

EL
FOLK-LORE
ANDALUZ

ALIMENTACION
Y CULTURA
EN
ANDALUCIA



Fundación Machado

2.
EPOCA

NORMAS PARA LA PRESENTACION DE TRABAJOS

La presentación de originales (artículos, reseñaciones y notas) se ajustará a los siguientes criterios:

1. Los **artículos** se presentarán en **original y una copia en disco magnético compuesto con procesador de texto compatible** con una extensión máxima de 60.000 signos, equivalentes a 28 páginas de 36 líneas con 60 caracteres por línea, a doble espacio y por una sola cara. Formato DIN A-4.
2. El texto de cada trabajo irá precedido por una página con el nombre del autor, domicilio y teléfono y encabezado por el título del trabajo (mayúsculas), nombre (minúsculas) y apellidos (mayúsculas). Debajo se hará figurar la institución en que trabaja o, en todo caso, la profesión o título académico.
3. Las **referencias bibliográficas** y de **citas textuales** irán contenidas en el texto entre paréntesis, indicando apellidos del autor, año y páginas. Así (White, 1972:127-129). Estas se relacionarán inevitablemente en la Bibliografía.
4. Las **notas** numeradas por orden de aparición en el texto, irán en hoja separada al final del trabajo. Estas tendrán carácter aclaratorio y en ningún caso servirán para introducir referencias bibliográficas.
5. La **Bibliografía** se incluirá en página aparte después de las notas, ordenada alfabéticamente a dos espacios, y ajustándose a las siguientes normas:
 - 5.1. Libros: apellidos, inicial del nombre, título del libro en cursiva, editorial, lugar y año de edición. Ejemplo: Blanco White, J.: *Cartas de España*. Alianza Editorial. Madrid, 1972.
 - 5.2. Artículos de revistas: apellidos, inicial del nombre, título del artículo entrecomillado, nombre de la revista en cursiva, editor y lugar de edición, año, volumen o tomo, página inicial y final del artículo. Ejemplo: Fernández de Paz, E.: «Artesanías y artesanos en la Sierra Norte sevillana». *Etnografía Española*. Ministerio de Cultura. Madrid, 1987. Vol. VI. págs. 111-170.
 - 5.3. Libros de varios autores: se tratarán como los artículos de revista, indicando a continuación del título del trabajo, el del libro en cursiva y a continuación la inicial del nombre y apellidos del coordinador, editor o primer autor entre paréntesis, todo ello precedido por la partícula En, y seguido de los demás datos del libro. Ejemplo: Pitt-Rivers, J.: «La gracia en Antropología». En *La religiosidad popular* (C. Alvarez, M.J. Buxó y S. Rodríguez, Coords.). Tomo I. Anthropos y Fundación Machado. Barcelona, 1989. págs. 117-122.
6. Los **gráficos** se presentarán en tinta negra sobre papel vegetal. Las **fotografías** preferentemente en blanco y negro o diapositivas en color.
7. Las **reseñaciones** no podrán exceder de cinco páginas normalizadas. En ellas se hará constar al principio los siguientes datos y por este orden: autor (nombre en minúsculas y apellidos en mayúsculas), título subrayado o en cursiva; editorial o institución; año y número de páginas (introducción y prólogo en romanos y texto en arábigos). También se hará figurar el número de ilustraciones. Al final aparecerá el nombre completo del autor de la reseñación.
8. Los originales serán sometidos al Consejo de Redacción; éste comunicará en el plazo más breve posible su decisión.
9. Los autores de los trabajos aceptados se comprometen a corregir las pruebas de imprenta de acuerdo con las claves convencionales y a devolverlos en el plazo de 15 días a la redacción de la Revista.

