumen de otra forma y se desplazan después de la cena hasta el pub de la localidad o a las discotecas de los

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

pueblos de los alrededores. La publicidad descubre en ellos un enorme filón y los convierte en protagonistas y símbolos de los nuevos tiempos. Las modas en alimentación, música, vestido, etc. tienen como destinatarios a ellos, que a su vez se convierten en el modelo a imitar. Mientras que la generación anterior – “los que hacían las reuniones de los setenta”- se queda en casa a cuidar de sus ya nacidos hijos, “los nuevos jóvenes” marchan a pueblos cercanos para bailar y tomar alguna bebida bajo el ruido infernal de la música. Se ha producido un nuevo cambio, el círculo se ha ampliado. El pueblo resulta pequeño, se necesitan espacios vitales más amplios y variados. Los vehículos permiten satisfacer esta necesidad. Esta ansia de desplazamiento, unido al consumo excesivo de alcohol, dará lugar en algunos casos a accidentes de tráfico. Esta costumbre de salir después de cenar, y cada vez más tarde, se extenderá a todos los fines de semana del año.

Finalizadas las fiestas navideñas, la vida monótona vuelve de nuevo y tendremos que esperar la llegada de la primavera, tras el carnaval, para que se rompa este el cotidiano “día tras otro”. A partir de la década de los noventa y coincidiendo con la celebración del **Día de Andalucía**, es decir el 28 de febrero, suele festejarse este acontecimiento político con la degustación de una comida típica del pueblo. Las autoridades municipales organizan una serie de festejos que culminan con la participación y degustación por parte de los vecinos de un potaje serrano, acompañado de vino. La alegría y la convivencia entre los almonasterenses es palpable al reunirse de nuevo en un lugar público, la Plaza de la Constitución, para compartir la comida en muchos casos con independencia del motivo real de la celebración.

La Cuaresma, inicio de la **Semana Santa**, marca un nuevo tiempo dentro del ciclo festivo. El recogimiento y fervor religioso se hallan presentes. Así, el Jueves y Viernes Santos de los años de posguerra resultarán sagrados. Los almonasterenses que vivieron aquellos tiempos siempre recuerdan el refrán de que el Jueves Santo “ni los pájaros cantan” La asistencia a servicios religiosos y el rezo serán constantes a lo

largo de ambos días y la alimentación será modificada por condicionamientos religiosos. La vigilia se sigue a rajatabla, hasta el extremo de que la ausencia de grasa y carne está garantizada en las mesas de los almonasterenses. Solamente aquellos que realizan un trabajo duro, de gran desgaste físico, están exentos de este ayuno. Como nos manifiesta una informante, que realizaba labores de sirvienta en una casa de medianos propietarios, los dueños eran los primeros que no les permitían eliminar la carne de la dieta en los dos días. El gasto energético que realizaban les obligaba a la reposición de energía mediante la comida¹⁰⁹. Pero salvo esas excepciones, el ayuno estaba garantizado y para ello se tomaban legumbres, pescados y verduras. Destacan el potaje de garbanzos, cuya base son las legumbres y el bacalao; y el tomate con bacalao. Estos dos platos serán los más socorridos en estos días donde, volvemos a repetir, el fervor religioso y el recogimiento son las notas más destacadas. En cuanto a los llamados “Viernes de Cuaresma”, la vigilia no fue seguida por toda la población. Solamente aquellas familias en las que había un mayor fervor religioso la respetaron y no comieron ni carne ni grasa.

Las décadas siguientes van a suponer un cambio de mentalidad y actitud religiosas. En los sesenta y setenta, de una manera gradual, la religión se va abandonando y en los últimos quinquenios del siglo XX el alejamiento entre la iglesia y la sociedad es apreciable. La gran mayoría de la población vuelve su mirada a una religión más introvertida, individual, cuando no se manifiesta abiertamente no creyente y no practicante o incluso atea. Serán las personas mayores, con edades superiores a los setenta años, las que sigan respetando estos días y guardando, como antaño, el ayuno y la vigilia. Para el resto de la población, Jueves y Viernes Santos perderán sus connotaciones religiosas y pasarán a formar parte del ciclo festivo civil, dando lugar a unas vacaciones en las cuales los desplazamientos por el interior o el exterior del país serán frecuentes.

¹⁰⁹Es preciso significar que en aquellos duros tiempos la mayor parte de las labores domésticas requerían de un gran esfuerzo físico, que iba desde lavar la ropa a mano a tener que fregar el suelo de rodillas.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

Por último es preciso resaltar que en torno a la década de los setenta se fomentó la elaboración de torrijas en la Semana Santa. Estos dulces, al igual que los navideños, sólo se comían en estas fechas. Se elaboran utilizando pan de molde, miel, aceite, huevo y leche. Resulta infrecuente consumirlas en otras épocas del año.

El Domingo de Pascua, en plena primavera, se celebra en Almonaster un acontecimiento festivo, con claras connotaciones de un lejano pasado de ceremonias en honor de la madre tierra, propias del mundo mediterráneo: el ritual del Bollo y la Rosca, (fotografía adjunta perteneciente a la década de los sesenta) aunque actualmente ha perdido vigor hasta hace unos años gozaba de una gran pujanza. Consistía en que los almonasterenses se dirigían a pocos kilómetros del pueblo para disfrutar de un día de campo. Los juegos en columpios, bromas, cantes, etc. se realizaban hasta la hora de la merienda en la que el huevo y la rosca ocupan el centro de los manteles extendidos sobre la primaveral hierba. El huevo rememora la exaltación de la fecundidad y antiguamente estaba vinculado a la primavera, a la resurrección y al inicio del ciclo biológico (Capel, 1997:66-67). Precisamente Marcal (1970:106), citado C. González (1998) señala:

“Que el huevo es el símbolo de la creación y se liga a la Pascua por ser ésta la época del año en que comienza la primavera, con la consiguiente renovación de la naturaleza que en el ciclo cristiano coincide con la resurrección de Cristo. Representan la eclosión de la primavera”.

Por su parte, la rosca, pieza de pan circular unida en un extremo y con dos bolas en el contrario, presenta un cierto valor simbólico pues puede interpretarse como una serpiente enroscada (Capel, 1997:84). Bajo este rito pervive la costumbre de regalar el huevo y la rosca a los ahijados, sobrinos, etc. Al día siguiente, Lunes de Pascua, los jóvenes y los niños se desplazaban cerca del pueblo y volvían a tener otro día de contacto con la naturaleza.

Finaliza la Semana Santa y comienza un periodo de máxima actividad festiva en el pueblo, primero con la Fiesta de las Cruces y después con la Romería de Santa Eulalia.

Las **Cruces de Mayo**, que también se celebra en las aldeas de Aguafría y Veredas, se basa en la devoción de la cruz, que en Almonaster son “cruces de calle” (Jiménez, 2004), cruces de hierro forjado de un metro de altura situadas sobre una construcción de material, situadas en el centro de dos plazas: la del Llano y la de la Fuente. La devoción y la fiesta están organizadas por hermandades, denominadas oficialmente como Hermandad de la Santa Cruz del Llano y Hermandad de la Santa Cruz de la Fuente. Entre ambas existe una gran competencia y la adscripción no se realiza por proximidad geográfica a la cruz necesariamente, aunque desde un punto de vista estadístico su influencia es considerable y se pone de manifiesto en que el número de llaneros es mayor cerca del Llano que cerca de la Fuente. Igual sucede en la hermandad contraria (Aguilera, 1995:77).

La festividad comienza el Domingo de Pascua y continuará durante todo el mes de abril. Los miembros de cada cruz se reúnen (a partir de las once de la noche) en cada local de hermandad para la elaboración de flores, rosas y lilas de papel, para adornar la cruz y el pilar sobre el que reposa. A la vez se cantan fandangos y sevillanas, acompañados del tamboril, la flauta y las panderetas. Tradicionalmente en estas reuniones se tomaban copas de aguardientes, pero con la instalación de un pequeño bar en ambas hermandades (en las dos últimas décadas) se pueden tomar otro tipo de bebidas.

El siguiente momento importante del ritual es el Domingo de Chubarba¹¹⁰ que se celebra el fin de semana anterior de la Fiesta de la Cruz. Después de comer, los jóvenes de cada hermandad, junto con un burro, marchan a “coger chubarba”, pasando una jornada de campo. Durante el descanso se toman pan, vino y tapas. Los más pequeños suelen llevar bocadillo y bebida refrescante. Al anochecer se produce la entrada en el pueblo con la chubarba mediante una procesión encabezada por el tamborilero y las pandereteras.

¹¹⁰ Planta verde, ligeramente espinosa, que se utiliza para decorar la cruz.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

El primer sábado de mayo se celebra la festividad y en la madrugada del domingo, la llamada Noche de Pinos, continúan los cantes de fandangos en cada hermandad hasta que a las cinco de la madrugada, cada grupo marcha a buscar cuatro pinos de gran altura, que se colocarán alrededor de la Cruz. A partir de este momento el objetivo fundamental de cada hermandad es adornar su Cruz. Al finalizar el proceso los mayordomos suelen ofrecer pestiños, tortas, café y aguardiente.

El día grande de la Cruz es el domingo, denominado “Día de la Cruz”. Ya en esos momentos las cruces están decoradas y totalmente preparadas para el desarrollo del ritual, que comienza con el denominado “Romero de la Fuente”, procesión que la hermandad realiza hasta la Era de la Cuesta, cantando fandangos en compañía del tamboril y las panderetas. El desfile va encabezado por el Mayordomo a caballo y los diputados, única participación masculina en el ritual. El recorrido transcurre desde la propia Cruz hasta la casa de la Mayordoma, donde se incorpora a la marcha, para dirigirse todos juntos a buscar al Mayordomo que encuentra en la Era de la Cuesta, lugar situado a un kilómetro aproximadamente del pueblo. Se inicia la vuelta con una visita de cortesía a la otra hermandad. Después de realizar una ofrenda de romero, continúan hacia su propia hermandad tras parar en el ayuntamiento (reconocimiento autoridad laica) y en la iglesia (veneración de la cruz). Por la tarde tiene lugar el “Romero del Llano” con el mismo recorrido y características similares.

Continúa la fiesta el lunes con el “Romero Infantil”, donde los niños reproducen el mismo proceso festivo que se desarrolla el día anterior, pero con menor duración. Al mediodía tiene lugar el de la hermandad de la Fuente y a continuación se reúnen los hermanos a comer. Tras situar largas mesas, sobre ellas no tardan en depositarse platos cubiertos de fiambres, tortillas, carnes que aportan los hermanos y la caldereta (de chivo o cerdo) o potaje que regalan los mayordomos. La bebida, generalmente, es por cuenta de los hermanos, aunque la hermandad también colabora. Todos los miembros de cada hermandad están invitados y comparten, entre charlas y risas, estos momentos que refuerzan los lazos entre ellos. La comensalía

adquiere su verdadero sentido lúdico. Al finalizar la comida se retiran las sillas y mesas para continuar, al son del tamboril y la flauta, con el cante y el baile por fandangos.

El martes a mediodía se realiza otra comida en común, bien migas, paella o sardinada y por la tarde tiene lugar la “Jira”. Cada hermandad se desplaza a su lugar habitual y entre cantes y bailes se ofrecen embutidos, tocino, queso “sudao” o fresco y vino blanco o rebujito. A la vuelta tiene lugar la última procesión del ritual.

Por último el miércoles, tras desmontar la caseta y guardar todos los elementos que han intervenido en la fiesta tiene lugar la “ensalá”. Los participantes aportan embutidos, queso, tortillas, carne, etc. y realizan una ensalada serrana a base de lechuga finamente picada, hierbabuena, culantro y salsa vinagreta.

Durante esta fiesta el pueblo se encuentra dividido en dos mitades, una con cada hermandad. Cada grupo, se ha identificado con su hermandad (del Llano y de la Fuente) y “manifestado” frente al otro. Las comidas celebradas en las hermandades cohesionan los grupos, integran a los individuos y logra su identificación frente a la otra.

La Romería de Santa Eulalia será el ritual donde los almonasterenses se manifiesten como comunidad. A diferencia de la fiesta de las cruces, donde el pueblo se divide en dos sectores, en la Romería Almonaster se une, configurando una unidad. La devoción a la Santa cohesionan a todos, incluso más allá del pueblo; incluyendo a los emigrantes que residen fuera del pueblo y acuden a esta fiesta.

El ritual romero tiene varios momentos a lo largo del año donde la comensalidad y la fiesta se unen. El sábado siguiente al 10 de diciembre se celebra una misa en honor a Santa Eulalia y a continuación tiene lugar el “refresco”, comida basada en aperitivos (embutidos, tortillas, queso, patatas fritas, aceitunas) y refrescos,

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

cerveza y vino. Tradicionalmente, la Hermandad de Santa Eulalia de Mérida (los almonasterenses la llaman simplemente la Hermandad) era la encargada de donar las bebidas y los mayordomos aportaban, junto con lo que recibían de los vecinos, la parte comestible. En los últimos años es únicamente la Hermandad la que aporta tanto la bebida como la comida. Cada hermano recibe una invitación para que asista a la misa y después deguste la copa de vino español posterior.

Avanzando en el tiempo, pasamos al tercer sábado de mayo, fecha de celebración de la Romería. Previamente, el viernes, y después de celebrada la novena en la iglesia, tiene lugar un acto de convivencia en el cual los mayordomos ofrecen bebida y aperitivos a todos los que le acompañan.

Mientras tanto, la mayoría de las mujeres están ultimando los preparativos culinarios. Las carnes empanadas, tortillas, aliños, jamón y demás embutidos, queso, pescado, etc. están listos para deglutirse en dos días de “comidas pantagruélicas”, que afectarán a la gran mayoría de los asistentes. El vino fino, la manzanilla, el rebujito o la cerveza no faltarán a esta cita, igual que los licores y combinados.

El sábado, alrededor de las nueve de la mañana, comienza “El Poleo”, una peregrinación, desde Almonaster a la ermita, donde los romeros a pié o a caballo acompañan al Simpecado de Santa Eulalia. También acuden en carrozas, en vehículo todoterreno o convencional. Sobre el origen del nombre, El Poleo, el diccionario establece dos acepciones: la primera se refiere a una planta pequeña que se recoge en esta época y la segunda, hace alusión a “la jactancia en el modo de andar y de expresarse”. Desde nuestro punto de vista el nombre hace más referencia a la segunda acepción que a la primera, puesto que los almonasterenses, ni en el pasado ni en el presente, recogen la planta del poleo, mientras que, al menos en el pasado, la Romería sí suponía un escaparate para el lucimiento de individuos y familias.

La llegada a la aldea de Calabazares, después de las diez de la mañana, supone la primera ofrenda a Santa Eulalia por parte los hermanos de la barriada y también, la primera parada con el consiguiente consumo de alcohol y comida. A pesar de lo temprano que es, la cerveza, el fino o la manzanilla, acompañados de jamón, lomo o carne empanada, preparan el cuerpo para el resto del camino. Los fandangos santaolalleros no dejan de sonar y requieren “gargantas engrasadas”. Tras una hora aproximadamente continúa la marcha hasta hacer un nuevo descanso en Las Cascarillas. Fandangos, bebida, y comida no faltan en ningún momento, destacando la extraordinaria hospitalidad entre los vecinos y los no residentes. Cualquiera que se acerque a una reunión termina por aceptar la gran cantidad de viandas y bebidas que se le ofrecen, ante la insistencia de los anfitriones. Continuada la marcha, sobre las trece horas, se llega a Los Arenales, donde se unen los hermanos del Patrás, Concepción y Cueva de la Mora. En esta parada la convivencia entre los peregrinos se desarrolla en su plenitud. De nuevo, y coincidiendo con la hora del almuerzo, comida y bebida se vuelven a consumir abundantemente, entre charlas, cantes y bailes. Después de más de una hora se inicia de nuevo la marcha para llegar a la ermita, situada en la Arguijuela¹¹¹, alrededor de las cinco o las seis de la tarde. El trayecto ha acabado después de cuatro paradas donde, con independencia del horario, el comer y el beber se han convertido en un continuum; donde se consumen los mismos alimentos (igual se come un filete empanado a las diez de la mañana que a las cuatro de la tarde).

Una vez que los romeros llegan a la ermita, en sus alrededores, continúa la fiesta todo el fin de semana, pasando la noche del sábado entre cantes, bailes, comida y bebida. En este tiempo de fiesta se alterna lo lúdico (toros, bailes, cantes, comida y bebida) con actos religiosos, como el Rosario y la Misa del domingo. Al finalizar ésta, se nombran los mayordomos del año siguiente y se intercambian “las varas”. Después, los nuevos mayordomos suelen invitar a una caldereta, aperitivos y

¹¹¹ El terreno donde está ubicada la ermita y el recinto romero se denominan así, aunque en Almonaster no es frecuente que se utilice este término.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

bebidas. Por la tarde comienza la vuelta al pueblo de forma similar a la ida, siempre entre fandangos, bebida y la sempiterna comida.

No obstante, y a lo que alimentación se refiere, la Romería de Santa Eulalia ha cambiado en el tiempo. En el pasado la mayoría de la población (jornaleros, peones, albañiles o carboneros) sólo disponían de 1 huevo duro, algunas sardinas fritas o un trozo de queso (la fotografía siguiente derecha nos muestra, a pesar de su baja calidad pues se realizó a principios de los cincuenta, los escasos avituallamientos para el “camino a la ermita”). La comida era simplemente un pequeño paréntesis en algún momento del día. En absoluto era el continuum de comida que se produce hoy. El baile y el cante copaban el centro de la fiesta, eran el elemento vertebrador, como podemos apreciar en la siguiente fotografía situada a la izquierda y tomada en torno a mediados de los sesenta. Los más desfavorecidos guardaban sus escasas viandas en el “talego” y, montados en burros o andando se dirigían a la ermita, bebiendo aguardiente y cantando. Mientras, los medianos propietarios llevaban comidas más abundantes. No faltaba algo de jamón, chacina, pollos guisados o fritos, queso y dulces. También pan y vino. Llevaban, además, personal encargado de todo el avituallamiento.



Siguiendo con el ciclo festivo anual, a finales del mes de junio se celebra otro acontecimiento festivo, esta vez con fines solidarios, que se ha implantado con gran fuerza en los últimos años y al que solamente citamos porque lo estudiaremos con

mayor profundidad en el siguiente capítulo. Nos estamos refiriendo al Día de la tapa solidaria.

La Romería tiene un tercer acontecimiento que se celebra en Septiembre y que ha ido cambiando de fecha, desde el primero al tercer domingo. Se le denomina “Convivencia” y surgió a principios de los ochenta. En los últimos años, esta ha consistido en una salida desde el pueblo a la ermita que se realiza el sábado, parando en Los Arenales a comer, previo pago, una caldereta con bebida. Después, el domingo, la Hermandad invita a cocido y vino en el salón que dispone al lado de la ermita.

Hemos observado que algunas fiestas se realizan con todo esplendor, como es el caso de Las Cruces y Santa Eulalia. Sin embargo, otras están en declive o han desaparecido, como sucede con Los Tosantos. Esta tradición, denominada “Los Tosantos” por la fecha de celebración, cercana al 1 de noviembre, consistía en que los niños cogían una cesta de mimbre y se dirigían a las casas vecinas para que les diesen productos de la temporada: nueces, granadas, membrillos o castañas. Posteriormente marchaban a la torre de la iglesia y se las comían. A partir de los setenta esta costumbre desapareció.