90-1-2

99 12805



EL FOLK-LORE ANDALUZ

REVISTA DE CULTURA TRADICIONAL

2.^a época - Número 9

FUNDACION MACHADO

ANDALUCIA - SEVILLA

1992

La FUNDACION MACHADO es una institución inscrita en el Registro de Fundaciones Privadas de carácter cultural y artístico de la Consejería de Cultura de la Junta de Andalucía en la sección 1.ª con fecha 29 de Julio de 1985. Tiene por objeto el estudio y promoción de la cultura tradicional andaluza y su relación con otras áreas culturales.

Su denominación es un permanente homenaje al iniciador de los estudios de Folklore en Andalucía, Antonio Machado y Alvarez «Demófilo» (1846-1893) creador y director de la revista «El Folk-lore andaluz».

«Esta edición ha sido posible con la colaboración de la Consejería de Cultura y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía».

Correspondencia, suscripciones e intercambios:

El Folk-lore andaluz. Fundación Machado *Árnmios*, 13.
Teléfono (95) 422 87 98. Fax (95) 421 52 11.
41001 - SEVILLA.

Distribución: Centro Andaluz del Libro, S.A. Tormes, 5.
Teléfono (95) 435 89 90. 41008 - SEVILLA.

El Folk-lore andaluz no se responsabiliza de los escritos vertidos en esta revista; la responsabilidad es exclusiva de los autores.

EL FOLK-LORE ANDALUZ

Revista de cultura tradicional

Director:

Salvador Rodríguez Becerra

Editor:

Antonio Zoido Naranjo

Consejo de Redacción:

Jesús Cantero Martínez

Francisco Díaz Velázquez

Alberto Fernández Bañuls

José M.^a Pérez Orozco

Pedro M. Piñero Ramírez

Enrique J. Rodríguez Baltanás

José Rodríguez de la Borbolla y Camoyán

Gerente:

Manuel Cepero Molina

Secretaria de Redacción:

Carmen Medina San Román

SUMARIO

EDITORIAL	9
-----------------	---

ARTICULOS

«Alimentación y autenticidad cultural», por Igor de Garine	13
«Simbolismo y alimento: la determinación <i>silvestre</i> de la alimentación en las marismas del Guadalquivir», por Pedro Romero de Solís	25
«Entre el río y el mar: alimentación y cultura en el Bajo Guadalquivir», por Isabel González Turmo	47
«Rituales alimenticios y ocasiones festivas (2)», por Isabel González Turmo	63
«Del mosto al cuba-libre», por Dominique Fournier	81
«Realidad, símbolos y rituales de la comida en Extremadura», por Javier Marcos Arévalo	105
Bibliografía general sobre alimentación	131

MISCELANEA

«Las jornadas gastronómicas de Andújar», por Enrique Gómez Martínez	139
--	-----

DOCUMENTOS

«Bosque de Doña Ana. A la presencia de Felipe Quarto Catolico, Pio, Felice, Augusto. Año 1624»	147
---	-----

NOTICIAS

Exposición de alfarería de Paco Tito	181
El Proyecto «Demófilo» de Cultura tradicional andaluza	182
Proyecto «Juan de Mairena» de Literatura oral	184
II Premio Demófilo de arte flamenco	186
I Curso de enología y cata	187
I Muestra internacional de cine etnológico	188
Publicaciones de la Diputación Provincial de Huelva	190
VI Premio de edición «Matías Ramón Martínez»	192
VI Beca de investigación «Luis Romero de Espinosa»	193
IV Congreso de Foklore Andaluz	194
Cursos de verano de la Universidad Complutense	197
Manifiesto de la Semana Santa. 1992	202
Algunos libros recientes sobre cocina andaluza	205

RECENSIONES

Encarnación Aguilar: <i>Cultura popular y folklore en Andalucía</i> (Enrique Rodríguez Baltanás)	209
Josefina Prado: <i>El léxico de las salinas de Huelva</i> (Antonio José Pérez Castellano)	211
VV. AA.: Tres publicaciones (Enrique Rodríguez Baltanás)	213
Jean Paul Tarbay: <i>Eros flamencos: el deseo y el discurso en la poesía flamenca</i> (Enrique Rodríguez Baltanás)	216
Beatriz Garza e Yvette Jiménez (eds.): <i>Estudios de folklore y literatura dedicados a Mercedes Díaz</i> (María Jesús Ruiz)	218

LOS AUTORES	221
-------------------	-----

EDITORIAL

Iniciamos con este número una nueva fase de nuestra revista publicando un monográfico dedicado a la alimentación en Andalucía, desde la perspectiva antropológica. Abrimos, con ello una nueva línea ya prevista desde el comienzo, que no habíamos llevado aun a la práctica por diversas razones. Bien es verdad que la producción científica en torno a determinados temas es ya suficiente, como para abordar números monográficos, como es el caso de las fiestas –proyecto que no descartamos para un futuro–, pero la falta de hábitos en la preparación anticipada de trabajos para publicar, la necesidad de dar salida a los numerosos artículos que llegan a la redacción y la necesaria consolidación de la revista, no lo habían aconsejado. En esta línea preparamos un nuevo número en torno a la figura de Antonio Machado y Alvarez «Demófilo» –el centenario de su muerte lo conmemoramos en 1993–, que sitúe al personaje en el contexto histórico-intelectual y socio-cultural de la época en que vivió y evalúe su aportación al folclore como antecedente en nuestro país de la antropología social y cultural.

Simultáneamente seguiremos publicando números misceláneos que recojan el estado de los intereses metodológicos y temáticos de los investigadores sobre Andalucía. Esta revista quiere recoger el pálpito de nuestra sociedad y las aproximaciones a su conocimiento desde la óptica de las diversas disciplinas que tradicionalmente venimos acogiendo en sus páginas.

Los colaboradores de este número de la revista pertenecen, en su mayoría al grupo de investigación «Sistema alimentario e identidad cultural» que, desde al año 1989 viene siendo becado por la Consejería de Educación y Ciencia de la Junta de Andalucía, bajo la dirección del profesor Pedro Romero de Solís. Este proyecto se inició en 1986 en colaboración con los miembros del CNRS francés que participan en este estudio institucionalmente enmarcado en un acuerdo

franco-español de investigación. Su ámbito se centró en un primer momento, en varias poblaciones del entorno de las Marismas del Guadalquivir y Coto de Doñana y próximamente se extenderá a las provincias de Málaga y Córdoba. Asimismo, Isabel González Turmo, miembro del equipo, ha trabajado durante el periodo 1990-92 en otras comarcas de Huelva, Cádiz y Sevilla, con subvenciones de la Consejería de Cultura y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía (Comisión de Etnología). Este estudio constituye el objeto de su tesis doctoral. Integran el equipo de investigación por parte francesa los profesores Igor de Garine y Dominique Fournier, todos ellos miembros de la Comisión Internacional sobre Antropología de la alimentación. (ICAF), que depende de la Unión Internacional de las Ciencias Antropológicas y Etnológicas. ICAF está presente en los cinco continentes y, desde distintas especialidades, pretende coordinar los estudios sobre Antropología de la alimentación; son sus representantes en España Pedro Romero de Solís e Isabel González Turmo. El número se complementa con un trabajo del profesor Javier Marcos Arévalo que ha dedicado toda su atención a Extremadura y, entre otros aspectos, a la alimentación, colaborando en el proyecto anteriormente mencionado.

Como los lectores de **El Folk-lore andaluz** habrán podido comprobar, nuestra revista viene recogiendo periódicamente trabajos sobre Extremadura. Ello se justifica por las estrechas concomitancias culturales entre Andalucía y Extremadura y las fraternales relaciones históricas, personales e institucionales entre los hombres de ambas regiones que dieron lugar a que en los momentos críticos en que **El Folk-lore andaluz** dejara de publicarse, allá por 1884, la revista **El Folk-lore extremeño** editada en Fregenal de la Sierra aceptara la fusión con la andaluza pasando a denominarse **El Folk-lore Bético-Extremeño**. La Fundación Machado, al decidir la edición de **El Folk-lore andaluz** en su segunda época, recogió, también en este aspecto, el espíritu de sus creadores y decidió dar cabida en sus páginas a los trabajos que allí se produjeran.