4.2.2. Comemos lo que somos. Identidad alimentaria local

Como hemos visto en capítulos anteriores, la alimentación “responde a la satisfacción de una necesidad indispensable para la vida” (De Garine, 2002:9), pues a través de ella obtenemos la energía necesaria para sobrevivir. No obstante, y como también señalamos anteriormente, no todo lo que se puede comer es tomado. En Almonaster hay una serie de productos que no se comen, aun siendo totalmente comestibles, como es el caso de los saltamontes, los galápagos, las ranas o gran variedad de setas, plantas y frutos (bellotas o algarrobas). Y esto es así porque el

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

hombre se alimenta en función de la cultura a la que pertenece, con lo cual y dado el significado simbólico de los alimentos, resulta fácil identificar a las personas según lo que comen (Contreras, 1993: 66). Por tanto, podemos comprobar que la comida se convierte en un elemento claro de integración social y, a la vez, es también un elemento clave de exclusión social, puesto que no existe identidad sin la referencia más o menos precisa al “otro” (Duhart, 2002). De tal forma que el acto de comer da cuenta de las diferencias culturales y define aspectos de cada persona.

Ya hemos analizado en páginas anteriores lo que comen los almonasterenses dependiendo de la edad, la estación, la clase social o profesión, el género, los ritos de paso y el calendario festivo. Por tanto, podemos identificarlos precisamente por la comida que toman y que los define como grupo con una cultura determinada y distinta frente a otros grupos. Si analizamos los consumos podemos deducir qué personas son del pueblo y quiénes vienen de otra cultura culinaria distinta. Y ello es debido a que, como señala M. Gracia (2002:16),

“No sólo somos lo que comemos porque los alimentos que ingerimos proporcionan a nuestro cuerpo las sustancias bioquímicas y la energía necesaria para subsistir, adquiriendo con ello sus propiedades físicas, sino porque la incorporación de los alimentos supone también la incorporación de sus propiedades morales y comportamentales, contribuyendo así a conformar nuestra identidad individual y cultural”.

De esta forma, la comida se convierte en un marcador cultural muy sólido y nos permite conocer las características de los grupos sociales, en este caso concreto, las de los almonasterenses. Como hemos visto, Almonaster se identifica también por su alimentación, fruto de la evolución política, económica, social e ideológica que se ha producido a lo largo del tiempo, y que la definen como grupo, porque como señala L. Cantarero (2002, 159). “las preferencias alimentarias manifiestan sus valores socioculturales”. Para descubrir la identificación de los almonasterenses con sus preferencias alimentarias nos vamos a basar en el cuestionario y en las entrevistas realizadas.



En primer lugar debemos destacar que en Almonaster se valora de manera extraordinaria los productos elaborados “artesanalmente” y cultivados por métodos tradicionales. Resultan muy apreciadas las verduras y hortalizas que extraen con bastante esfuerzo de las huertas familiares, como las de la fotografía adjunta, debido a

las condiciones edafológicas y climáticas. Según los almonasterenses, los tomates de sus huertas son muy exquisitos, frente a los de otros lugares del país que se cultivan con técnicas diferentes. Como nos señala un almonasterense, campesino desde hace varias décadas: “los que venden en las tiendas son de plástico, no saben a nada. Están rojos por fuera, pero verdes por dentro. Los nuestros sí que saben a tomate”. Pero se cultivan más verduras: pepinos, pimientos, lechugas, ajos, cebollas, coles, acelgas, etc. Muchos almonasterenses no cultivan pequeños huertos por necesidad económica, lo hacen para conseguir alimentos “naturales”, frente a lo que ellos llaman “de plástico, artificiales”. Cuando inician la siembra jamás miran la productividad. Saben que no tendrán una gran cosecha, pero los productos que utilizan son, como le dijeron sus padres “los de toda la vida”. El abono de los campos se realiza con estiércol de los animales que crían. El riego es de superficie. Solo algunos pocos utilizan métodos más modernos, basados en tuberías de plástico. Los embalajes también son distintos: frente al cartón y plástico industrial, las cestas de mimbre o los “tabales” son suficientes para ellos. Pero si algo destacan los almonasterenses es el placer de desarrollar esta actividad y la dedicación con que la realizan. Ya hemos dicho que no hay abonos artificiales ni por supuesto plaguicidas. El caracol que lleva la lechuga es un síntoma de la calidad de estos productos. A veces pierden gran parte de la cosecha, pero no le añaden ningún tipo de producto químico. Las frutas son

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

también muy apreciadas, destacando sobre todo, las ciruelas, peras y membrillos, dentro de las de árbol. De suelo, podemos resaltar las sandías.

Asimismo, en relación a la producción animal, los almonasterenses suelen criar algunos animales para consumo propio; gallinas, algún cerdo, cabra, etc. Tampoco persiguen fines económicos, sino, de nuevo, el consumir productos que ellos consideran de calidad, es decir, criados con métodos tradicionales, bajo la creencia de que tienen un sabor “más exquisito”. En Almonaster existe un gran aprecio por aquellos animales que han sido alimentados y cuidados con productos cotidianos y cercanos. Los cerdos comen desperdicios (fruta en mal estado, restos de verduras, etc.), hierbas recolectadas y, por supuesto, bellotas. Cuando se encuentran en fincas se alimentan de las bellotas vareadas, mientras que los situados en “majás” o zahúrdas se les echan después de haberlas “apañado” en fincas o caminos. Las gallinas se alimentan con hierbas y maíz. También se le echan cáscaras de sandía o melón, restos de fruta, etc. Esta alimentación provoca que los huevos de las gallinas tengan un color amarillo intenso, hecho que los almonasterenses destacan, incidiendo que ese color señala que “son de campo”.

En cuanto a los productos alimentarios elaborados también los almonasterenses vinculan la calidad a los métodos tradicionales. Prefieren los embutidos, sobre todo jamones, paletas, chorizos y morcillas, que han sido elaborados artesanalmente a partir de cerdos “criaos con bellotas” y que, posteriormente, han sido preparados con las técnicas que han dado fama a la comarca. Asimismo, valoran muy positivamente los productos que algunas industrias locales del sector elaboran utilizando los métodos (aliños, envoltorios, tiempos de curación, etc.) que más se aproximan a los utilizados en las matanzas caseras.

Además, los almonasterenses prefieren consumir las verduras y hortalizas de temporada. Ya hemos explicado en varias ocasiones que la estacionalidad y el

autoconsumo se han roto definitivamente en los *Años de la abundancia*, pero aún así, siguen prefiriendo comer verduras y frutas de temporada. Ya veíamos al analizar el cuestionario, que se produce un aumento en el consumo de verduras y frutas durante el verano. La causa está en que durante esta estación se produce la recolección. Las huertas comienzan a dar sus frutos: tomates, pepinos, pimientos, habichuelas, ciruelas, melones, sandías, etc. abundan en este periodo. Y aunque el autoconsumo tiene unas connotaciones distintas a las de otros periodos, especialmente los *Años del hambre*, la gran valoración que tienen los productos de la huerta por parte de los almonasterenses les hace seguir cultivándolas. Como nos dice un vecino: “son alimentos naturales, sanos, buenos”. Resulta llamativa la asociación que se produce entre alimentos cultivados y saludables. En todo momento son conscientes que los productos sin aditivos ni conservantes son mejores que los ofrecidos por la industria, a pesar de los controles existentes en ella.

Resulta también llamativo el mimo y cariño que demuestran los vecinos, tanto en la cría de los animales como en cuidado de sus plantas y árboles. Pasan horas y horas con paciencia infinita y bastante esfuerzo para que todos, animales y plantas, se desarrollen adecuadamente. Para ellos gallinas y pollos en jaulas son impensables. Sus animales necesitan moverse, tener cierta libertad y las plantas van creciendo bajo la atenta mirada y los cuidados de estos “campesinos” que más bien parecen jardineros.

Por otro lado, en la introducción hemos puesto de manifiesto que la antropología social ha dedicado en las últimas décadas múltiples estudios a analizar las relaciones entre alimentación y cultura, puesto que la comida expresa las distintas manifestaciones de la identidad cultural. También apuntábamos anteriormente que los hombres son las únicas criaturas del mundo que “observan reglas precisas sobre lo que comen, sobre la manera de preparar los alimentos y sobre las personas con las cuales los consumen” (Contreras, 2005, 2001). Por tanto, necesitamos conocer como es la cocina de los almonasterenses, cómo elaboran los platos en que se identifican,

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

etc. Si seguimos Rozin y Rozin, (1981:243) citado por Contreras (2005), los cuatro elementos que dan lugar a una cocina son:

- * Un número muy limitado de los alimentos seleccionados de entre los que ofrece el medio.
- * El modo característico de preparar estos alimentos
- * Los principios de condimentación.
- * La adopción de un conjunto de reglas relativas a: a) el número de comidas diarias; b) el hecho de que los alimentos se tomen solo o en grupo; c) la separación de determinados alimentos para fines rituales o religiosos, y d) la observación de tabúes.

En definitiva, podemos considerar que el término cocina, en un sentido amplio, cultural, incluye unos ingredientes básicos, unos principios de condimentación característicos, así como unos procedimientos culinarios, un conjunto de reglas, de usos, de prácticas, de representaciones simbólicas y de valores sociales, morales, religiosos e higiénicos o sanitarios (Contreras, 2005). Por tanto vamos a analizar la cocina local, siempre teniendo presente que forma parte de la cocina andaluza, aunque la comarca presenta unas características que la definen como una variante de aquella.

En cuanto a los ingredientes, la cocina almonasterense utiliza, siempre que sea posible, productos del entorno. De esta forma, las verduras y hortalizas, frutas y carnes proceden, preferentemente, de la localidad o de la comarca. El origen da confianza en su consumo, porque son productos naturales, considerados de calidad. Por tanto, buenos para la salud. Estos productos, cuando llegan a la cocina, se utilizan para realizar platos de una forma sencilla. Realmente nos encontramos con una cocina que utiliza productos caseros, pero que no resulta nada sofisticada; es fácil de elaborar y desde luego la realizan las almonasterenses con mucha dedicación. Y la consecuencia de esta forma de cocinar es la elaboración de platos donde el tiempo no importa. Hemos comprobado que un vecino tarda más de una hora en elaborar un gazpacho: “se maja primero el ajo, con el pimiento y el aceite. Después se irán añadiendo los tomates y el pan, despacio, y sin dejar de majar para que se mezclen. También le echamos, aceite, vinagre y agua”. Y desde luego, un guiso de

carne con verduras necesita su tiempo de cocción. La rapidez está negada con la cocina almonasterense, consideran adecuado el extenso tiempo dedicado a cocinar.

En capítulos anteriores hemos hablado de la forma característica de preparar los alimentos que tienen los almonasterenses. Pues bien, existen un aspecto muy valorado por los lugareños: nos referimos a la elaboración de platos con leña. Siempre que sea posible, realizarán unas migas en la candela, porque de esta forma se consigue una comida más exquisita. El fuego, permite un calor constante y continuado, pero lento, una lentitud contraria al concepto de rapidez y tiempo que tenemos al principio del siglo XXI. No es extraño que algunas familias utilicen las chimeneas situadas en fincas, cortijos o en alguna habitación anexa a la casa para elaborar estos platos. Como nos indicó una almonasterense su sabor es tan rico que “te chupa los deo”.

Lógicamente la valoración que adquieren los productos elaborados en casa es muy alta. Esta es la consecuencia lógica de lo que hemos señalado anteriormente. Si tenemos gran estima por las hortalizas, frutas y carnes de las huertas y fincas que utilizan métodos y técnicas “tradicionales”, los platos preparados en casa también gozan de ese prestigio. Los dulces, por ejemplo roscos, que una almonasterense elabora para una invitación se consideran “auténticos, saludables”. Resulta habitual que cuando un vecino ofrezca un producto lo remarque, como nos indica una informante “son buenos, están hechos en casa”. Estas cuatro palabras engloban toda una filosofía y forma de entender y valorar los alimentos y la cocina.

En cuanto a los principios de condimentación, es decir, aquellos alimentos básicos que son los más resistentes a desaparecer, podemos citar: aceite, ajo, cebolla, tomate, pimiento, perejil, “culantro” (cilantro), hierbabuena, orégano y laurel. Casi todos los platos utilizan estos elementos básicos. Cada vez que los almonasterenses preparan un plato, elaboran en primer lugar un fondo de cocina siguiendo un orden semejante al siguiente: en el fondo de la cazuela o sarten se echa un poco de aceite de

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

oliva y se pica, finamente, cebolla, ajo, tomate, pimiento y, en muchos casos, perejil. Esta combinación suele ser básica y se repite en infinidad de platos, pues a continuación de ese fondo, llamado por los almonasterenses “refrito” se añade el agua, las patatas, arroz, pasta, pescado, carne, etc.

A continuación vamos a conocer los alimentos que con más frecuencia están presente en la cocina almonasterense. Para ello empezamos por las legumbres¹¹², base de los platos más consumidos en el almuerzo: el cocido¹¹³, las lentejas¹¹⁴ y en menor medida las judías¹¹⁵. Los vecinos de Almonaster suelen tomar estos alimentos en el almuerzo porque les proporcionan la energía suficiente para soportar las condiciones laborales, hoy menos duras que hace cinco décadas.

Tampoco pueden faltar las “papas”, preparadas de múltiples formas: guisadas, fritas, cocidas o rellenas. Acompañan tanto en el almuerzo como en la cena a la carne (guiso de patatas con carne o patatas fritas con carne a la plancha), a las verduras (guiso de papas con lechuga o con habichuelas), al pescado (guiso de papas con choco o con pescadilla) o al arroz (guiso de papas con arroz). Por último, se utilizan en ensalada (ensalá de papas) y como elemento casi exclusivo en las deliciosas “papas a lo pobre o papas al paseo”. Generalmente a mediodía siempre se toma un plato “de cuchareo”, que caliente y entone.

¹¹² Cuando anteriormente nos referíamos a la separación que establece P. Bourdieu (1988:177) entre los gustos de lujo y los gustos de necesidad, tenemos que señalar que Almonaster, tanto en la década de los cuarenta como en la actualidad, pertenece a una de las zonas más pobres de la Comunidad Europea y por tanto, sigue resultando lógico un mayor consumo de productos que sean a la vez energéticos y económicos.

¹¹³ Con respecto a la postguerra el cambio ha sido notable pues además de legumbres incluye tocino, hueso de jamón, morcilla o chorizo, carne de ternera o cabra y en muchos casos algún tipo de pasta.

¹¹⁴ Suelen guisarse en crudo, sobre un fondo de tomates, pimientos, cebollas y ajo. Posteriormente se cuecen y al final se le añade el chorizo o la morcilla que han sido cocidos aparte. La salud, en este caso, marca un procedimiento culinario, pues antaño sería impensable realizar la cocción de legumbres y chacina por separado.

¹¹⁵ En Almonaster se les denomina “alfisanes”.

Otros platos tradicionales que frecuentemente cocinan los almonasterenses son las sopas, trozos de pan mojado con caldo que lo sazona al tiempo que lo ablanda (Valagao, 1996). Algunas se elaboran a partir del caldo extraído del cocido al que se añade fideos u otras pastas. Una variante a destacar dentro de este grupo sería la “sopa de carnaval”, que ya hemos citado con anterioridad. Pero el abanico de sopas es muy elevado, destacando las de tomates, “olores”, etc. Por supuesto que no podemos olvidar las simples, pero deliciosas, sopas de ajo, cuya base es el ajo, aceite, pan y agua hirviendo.

Pero existe un plato que es muy apreciado por los lugareños: las migas. Resulta frecuente que durante el invierno la reunión familiar o de amigos se realice en torno a la carne o las migas, especialmente apreciadas cuando se hacen con candela.

La cocina local posee también tres comidas especialmente valoradas: nos referimos a los gazpachos de verano y de invierno y a las poleás. Los dos primeros, claro ejemplo de estacionalidad, varían en su composición, aunque ambos se elaboran en el dornillo de madera o el cucharro de corcho. El gazpacho de verano lleva como ingredientes destacados los siguientes: ajo, pimiento, sal, tomate, pan, aceite, vinagre y pepino. El de invierno comparte con su homónimo de verano ajo, sal, aceite y vinagre, pero incorpora papas cocidas y culantro. Las poleás llevan harina, aceite, canela en rama, leche y corteza de limón.

Por otro lado, la cocina de Almonaster se caracteriza por la utilización de las sobras. Curiosamente no se tira nada. Una vecina nos ha señalado algunos usos que hace de los distintos tipos de sobras: “con los restos de albóndigas, les añado agua y arroz para conseguir un guiso. Las tortillas que no se consumen en el día las guiso. La carne del cocido la pico finita con ajo y perejil, le añado huevo y consigo una tortilla. El pescado, cuando sobra, se come al día siguiente. El pan duro para el

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

gazpacho o las sopas. Nunca tiramos nada.”. Consideran un sacrilegio desperdiciar comida y tirarla.

Además, hemos de señalar aquellos alimentos rechazados porque, como señala, L. Cantarero (2002:170) “la concepción del mundo no sólo supone la preferencia por un modelo alimentario, sino que implica, al mismo tiempo, el rechazo de otro que le es opuesto, que simboliza, en definitiva, otras maneras de entender la realidad y de enfrentarse a ella”. Lógicamente, este rechazo es mayor cuanto más alejado está el origen del alimento, es decir, cuando menos conocimiento y control existe sobre el producto. Si un almonasterense valora positivamente “su pollo de campo”, criado con hierbas y maíz en libertad por el corral, generalmente va a rechazar un animal alimentado con piensos artificiales y cuya vida ha transcurrido en 20 centímetros cuadrados. Su carne será blanda e insípida, frente a la dura y sabrosa del primero. Igual sucede con la carne de cerdo o con las verduras. Sirva de ejemplo que unas acelgas locales cuando las troceamos y cocemos dejan un agua profundamente verde y resultan más amargas que las de invernaderos artificiales. Y desde luego, el rechazo a las hamburguesas y a la bollería industrial es muy frecuente. La presencia de aditivos y conservantes transmite una imagen de “porquería”, de productos nocivos para la salud. Además, consideran engañosa incluso la publicidad, donde aparecen animales pastando, abuelas recomendando latas, paisajes idílicos, etc. Dicen no fiarse de la publicidad.

Respecto a la adopción de reglas relativas al número de comidas diarias, de usos, de prácticas, al hecho de que los alimentos se tomen solo o en grupo y a la separación de determinados alimentos para fines rituales y religiosos, como señala Contreras (2005) citando a Rozin y Rozin (1981:243), los hemos estudiado en páginas anteriores. Por tanto, el conjunto de todos estos elementos nos permite conocer la identidad cultural de los almonasterenses como grupo.

En definitiva la alimentación es un marcador cultural muy potente y que perdura, porque como señala M. Gracia (2002:35) “se dice que los trazos culinarios se mantienen más tiempo que la religión, la lengua o cualquier aspecto de la cultura, en el sentido de que hay elementos fundamentales que quedan permanentes resistiendo a las conquistas, a la colonización, al cambio social, a las revoluciones tecnológicas e, incluso, a los efectos de la industrialización y la urbanización”. En los almonasterenses hemos comprobado esta fuerte carga identitaria de la alimentación en el tiempo, aunque somos conscientes que determinados sectores de la población, jóvenes sobre todo, influenciados por las nuevas “modas” prefieren algunos alimentos concretos, como hamburguesas, salchichas o pizzas-

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

Capítulo 5

LA PATRIMONIALIZACIÓN ALIMENTARIA ALMONASTERENSE

En las últimas décadas resulta evidente que Almonaster, al igual que toda Andalucía y España, han sufrido grandes transformaciones, como ya analizamos en capítulos anteriores. Por un lado, nos encontramos, como señala la *Guía para la puesta en valor del Patrimonio del medio rural*¹¹⁶, que dentro de la Comunidad Andaluza “se ha producido una reducción objetiva de los desequilibrios que tradicionalmente existían entre el medio rural y el urbano. La dotación de infraestructuras y servicios, el desarrollo de las comunicaciones, la diversificación de actividades económicas y la extensión de las prestaciones asistenciales en el medio rural ha coincidido con un cierto deterioro de la calidad de vida en las ciudades, debido a la concentración excesiva de población y a la saturación de ciertos servicios básicos”. Por otro lado, observamos que en nuestros pueblos se produce una tendencia hacia la recuperación y valoración de las señas de identidad que les son propias. De esta forma, tradiciones, costumbres, modos de vida, valores, socialización nos muestran una gran riqueza, herencia del pasado.