ARTICULOS

ALIMENTACIÓN Y AUTENTICIDAD CULTURAL*

Igor de GARINE
CNRS. París

Intentar despejar las determinaciones por las cuales un sistema alimentario como el de Andalucía, persiste en afirmar la autenticidad cultural de su población nos puede parecer un tanto absurdo sobre todo si pensamos que son interrogantes que nos planteamos en un momento histórico en el que Europa se inclina claramente por su unificación. Sin embargo, tanto en Francia como en España se destaca un comportamiento común: ambas poblaciones muestran, en el dominio de su alimentación, diferencias cuantitativas y cualitativas de carácter regional que no son, ni mucho menos, solamente imputables a sus distintos niveles de renta. Estas diferencias subsisten paralelamente a un modelo nutricional (Claudian y otros, 1959) engendrado por la estratificación socio-económica unida a la incidencia de una sociedad de consumo euro-industrial, a su vez, tocada por modelos ultramarinos.

¿El *gazpacho*, aunque de posible origen romano (Hierro, 1984: 32), no sigue siendo un plato de valor emblemático en Andalucía? ¿Acaso Aragón no ha logrado, con cierto esfuerzo, forjarse un dulce regional, el *lanzón*, en el que ha querido simbolizar una unidad social que no consiguió ni siquiera en el pasado? (Millan, 1991). Estos aspectos, sin duda, pertinentes no nos deben hacer olvidar que, de un cierto tiempo a esta parte, las cocinas, en general, han sufrido la uniformizadora influencia del turismo.

La autenticidad cultural de la alimentación de las comunidades autónomas y de sus provincias se encuentra sometida a la presión de modelos operativos bastante más amplios que ellas mismas: en primer lugar, por

* Traducción de Pedro Romero de Solís

aquellos que han sido engendrados, al margen de la localización geográfica, por la división socio-profesional de las sociedades y por la renta monetaria que a cada capa social le corresponde –véase, en esta cuestión, el planteamiento de Bourdieu (1979)– y, en segundo lugar, por la que proviene de las distintas cocinas vinculadas a las gastronomías locales, es decir, por las gastronomías de pequeña escala (de comarcas y de pueblos o pequeñas ciudades). Así, los habitantes de la parte norte occidental de Andalucía gozan de sus propias variedades de embutidos y de jamones de cerdo de pata negra: en efecto, de todos es conocida la localidad onubense de Jabugo. Los andaluces de la Baja Andalucía que tienen reconocidos al Jerez y a la Manzanilla ¿no se muestran, también, orgullosos de sus vinos del Condado, de Montilla-Moriles, etc.?

Aunque permanezca cierta originalidad ¿a escala micro-regional se puede, en realidad, hablar de autenticidad local o, dicho con otras palabras, las gastronomías de pequeña escala pueden ser vivenciadas, reconocidas, como factores de seguridad?, ¿pueden ser sentidas como elementos de un bienestar psico-cultural profundo? Si un ingeniero, un capataz o un agricultor, respectivamente, vasco, andaluz o castellano, manifestara, a la hora de alimentarse, las mismas preferencias gastronómicas la exposición de las diferencias, a las que hemos aludido, y deben ser nuestro objeto, resultaría una tarea, si no imposible cuanto menos delicada. Hablar de una autenticidad alimentaria en la que quedasen encerrados elementos simbólicos comunes, pero percibidos como originales, por los habitantes de Andalucía sería una cuestión un tanto aventurada, de modo que, parece más adecuado la utilización, como marco de referencia, de la provincia y, todo lo más, de zonas locales que, a menudo, suelen ser muy restringidas.