Esta nueva situación es consecuencia de la confluencia de las líneas políticas seguidas desde instancias Europeas y Autonómicas, donde ha habido una disposición tendente a la revalorización y recuperación de la diversidad cultural del medio rural. De esta forma, la Comunidad Económica Europea, sobre todo con la Reforma de la Política Agraria Común (P.A.C.) ha intentado introducir mejoras en el sector agroganadero con el objeto de reducir los excedentes, mantener la renta de la población existente mediante la diversificación de actividades, la mejora del medio ambiente y la estabilización de la población rural. La producción agroganadera deja

¹¹⁶ Esta guía, editada por la Empresa Pública para el Desarrollo Agrario y Pesquero de Andalucía, intenta convertirse en “una herramienta práctica y de fácil manejo para todos aquellos agentes, públicos y privados, que intervienen en la promoción del desarrollo rural”. Va dirigida a técnicos, cargos públicos locales, educadores, miembros de asociaciones culturales, etc. y debe concebirse como un “manual de buenas prácticas”.

La patrimonialización alimentaria almonasterense

de convertirse en el único pilar de la economía rural, aunque su importancia sigue siendo alta.

Por su parte, la Junta de Andalucía a través de la Consejería de Agricultura y Pesca, a partir del momento en que asume las competencias en materia agrícola, lleva a cabo una política de intervención que se extiende más allá de la actividad productiva. De modo que fomenta la innovación, la complementariedad de las rentas, el apoyo a las artesanías, etc.¹¹⁷

En este contexto nos encontramos que los productos alimentarios locales son muy demandados y valorados. Este proceso de valoración se ha visto favorecido por una serie de factores, como son los casos de crisis alimentarias (vacas locas, gripe aviar, salmonelosis, etc.) o la separación entre la producción y el consumo, que originan una gran desconfianza sobre el origen de lo que comemos. En esta separación entre la producción de los alimentos y los consumidores, el único nexo de unión es la publicidad, que intenta acercar a ambos. En definitiva, nos encontramos que los alimentos locales, llamados también “productos de la tierra”, entran dentro de un proceso de patrimonialización aunque, como señala I. González (1999) “no sea una novedad, como tampoco lo es la preferencia por los productos de la tierra”, pues, como sigue apuntando dicha autora, los romanos demandaban este tipo de productos. Y cuando hablamos de “productos de la tierra” estamos utilizando la expresión francesa de “terroir”, la cual implica una referencia a un medio que presenta unas características físicas (tipo de suelo, climas, etc.) y culturales específicas. Los almonasterenses traducirán este concepto como los productos del “terreno”. Precisamente, cuando hemos realizado las entrevistas al tratar el tema de los productos de la huerta, sobre todo tomates, pepinos y calabazas siempre se utiliza este término: “del terreno”. En esa expresión subyacen una serie de connotaciones

¹¹⁷Precisamente en esa línea de iniciativas se publica en 1996 la GUÍA PARA EL DESARROLLO RURAL, elaborada por la Empresa Pública para el Desarrollo Agrario y Pesquero de Andalucía y que “fue concebida como instrumento útil para las instituciones públicas y privadas cuya actividad está relacionada con la promoción económica y social del medio rural andaluz”

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

que le hacen ser un producto con “un plus simbólico”, frente a los tomates o pepinos llegados de mercados exteriores. Ese “plus” es la valoración positiva que se añade a estos productos y que se vincula a unas determinadas estrategias de producción, que se han transmitido de generación en generación, basada en la ausencia de fertilizantes químicos y en la utilización de semillas y técnicas de riego ancestrales. Esta valoración no solo se reduce a los productos agrícolas, sino que se extiende también a los ganaderos. Como ya expusimos, los embutidos provenientes de cerdos criados con bellotas y curados con las técnicas tradicionales son elementos que para los almonasterenses resultan sumamente atractivos. Nos encontramos con alimentos que a través de su dimensión imaginaria, transmiten significados que son incorporados por el individuo (F. X. Medina, 2002:152).

De este modo, nos encontramos ante un proceso de patrimonialización, es decir, estamos en un proceso de selección dentro del patrimonio alimentario. Como dice E. Espeitx (2004:195) patrimonializar es:

“Construcción de patrimonio a partir de determinados elementos preexistentes, seleccionados entre otros a partir de determinados criterios, por determinadas razones. Patrimonializar supone perpetuar la transmisión de una particularidad, de una especificidad considerada propia, identificadora, y permite por tanto a un colectivo determinado seguir viéndose por un lado idéntico a sí mismo y por el otro diferenciable de otros, a pesar de todas las transformaciones que puedan producirse en esta colectividad. Así, a través de la patrimonialización se representa simbólicamente la identidad colectiva”.

Entonces podemos comprender que los almonasterenses, más allá del espacio temporal que les toca vivir, consideran esos productos como suyos y, a la vez, distintos a los de los demás.

Además, nos encontramos que en las últimas décadas los comportamientos alimentarios se mueven dentro de una fluctuante paradoja: por un lado, un proceso de homogeneización - Fichhler (1979) lo denomina “hiperhomogeneización” y Goody (1989) “mundialización de la dieta”- y, por otro, se produce una tendencia

La patrimonialización alimentaria almonasterense

claramente dirigida hacia la diversidad. C. Ortiz (1999:127) lo expresa claramente cuando señala:

“Todas estas oposiciones funcionan en el seno de nuestro mundo, técnica y económicamente desarrollado, capaz de crear posibilidades para que se produzcan estilos de vida, por una parte, cada vez más homogéneos, pero, por otra, también más sutilmente diferenciadores”.

Actualmente estamos cada vez más inmersos en “la aldea global”, donde el mercado nos ofrece productos procedentes de todo el mundo y los medios de comunicación ejercen una gran influencia, consecuentemente nos movemos hacia la homogeneización de la comida. Sin embargo, paralelamente se produce una revitalización de los localismos alimentarios mediante una nueva “contextualización” de los productos “del terreno”. Se han superado los tiempos en que los productos locales tenían una serie de connotaciones “negativas”, como un menor tiempo de permanencia en el mercado, falta de envasado, ausencia de control sanitario, etc. Ahora estos productos se reinterpretan de una forma distinta. Sirva de ejemplo la actual revalorización del cocido, monótono y repetitivo en la década de los cuarenta y cincuenta, cuyo consumo se consideraba casi un “castigo”. Precisamente durante el trabajo de campo asistimos a la elaboración de un cocido “tradicional” y desde luego todos los asistentes apreciamos la alta calidad culinaria de este plato, elaborado a fuego lento y con la mayor parte de los ingredientes de producción local. Insistimos, su sabor era exquisito, muy distinto del que generalmente tomamos.

En este proceso de patrimonialización es cuando productos y platos locales quedan fuera de un sistema global estructurado, donde cambian su significado y su sentido y alimentan la tendencia opuesta a la homogeneización: la variabilidad. La variabilidad se genera en la aplicación de la patrimonialización por los localismos. En Almonaster, esta patrimonialización alimentaria es incentivada desde dos influyentes ámbitos: la actividad empresarial y la actividad política. Desde ambas instancias se intenta potenciar este proceso donde intervienen más “actores”, como son el turismo rural y los propios consumidores. Con el fin de comprender esta

trama, a continuación analizaremos los diversos aspectos que confluyen en la valoración de los productos y platos locales.

5.1. La actividad empresarial: publicidad y patrimonialización de los productos y de la cocina almonasterenses.

El mercado, después de saturar de productos homogéneos la mesa de los consumidores, ofrece también marcadores de variación y distinción, insistiendo en el uso de materias y formas de trabajo alejadas de los sistemas de producción de masas (Urry 1990: 14, citado por C. Ortiz 1999:128). Precisamente, I. González (1999) señala “que a través del mercado se desencadena uno de los mecanismos más claros de patrimonialización de la alimentación y de la cocina”. Es en este contexto donde el recurso a la diferencia local, la tradición, la autenticidad, la antigüedad, la costumbre, la familia sirve de reclamo publicitario para nuevos objetos de consumo cotidiano. Como podemos deducir, lo auténtico, lo tradicional, lo rural, lo “del terreno” se revaloriza, básicamente porque en los productos de uso frecuente se han producido grandes cambios, donde destaca, como hemos señalado anteriormente, la pérdida de todo conocimiento y control sobre la cadena de producción por parte del consumidor. El alimento llega a casa desde lugares más o menos lejanos y con manipulaciones fisicoquímicas, donde destacan aditivos, conservantes, colorantes o estabilizantes, texturas, olores, envases, etc. que en muchas ocasiones originan desconfianza en los consumidores. Además, la información que recibe el consumidor a través del etiquetado le resulta más esotérica que científica. Como añade I. González (2002:312):

“Se reclama la cercanía del producto, la vinculación simbólica con el alimento. Los alimentos se publicitan bajo el manto protector de la naturaleza: son esas imágenes, cada vez más frecuentes, de vacas pastando, mujeres cosechando, especialistas seleccionando sobre el terreno el alimento siempre con un fondo verde que debe calmar al inquieto espectador”.

La patrimonialización alimentaria almonasterense

La industria agroalimentaria, consciente de este fenómeno, intenta superarlo y “al mismo tiempo que lima las diferencias y las particularidades locales, envía a los cinco continentes especialidades regionales y exóticas, adaptadas o estandarizadas” (C. Fischler 1995:190). De esta forma, como decíamos anteriormente, la publicidad basada en las particularidades locales se convierte en un eficacísimo medio de fomentar la necesidad y el deseo de los consumidores. Esa eficacia se basa en que el impacto visual resulta determinante en el momento de escoger un producto. Por ello, las empresas y los profesionales dedicados a esta actividad seleccionan aquellos elementos que más atraen al hipotético comprador y que le llevan a identificar el artículo con más facilidad como un producto de calidad y saludable. De esta forma, los alimentos producidos industrialmente se promocionan como naturales, locales, tradicionales o rurales (C. Ortiz 1999:129). Se elaboran mensajes informativos cuyo objetivo fundamental es convencer a potenciales clientes/consumidores para que elijan un determinado producto. Y para ello se utilizan mensajes muy breves y con un alto contenido simbólico, pues como señala M. Gracia (1998:178) “encierran una gran cantidad de significados que se pueden identificar fácilmente, en cuanto que forman parte de los valores sociales y de los referentes culturales compartidos por el público al que van dirigidos. De esta forma, la publicidad nos ofrece alimentos considerados naturales cuando han sufrido una gran cantidad de manipulaciones físico-químicas”.¹¹⁸

La industria alimentaria de Almonaster conoce todo este proceso paradójico y utiliza también técnicas que intentan convencer a los consumidores de que son productos elaborados artesanalmente. Por ello vamos a analizar los sectores, productos alimentarios y la cocina que se publicitan y qué elementos están presentes en la publicidad.

¹¹⁸ Los alimentos se promocionan publicitariamente utilizando distintos reclamos relacionados con la salud, la gastronomía, la estética o la sociabilidad (J. Díaz, 2003).

5.1.1. Publicitación de productos por las empresas locales.

Las empresas almonasterenses utilizan como vía para publicitar los productos la cartelería y los rótulos de los establecimientos. Sin embargo, dentro del sector de las fábricas de embutidos, una empresa utiliza también cuñas radiofónicas para publicitar sus productos. Otros medios, como la televisión, son totalmente ajenos a esta actividad. A continuación, vamos analizar más detalladamente qué elementos sirven de base para la publicidad de los distintos productos que elaboran las empresas locales.

5.1.1.1. Fábricas de embutidos

Como vimos en capítulos anteriores, la producción de Almonaster tiene en las fábricas de embutidos y jamones un pilar clave, tanto por el volumen de negocio como por el empleo. Hasta un pasado reciente los embutidos se vendían en un circuito comercial muy pequeño, extendiendo su radio de acción no más allá de la comarca; sin embargo, hoy día la comercialización se realiza a nivel provincial, regional, nacional y los objetivos se plantean para un futuro próximo en el mercado mundial. Esta oferta necesita una publicidad que llegue a muchos compradores y es preciso, por tanto, mostrar en un espacio muy pequeño que se trata de un producto de calidad¹¹⁹, elaborado por métodos tradicionales y todo ello dentro de un entorno cuidado. Surge la identificación del embutido con la calidad artesanal a través de la utilización de elementos del medio ambiente y del color predominante.

Por ello, los elementos más utilizados para la publicidad de los productos elaborados en Almonaster la Real son los siguientes:

¹¹⁹ La conocida frase de que “el buen paño en el arca se vende”, hace tiempo que ya es historia y hoy día la venta de un producto requiere la aplicación de una estrategia comercial que tiene en la publicidad una pieza fundamental.

La patrimonialización alimentaria almonasterense

a) Los personajes

Es otro elemento frecuentemente utilizado por la publicidad y hace referencia al “personaje típico”, ataviado con el traje local (mujer vestida de serrana). Como señala C. Ortiz (1999: 133) “es ya una tradición en las etiquetas de productos alimentarios con una gran continuidad en nuestro país”



b) Los paisajes

La naturaleza está presente frecuentemente en la publicidad alimentaria almonasterense. Se refleja generalmente a través de dos paisajes claves: la dehesa, con su manto verde donde pacen los cerdos (este animal está siempre presente en etiquetas, cuadros, estampas, etc.) comiendo bellotas y las encinas (fotografía adjunta); y otro elemento propio del ecosistema atlántico, también presente en Almonaster, el castaño ¹²⁰y su producto estrella: ramas con erizos que guardan dentro de sí a las castañas (fotografía anterior).



c) Elementos emblemáticos del Patrimonio Histórico local, como el castillo o la mezquita, presentes también en etiquetas, cartelería, etc.

Todos estos elementos intentan convencer o persuadir a los posibles clientes de la calidad que ofrecen estos productos y, paralelamente, crear la necesidad de su

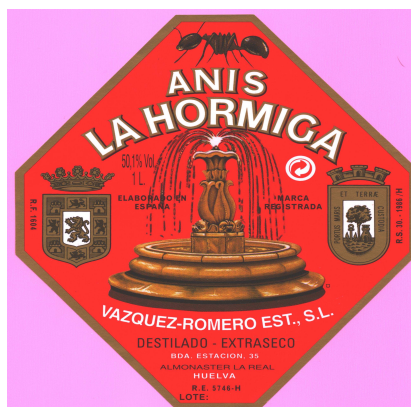
¹²⁰ El castaño es característico de la denominada Sierra central (Recio, 1995), donde la pluviosidad es más abundante.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

consumo. Esta publicidad conoce que, a pesar de las características individuales, estamos en la “civilización de la imagen” y, por tanto, es preciso transmitir el mensaje en un simple golpe de vista, porque los contenidos escritos son muy breves. Esto explica que la publicidad, básicamente a través de imágenes, nos intente convencer mediante la introducción de elementos que simbolizan el medio ambiente. Así sucede que un embutido serrano o un jamón¹²¹ no son solamente trozos de carne embuchada o curada, sino que llevan un “significado” intelectual o moral que le confiere el hombre dentro de su cultura.¹²² Por ello ese cerdo alimentándose nos evoca el tiempo en que los animales se movían libremente en el campo, comiendo bellotas, de forma totalmente natural y respetuosa con el medio ambiente. Tan importante es esta imagen que si pretendiésemos vender jamones con la fotografía de cerdos estabulados, el resultado seguramente sería un fracaso. En cuanto a los colores, que también juegan un papel importante, destacan el verde, identificado con lo natural, los ocre en diversos tonos que nos recuerdan los campos y paredes de fincas y, por último, los grises de cerdos y troncos de encinas.

5.1.1.2. Fabricación de aguardiente

La fábrica de aguardiente ANÍS LA HORMIGA, propiedad de Vázquez-Romero Est. S.L., también utiliza elementos del patrimonio natural e histórico de Almonaster. Así, identificado con el nombre de la fábrica, una hormiga aparece en la parte superior del anagrama. En cuanto a elementos del Patrimonio Histórico-Artístico,



¹²¹ La fama de los embutidos de la comarca, con Jabugo al frente, se extiende por toda la geografía hispana y comienza a abrirse a mercados muchos más alejados de nosotros.

¹²² Precisamente M. Vázquez (1997: 196), con la ironía que le caracterizaba nos dice que: “el jamón es algo más que una pata de cadáver momificada y comestible, incluso es algo más que una pata gloriosamente momificada de glorioso cerdo ibérico. El jamón forma parte del imaginario español de la abundancia y no se recuerda lo suficiente que el jamón fue prueba de cristiano viejo, porque al hacerle ascos el moro y la judería a la carne de cerdo, prueba de buen cristiano era hincarle el diente al jamón”.

destaca una fuente situada en su centro y que resulta una réplica de la que se encuentra en la plaza central del pueblo (fotografía adjunta). A ambos lados de la fuente localizamos los escudos de Almonaster y de Huelva. En otros carteles publicitarios se presentan elementos de ambos patrimonios, produciéndose la identificación de un producto con un entorno cultural y natural cuidado. Y en la contraportada, un alambique del s. XIX resalta la elaboración artesanal del aguardiente. El fuego y la candela se convierten en un recurso publicitario que reafirma aún más esta elaboración tradicional.

5.1.1.3. Carnicerías y charcuterías.

Las carnicerías y salchicherías, aunque no elaboran productos, sino que se dedican exclusivamente a la comercialización, también utilizan como reclamo los mismos elementos. Como podemos comprobar en las siguientes fotografías los conocidos jamones y paletas están siempre presentes, al igual que los cerdos y las encinas.



El carácter bucólico del campo con los cerdos y demás animales comiendo en la dehesa es la imagen que se repite incesantemente. Y es que toda la publicidad alimentaria de Almonaster intenta identificar producción con calidad a través de la presentación/asociación con un medio ambiente cuidado y selecto. Sirva de ejemplo que los carteles anunciadores de la RUTA DEL JAMÓN DE HUELVA, a la cual

pertenece el pueblo, tiene como elemento más identificativo a las bellotas y está situado en un marco que muestra de fondo una encina.

5.1.1.4. Panadería.

La panadería de Almonaster produce panes en sus diversas modalidades, como hemos señalado anteriormente, y dulces. Utiliza el nombre de Santa Eulalia, mártir muy venerada en el pueblo. Tenemos otro claro de ejemplo de la utilización de un elemento del patrimonio para designar una empresa. Además, las etiquetas nos presentan la imagen de la Santa sobre un fondo de color marrón claro, color que nos recuerda claramente el del pan tostado. La identificación que sienten los almonasterenses con su rico Patrimonio Artístico local es tal que ha llevado a los titulares de la pastelería a elaborar una réplica a escala de la Mezquita, utilizando de ladrillos “terroncillos” de azúcar y de cemento azúcar glacé. El número de horas dedicado han sido incontables, poniendo a prueba la paciencia y el amor que sienten por su pueblo. El resultado de tanto esfuerzo podemos comprobarlo en la siguiente fotografía.



5.1.1.5. Bares y restaurantes.

Algunos bares y restaurantes de la localidad también realizan publicidad para atraer a hipotéticos clientes. Los elementos utilizados se encuentran ya en la selección de los nombres elegidos para denominarlos, y que nos ofrecen una imagen de tradición y autenticidad. Así, algunos tienen nombres provenientes del patrimonio cultural, como restaurante La Cruz; otros se refieren a personajes que siempre destacan por su buen hacer culinario y que nos resultan cercanos. Sirva de ejemplo el mesón La Abuela o el restaurante Curro. Otros escogen nombres próximos y significativos del mundo rural, como El Fogón, El Camino o Casa García. Por último, algunos aluden a su localización geográfica: restaurante El Patrás o a la presencia de algún árbol significativo: Las Palmeras. Además, los carteles de algunos restaurantes también utilizan elementos del patrimonio junto con el nombre, y en ese caso la imagen más frecuente es la del castillo y la mezquita.

5.1.2. Técnicas en la publicidad de productos por las empresas locales.

Almonaster también se oferta productos muy demandados que se pueden adquirir en carnicerías y bares. En este caso el elemento publicitario es el mismo producto, aunque, como veremos posteriormente, se intenta atraer a los consumidores destacando determinadas particularidades.

Concretamente las carnicerías-charcuterías, además de los rótulos que indicábamos anteriormente, suelen tener zonas dedicadas a la exposición de jamones, paletas, lomo y demás embutidos. Estas zonas, generalmente con algo de madera, sirven para atraer a los consumidores que visitan el pueblo y adquirir un producto de la “tierra”.

El despacho del pan utiliza también elementos tradicionales, como la madera, donde se encuentran colocados los diversos tipos de panes. Con ello se obtiene,

claramente, una imagen de pan elaborado con métodos artesanales. El efecto de los “panes serranos” (grandes, tostados, firmes) se realza sobre este fondo de madera.

Por último, es preciso señalar que algunos bares y restaurantes también suelen dedicar una parte del local, perfectamente definida, como escaparate donde suelen colocarse jamones, paletas, cañas de lomo y demás embutidos para su posterior venta a los clientes que muchos fines de semana y vacaciones llegan al pueblo.

5.1.3. Intervención de las empresas locales en la patrimonialización de la cocina almonasterense

A partir de los sesenta, mientras continuaba en Almonaster el proceso brutal de emigración, se inicia a nivel estatal una gran oferta turística de sol y playa que transformará radicalmente muchas zonas de España como Levante o la Costa del Sol. Los beneficios a corto plazo fueron enormes, pero a finales de los ochenta y principios de los noventa, los hechos dieron la razón a las contadas voces que clamaban en el desierto de la incompreensión y anunciaban que el modelo se agotaba. Las causas y sus consecuencias aparecieron nítidamente: el cemento se extendía por doquier, los grandes edificios, pegados unos a otros, avanzaban sin dejar espacio libre. El medio ambiente se deteriora y desaparecen muchas zonas verdes. Las actividades laborales tradicionales pierden espacio: primero la pesca, después la agricultura, por último la industria, dejaron lugar al turismo. Como señala M. Pastor (2003) “El modelo de vida tradicional se ve alterado al transformarse el valor de cambio y el valor de uso, al mismo tiempo que se modifica la importancia de los espacios y comarcas, así como su jerarquía, con nuevos asentamientos”. El paisaje que surge ante nuestros ojos está formado por edificios y más edificios. La afluencia de personas ocasiona contaminación medioambiental a todos los niveles: acústico, acuático y terrestre.

Poco a poco esta situación comienza a cambiar. El turismo de sol y playa produce impactos muy negativos y cada vez genera menos ingresos porque el

segmento al que se dirige va perdiendo poder adquisitivo hasta convertirse en lo que vulgarmente se denomina “turismo de alpargatas”. Surge una demanda turística que “necesita algo más” que sol y playa. Este es el contexto donde despegue el “turismo rural” que en España adquiere un gran desarrollo en la última década. Toledano et al. (2002:107) señalan algunos hechos fundamentales en el desarrollo del turismo rural:

“El proceso de terciarización que viene experimentando el tejido productivo, la nueva valoración del medio ambiente (aire limpio, ausencia de ruidos, disfrute de paisajes, espacios naturales, etc.) y la aplicación de nuevos modelos de desarrollo económico, que pretenden disminuir las acciones encaminadas a mejorar la distribución espacial de las actividades económicas en las zonas rurales por la movilización de los recursos endógenos, el impulso de nuevas empresas y la revitalización y recuperación de las actividades tradicionales y del patrimonio rural”.

El hecho de que en nuestro país haya un predominio aplastante de sociedad urbana, con cierto poder adquisitivo y que valora, o mejor, “añora” ese tipo de vida rural, menos estresante y en total armonía con el medio ambiente, favorece esta actitud. Además, la creciente importancia que adquiere el ocio conlleva la aparición de nuevas actividades lúdico-deportivas y educativo-culturales. El turismo ya no se reduce al sol y la playa, surge un nuevo turista de ciudad que plantea otras demandas vinculadas al interior y a lo rural. Estos nuevos turistas urbanos, necesitados de contacto con lo tradicional y natural, suelen ser urbanitas con una vida ocupada por la actividad laboral y los horarios estresantes de la ciudad, que necesitados de contacto con lo tradicional y natural (A. Nogués, 1995), buscan conocer el paisaje, las fiestas, los rituales, el medio ambiente, la gastronomía, etc., en definitiva, quieren conocer la cultura de los lugares que visitan. Almonaster en este aspecto, como ya hemos visto anteriormente, tiene mucho que decir y ofertar.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

Entre los atractivos turísticos que ofrece Almonaster, la alimentación ocupa un lugar destacado. La repostería, la panadería¹²³, los productos del cerdo ibérico o de la huerta y los platos tradicionales que vimos en el capítulo III, se constituyen en un reclamo muy atractivo para los turistas, que cada vez en número creciente, visitan los fines de semana, puentes y vacaciones el pueblo. El avance del turismo rural ha reactivado la actividad empresarial hasta convertirla en una componente clave por los beneficios económicos y sociales que conlleva. Por un lado, aparecen y se revitalizan empresas, con la creación de puestos de trabajo; y, por otro lado, esta misma reactivación permite conservar y fomentar elementos del patrimonio alimentario, favoreciendo, además, la implicación de toda la comunidad en actividades de reconocimiento de su propio patrimonio.

Almonaster posee, además de lo expuesto en estas páginas, un elemento muy atractivo para los visitantes que recalán en el pueblo a lo largo del año. Nos referimos a la gastronomía, de clara delimitación comarcal, que explica la existencia de ocho restaurantes, con un elevado nivel en la prestación de servicios, y muchos bares que esperan la llegada del fin de semana para equilibrar la balanza de pagos. La gastronomía local, en clara consonancia con la comarcal, presenta una serie de platos, técnicas, sabores y texturas que la diferencian claramente de la del resto de la provincia onubense. Es preciso significar que durante muchos años, hasta finales de los sesenta prácticamente, las malas carreteras ocasionaban un gran aislamiento, pues acercarse desde Huelva o Sevilla se convertía en una aventura en la que se sabía la hora de salida, nunca la de llegada. Curvas continuas, estrechamientos y firme en mal estado eran las constantes de las vías de comunicación más importantes de la comarca. Este aislamiento explica, en parte, las

¹²³ En este apartado destacan los denominados “panes serranos”, redondos, de masa blanda y con un kg. aproximado de peso. Resulta muy demandado para tostadas, pan con jamón, etc. Precisamente J. Capel los destaca dentro de su estudio sobre los panes españoles.

La patrimonialización alimentaria almonasterense

grandes diferencias entre la cocina serrana y la de otras comarca cercanas, como sucede con la Cuenca Minera¹²⁴.

Por tanto, y teniendo siempre presente ese aislamiento y el hecho de ser una zona deprimida, la cocina serrana en general, y la de Almonaster en particular, se ha desarrollado con productos básicamente locales y comarcales. Aunque la producción de cereales y leguminosas ha sido deficitaria, no sucede lo mismo con la patata, cuyo cultivo ha estado más extendido. De ahí la gran variedad de guisos existentes, como ya vimos en capítulos anteriores. Otro pilar fundamental en la gastronomía local es la verdura. Tradicionalmente las huertas han ofrecido excelentes verduras y hortalizas. La combinación ha sido fácil y ha dado lugar a platos de gran raigambre. Por último, tenemos la carne de cerdo, aunque no debemos olvidar la de cabra y pollo. Tradicionalmente, como se suele decir, del cochino se aprovechan hasta “los andares”. No obstante las partes nobles (jamones y paletas) han sido manjares prohibidos para la gran mayoría de los almonasterenses, que necesitaban venderlos para adquirir alimentos más económicos y energéticos. En definitiva, los elementos claves de la cocina almonasterense son: legumbres, patatas, verduras, carne y huevos.

Con diversas técnicas y combinaciones nos encontramos ante la presencia de platos que, en general, aportan un elevado poder calórico. Las duras condiciones de vida que han existido tradicionalmente en esta comarca, de suelos pobres y orografía difícil en muchas zonas, requerían alimentos sumamente energéticos, y a la vez, económicos. De esta combinación surge una cocina basada en el “cuchareo”, representada en guisos, pucheros y gazpachos, anteriormente vistos¹²⁵.

¹²⁴ Sirva de ejemplo las migas: se elaboran a base de patatas y pan, junto con aceite, ajo y pimienta. Pues bien, todos estos ingredientes se mantienen hasta la zona de la Cuenca Minera y el Andévalo, donde desaparecen las patatas.

¹²⁵ Dentro de los guisos destacan los de carne y patatas, como el de verano (“carrilla” de cerdo, patatas, habichuelas y calabaza) y los de verduras, como el guiso de verde o el de “papas con lechuga”. En cuanto a los pucheros y derivados se pueden ofertar el tradicional cocido con todos sus “avios” (chorizo, tocino, morcilla, espinazo, costilla y carne de falda de cabra), las sopas (de olores, carnaval, etc.) o las clásicas de fideos. En cuanto a los gazpachos tenemos dos modalidades: el de verano (tomate, pepino, ajo, sal, aceite y vinagre) y el de invierno (patata, ajo, aceite, sal, vinagre y

Partiendo de esta gastronomía, de gran raigambre comarcal y local, los restaurantes ofertan platos que intentan responder a la elevada demanda existente por parte de los visitantes. Así el turismo rural ha fomentado el desarrollo de una industria que permite crear empleo, recuperar algunos platos y publicitarlos a distintos niveles territoriales, incluido el provincial y nacional.

De esta forma los restaurantes, y también los bares mediante el tapeo, tienen platos que proceden de la gastronomía o de la industria local o comarcal. Así, de entrantes todos ellos ofrecen embutidos serranos, de fama y calidad contrastada: jamón, caña de lomo, morcón y distintas modalidades de chorizo. Otras posibilidades para “abrir boca” son los deliciosos “tomacinos o distraídos”, es decir, finas lonchas superpuestas de tomate (a ser posible de producción local), pan y panceta de cerdo; también tomates del terreno¹²⁶ aliñados con sal, aceite y orégano de los castaños próximos, o asadura asada y aliñada en salsa vinagreta con culantro y cebolla.

A continuación podemos tomar:

- Caldos o sopas
 - . Consomé (elaborado a través de la cocción de pollo, cerdo, hueso de jamón y garbanzos) con la sempiterna hierbabuena.
 - . Sopa de picadillo con huevos duros, picatostes y jamón serrano, finamente picado.

culantro). El sopeao de la posguerra ya no se come. La carne ocupa un lugar destacado, variando los procedimientos, desde la brasa o horno (carrillera, solomillo, presa tierna, secreto, pluma) hasta la barbacoa moderna. También son platos muy típicos la asadura asada y aliñada posteriormente con una salsa vinagreta, culantro y cebolla; y el “adobao”, comida muy elaborada y que se realiza en los días de matanza. Consta de asadura blanca (pulmones) y negra (hígado) y diversa condimentación. Resulta de un elevado poder calórico y con clara tendencia a elevar el nivel de colesterol sanguíneo. Por último, también destacan una serie de revueltos elaborados con productos de la zona: ajetes, espárragos y setas.

¹²⁶ El tomate cultivado en Almonaster, de forma totalmente tradicional y sin ningún tipo de fertilizante químico, se le denomina del “terreno”, para diferenciarlo del que proviene de otras zonas del país.

La patrimonialización alimentaria almonasterense

. Sopa de ajo, a base de lonchas de pan, aceite, ajos y agua.

- Verduras y hortalizas
 - . Espinacas con castañas.¹²⁷
 - . Pencas de acelga rellenas.
 - . Calabacines rellenos de rabo ibérico deshuesado.
 - . Pisto de verduras.
 - . Festival de verduras.
 - . Revueltos de verduras (espárragos, ajetes, habichuelas).
 - . Revueltos de setas (tanás, gurumelos).
 - . Gazpacho de temporada.

Como segundo plato, o plato único, podemos probar:

- Huevos con jamón, solomillo o presa y patatas fritas.
- Solomillo, presa o lomo ibérico a la brasa, plancha o al horno, acompañados de patatas guisadas, verduras cocidas o ensalada.
- Solomillo en distintas salsas, entre ellas a la pimienta y al roquefort.
- Huevos de campo¹²⁸ con chorizo frito.
- Castañuelas a la plancha.
- Pastel de carne con berenjena (lomo picado, berenjenas y queso semicurado de cabra con tomate frito. Se gratina con una bechamel).
- Riñones al Jerez.
- Costilla de cerdo ibérico guisada con patatas fritas.
- Oreja en salsa.
- “Carrillá” guisada con patatas fritas y huevo o en salsa.

¹²⁷ La castaña se convirtió en los “Años del hambre” en el verdadero plato nacional, pero hoy día se encuentra revalorizada y gracias a las nuevas técnicas de conservación (existe una empresa dedicada a ello en Higuera de la Sierra) los restaurantes disponen del producto durante todo el año y las pueden utilizar, tanto para elaborar platos, como en la repostería, como veremos más adelante.

¹²⁸ Este alimento es muy cotizado y destacan por su color amarillo fuerte, fruto de que las gallinas se alimentan con hierbas y maíz.

Si no queremos este tipo de menú y preferimos algo de “cuchareo”, la oferta es muy suculenta, pues los restaurantes elaboran comidas tradicionales, prácticamente sin realizar ninguna innovación en los ingredientes que la acompañan ni en las técnicas que usan los almonasterenses en su vida habitual. De esta forma podemos paladear los siguientes platos:

- Cocido de acelgas. Lleva todos los “avíos”, es decir, oreja, rabo, hueso, pollo, tocino, morcilla y chorizo. Se oferta algunos días de invierno.
- Cocido de calabaza. Se diferencia del anterior en que las acelgas son sustituidas por la calabaza. Es un plato de verano.
- Migas serranas. Gran parte de los restaurantes las elaboran en los lluviosos días invernales. Llevan patatas y pan. Además se acompañan de tocino frito.
- Sopas de olores. Delicioso plato que lleva diversas plantas: perejil, culantro, hierbabuena.
- Sopas de carnaval¹²⁹. Los distintos ingredientes que la componen son: huevos duros (color blanco y anaranjado), hierbabuena y culantro (verde), chorizo cocido (rojo), pan (tostado). Se toman en invierno y contienen un alto poder calórico.
- Sopas de tomates, con patatas, tomates y cebollas. Es un plato de verano.
- Carne de matanza adobada con patatas. Tiene como base la denominada “prueba de matanza”¹³⁰.

Como podemos comprobar nos encontramos con una gastronomía que tiene varios ingredientes fundamentales:

¹²⁹ Entendemos que se trata de una metáfora culinaria.

¹³⁰ Carne que se adoba y se prueba en pequeña cantidad para comprobar si está condimentada adecuadamente.

La patrimonialización alimentaria almonasterense

1. Los embutidos serranos.
2. Los revueltos de verduras y setas.
3. Las carnes de cerdo ibérico.
4. Las sopas.
5. Otros platos de gran raigambre popular, como las migas, cocidos o gazpachos.

En cuanto a los postres, destacan las frutas de la huerta: sandías, melones y ciruelas. También el arroz con leche, los flanes y natillas caseros y aquellos que utilizan la castaña como elemento fundamental, como son las castañas con licor o con leche.

5.2. Actividad política y asociacional

El hecho de poseer Almonaster un patrimonio alimentario muy rico y atractivo ha originado que desde instancias políticas comunitarias (programa LEADER de la CEE), regionales (Plan de Desarrollo Integral del Turismo de Andalucía), municipales (Ayuntamiento de Almonaster) y, también desde ámbitos asociativos, se tracen líneas cuyos objetivos sean su promoción. Por tanto, como decíamos anteriormente, se ha producido un proceso de patrimonialización de la alimentación y de la cocina, que no se encuentra exento de problemática, en tanto que intervienen distintos sectores sociales y políticos, en ocasiones, con posturas discrepantes, cuando no enfrentadas. Una importante aproximación al patrimonio alimentario almonasterense debe venir, por consiguiente, desde la instrumentalización política que sucede cuando los políticos utilizan la alimentación para crear discursos que legitiman identidades culturales C. Jiménez 2001:94) a nivel local (“somos almonasterenses”), a nivel comarcal (“somos serranos”). Gráficamente lo expresa J. Agudo (1997:104) cuando dice que entonces tiene lugar una “constitución cultural de un “nosotros” que precisamente cobra significado en la relación constrictiva respecto a un ellos que origina un sentimiento de

autopercepción diferencial”. Se habla entonces de productos “típicos”, “nuestros”, “propios”, “tradicionales” (E. Espeitx 2004:199).

Y desde luego, el patrimonio ha sido objeto de estudio en las últimas décadas, la polémica ha estado también presente. Esta ha venido fundamentalmente por la utilización que se está haciendo de él, al considerarlo exclusivamente como un factor de desarrollo e incorporarlo dentro de las relaciones de producción e intercambio. Hablamos entonces de “economía de la cultura”, donde los servicios destinados al consumo final, entre los que el turismo, los servicios recreativos y los distintos usos del ocio, ocupan un papel primordial” (L. Herrero, 2002). Y aquí surge el peligro: su instrumentalización, uso inadecuado y que conlleva a que un bien cultural pierda todo sentido simbólico-identitario y deje de ser patrimonio para convertirse en producto. El peligro es evidente, porque como señala L. Prats (1997:46) el patrimonio se mueve entre dos lógicas diferentes: la lógica identitaria y la lógica turístico-comercial, no siempre compatibles.

Por la lógica identitaria, los almonasterenses se sienten depositarios de su patrimonio cultural-alimentario, donde se ven reflejados, más allá del contexto histórico en el que se desenvuelven. Con lo cual nos encontramos que el patrimonio se publicita buscando una rentabilidad social, siendo los mismos vecinos quienes apoyan esta iniciativa. Lógicamente los beneficios que se obtienen son altos: recuperación de elementos olvidados, fomento de relaciones sociales entre los vecinos y a su vez, con los foráneos. Además, se refuerza la singularidad y, quizás sea un hecho que pasa muchas veces desapercibido, se revalorizan técnicas y usos alimentarios que cada día son más apreciados.

La lógica turístico-comercial sumerge al patrimonio en las reglas de mercado y pretende buscarle una rentabilidad económica. Ello plantea, aunque no necesariamente, un peligro: la manipulación, es decir, cuando los elementos son extraídos de esa “lógica identitaria” y pasan a convertirse en un producto, donde sólo

tiene interés el resultado económico o político. Como señala C. Jiménez (2002:98) cuando “esos los otros” son, por ejemplo, potenciales usuarios y turistas, el patrimonio puede convertirse en un *producto de consumo* hasta el punto que la puesta en valor esté determinada por factores más puramente económicos y políticos que socioculturales”.

Desde las instancias políticas, la puesta en valor del patrimonio almonasterense ha pasado por la búsqueda de nuevos usos más acordes con los requerimientos de esta nueva sociedad del ocio y turismo. A continuación vamos a estudiar los nuevos usos que del patrimonio se realizan en Almonaster, identificando desde donde provienen las iniciativas y qué objetivos se persiguen.

5.2.1. El Día de la tapa solidaria

Precisamente desde instancias políticas municipales, en línea con el movimiento asociativo local, han surgido iniciativas conjuntas donde, indirectamente, se fomentan y publicitan elementos del patrimonio alimentario con objetivos diversos. En el año 2000 y promovido por los Servicios Comunitarios de la Zona, un grupo de colectivos del pueblo decidieron unir sus esfuerzos para dinamizar la vida social y la participación ciudadana. Surge entonces el Foro de Asociaciones, que une la mayor parte de las agrupaciones asociativas locales, con fines de carácter solidario y culturales. Con la puesta en marcha del Foro se intenta dar respuestas a las “necesidades sociales” que puedan existir “tanto en nuestro pueblo, como fuera de él”.