Hace tiempo que se forjaron distintas cocinas, que se identificaron gastronomías regionales, al tener acceso a aquellas los mismos viajeros que transitaban nuestros países durante los siglos XVIII y XIX, como por ejemplo, el barón Davillier (Salcedo Hierro, 1984: 28) que al hacer alto en las casas de posta tuvo ocasión de saborear, por primera vez, los condumios de las cocinas del camino que eran fieles expresiones del terruño. Existe, sobre las cocinas regionales, abundante literatura no siempre útil pero, en general, y cualquiera que sea su calidad, suelen fijarse, sobre todo, en aquello que es original para el uso externo, esto es, lo que puede ser aislado y utilizado por los turistas. ¿Es, por consiguiente, la cocina regional la que hoy caracteriza a las gastronomías locales? Sí, en realidad es la que entusiasma a los visitantes extranjeros pero, nos preguntamos, en qué medida despierta una auténtica resonancia entre la población autóctona. Esto es otra cuestión. Por ejemplo, *el pollo a la vasca* que consumen en la actualidad, indistintamente,

la población local y los turistas ¿no es más bien una invención de los hoteleros de la costa atlántica que un plato original del territorio? La duda se plantea ante todo plato con éxito. Pero, en cualquier caso, se explica, a nuestro entender, tanto por un triunfo culinario individual difundido hasta el anonimato como por la herencia de una cultura antigua. ¿No son estos platos, de aparente sabor local, en el fondo, mas que «autenticidades» de segundo grado? ¿No son las propias asociaciones culinarias de aficionados a la gastronomía las que los han rescatado del desuso y el olvido? ¿Acaso los autóctonos no se han adherido posteriormente a través de estas creaciones de «segundo grado»?

Sin duda, la originalidad de la gastronomía andaluza no reside en el consumo de los mariscos de Sanlúcar de Barrameda sino en la utilización de las *tapas* de cocina. Fournier, en esta misma publicación describe, con buen criterio, la *cultura de bar* en Villamanrique de la Condesa (Huelva), un pequeño pueblo andaluz situado al borde de Las Marismas del Guadalquivir. En su estudio, Fournier, descubre el *papel* social que cumple «el tapeo» en la vida cotidiana sin olvidar, claro está, su aspecto alimentario en el que no debe prescindirse de la importancia de su componente nutricional. ¿No reside, acaso, la originalidad de la cocina andaluza en la variedad de *tapas*? Capel (1981) enumera setenta y cinco *tapas* distintas. Ahora bien, si a esta multiplicidad se le añade el tiempo que se dedica al hecho mismo de *tapear*, al gusto personal y al capricho del momento que se pone al elegir unas u otras, unido al propio estilo a la hora de fijar uno de los varios recorridos posibles de bares, resulta que esta actividad se nos aparece regida por unos criterios, por unos valores, que aplicados suficientemente, elevan esta costumbre culinaria a un nivel que podríamos definir como el de un *tapear bien temperée*, como un *saber tapear a tiempo*. Según los resultados de la *Encuesta de Presupuestos Familiares 1980-1981*, la Comunidad Autónoma de Andalucía se distingue por el hecho de invertir, en gastos alimentarios, realizados fuera del hogar una cantidad ligeramente superior a la media nacional, esto es, un 16%. La distancia entre Andalucía y España se hace más sensible si retenemos los datos del desayuno pues el 23% de los hogares andaluces, frente al 18% nacional, lo toman fuera de la casa. Lo mismo cabría decir respecto a algunas bebidas muy introducidas en la vida cotidiana como la cerveza pues, frente a una media del país del 43 por ciento, Andalucía consume el 56%. Análogamente ocurre con los vinos finos pues en Andalucía se bebe el 27% siendo la media nacional sólo del 21%. Los almuerzos y las cenas fuera del hogar, sin embargo, son menos frecuentes (el 13%) respecto de la media nacional (el 18%); cifras que vienen a confirmar la prioridad o sutil ventaja en Andalucía de la «gastronomía de barra»

sobre una más clásica que se expresaría a base de la comida consumida sentado confortablemente en una mesa bien dispuesta.