Fruto de una iniciativa del Foro, nace en el año 2001, el “Día de la tapa solidaria” (Apéndice nº 6), cuyo objetivo fundamental es obtener fondos para atender a las demandas sociales que surjan. Es decir, la solidaridad se convierte en elemento vertebrador de toda la celebración y la alimentación es el pretexto que utilizan para ello. Desde entonces, todos los años al inicio del verano se realiza esta fiesta, basada

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

en la comida y en la bebida. En la Plaza de la Constitución se instala un bar y cada Asociación integrante del Foro dona una serie de tapas que ellos mismos preparan, al tiempo que el ayuntamiento dona la bebida. Se fija un precio unificado para cada consumo de bebida y comida y a los ingresos obtenidos se les da una finalidad social, que no necesariamente se aplica en el propio pueblo. Con todo ello, una iniciativa que en principio tiene fines solidarios sirve, además, para difundir y publicitar la gastronomía local.

La participación es masiva, pues el hecho de que la iniciativa salga del Foro de Asociaciones y cuente con el apoyo municipal supone que todo el universo social del pueblo se sienta implicado. Suele celebrarse a finales de junio y se degustan “tapas” extraídas de platos tradicionales, aportados de forma altruista por miembros de los colectivos que integran el Foro:

- . Carrillá en salsa
- . Potaje de garbanzos
- . Pimentada
- . Patatas aliñadas
- . Picadillo
- . Asadura aliñada
- . Distráidos
- . Salmorejo
- . Pisto
- . Gazpacho
- . Jamón

5.2.2. La Matanza vegetal.

Rescatando la idea de que el patrimonio se mueve entre dos lógicas, la lógica identitaria y la lógica de mercado, veremos que en Almonaster se utilizan elementos

del patrimonio alimentario como factores dinamizadores de la cultura y de la economía local. La celebración de la “Matanza vegetal” constituye el más claro ejemplo.

La “Matanza vegetal” nace en agosto de 2003”, por iniciativa de la Asociación de Vecinos de Calabazares, aldea situada a 3 km aproximadamente de Almonaster y que cuenta con algo más de 200 habitantes. El nombre de Calabazares hace ya alusión al desarrollo del cultivo de las famosas calabazas. La aldea se encuentra localizada en un valle surcado por la ribera de la Escalada y siempre ha destacado por la abundancia y calidad de las verduras y hortalizas que las numerosas huertas ofrecen todos los años cuando llega el final del verano¹³¹. Utilizando métodos tradicionales de cultivo, riego y abonado (siempre con estiércol animal) se obtienen tomates, pepinos, pimientos, cebollas, ajos, patatas, calabacines, etc. que poseen un sabor exquisito. Los hortelanos, muchos de ellos septuagenarios, continúan sembrando la tierra de la misma forma que lo hacían en aquellos lejanos tiempos de los *Años del hambre*, cuando eran niños o adolescentes. Los productos que obtienen en sus huertas son de gran calidad y resulta frecuente que los emigrantes almonasterenses los transporten a muchos lugares de España en sus visitas vacacionales.

Frente a los llamados “productores de alimentos”, como se les denomina a los empresarios de la nueva agricultura bajo plástico¹³² que obtienen una gran variedad de verduras, se sitúan estos “jornaleros o campesinos de toda la vida”. La diferencia es clara: aquellos buscan una rentabilidad económica y ofrecen productos, como los tomates, redondos, sonrosados, de piel dura y capaces de permanecer varias semanas sin pudrirse en los hipermercados de España y Europa. Su sabor y textura, sin embargo, dejan bastante que desear. Por contra, en Calabazares se logran tomates

¹³¹ La altitud origina que los cultivos se retrasen y sea al final de verano, sobre todo a partir de mediados de agosto cuando la cosecha de sus frutos.

¹³² Como es el caso de la agricultura que se extiende en Almería y la costa granadina, como ejemplos andaluces.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

rojos, grandes (es frecuente que pesen entre 500 y 800 grs.), jugosos, con piel más blanda y un sabor muy exquisito. Cuando comemos algunos de estos tomates, observamos que se deshace, que el líquido caldoso nos invade la boca con un sabor ácido, pero que no repele. Sin embargo, el problema fundamental es que la producción resulta escasa y su duración corta.

El nombre de “Matanza vegetal” surge de una conferencia realizada por Pedro A. Cantero (2004:12) (posteriormente impresa) en agosto de 2003, y donde refiriéndose al tomate señala: “verdadero fruto carnal, el tomate es el causante de un ritual serrano que guarda muchas similitudes con la matanza. Embotellar es la gran matanza simbólica. Matanza vegetal sin otra sangre que la de la huerta”. Más adelante afirma “hay dos fiestas encarnadas en nuestra sierra, dos fiestas de



matanza, una se hace a principio de invierno y otra a finales del verano. En la primera se sacrifica el cerdo, en la segunda el tomate. Y digo bien, porque en una y otra hay fiesta y oblación, pero si en la matanza del cerdo los gritos del cochino pueden desconcentrarnos, en la del tomate las risas hacen crecer el aroma y el color del jugo hasta sentirlos como parte de nuestras vidas”. Ya entonces, el tomate suponía un motivo de convivencia e interacción entre las familias y vecinos almonasterenses que se reunían a finales de verano para pelar, trocear y embotellar los tomates. Por consiguiente, la metáfora no puede ser más acertada. Con lo cual ya

La patrimonialización alimentaria almonasterense

tenemos tanto el nombre como la iniciativa embrionaria que ha surgido de la propia comunidad.

Con la Matanza vegetal el patrimonio alimentario se convierte en un recurso socioeconómico y se enmarca plenamente dentro de esas dos lógicas que señalábamos con anterioridad. Según la lógica identitaria, los vecinos de Calabazares utilizan este patrimonio para identificarse como comunidad y se manifiestan ante los demás por “sus productos, sus técnicas culinarias y sus platos tradicionales”. Además, y entramos en la lógica turístico-comercial, utilizando una fiesta que gira entorno al tomate y otras verduras como recurso, se obtienen unos beneficios que redundan en la sociedad. Como vemos, esta simbólica matanza de los vegetales, nos muestra la dinamicidad del patrimonio y el continuo proceso de cambio al que está expuesto.

Como decíamos anteriormente, la fiesta se celebra a finales de agosto y durante los días previos la barriada muestra una enorme actividad porque es preciso preparar los fogones para elaborar las comidas. De esta forma en la caseta se instalarán calderos y lebrillos donde se depositan o preparan aquellos platos tradicionales de la localidad y la comarca que se van a ofrecer. No puede faltar la boronía, las sopas de tomates, el pisto, los picadillos crudos o asados, el gazpacho y, por supuesto, los “distraídos o tomacinos”. De postre veremos



Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

pestiños, roscos y arroz con leche, como podemos apreciar en la fotografía anterior. Los vecinos, como un sólo cuerpo, han dedicado muchas horas y sus mejores productos, además de sus “saberes culinarios”, para elaborar estos platos. El esfuerzo ha sido enorme, fortaleciéndose los lazos entre ellos y exhiben su patrimonio, que ha ido pasando de generación en generación (la fotografía adjunta pone de manifiesto el entusiasmo y la masiva participación de los vecinos).

Paralelamente, se organiza un programa de actividades culturales donde destacan una conferencia, varias exposiciones, como “Enseres y aperos de labranza” o “Fotografías históricas de Calabazares y su entorno” y la actuación folclórica de la Agrupación Municipal de Danzas de Almonaster con los fandangos aldeanos de Calabazares. Además se realiza un homenaje al hortelano/a más destacado/a de la aldea y un reconocimiento a un medio de comunicación, entidad u organismo, por su labor de difusión y apoyo a la cultura serrana.

En definitiva, hemos podido comprobar como el patrimonio alimentario es utilizado por los vecinos de Calabazares para obtener recursos socioeconómicos que benefician a la comunidad y, paralelamente, tiene lugar un proceso de dinamización, recuperación y publicitación del patrimonio, pues algunos platos, recetas, etc. olvidados son recuperados o actualizados. Además, los visitantes pueden conocer y degustar tanto los productos como los exquisitos platos elaborados.

5.2.3. El Concurso gastronómico

Desde instancias municipales también se fomenta la gastronomía local. Y para ello, a finales de verano se celebra un concurso gastronómico (Apéndice nº 7). Ocupa un lugar destacado dentro de las actividades que constituyen la Semana Cultural y consiste en que los participantes llevan diversos platos elaborados pertenecientes a dos categorías: cocina en general y repostería. Posteriormente, se constituye un jurado que dictamina los ganadores en las distintas categorías,

La patrimonialización alimentaria almonasterense

estableciéndose “un premio especial para el plato que mejor represente a la cocina local-tradicional”. Finalizada la elección, los platos se ofrecen en la plaza del pueblo para que sean degustados por todos los asistentes. De esta forma se publicitan también elementos del patrimonio alimentario y la comensalía se fortalece. El concurso se convierte en un ritual de fortalecimiento y reafirmación de la identidad almonasterense, tanto para los paisanos como los emigrantes que eventualmente llegan en verano, permitiéndoles compartir y recordar aquellos platos que consumían cuando residían en el pueblo.

Por último, y a modo de reflexión, podemos comprobar como desde instancias políticas municipales se fomenta el desarrollo y la publicitación del patrimonio gastronómico. De esta forma, algunos platos, desconocidos para muchos vecinos y visitantes, han sido recuperados y dados a conocer, pues ya no se elaboran. Paralelamente, la competitividad establecida en el concurso mantiene activa las prácticas alimentarias entre los almonasterenses, pues ganarlo supone obtener prestigio.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

Capítulo 6

CONCLUSIONES

Durante el desarrollo de nuestro estudio hemos podido comprobar los enormes cambios acaecidos en España durante las últimas décadas, cambios que han afectado a todos los aspectos de la vida cotidiana, incluida la alimentación. En siete décadas hemos pasado de una situación “terrible”, en la que predominaban el hambre, la escasez alimenticias y sólo una pequeña parte de la población tenía garantizada la comida, a un acceso generalizado a la mayor parte de los productos, incluidos aquellos que gozaban de un mayor prestigio, como sucede con la carne. Asimismo, los cambios afectarán a otros elementos vinculados al proceso alimentario como el transporte, conservación y consumo de alimentos. Paralelamente, y de manera recíproca, se han producido enormes transformaciones en determinados aspectos de la cultura alimentaria. Han cambiado los discursos, las identidades (socioprofesionales, de edad, del territorio, etc.), el valor significativo de los alimentos, la función que tienen los alimentos dentro de la estructura alimentaria, el comer juntos y las actuaciones de patrimonialización.

Una de las conclusiones a la que hemos llegado es la cada vez mayor implicación de la política en la alimentación. Durante nuestro recorrido histórico hemos constatado como ya en los inicios del franquismo la implantación de determinadas líneas políticas han sido determinantes en la configuración de la alimentación, sobre todo desde finales de la década de los treinta hasta principios de los cincuenta donde el dominio de los poderes públicos sobre los abastecimientos es total. La entrada en vigor de una política intervencionista, unido a los problemas que se derivan de una situación bélica, ocasiona un descenso alarmante en la producción de alimentos. Lógicamente, al descender la producción y no funcionar el mercado, el desabastecimiento alimenticio se generaliza. La situación llega a ser tan dramática que incluso se vuelve la mirada hacia alimentos que habían quedado olvidados.

Algunas hierbas de recolección (lechuguillas de campo, colleja, romaza, etc.) se constituirán en elementos alimenticios fundamentales de la dura postguerra. Parece como si hubiese una regresión en el tiempo. La principal consecuencia es que amplios sectores de la población sufrirán hambre y la gran mayoría “estreheces”. Solamente una reducida proporción de personas tendrá acceso a una alimentación adecuada. La producción local y la cartilla de racionamiento se convierten en los pilares básicos para la obtención de productos por parte de los vecinos. A medida que las condiciones sociopolíticas y económicas mejoran y promuevan el desarrollo de la actividad comercial, la alimentación será más abundante. Por último, la implantación del estado del bienestar en los ochenta permitirá que todos los sectores de población tengan garantizado un mínimo de alimentos, puesto que la protección se extenderá incluso a las personas más marginadas.

En definitiva, la implicación de la política en la alimentación ha estado siempre presente. Si en los primeros momentos de la posguerra predomina el control sobre los abastecimientos, a partir de principios de los sesenta la línea será distinta. La mayor apertura comercial estimulará la producción alimentaria que se verá favorecida por el desarrollo de la industria del transporte y de la elaboración y conservación de alimentos. A partir de este momento, y la posterior globalización potenciará esta tendencia, los poderes públicos vigilarán todo el proceso de elaboración y distribución de alimentos, intentando que dos aspectos claves no queden fuera de su ámbito de actuación: el económico, pues la incidencia de los alimentos en IPC (Índice de Precios al Consumo) es alta y ocupa un porcentaje elevado y, en segundo lugar, los aspectos higienico-sanitarios por las consecuencias para la salud de los ciudadanos. De tal forma, en los albores del siglo XXI, el control que ejercen los poderes públicos sobre el proceso alimentario es muy elevado y abarca todas las fases, desde la producción hasta la comercialización, pasando por el envasado y el reciclado de residuos. Así, desde altas instancias comunitarias, nacionales o autonómicas, se “orientan”, vía subvención, los cultivos que deben sembrar los agricultores. Además, se controla el envasado de los productos y las

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

medidas higienico-sanitarias a imponer para que esos alimentos lleguen en perfecto estado a los consumidores, desde los lugares de producción hasta los centros de venta. Por último, muchos alimentos, generalmente los denominados “de calidad”, reciben campañas publicitarias por parte de los poderes políticos para estimular su consumo. Como podemos observar, la política está presente en todo el recorrido de un producto, desde su producción hasta su consumo.

Pero, como decíamos anteriormente, los “nuevos tiempos” traen cambios que afectan a todos los aspectos de la realidad almonasterense. La producción local, básica en los años cuarenta y cincuenta, comienza a retroceder hasta casi desaparecer a comienzos del siglo XXI. La nueva política de globalización seguida en las últimas décadas del pasado siglo origina la casi total apertura de los mercados, lo que conlleva, por un lado, la práctica desaparición de las fronteras; por otro lado, la producción va a depender básicamente de la rentabilidad y, por tanto, aquellas zonas como Almonaster cuya producción agrícola no es competitiva abandonan esta actividad. De esta forma, los productos agrícolas de procedencia local pierden toda su importancia económica y, en consecuencia, el mercado exterior “invade” de productos alimenticios el pueblo. La implantación de la nueva situación política tendrá correlación en la dieta porque nuevos alimentos aparecerán en el mercado. Tanto la cantidad como variedad de productos comestibles será una constante en el mercado local. Ya no es necesario trabajar suelos frágiles y “poco agradecidos” porque el mercado ofrece esos alimentos a precios más económicos.

No obstante, la implicación de la política en la alimentación y la globalización alimentaria resultan limitadas y se perciben aspectos que escapan a su influencia o son menos sensibles a los cambios, facilitando una mayor continuidad. Este hecho se confirma porque a pesar de la existencia de variados alimentos en el mercado, permanece un sustrato que no sufrirá excesiva variación, como sucede con la forma de cocinar, es decir, la selección que se realiza de ingredientes y condimentos, los métodos y las técnicas de preparación de alimentos, etc. Se siguen

utilizando tomate, ajo, pimiento, cebolla, aceite, laurel, etc. para la elaboración de guisos o sopas; aceitunas, embutidos, picadillos y gazpachos continúan aliñándose con los mismos ingredientes. Verdaderamente en este aspecto se pone de manifiesto el famoso dicho de que “se pierde antes la lengua que la cocina”. Prácticamente se usan los mismos ingredientes a la hora de elaborar los platos.

Otro aspecto que podemos destacar de nuestro estudio es el importante efecto de la tecnología en la alimentación. Los avances tanto en la producción (invernaderos, piscifactorías, etc.) como en la conservación (congelado, envasado) y en lo bionutricional (conservantes, colorantes, etc.) suponen profundos cambios, como hemos podido apreciar. Precisamente es la tecnología alimentaria la causa de la cada vez menor dependencia de la estacionalidad, que casi ha desaparecido. La presencia de alimentos a lo largo de todo el año nos permite tomarlos cuando queramos o deseemos, puesto que la producción local ha perdido toda importancia. Sin embargo, es preciso significar, tal como demuestra el cuestionario, que determinados alimentos se consumen más en determinadas épocas del año, como sucede en verano con verduras y hortalizas. Esta época marca el momento de recogida de la cosecha y aunque, como hemos indicado, la producción local ha perdido importancia económica, algunas familias continúan cultivando para obtener tomates, pimientos o pepinos “como los de toda la vida”. El valor económico de mercado se ha sustituido por el valor patrimonial al adjudicarle un plus simbólico, la “autenticidad”. Hemos comprobado, sobre todo en personas mayores, que estos productos, más allá de la rentabilidad económica que pueda ocasionar su producción, se cultivan para lograr alimentos que presentan texturas, sabores u olores muy apreciados. También hemos percibido un cierto rechazo hacia algunos productos de procedencia exterior. El desconocimiento del origen guarda relación con estas actitudes que se refuerzan con las crisis alimentarias, como la gripe del pollo, las vacas locas o la colza que dan más inseguridad y producen temor. El desarrollo tecnológico en este aspecto ha creado enormes incertidumbres y miedos.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

Además, hemos señalado anteriormente que tanto la nueva situación política con la globalización como el desarrollo tecnológico adquirido por nuestra sociedad han determinado que todos los mercados estén interrelacionados y que los productos lleguen a todos los rincones del planeta, incluido Almonaster. Por tanto, todos los vecinos del pueblo tienen acceso a los mismos alimentos, produciéndose una nueva paradoja que afecta a la dieta. Por un lado, la gran variedad de alimentos que ofrece el mercado, hace que la mayor parte de los almonasterenses coman de la misma forma, es decir, que disfruten de una dieta homogénea, muy parecida entre todos los habitantes del pueblo. Por otro lado, hay una enorme variabilidad porque tomamos frutas, verduras, legumbres, carne, pescado, arroz, etc. En consecuencia, prácticamente todos los almonasterenses comen los mismos alimentos, semejantes a los de cualquier habitante del mundo rural del resto de Andalucía y de España. La alimentación es cada día más homogénea, debido al desarrollo tecnológico y a la nueva situación política que permiten la presencia de productos en el pueblo todo el año.

Otros aspectos de la dieta también se han visto afectados por la tecnología. Precisamente la presencia de múltiples aparatos en la cocinas, como sucede con picadoras, tostadoras o thermomic, tiene como consecuencias más visibles la modificación en las texturas, colores y sabores de los platos. El empleo de estos pequeños electrodomésticos ha supuesto la desaparición o reducción en el uso de algunas técnicas, como el majado. Gracias a ellos con un menor esfuerzo físico y menos tiempo se elaboran las comidas. Gazpachos y otros alimentos han pasado de realizarse en una hora (majados) a prácticamente tenerlos preparados para consumirse en diez minutos. El esfuerzo también es menor. Igual sucede con cocidos o guisos que con las nuevas ollas “superrápidas” se realizan en un corto espacio de tiempo.

Asimismo, el desarrollo de la industria alimentaria ha ocasionado un fenómeno que cada día tiene más importancia: está asumiendo actividades

alimentarias que antes se realizaban en el hogar. La nueva situación sociopolítica, donde la incorporación de la mujer al trabajo tiene un lugar destacado, coincide con que la industria se encargue de realizar tareas que hasta hace algunas décadas eran propias del hogar. Quizás la más destacada sea la elaboración del pan. Hasta la década de los cincuenta la elaboración del pan formaba parte de las actividades domésticas de muchas familias, que tenían que dedicar grandes esfuerzos a su consecución. Esta tarea ha pasado a formar parte de la industria y prácticamente no hemos encontrado ninguna familia que la realice. Esta toma de funciones por parte de la industria crece de día en día. Platos preparados, congelados o refrigerados, alimentos enlatados y un largo etcétera. permiten reducir el tiempo y el esfuerzo dedicado a cocinar. Incluso en la última década han proliferado en las ciudades las llamadas “casas de comidas”, establecimientos dedicados a elaborar platos tradicionales que recogemos y podemos consumir en el momento que lleguemos a casa. Hasta en Almonaster se percibe la tendencia a que dediquemos menos tiempo a cocinar y a dejar que la industria se encargue de realizar muchas de las tareas que anteriormente se realizaban en casa.

Por último, el desarrollo tecnológico ha afectado también a la adquisición y compra de alimentos. El envasado ha sufrido enormes transformaciones, pues la venta a granel ha desaparecido prácticamente y la mayor parte de los productos se venden en tetrabrit, botellas de vidrio o plástico, bolsa, etc. La necesidad de que los productos permanezcan en el mercado el mayor espacio de tiempo posible origina que la industria haya invertido en tecnología para modificar los envasados, frenando su deterioro y las posteriores consecuencias para la salud de los consumidores, y evitando cada vez en mayor medida la intervención y manipulación a lo largo de toda la cadena alimentaría. De tal forma, se intenta lograr una menor intervención humana en todo el proceso de elaboración de alimentos, puesto que existe una enorme preocupación porque bacterias y demás microbios puedan contaminar los alimentos y se produzcan nefastas secuelas para la salud de los consumidores, como hemos señalado anteriormente. El desarrollo tecnológico llega también a las tiendas del

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

pueblo, antaño lugares de “encuentro e interrelación” donde el tendero atendía individualmente a las clientas, han implantado en muchas de ellas el modelo del supermercado, donde cada vecino coge los alimentos que necesita, los deposita y, tras pagar, se marcha. Aquella comunicación que se entablaba en estos establecimientos hasta hace prácticamente dos décadas ha desaparecido totalmente o están en vías de desaparición.

Otros aspectos relacionados con la alimentación han sufrido también cambios, pero perviven características del pasado. Nos referimos a las técnicas de conservación, donde a pesar de las innovaciones y generalización de la industria del frío con frigoríficos y “arcones”, no han erradicado otros métodos tradicionales como el embotellado de verduras, el secado de frutas (melocotones) o la curación de embutidos. Nuevas y viejas técnicas se yuxtaponen o complementan. La causa de la pervivencia de algunas de estas técnicas de conservación es la gran valoración que para los almonasterenses tienen los productos que con ellas se obtienen. El embotellado de tomates permite consumir tomates “del terreno” durante todo el año. Y el aprecio entre uno de estos botes y una lata de tomates ofertada por el mercado es muy superior en el primero. Igual sucede con otro tipo de productos, como embutidos, frutas o verduras. Podemos señalar que en algunos aspectos el desarrollo tecnológico no impide que las técnicas tradicionales continúen. Y esto sucede cuando intervienen elementos que van más allá de la búsqueda de rentabilidades económicas. Se produce con elementos unidos por valores sentimentales.

Por otro lado, la incorporación de España al mercado global ha supuesto que se produzcan profundas modificaciones alimentarias. Anteriormente hemos analizado los efectos que la globalización y el desarrollo tecnológico han tenido sobre la alimentación. A continuación vamos a señalar otros aspectos cuya importancia ha aumentado espectacularmente. En primer lugar debemos destacar que las diferencias entre “ricos y pobres”, propias de los cuarenta y cincuenta se acortan paulatinamente y alimentos, como la carne, que eran solo accesibles a una minoría de

privilegiados, ahora son consumidos por toda la población. Las diferencias ya no se van a apreciar tanto por la clase social a la que pertenezcamos como por el seguimiento del discurso médico, estético o por la edad, como hemos comprobado anteriormente. A la vez nos encontramos implicaciones relacionadas con la actividad laboral en tanto que nos encontramos en un mundo, cada día más cambiante, donde continuamente surgen y desaparecen profesiones. De tal forma, y como Almonaster forma parte de la “aldea global”, muchas profesiones van a desaparecer (pastores, empedradores, carboneros, etc.) y con ellas distintas formas de identidad alimentaria profesional. El desarrollo de la industria del automóvil permite el desplazamiento y posterior regreso de los trabajadores de los distintos lugares de trabajo. La comida se realiza en el domicilio familiar y en los lugares de trabajo a lo sumo se tomará un bocadillo o algunos alimentos que fueron elaborados con anterioridad.

Los nuevos tiempos han traído también nuevos discursos. Pasados los *Años del hambre*, donde comer mucho y estar gordo se considera un privilegio y símbolo de pertenencia a una clases social privilegiada, la abundancia de comida comienza a plantear problemas y surgen nuevas inquietudes: el discurso médico y el estético marcarán las líneas de consumo y la angustia de muchos españoles y almonasterenses. El primero se manifiesta como consecuencia del aumento de las enfermedades cardiovasculares, debido al sobrepeso y a la elevación del colesterol, y comienza a ser asumido por una parte considerable de la población. Embutidos, tocino, carne, etc. van a ser estigmatizados por este discurso que pretende garantizar la salud de todos aquellos que sigan una alimentación equilibrada. Se impone el discurso de la delgadez que en el plano cultural indica que la relación con la comida ha cambiado y se ha invertido: ya no hay miedo al hambre sino al exceso. En este contexto será la dieta seguida en los años cincuenta y sesenta el modelo a seguir. Las legumbres, verduras, patatas, pan, aceite de oliva y vino se convierten en las nuevas referencias del comer sano. Por el contrario, el discurso estético, va presentar el culto al cuerpo como referencia a conseguir. Y de nuevo surge la angustia. Ese modelo resulta difícil de lograr y ocasiona trastornos graves en muchos casos. Se nos van a

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

presentar cuerpos esbeltos, delgados y jóvenes, cuyas dimensiones en multitud de ocasiones se acerca a la delgadez extremada. La discordancia entre el modelo y la realidad individual de cada cuerpo es cada día más notable. Desde los medios de comunicación se nos presentan, más bien nos machacan con jóvenes cuya delgada silueta exige un enorme esfuerzo para lograrla. La industria textil, con la elaboración de tallas reducidas, favorece esta tendencia. Una almonasterense nos resumió esta enorme paradoja: “antes no podíamos comer porque no teníamos comida, ahora por el “colesterol y los kilos”.

También hemos podido percibir en nuestro estudio que la alimentación, como realidad cultural, se manifiesta través de la comensalía como acción de convivencia, como elemento de unión. Comer en común sigue portando un enorme valor simbólico de pertenencia al grupo. Además, a través de la comida con los demás se reafirman las identidades, intensificando y potenciando a individuos, grupos y colectividades. Y este proceso se manifiesta en rituales de paso, en las celebraciones festivas (independientemente de que sean de carácter religioso o civil) y en las distintas formas de identidad.

Por otro lado, en algunos aspectos no se aprecian muchas variaciones. Para empezar, hemos de señalar que, más allá de la profusión de alimentos, hecho incuestionable, se aprecia una continuidad en la identificación alimentaria. Precisamente, en las relaciones de género se observa que la desigualdad de los sexos sigue existiendo, aunque con menos intensidad que antes. Si bien el desarrollo industrial y la generalización de los electrodomésticos han asumido muchas tareas que se realizaban anteriormente en casa, como elaborar pan, dulces, y un largo etc. de platos precocinados y, además, ha llenado las casas de los almonasterenses con aparatos que facilitan o realizan labores que antes resultaban penosas, como fregar, cocinar o majar, sin embargo, la mujer sigue siendo el pilar básico de la unidad familiar y la que mayor cantidad de tareas asume. La tan “cacareada” revolución femenina tiene todavía un enorme trecho que recorrer, puesto que si la tecnología le

facilita las labores domésticas, su incorporación al trabajo añade “esfuerzos extradomésticos”.

Los nuevos tiempos han ocasionado que la alimentación en función de la edad también haya cambiado, llegándose a algunas diferencias entre jóvenes y adultos. Nuestros abuelos, condicionados por carencias físicas propias de su edad (aparato masticador deficiente, entre otras) y siguiendo el discurso médico, toman alimentos más ligeros, suaves, menos grasientos; mientras, los jóvenes buscan su modelo identificativo reivindicando determinados alimentos como hamburguesas, patatas fritas o salchichas, siempre que pueden, pues generalmente las madres elaboran una sola comida para toda la familia. Pero existe una cierta continuidad, quizás porque estamos en una zona rural y los cambios son más lentos. Con los niños sí que hay grandes cambios y hoy día presentan un elevado consumo de leche y de bollería industrial.

Además, algunos aspectos de la cultura alimentaria, como es el valor significativo de los alimentos respecto al paso del tiempo también han variado. El hecho de que tal o cual alimento se elabore en determinada fecha del calendario ha perdido cierta vigencia, aunque un sector de la población todavía lo sigue manteniendo. Evidentemente, el calendario alimenticio no es el mismo de hace siete décadas, aunque existe cierta resistencia a desaparecer. Determinadas fechas de gran contenido en el calendario religioso, Cuaresma, Navidad, Pascua, etc. que conllevaban incorporado el consumo de una alimentación concreta es seguida cada vez por menos almonasterenses, como sucede con el imperativo de no comer carne en Cuaresma. También cada vez menos vecinos comen pavo en Navidad o roscas en Semana Santa (la panadería local se encarga de ofrecerlas todo el año, a diferencia de lo que sucedía hasta hace veinte años, donde solo se fabricaban para esa fecha). Sin embargo, sí se mantiene una tendencia a consumir determinados alimentos en función del calendario: migas en invierno o gazpacho en verano. La explicación de ambos fenómenos la encontramos en que aquellos alimentos asociados al calendario

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

religioso, al perder este seguimiento, se consumen en cualquier época del año; por el contra, otros platos como las migas y el gazpacho al estar unidos al calendario productivo, se consumen en las épocas de recolección y mantienen una mayor pervivencia. Además, las variaciones que se manifiestan a través de los ritos de paso también han sido enormes. Bautizos, comuniones y bodas se han convertido en acontecimientos que requieren inversiones millonarias, pues la profusión de comida y bebida resulta muy elevada. La industria, mediante el restaurante y el catering, “oferta sus servicios” para satisfacer al elevado número de invitados que se congregan en este tipo de celebraciones.

Por último, las fiestas también han sufrido modificaciones, convirtiéndose la alimentación en eje de muchas de ellas. El comer y beber juntos, la comensalía en definitiva, se convierte en elemento central de muchas actividades que se realizan dentro de las fiestas. En la actualidad cualquier fiesta o acontecimiento supone la ingestión de bebida y comida, incluso algunos platos se han convertido en símbolos identitarios para los almonasterenses, como sucede con las migas o el gazpacho

La confluencia de todos los condicionamientos que intervienen en la alimentación origina que los almonasterenses se identifiquen, como grupo cultural, con una determinada cocina, basada en una serie de productos: legumbres, patatas, verduras, hortalizas, frutas, carnes, etc. y en la que utilizan determinadas técnicas de preparación. Además, varios platos han perdido su contextualización, como sucede con las migas, y se han convertido en elementos claves de cualquier reunión familiar o de amigos. También se han producido modificaciones en la estructura y presentación de las comidas: la carne se come siempre acompañada de patatas o ensalada, el cocido con la pringá y, generalmente, los platos se colocan en la mesa siguiendo un orden que comienza por las ensaladas y finaliza en el postre. Algunos alimentos se han incorporado a la dieta habitual de los almonasterenses, como sucede con el yogurt, y otros han sido sustituidos, caso de las hierbas recolectadas en la

posguerra o el café de bellotas, lo que pone de manifiesto que se utilizaban en situaciones de emergencia.

Por último, la extensión de la globalización ha suscitado reacciones en contra, una resistencia frente a su implantación, dominio y homogeneización. Y muchas de estas reacciones, provenientes de iniciativas sociales, políticas y empresariales, pretenden limitar su influencia y fomentan la tendencia contraria. Surgen entonces los localismos, líneas que pretenden difundir y potenciar las diferencias locales. En este contexto, productos y cocina locales encuentran un terreno abonado para publicitarse y darse a conocer. Frente a la globalización que todo lo homogeneiza, difuminando las diferencias, se sitúan los localismos que fomentan esas diferencias. En este proceso se intenta resaltar y aprovechar todos aquellos elementos que se consideran emblemáticos y condensadores de las “esencias fundamentales” de una determinada zona. Almonaster, siguiendo esta tendencia también intenta “vender” todas aquellas características que son muy apreciadas por los visitantes. Para ellos cuenta con un medio ambiente poco deteriorado y un rico Patrimonio Cultural e Histórico. Además, paralelamente al desarrollo globalizador se ha producido el desarrollo del turismo rural que busca y pretende conocer los lugares que visita: sus monumentos, su cultura, su historia y, por lo tanto, su gastronomía y sus productos. Y para satisfacer esta demanda han surgido bares, restaurantes y casa rurales. Los turistas se convierten, de esta forma, en “actores” dentro de esta lucha de tendencias: globalización/localismo. La industria alimentaria también favorece esta tendencia, porque después de llenar la mesa de productos de todo tipo, origen y procedencia busca la diferencia en el fomento de lo propio, lo local, lo artesano. Esta es otra de las múltiples paradojas de la alimentación, que se mueve entre la homogeneización y paralelamente busca la diferencia resaltando este tipo de cocina y productos locales. Podemos apreciar que frente a la globalización imperante se produce la reafirmación de los localismos. Esta última tendencia, ligada al territorio, a los recursos naturales y a las tradiciones ha dado lugar a una cocina local/comarcal, encuadrada dentro de la cocina regional andaluza, pero que tiene unas peculiaridades específicas, como

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

hemos constado en nuestro estudio. Los restaurantes ofrecen productos y platos de gran raigambre y que resultan atractivos a unos turistas con identidades múltiples, capaces de comer un día hamburguesas en un McDonald's y al día siguiente visitar Almonaster para degustar un excelente plato de embutidos ibéricos y un filete de cerdo.

El fomento de los localismos tiene varias consecuencias, pero quizás una de las más destacadas sea la aparición de los procesos de patrimonialización en la alimentación. En Almonaster, siguiendo esta última tendencia, se produce un proceso de patrimonialización de la cocina y los productos locales que se seleccionan, reafirman y potencian al considerarse “propios”, tradicionales, “de siempre”. Las “fuerzas” empresariales del pueblo, conscientes de la valoración que tienen los productos y los platos, a través de la publicidad y del mismo producto, fomentan la comercialización de la alimentación remarcando ese carácter de auténtico, local, artesano.

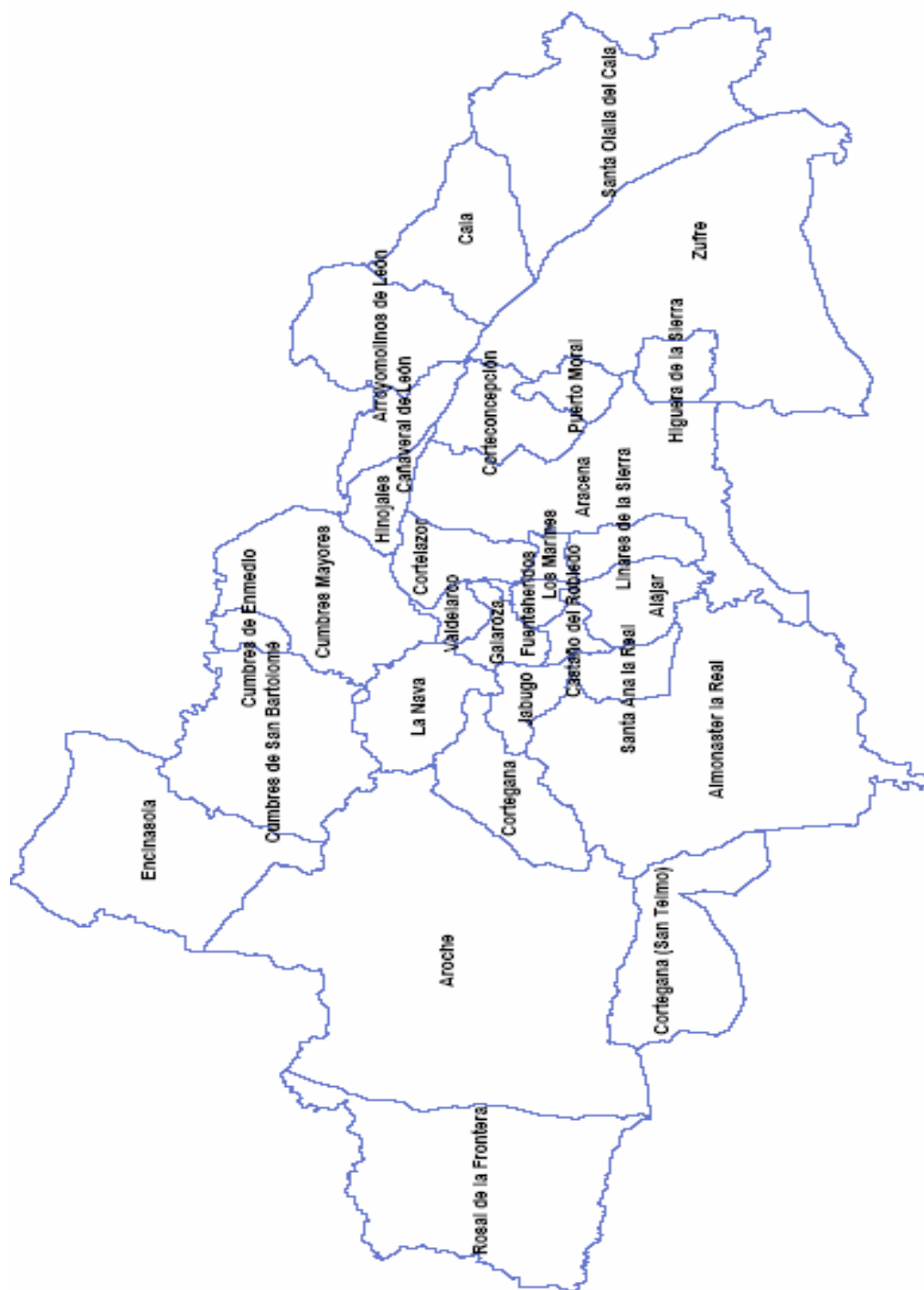
Otra consecuencia de la implantación de los localismos y que guarda estrecha relación con lo señalado anteriormente, es el fomento de la cocina y los productos locales. Precisamente el relativo aislamiento que sufre el pueblo permite que la “magdonalización”, modelo de globalización alimentaria, no llegue o lo haga con muy poca intensidad. Frente a la hamburguesa, prototipo del modelo de “Macgdonal” se sitúa el filete de cerdo ibérico, alimentado con bellotas. Además, es preciso destacar que en las dos últimas décadas, la iniciativa política y asociacional también se realizan y programan actividades que intentan publicitar el patrimonio alimentario y, paralelamente, obtener recursos que permitan elevar la calidad de vida de los vecinos, con lo cual se corta la emigración, o llevar a cabo acciones sociales. De esta forma han surgido iniciativas tan loables como el Día de la tapa solidaria, la Matanza vegetal o el Concurso gastronómico. Como podemos apreciar, la alimentación se convierte en un pilar básico para el desarrollo de la economía local.