Concentrando la mirada en la región objeto de nuestro estudio, en particular, las poblaciones que rodean a las Marismas del Guadalquivir, González Turmo señala, a través del proceso turístico, la revalorización que en las últimas décadas ha experimentado el pescado. El consumo de pescado, tanto de agua salada –Oceano Atlántico– como de agua dulce –río Guadalquivir– es, desde luego, una de las características de la región de Las Marismas en las que las especies de peces de esteros están muy representadas: lenguados, anguilas, rayas, y otras variedades de peces planos. González Turmo subraya, oportunamente, que numerosas clases de pescados tales como el jurel (*Trachurus trachurus*), la mojarra (*Diplodus vulgaris*) y los albures (*Musil chelo*), antes sólo consumidas por las categorías sociales más pobres, alcanzan, hoy en día, un estatuto gastronómico de prestigio y son sinceramente estimadas por los individuos pertenecientes a las capas sociales más afortunadas. La misma autora observa, por ejemplo, entre las actividades cotidianas de los *riacheros* del Guadalquivir la supervivencia de actividades tradicionales susceptibles de garantizar la extracción de productos a partir de un medio original tan hostil pero, a su vez, considera que sería del todo audaz, buscar, en las zonas estudiadas, vestigios contemporáneos de una economía, al modo de las chinampas precolombinas, capaz de expresar cierta continuidad con vestigios protohistóricos (Buxo y otros, 1984).

No obstante, el problema de las «supervivencias» sería necesario plantearse en el interior de un marco de referencia más amplio que el del consumo alimentario. Es decir, habría que situarlo dentro del sistema de producción, del modo de vida en general, para poder llegar a determinar la autenticidad de sus diferencias profundas (González Turmo, 1992). Las rupturas con la uniformidad alimentaria suelen encarnarse en los sectores de población que se encuentran en contacto mas directo con el medio natural: los campesinos. Sin embargo, es cierto que los jornaleros estuvieron desde hace siglos, en el sur de Andalucía, sometidos a las exigencias de los latifundistas como lo están hoy, de manera análoga, a las de las compañías agrícolas y, dado que antaño recibían una parte de su salario en especie, desde hace tiempo debieron de distanciarse del autoconsumo lo que implica simultaneamente haber tomado el camino de la *tienda* para llenar la cesta de la compra, desde hace tiempo.

En realidad, desde el punto de vista presupuestario, el régimen alimenticio de Andalucía se situa por debajo de la media nacional. Sus características originales no pueden ser imputables, exclusivamente, a las variaciones de

nivel socio-económico como sería el caso en sociedades menos florecientes.

Si examinamos el consumo de alimentos a base de productos locales realizados en Andalucía y que constituyan una cierta originalidad constataríamos que nuestra región se sitúa por encima de la media nacional. Así, estamos en un nivel más alto en todo cuanto concierne a frutas (en gramos por día y persona) pues en Andalucía se consumen 302 gramos frente a 283 de media nacional. En dos productos de consumo tan ostentoso como evidente, sobre todo en verano, como son el tomate y la sandía volvemos a encontrar a Andalucía por encima de la media de España, es decir, 64 y 28 grs. frente a 45 y 15 grs. respectivamente. Estos datos parecen sugerir que en Andalucía existe un cierto autoconsumo regional aunque tenemos datos de otros productos completamente foráneos que, sin embargo, se consumen en grandes cantidades, por ejemplo, el plátano que si la media nacional se sitúa en los 35 grs. por persona y día, esta cifra, en Andalucía, sube hasta 42 grs. Más intensamente ocurre con algunos pescados como, por ejemplo, los boquerones y el besugo de los que en Andalucía se consume por encima del doble que en el resto del país: 2 grs. frente a 1 gr. de boquerones y 10 grs. frente a 4 de besugo. En otras variedades de pescados de agua salada Andalucía, asimismo, se mantiene por encima: por ejemplo, en el jurel, llamado también chicharro que consume 4 grs. frente a 3 grs.