Concluyendo, todas aquellas personas que superan actualmente los setenta años han conocido grandes cambios, fruto del desarrollo sociopolítico, económico, tecnológico y social del país. Consecuentemente, la alimentación también ha sufrido transformaciones que van desde la profusión de alimentos hasta los discursos, pasando por las técnicas de conservación, los envasados, los procesos de patrimonialización y las identidades socioprofesionales, de edad, género, etc. Sin embargo, en todo este proceso de cambio algunos aspectos han permanecido invariables o han sufrido pequeñas modificaciones, como sucede con la forma de cocinar, la selección de ingredientes o las técnicas de preparación de los alimentos. En definitiva, podemos señalar que los almonasterenses “comemos lo que comemos” por la influencia de condicionamientos biológicos y culturales, variables en el tiempo. Como hemos podido comprobar en esta investigación, las modificaciones producidas a lo largo de las últimas siete décadas han sido extraordinarias y la cultura alimentaria lo pone de manifiesto.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

APÉNDICES

Nº 1. Mapa comarcal de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche



Nº 2. MODELO DE CUESTIONARIO

DATOS GENERALES		
NOMBRE:		
EDAD:	POSICION SOCIAL:	
Nº DE PERSONAS QUE HABITABAN EN EL HOGAR: MIEMBROS CON ALIMENTACIÓN ESPECÍFICA (LACTANTES, NIÑOS, ENFERMOS, EMBARAZADAS, ANCIANOS). SEÑALAR PECULIARIDADES.		
OCUPACION EN EL PASADO DE LOS MIEMBROS DEL GRUPO DOMESTICO:		
CAPACIDAD PRODUCTIVA PARA EL CONSUMO:		
OTROS DATOS DE INTERES (RESIDENCIA, TRABAJOS, MIGRACIONES): MIEMBROS PRODUCTIVOS DEL GRUPO. SEÑALAR SI AEXISTEN VARIACIONES EN EL CONSUMO		
QUIEN PREPARABA LA COMIDA:		

PERIODO AL QUE HACE REFERENCIA LA INFORMACION:

DIETA DE VERANO (Cantidades por grupo doméstico, Sólidos y líquidos, comidas en casa y en el campo).		
DESAYUNO		
Ingredientes y cantidad	Días de la semana	M.famil.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

MEDIA MAÑANA (VERANO)		
Ingredientes y cantidad	Días de la semana	M.famil.

ALMUERZO (VERANO)		
Ingredientes y cantidad	Días de la semana	M.famil.

MERIENDA (VERANO)		
Ingredientes y cantidad	Días de la semana	M.famil.

CENA (VERANO)		
Ingredientes y cantidad	Días de la semana	M.famil.

SOBRECENA (VERANO)		
Ingredientes y cantidad	Días de la semana	M.famil.

DIETA DE INVIERNO (cantidades por grupo doméstico, Sólidos y líquidos, comidas en casa y en el campo)		
DESAYUNO		
Ingredientes y cantidad	Días de la semana	M.famil.

MEDIA MAÑANA (INVIERNO)		
Ingredientes y cantidad	Días de la semana	M.famil.

ALMUERZO (INVIERNO)		
Ingredientes y cantidad	Días de la semana	M.famil.

MERIENDA (INVIERNO)		
Ingredientes y cantidad	Días de la semana	M.famil.

CENA (INVIERNO)		
Ingredientes y cantidad	Días de la semana	M.famil.

SOBRECENA (INVIERNO)		
Ingredientes y cantidad	Días de la semana	M.famil.

GRUPOS DE ALIMENTOS

A. PAN

1. Tipo y cantidad
2. Lugar y modo de elaboración
3. Cantidad de harina que utilizaban para amasar
4. Frecuencia en el consumo
5. Lugar de adquisición

B. FRUTAS Y VERDURAS

1. Descripción
2. Cantidades y tipos según estación
3. Frecuencia en el consumo
4. Procedimientos culinarios
5. Producción para el autoconsumo
6. Otras procedencias
7. Lugar de adquisición

C. LECHE Y HUEVOS

1. Cantidades y tipos según estación
2. Frecuencia en el consumo
3. Procedimientos culinarios
4. Producción para el autoconsumo
5. Otras procedencias
6. Lugar de adquisición

D. ACEITUNAS, ACEITES Y GRASAS

1. Frecuencia en el consumo
2. Procedimientos culinarios
3. Producción para el autoconsumo
4. Otras procedencias
5. Lugar de Adquisición

E. CARNES

1. Cantidad y variedad
2. Frecuencia en el consumo
3. Procedimientos culinarios
4. Producción para el autoconsumo

5. Otras procedencias
6. Existencia de matadero en la localidad
7. Lugar de adquisición

F. PESCADOS

1. Cantidad y variedad
2. Frecuencia en el consumo
3. Procedimientos culinarios
4. Pesca propia
5. Otras procedencias
6. Lugar de adquisición

G. PLATOS PREPARADOS O SOBRES

1. Cantidad y variedad
2. Frecuencia en el consumo
3. Lugar de adquisición

H. BEBIDAS QUE HACIA CADA MIEMBRO DEL GRUPO DOMESTICO

1. Cantidad y variedad
2. Frecuencia en el consumo
3. Producción para el autoconsumo. Elaboración
4. Otras procedencias
5. Consumo de alcohol entre los niños
6. Lugar de adquisición

I. PRODUCTOS DE RECOLECCION Y CAZA

1. Cantidad y variedad
2. Frecuencia en el consumo
3. Procedimientos culinarios
4. Procedencia.
5. Lugar de adquisición

COMENSALIDAD (Horarios, lugar de las comidas –hogar o fuera-, nº platos, normas de la mesa), COMBUSTIBLE, MENAJE, SIMBOLISMO Y RITUALIZACIÓN (Invitaciones, localización comensales, etc.)

A. COMIDAS ENTRE HORAS

1. Variedad
2. En los niños
3. Comidas fuera de casa (vino en tabernas)

B. DESAYUNO, ALMUERZO, MERIENDA Y CENA

1. Horarios
2. Duración
3. Lugar
4. Evolución

D. SALIDA DE LOS HOMBRES DESPUES DE LA CENA Y SOBRECENA

1. Distancia del desplazamiento
2. Bebida en la taberna
3. Sobrecena

E. COMBUSTIBLE UTILIZADO EN LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

1. Leña o carbón.
2. Otros

F. MENAJE

1. Recipientes utilizados
2. ¿De qué materiales estaban hechos?
3. Se comía en un plato colectivo o existían platos individuales

E. SIMBOLISMO Y RITUALIZACIÓN

1. Localización de los comensales en la mesa
2. Normas de comportamiento en la mesa
3. ¿Todos comen la misma cantidad o calidad de alimentos?. Existen diferencias de género.
4. ¿Por qué se comen determinados alimentos? Intereses estéticos, de salud, religión, etc.

Nº 3 Personas entrevistadas con el cuestionario.

Nº	Nivel de estudios	Edad	Actividad profesional	Nº pers. hogar	Miembros productivos	Recursos autoconsumo	Quién cocina	Periodo
1	No tiene	78	Comerciante	6	Padre/ madre	Huerto/animales	Madre	1
2	No tiene	89	Sirvienta	7	Padre/hermano	Huerto/animales	Madre	1
3	No tiene	77	Ama de casa	5	Padre/hermano	Huerto/animales	Madre	1
4	No tiene	76	Jornalera	4	Todos	Huerto/animales	Madre	1
5	No tiene	94	Ama de casa	4	Padre	Huerto	Madre	1
6	No tiene	67	Ama de casa	6	Padre	Animales	Madre	1
7	No tiene	73	Ama de casa	8	Padre	Animales	Madre	1
8	No tiene	69	Ama de casa	7	Padre	Animales	Madre	1
9	No tiene	77	Ama de casa	9	Padre	Huerto/animales	Madre	1
10	No tiene	71	Ama de casa	8	Padre	Huerto/animales	Madre	1
11	No tiene	79	Telefonista	8	Padre y 2 hijos	Huerto	Madre	1
12	No tiene	92	Jornalera	5	Padre	Huerto/animales	Madre	1
13	No tiene	73	Ama de casa	3	Padre	Huerto/animales	madre	1
14	No tiene	66	Ama de casa	6	Padre	Huerto/animales	Madre	1
15	No tiene	63	Cocinera	5	Padre/madre	Huerto/animales	Madre	2

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

16	No tiene	76	Comerciante	6	Padre/hijo	Huerto/animales	Madre	2
17	No tiene	66	Ama de casa	5	Padre	Huerto	Madre	2
18	No tiene	78	Ama de casa	5	Padre		Madre	2
19	No tiene	58	Comerciante	7	Padre/madre		Madre	2
20	No tiene	54	Ama de casa	3	Padre		Madre	2
21	No tiene	66	Ama de casa	5	Padre	Huerto	Madre	2
22	Univers.	47	Maestra	4	Padre/madre		Madre	3
23	No tiene	51	Ama de casa	3	Padre	Huerto/animales	Madre	3
24	No tiene	44	Ama de casa	3	Padre/madre	Huerto/animales	Madre	3
25	No tiene	61	Ama de casa	2	Padre/madre		Madre	3
26	No tiene	52	Ama de casa	4	Padre	Huerto/animales	Madre	3
27	No tiene	37	Ama de casa	4	Padre	Animales	Madre	3
28	No tiene	47	Ama de casa	5	Padre/madre	Huerto/animales	Madre	3
29	No tiene	89	Pensionista	1			Ella	3
30	Univers.	47	Maestra	3	Padre/madre		Madre	3
31	No tiene	50	Ama de casa	2	Padre/madre	Huerto	Madre	3
32	No tiene	61	Ama de casa	4	Padre		Madre	3
33	No tiene	79	Comerciante	6	Padre/madre		Madre	3
34	Básicos	46	Empresaria	6	Padre/madre		Madre	3
35	Básicos	62	Ama de casa	3	Padre		Madre	3

36	Básicos	33	Camarera	4		Padre/madre	Huerto/animales	Madre	3
37	No tiene	47	Ama de casa	5		Padre	Huerto/animales	Madre	3
38	Univers.	38	Psicóloga	4		Padre/madre		Madre	3
39	Bachille	42	Ama de casa	4		Padre		Madre	3
40	Básicos	33	Aux. admin..	4		Padre		Madre	3
41	Univers.	33	Maestra	2		Padre/madre	Huerto/animales	Ambos	3
42	Básicos	29	Camarera	3		Padre/madre	Huerto	Madre	3
43	No tiene	50	Comerciante	5		Padre/madre		Madre	3
44	Univers.	44	Maestra	4		Padre/madre	Huerto	Madre	3
45	F. Prof	34	Ama de casa	6		Padre/madre	Huerto/animales	Madre	3
46	No tiene	58	Ama de casa	6		Padre		Madre	3
47	No tiene	50	Jornalera	6		Padre/madre	Huerto/animales	Madre	3

1 = Años del hambre

2 = Años del desarrollo

3. = Años de la abundancia

Nº 4 ENTREVISTAS A MIEMBROS DE LA COMUNIDAD.

Nº 1. Varón. Sin estudios. 67 años. Campesino y pastor. Jubilado que realiza actividades agrícolas y ganaderas.

Nº 2. Mujer. Sin estudios. 76 años. Campesina y pastora. Jubilada.

Nº 3. Varón. Sin estudios. 85 años. Panadero, campesino y mochilero. Jubilado

Nº 4. Varón. Sin estudios. 78 años. Comerciante. Realizó estraperlo y contrabando. Jubilado

Nº 5. Varón. Sin estudios. 84 años. Albañil. Jubilado.

Nº 6. Varón. Formación Profesional. Trabajador por cuenta ajena. Cazador.

Nº 7. Varón. Estudios básicos. 40 años. Empresario.

Nº 8. Varón. Estudios básicos. 36 años. Empresario.

Nº 9. Varón. Estudios básicos. 37 años. Empresario.

Nº 10. Varón. Estudios básicos. 36 años. Empresario.

Nº 11. Mujer. Estudios básicos. 30 años. Camarera

Nº 12. Varón. Titulado universitario. 52 años. Responsable político.

Nº 13. Mujer. Estudios básicos. 47 años. Miembro de Hermandad

Nº 14. Mujer. Estudios básicos. 53 años. Miembro de Hermandad.

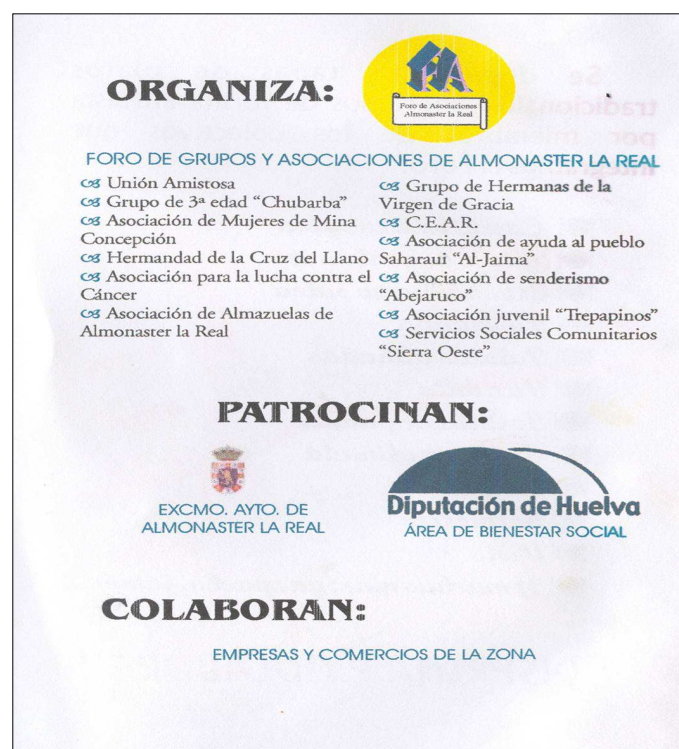
Nº 15. Varón. Titulado universitario. 42 años. Miembro de Hermandad.

Nº 16. Mujer. Estudios básicos. 32 años. Empresaria.

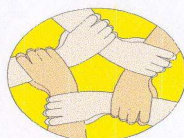
Nº 5. MENÚ DE BODA

<i>Menú</i> <i>Cóctel de Recepción</i> Empanada de Atún Rollitos de Roquefort Datiles con Beicon Tartaletas surtidas Jamón <i>Entrantes</i> Paté de Pato al Pedro Ximenez con frutos secos Anchoas de Santoña en lecho de mermelada de pimientos Croquetas de Jamón y Centollo Queso de oveja en aceite de oliva Jamón – Caña de lomo – Chorizo rojo Gambas y Langostinos Presa de Cerdo Ibérico al Vino
<i>Postre</i> Tarta Nupcial <i>Bodega</i> Rioja Vinos Blancos Refresco Cerveza Agua Champagne A la finalización del servicio habrá barra Libre con Orquesta

Nº 6. CARTEL ANUNCIADOR DEL DÍA DE LA TAPA SOLIDARIA



El “Foro de grupos y asociaciones de Almonaster la Real” es una “mesa del asociacionismo”, impulsada por los Servicios Sociales Comunitarios, que pretende promover el contacto, cohesión e intercambio de experiencias entre los distintos colectivos del municipio que lo deseen, así como su participación conjunta en la vida social del municipio.



Tras el éxito de la 2ª Fiesta y con el objetivo de seguir recaudando fondos para nuestro “fondo solidario”, desde los colectivos que integramos el Foro, se promueve la 3ª Fiesta de la Tapa Solidaria de Almonaster la Real a la que os animamos a participar.

¡NO TE LA PIERDAS!!

Se degustarán tapas de platos tradicionales, aportados de forma altruista por miembros de los colectivos que integramos el Foro:

- Carrillada en salsa
 - Potaje de garbanzos
 - Albóndigas en salsa
 - Pimentada
 - Patatas aliñadas
 - Picadillo
 - Tortilla de patatas
 - Asadura aliñada
 - Distraídos
 - Salmorejo
 - Pisto
 - Y muchas más: gazpacho, jamón...
- Bebida
0,50 euros
- Tapa 1 euro
- Copa 2 euros
- Raciones 3 euros

¡DISFRUTA Y COLABORA!!

Nº 7. CARTEL ANUNCIADOR DEL IX CERTAMEN GASTRONÓMICO

IX CERTAMEN GASTRONÓMICO **Jornadas Culturales, Agosto de 2.004**

B A S E S

1.- El IX CERTAMEN GASTRONÓMICO "Villa de Almonaster", se celebrará el SÁBADO, día 28, en la PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN, A PARTIR DE LAS 13.30 H.

2.- Se establecen dos categorías de platos: COCINA en general y REPOSTERÍA.

3.- Cada participante podrá presentar cuantos platos desee, haciendo constar de cada uno de ellos la RECETA que deberá incluir: NOMBRE DEL PLATO, INGREDIENTES, ELABORACIÓN y Nombre y Apellidos del Autor/a. Todos estos datos se presentarán en un sobre cerrado en el que se indicará SÓLO EL NOMBRE DEL PLATO y la categoría por la que concursa (Cocina o repostería) y se entregarán al coordinador/a del Certamen .

4.- Se establecen los siguientes premios PARA CADA CATEGORÍA:

Primer Plato : Trofeo y obsequio.

Segundo Plato : Trofeo y obsequio.

Tercer Plato : Trofeo y obsequio.

Se establece un premio especial para el plato que mejor represente a la cocina local-tradicional

5.- Cada concursante recibirá de la Organización un **RECETARIO del VIII CERTAMEN GASTRONÓMICO**, celebrado el pasado año.

6.- El Fallo del Jurado será inapelable, y la participación conlleva la aceptación de las presentes bases.

Nota: fallados por el Jurado, los platos presentados serán degustados por los asistentes

Ayuntamiento de Almonaster la Real. ÁREA DE CULTURA.

COLABORACIÓN ESPECIAL

Consejo Regulador de la Denominación de origen

CONDADO DE HUELVA

Almonaster

BIBLIOGRAFÍA

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

AGUILAR et al 2001, *Mujeres trabajadoras en el mundo rural andaluz*, Junta de Andalucía, Consejería de Cultura. (Encarnación Aguilar Criado, Rosalía Martínez García, Rosa Satué López, Montserrat Barragán Jané).

ABELLA, R., 1984, *La vida cotidiana en España bajo el régimen de Franco*, Barcelona: Argos Vergara.

- 2002, *Anécdotas para después de una guerra. España 1939-1975*, Barcelona: Planeta.

- 2004, *La vida cotidiana durante la Guerra Civil*, Barcelona: Planeta.

ACOSTA, R., 2002, *Los entramados de la diversidad. Antropología social de la dehesa*, Badajoz: Colección Raíces.

AGUDO TORRICO, J., 1997, "Patrimonio Etnológico. Problemática en torno a su definición y objetivos", en *Boletín del Instituto Andaluz de Patrimonio Histórico*, nº 18, Sevilla: Instituto Andaluz de Patrimonio Histórico y Fundación Machado, pág. 104.

AGUILERA, F., 1995, *La gente de Santa Eulalia*, Huelva: Diputación Provincial.

AGUIRRE, S, 1997, "Entrevistas y cuestionarios", en *Etnografía. Metodología cualitativa en la investigación sociocultural*, Barcelona: Marcombo

ALFAYA, J., 2003, *Crónica de los años perdidos: la España de tardofranquismo*, Madrid: Temas de Hoy.

ARIÑO, A., 1996, "Tiempo, identidad y ritual", en *Identidades culturales*, Beriain/Lanceros (Comps.), Bilbao: Universidad de Deusto.

AUBAILE-SALLENAVE, F., 1996, "Algunos rasgos comunes de las cocinas mediterráneas", en *Nuevos ensayos sobre la dieta mediterránea*, Sevilla: González Turmo y Romero de Solís (eds).

AVILA, D., 1981, *Campofrío una forma de vida entre la Sierra y la Mina*, Inst. de Estudios Onubenses, Huelva.

BARANDIARÁN, J.M. et al, 1990, "La alimentación doméstica en Vasconia", en *Atlas Etnográfico de Vasconia*, Bilbao: Eusko Janolaristra y Etniker Eskalerría.

BARCIELA, C., 1985. "Intervencionismo y crecimiento económico en España, 1936-1971" en *Historia Económica en España*, Madrid: Tecnos.

- 2003, "El fracaso de la política agraria del primer franquismo, 1939-1959. Veinte años perdidos para la agricultura española" en *Autarquía y mercado negro*, Barcelona: Crítica.

- BIESCAS, J.A. et al, 1980, “España bajo la dictadura franquista (1939-1975) en *Historia de España*, Barcelona: Editorial Labor, 2ª edición
- BOLENS, L., 1992, *La cocina andaluza, un arte de vivir. Siglos XI-XIII*, Madrid: Edaf S.A.
- BOURDIEU, P., 1988, *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*, Madrid: Taurus.
- BOUXÓ, M. J., 1997, “El arte de la ciencia etnográfica”, en *Etnografía. Metodología cualitativa en la investigación sociocultural*, Barcelona: Marcombo.
- CÁCERES, R. y OTROS, 1988, *Un contexto para la Tradición. Las matanzas en la Zona Occidental de Huelva*, Sevilla: Junta de Andalucía.
- CALERA, A.M., 1988, *Cocina andaluza*, León: Everest de Ediciones.
- CANTARERO, L., 2002, “Preferencias alimentarias y valores de los “Neorrubiales. Un estudio en Aineto, Ibort y Artosilla en el Serrablo Oscense” en *Somos lo que comemos*, M. Gracia (coord.), Barcelona: Ariel Antropológica.
- CANTERO, P., *La matanza vegetal: un rito en la Sierra de Huelva*, Excmo. Ayuntamiento: Almonaster (Huelva)
- CAPEL, J.C., 1985, *Pícaros, ollas, inquisidores y monjes*, Barcelona: Argos Vergara.
- 1997, *El pan nuestro*, San Sebastián: R&B.
- CARRASCO, S. Y OTROS, 1987, *Inventario Archivo Municipal de Almonaster*. Excma. Diputación de Huelva.
- CARRERO, A. J., 1995, “Almonaster la Real” en *Los pueblos de Huelva*, Madrid: Editorial Mediterráneo.
- 1997, “La matanza y las chacinas. Los embutidos de Corteconcepción”, en *Artes, costumbres y riquezas de la provincia de Huelva*, Madrid: Editorial Mediterráneo.
- CHARLES Y KERR, 1995, en “Es así porque es así: diferencias de género y de edad en el consumo”, en *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, J. Contreras (comp.), Barcelona: Universitat de Barcelona.
- CONTRERAS, J. (1993) *Antropología de la alimentación*. Madrid: Eudema.
- 1995, “Introducción” en *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, Barcelona: Universitat de Barcelona.
- 2002, “Los aspectos culturales en el consumo de carne” en *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Barcelona: Ariel.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

- 2005, “Introducción” en *Alimentación y cultura*, Barcelona: Ariel

CUADRAS, C. M., 1991, *Métodos de Análisis Multivariantes*, Barcelona: Ed. PPV.

CRUZ, J., 2002, *Teoría elemental de la gastronomía*, Pamplona: Eunsu.

DE GARINE, I., 2002, “Antropología de la alimentación y autenticidad cultural”, en *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona: Ariel Antropología.

- 1995, Los aspectos socioculturales de la nutrición”, en Contreras, J.: *Alimentación y cultura*: Universitat de Barcelona.

DEL VAL, L., 2000, *Con la maleta al hombro. Cuando la España rural emigró a las ciudades*, Madrid: Ed. Temas de hoy.

DE PAZ, J. et al., 1994, *Los cereales y el pan a través del tiempo*, Huelva: Consejerías de Educación y Ciencia y de Cultura y Medio Ambiente, Gabinete Pedagógico de Bellas Artes.

DIAZ, J.A., 2003, “Lenguaje y reclamos de salud en la publicidad de los alimentos”, en *Análisis 30*, Valencia: Universidad de Valencia. CSIC.

DOMINGO, X., 1980, *Cuando sólo nos queda la comida*, Barcelona: Tusquets.

- 1981, *La mesa del Buscón*, Barcelona: Tusquets.

DUHART, F., 2002, «Comedo ergo sum. Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria », en *Gazeta de Antropología*, número 18, Granada.

DURKEIM, E., 1979, *Les formes elementaires de la vie religieuse*, París : PUF.

ESPEITX, E., 2004, “Patrimonio alimentario y turismo. Una relación singular”, en *Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio cultural*, Vol. 2 Nº 2 págs. 193-213.

ESPINOSA, F., 1996, *La guerra civil en Huelva*, Huelva: Diputación Provincial.

EXTON-SMITH, A., 1995, “Comportamientos alimentarios de los ancianos” en *Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, J. Contreras (Comp.), Barcelona: Universitat de Barcelona.

FERNÁNDEZ-SALGUERO et al., 1997, *Estudio de los quesos tradicionales de Andalucía*, Córdoba: Monte de Piedad y Caja de Ahorros de Córdoba.

FISCHLER, C., 1995, *El (h)omnívoro*, Barcelona: Anagrama.

- 1995, "Gastro-nomía y gastron-anomía: sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación contemporánea" en J. Contreras (comp.), *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*, pp.357-380.

FORERO, F.J., 1999, *Estudio comparativo de cinco estirpes de cerdo ibérico*. Diputación Provincial de Huelva. Servicio de Publicaciones.

FRANCO, A. 1991, *Andar por la Sierra de Aracena*. Diputación Provincial de Huelva.

- 1994, *El Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche*. Diputación Provincial de Huelva.

FUSSI, J. P.et al., 2001, *España: sociedad, política y civilización (siglos XIX y XX)*, Barcelona: Debate.

GARCIA DELGADO, J., 1995, "La economía española durante el franquismo" en *Temas para el debate*. Noviembre.

GRACIA et al., 2001, *La España de Franco (1939-1975)*, Madrid: Editorial Síntesis.

GARCÍA, F. J., 1997, "Los castañares. La arboleda de Castaño del Robledo", en *Artes, costumbres y riquezas de la provincia de Huelva*, Madrid: Editorial Mediterráneo.

GARGANO, A., 2004, *¿Sabe qué come?*, Barcelona: Editorial de Vecchi.

GIL TEBAR, P., 1992, "La reina de la casa en el tiempo infinito" en *Mujer andaluza ¿la caída de un mito?*, Muñoz Moya y Montraveta: Brenes (Sevilla).

GOODY, J., 1995, *Cocina, cuisine y clase*, Barcelona: Gedisa.

GONZÁLEZ, C., 1998, "El pan ritual en España", en *¡A comer! Alimentación y cultura!*, Madrid: Ministerio de Educación y cultura, Secretaría de Estado de Cultura.

GONZÁLEZ TURMO, I., 1992, "Rituales alimenticios y ocasiones festivas", en *El Folklore Andaluz*, 9, Sevilla: Fundación Machado.

- 1995, "Movimientos migratorios y culturales del trabajo en las cocinas populares", en A. Garrido (ed.), *Cultura alimentaria en España y América*, Zaragoza: La Val de Onsera

- 1997, *Comida de rico, comida de pobre*, Sevilla: Universidad de Sevilla.

- 1998, "La dimensión social de la cocina desde la Antropología de la Alimentación", en *¡A comer! Alimentación y Cultura*, Madrid: Ministerio de Educación y Cultura, Secretaría de Estado de Cultura, Secretaría General Técnica.

Del hambre a la abundancia

Alimentación y cultura en Almonaster la Real

- 1998, “Los mapas culinarios y la recreación del color” en A.Barusi, F. X. Medina y G. Colesanti (eds.), *El color en la alimentación mediterránea*, 51-68, Barcelona: Icaria.
- 2001, “Antropología de la Alimentación: propuestas metodológicas” pp. 140-146, en *Comer Cultura. Estudios de cultura alimentaria*, Córdoba: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Córdoba.
- 2002, “Del miedo a no comer al miedo por haber comido” en *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Mabel Gracia Arnaiz (Coord.), Barcelona: Ariel.

GRACIA, M., 1996, *Paradojas de la alimentación contemporánea*, Barcelona: Icaria.

- 1998, “El significado de los colores en la publicidad alimentaria”. A.Barusi, F. X. Medina y G. Colesanti (eds.), *El color en la alimentación mediterránea*, 171-182, Barcelona: Icaria.
- 2002, “La alimentación en el umbral del siglo XXI: una agenda para la investigación sociocultural en España” en *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Barcelona: Ariel.

GRANDE, F., 1981, *Alimentación y nutrición*, Barcelona: Salvat. 1988, *Nutrición y salud*, Madrid: Temas de hoy.

GRAZIANI, P et al., 1998, “Colores y alimentación: aspectos psicológicos” en *El color en la alimentación mediterránea*, 271-272, Barcelona: Icaria.

HAMBLIN, D, 1995, “Actitudes de los adolescentes hacia la comida”, en *Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, J. Contreras (Comp.), Barcelona: Universitat de Barcelona.

HAMMERSLEY, M et al., 2004, *Etnografía. Métodos de investigación*, Barcelona: Paidós.

HERRERO, L., 2002, “La economía de la cultura en España: una disciplina incipiente”, en *Revista Asturiana de Economía*, número 23.

HOMOBONO, J., 2002, “Adaptando tradiciones y reconstruyendo identidades. La comensalía festiva en el ámbito pesquero Vasco-Cantábrico” en *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Barcelona: Ariel.

INSTITUTO DE CULTURA “JUAN GIL-ALBERT”, 1993, *Medio siglo de cambios agrarios en España*, Alicante: Diputación de Alicante.

JARILLO, T., 1998, "Recolección de productos silvestres. El gurumelo en Santa Bárbara de Casa", en *Artes, costumbres y riquezas de la provincia de Huelva*, Madrid: Editorial Mediterráneo.

JIMÉNEZ DE MADARIAGA, C., 2001, "La comercialización del Patrimonio Cultural", en *VI Jornadas Andaluzas de difusión de Patrimonio Histórico (Actas)*, Málaga: Junta de Andalucía. Consejería de Cultura,
- 2004, "Las fiestas de las cruces de la provincia de Huelva" en *Las cruces de mayo en España*, David González Cruz (ed.), Huelva: Universidad de Huelva.

KAPLAN, A. Y CARRASCO, S. (1999), *Migración, cultura y alimentación. Cambios y continuidades en la organización alimentaria, de Gambia a Cataluña*, Bellaterra: Universitat Autònoma de Barcelona.

KORSMEYER, C., 2002, *El Sentido del gusto. Comida, estética y filosofía*, Barcelona: Ediciones Paidós Ibérica.

LAFUENTE, I., 1999, *Tiempos de hambre. Viaje a la España de la posguerra*. Madrid: Temas de Hoy.

LÉVI-STRAUSS, C., 1968, *Le triangle culinaire*", Paris: L'Arc, 19-29.
- 1968, *Lo crudo y lo cocido. Mitologías I*, México: Fondo de Cultura Económica.
- 1981, *El origen de las maneras de mesa. Mitológicas III*, México: Siglo Veintiuno Editores.

MACBETH, H., 1993, *Comida, cultura y biología: comparaciones en un valle catalán*, Sevilla: Consejería de Cultura y Medio Ambiente.

MAESTRE, J., 1990, *La investigación en Antropología Social*, Barcelona: Ariel.

MARCOS, J., 1990, *La cerdofilia extremeña. Una visión desde la Antropología*, Revista de Estudios Extremeños, XVI/II/1990 Número Enero-Abril, Badajoz: Departamento de Publicaciones Excelentísima Diputación Provincial.

MARVIN, H., 1989, *Bueno para comer*, Madrid: Alianza Editorial.

MATAIX, J., 1995, *Nutrición para educadores*, Barcelona: Díaz de Santos.
- 1988, *El aceite de oliva. Bases para el futuro*, Sevilla: Consejería de Agricultura y Pesca, Junta de Andalucía.

MARTÍNEZ LLOPIS, M., 1989, *Historia de la Gastronomía española*, Madrid: Alianza.
- 1990, *El arte de la mesa*, Madrid: Alianza.

Del hambre a la abundancia

Alimentación y cultura en Almonaster la Real

MEDINA, F. X., 1998, “El color de la tradición. Color y construcción del pasado en la publicidad alimentaria” en *El color en la alimentación mediterránea*, Barcelona: Icaria Editorial.

- 2002, “Alimentación, etnicidad y migración. Ser vasco y comer vasco en Cataluña” en *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Barcelona: Ariel.

MENNELL, S., 1995, “Disminuyendo los contrastes, aumentando las variedades”, en *Alimentación y cultura*, J. Contreras (comp.), Barcelona: Universitat de Barcelona.

MESSER, E., 1995, “Perspectivas antropológicas sobre la dieta”, en *Alimentación y cultura*, J. Contreras (comp.), Barcelona: Universitat de Barcelona.

MILLÁN, A., 1997 “Alrededor de la mesa: aspectos normativos, rituales y simbólicos de los ritos”, en *La función simbólica de los ritos*, Barcelona: Icaria Editorial.

- 1998, “La cesta de colores. Observaciones para un estudio sobre el color en alimentación”, pág.129, en *El color en la alimentación mediterránea*, Barcelona: Icaria Editorial.

- 2002, “Malo para comer, bueno para pensar. Crisis en la cadena socioalimentaria” en *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Mabel Gracia Arnaiz (coord.), Barcelona: Ariel.

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA, 2001, *La alimentación en España año 2000*, Madrid.

MINTZ, S., 1999, “La comida como un campo de combate ideológico”, en *VII Congreso de Antropología. Conferencia de clausura*. Santiago de Compostela: Federación de Asociaciones de Antropología del Estado Español.

MORENO, I, 1993, *Andalucía: Identidad y Cultura*, Málaga: Editorial Librería Ágora.

MORENO, I, 1974, *Las Hermandades Andaluzas: Unas aproximación desde la Antropología*, Sevilla, Universidad de Sevilla.

MORENO ALONSO, M., 1979, *La vida rural en la Sierra de Huelva. Alájar*, Instituto de Estudios Onubenses “Padre Marchena”: Gráfica Los Palacios.

MUELAS, R.; 2001, *La publicidad radiofónica en España*, Madrid: Yumelia.

MUÑIZ CARRASCO, J. A., 1991, “Tipología de molinos harineros en la Sierra”, en *VI Jornadas del Patrimonio de la Sierra de Huelva*. Fuenteheridos.

NOGUÉS, A.M., 1995, "Antropología y turismo rural. Una contingencia necesaria" en *Gazeta de Antropología*, Universidad de Granada, número 11.

NUÑEZ, C.E., 2003, "El capital humano en el primer franquismo" en *Autarquía y mercado negro*. Barcelona: Crítica.

NUÑEZ, J. M., 1995, "La cabaña caprina. El queso fresco de Valdelarco" en *Artes costumbres y riquezas de la provincia de Huelva*, Madrid: Editorial Mediterráneo.

- 1998, "Los frutales no cítricos. El cultivo ecológico en las huertas de la Nava, en *Artes, costumbres y riquezas de la provincia de Huelva*, Madrid: Editorial Mediterráneo.

ORTIZ, C., 1999, "Consumiendo tradición: elementos patrimoniales y locales en la publicidad alimentaria", en *Patrimonio, cultura y museología*, Santiago de Compostela: Federación de Asociaciones de Antropología del Estado Español y Asociación Galega de Antropología.

PASTOR, M.J., 2003, "Turismo, cultura y medio ambiente" en *Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, Vol. 1 nº 2 págs. 145-153.

PRATS, L., 1993, "El estudio y la gestión del patrimonio etnológico en España. El caso de Cataluña", en L. Prats (coord.), *El patrimonio etnológico*. Tenerife: FAAEE y ACA, pág 46.

- 1997, *Antropología y Patrimonio*, Barcelona: Ediciones Ariel.

PEREZ, I., "Las setas en la Sierra de Huelva: un recurso múltiple", en *Ponencias de las V Jornadas del Patrimonio de la Sierra de Huelva: Almonaster la Real, abril de 1990*, Huelva: Diputación de Huelva.

QUINTERO MORÓN, V., 2001, *Las matanzas. Viejas y nuevas estrategias domésticas*, Huelva: Diputación Provincial.

RECIO, R., 1995, *Antropología de la Sierra de Huelva*, Huelva: Diputación Provincial.

- 1998, La matanza casera en la Sierra de Huelva, en *Narria, estudios de artes y costumbres populares. Museo de Artes y Tradiciones Populares*: Universidad Autónoma de Madrid. Junio-Diciembre

REY, R., 1990, *La cocina de Huelva*, Huelva, Diputación de Huelva.

REY, R et al., 2000, *Los sabores de Huelva*, Huelva, yxx ediciones.

Del hambre a la abundancia
Alimentación y cultura en Almonaster la Real

RODRÍGUEZ DE LEDESMA et al., 1996, *Producción y comercialización de leche y queso de cabra en Extremadura*. Badajoz: Junta de Extremadura. Consejería de Agricultura y Comercio.

RODRÍGUEZ, L., 2001, *Recetas para después de una guerra*. Madrid: Aguilar

RODRÍGUEZ, S., “Las políticas europeas para la igualdad de oportunidades” en *Revista Asociación para el Desarrollo Rural de Andalucía. Tierra Sur*, primavera, 2003.

ROJAS, L., 1998, El cerdo ibérico y sus productos, en *El cerdo ibérico (crianza, productos y gastronomía)*: Iniciativas Leader Sierra de Aracena y Picos de Aroche

ROMERO DE SOLÍS, P., 1993, *Antropología de la Alimentación. Ensayos sobre al dieta mediterránea*, Sevilla: Junta de Andalucía.

ROZÍN, P, 1995, “Perspectivas psicobiológicas sobre las preferencias y aversiones alimentarias”, en *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, J. Contreras (comp.), Barcelona: Universitat de Barcelona.

RUIZ, E., 1999, *Higuera de la Sierra*. Sevilla: Junta de Andalucía. Consejería de Cultura

SEVILLA, E., 1979, *La evolución del campesinado en España*, Barcelona: Crítica.

SHACK, D, 1995, “El gusto del catador: determinantes sociales y culturales de las preferencias alimentarias” en *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, J. Contreras (comp.): Barcelona, Universitat de Barcelona.

SAHLINS, M., 1998, *Cultura y razón práctica. Contra el utilitarismo en la teoría antropológica*, Barcelona: Gedisa.

SILVA, R., 1996, *Las política ganaderas de la Unión Europea: aplicación y aplicabilidad en Andalucía*, Huelva: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Huelva.

SIMON PALMER, M. C., 1998, “La mesa como centro social” en *¡A comer! Alimentación y cultura*, Madrid: Ministerio de Educación y Cultura, Secretaría de Estado de Cultura.

TALEGO, F., 1996, “Jarquización social. Dominación masculina y moral sexual en la Sierra onubense. El caso de Aroche”, en *Demófilo. Revista de cultura tradicional de Andalucía*, núm. 19.

TURNER, V., 1990, *La selva de los símbolos*, Madrid: Siglo Veintiuno.

TOLEDANO et al., 2002, “El turismo en la provincia de Huelva. Un análisis de las nuevas iniciativas creadas al amparo de los programa LEADER II y PRODER”, en *Revista de Desarrollo Rural y Cooperativismo Agrario*, 6, 107-121.

TOMÉ, P., 2004, “*Para bodas...las de ahora*”, Salamanca: Centro de Cultura Tradicional “Ángel Carril”.

TOUSSAINT-SAMAT, M., 1991, *Historia natural y moral de los alimentos*, Madrid: Alianza Editorial.

TUSELL, J., 1988, *La dictadura de Franco*, Madrid, Alianza Editorial.

VÁZQUEZ, L., 2002, *Abecedario gastronómico: paseo por la literatura y el arte del buen comer*, Bilbao: Servicio Editorial Universidad del País Vasco.

VALAGAO, M., 1996, “Prácticas alimentarias en la Serra do Caldeirao: continuidad y desarrollo”, en *Antropología de la Alimentación: nuevos ensayos sobre la dieta mediterránea*, Sevilla: I. González y P. Romero (eds).

VAN GENNEP, A., 1986, *Los ritos de paso*, Madrid: Taurus.

VÁZQUEZ, M., 1997, *Contra los gourmets*, Barcelona: Mondadori.

VEGA, A., 1997, “Romerías de la Sierra. La virgen de los Ángeles en Alájar”, en *Artes, costumbres y riquezas de la provincia de Huelva*, Madrid: Editorial Mediterráneo.

VELASCO et al., 1997, *La lógica de la investigación etnográfica*, Madrid: Editorial Trotta.

ZUBIAUR, F.J. & ZUBIAUR, J.A., 1980, *Estudio etnográfico de San Martín de Unx*, Pamplona: Diputación Foral de Navarra.