En Andalucía Occidental se observa también un consumo bastante elevado de atún, bonito, melva y otros pescados conservados en aceite vegetal que, aunque haya producción autóctona, manifiesta una cierta apertura de su sistema alimentario hacia el exterior.

Finalmente, junto a un consumo de cerveza equilibrado hacia el alza con respecto a la media nacional (Andalucía 0'66 decilitros por día y España 0'48) nuestra comunidad autóctona destaca por un consumo de vinos generosos tres veces más elevada que en el resto del país lo que, sin duda, demuestra la fuerte vinculación que mantiene, todavía, Andalucía con su propio territorio y sus costumbres tradicionales.

Si deseamos despejar los datos reales que nos informan de la autenticidad alimentaria de Andalucía es preciso tener en cuenta las diferencias que existen entre las provincias lo que no puede sorprender a quien conozca la diversidad ecológica y económica de la Comunidad Autónoma Andaluza así como su complejidad histórica. Por ejemplo, a título de ilustración de las diferencias, en Córdoba se consume el doble de leche y grasa animal que en Cádiz, de la misma manera que se utilizan bastante más verduras, leguminosas, arroz y harina de trigo poco transformada en Almería que en aquella.

La apertura de Andalucía Occidental al mercado exterior y a los productos industrializados se confirma, sobre todo, en lo que concierne a los derivados de la leche como el *yoghourt* cuyo consumo, situándose alrededor de los 21 gramos por persona y año, supone estar cinco puntos por encima de la media nacional. Sin embargo, la observación del comportamiento de las cifras referidas al consumo de grasa nos transmite una imagen más compleja del sistema alimentario andaluz puesto que si, de una parte, consume más grasa que la media nacional, de otra, utiliza menos grasa vegetal que animal; en efecto, para una media de 0'85 grs. de aceites vegetales (0'77 de media nacional) arroja un consumo de grasas de distinto origen de 5 grs. frente a los 3 grs. donde se sitúa el consumo medio de los españoles, destacando el hecho de consumir el triple de grasas procedentes del cerdo (3 grs.) que la totalidad media del país (1 gr.).

La observación del comportamiento del consumo de carne confirma la aproximación de Andalucía a la dieta mediterránea pues consume algo menos de la media nacional; en efecto, *La Encuesta de Presupuestos Familiares* señala un consumo de carne de 151 grs. que se sitúa sensiblemente por debajo de la media nacional (181 grs.). Curiosamente, y en esto Andalucía se va a separar del régimen mediterráneo, el consumo de carne de cordero es bajísimo: sólo 3 grs. frente a los 11 grs. que arroja el resto del país. Finalmente, debemos señalar que el primer rango entre las carnes consumidas en Andalucía lo alcanza la de cerdo y, por supuesto, son los andaluces el pueblo español que más jamón serrano ingiere.

En lo que respecta al pescado las cifras revelan un comportamiento que no se corresponde con la impresión que cualquiera que se precie de conocer Andalucía tiene de ella porque si, de un lado, el consumo de bacalao es la mitad del de España lo que no nos parece comprensible para una región costera y asomada a dos mares, de otro, de ser 74 grs. por persona y día el consumo de pescado en general frente a los 72 de la media nacional nos parece que se sitúa muy por debajo de las apariencias. ¡Y, sin embargo, en Sanlúcar de Barrameda los datos obtenidos, a través de entrevistas, confirman los resultados generales de la Encuesta!

En cualquier caso, las cifras de la *Encuesta Nacional* sobre los presupuestos familiares de 1980-1981 subrayan, a la vez, en el caso de ser fiables, unas claras diferencias y analogías inesperadas cuya explicación exige análisis más sutiles y sofisticados. Andalucía, por tanto, desde el punto de vista de la alimentación, es más bien moderna y progresista.

Se podría esperar que en la Baja Andalucía, en la periferia de Las Marismas, en general, y en la del Coto Doñana, en particular, dado que es

un medio hostil, en determinadas circunstancias, se recurriera a los productos de la caza y de la recolección silvestre. Mas estamos muy lejos de la época (Siglo XVII) en la que fray Pedro Beltrán describía la diversidad de productos silvestres obtenidos en el Coto Doñana y sus alrededores (Hierro, 1984: 13). En el Coto la cosecha que puede ser libremente apropiada es poco abundante, se limita a la utilización de los productos que se obtienen en la costa y en el río (mariscos y peces de agua dulce) ya que resulta muy difícil penetrar en un dominio cuidadosamente cercado, vigilado por los poderes públicos y donde, en consecuencia, sólo operan los furtivos al margen de la ley. La extracción de almejas, la recogida de caracoles *-ca-brillas-* o la búsqueda de espárragos silvestres, son actividades hoy día reducidas a individuos en paro o socialmente marginados, puesto que hemos podido constatar que la cesta de la compra de las amas de casa de Las Marismas, sobre todo en lo que concierne a productos animales, no se distingue, en nada, de la de las ciudadanas: por ejemplo, aquí como allí, la utilización del aceite de girasol es más frecuente que el de oliva. Así pues, podemos concluir que, en la zona observada de la Baja Andalucía, el autoconsumo está en proceso de liquidación: los productos que se utilizan, en el día a día, no dejan, para nada, transparentar un fondo tradicional y antiguo.

El autoconsumo en Andalucía, carece de importancia: ya no existen huertos familiares y raramente se hace la matanza del cerdo en familia. Un escaso número de pastores y porqueros, parecen ser todavía los depositarios de un cierto saber del medio natural lo que les permite beneficiarse de los recursos alimenticios silvestres, marginales al mercado. Es por ello por lo que, en paradoja con el mundo moderno, las piezas de caza como el jabalí, la liebre, el conejo, la perdiz, los gatos silvestres y alimentos que hoy en día ya no se consumen, como la carne de burro «más limpia que la de cerdo» y, como explica González Turmo, que sigue siendo «comida de hombre» en Sierra Morena, son, todavía, los alimentos más valorados. De tal modo que se puede distinguir una cocina de campo un poco «furtiva» hecha por los hombres *-pastores, cazadores, vaqueros, etc.-* en oposición a la cocina lícita de las mujeres en el hogar. Quizás se materializa aquí una complementariedad entre Cultura y Naturaleza, entre Dionisos y Deméter, como, por otra parte, suele ocurrir en todo el mundo mediterráneo.

Como ya anunciamos, al término de la primera campaña de investigación, nos hemos encontrado con conclusiones, en cierta manera, inversas a las esperadas: así observamos en la Baja Andalucía poco recurso al medio natural y al fondo tradicional. El régimen de rentas, de salarios agrícolas, un sistema económico, en fin, poco favorable a la pequeña propiedad, han

impuesto una economía de mercado abierta a los productos del exterior de modo que la autenticidad regional se expresa, poco más o menos, exclusivamente en el plato emblemático del *gazpacho* y en los productos del mar —pescados y mariscos—, residiendo la sutileza cultural mas en los refinamientos del *tapear* de los hombres que en las proezas culinarias del ama de casa.

En otras regiones españolas, como en Extremadura, el fondo alimentario tradicional persiste al contrario que en Andalucía donde sólo ocurre en zonas menos turísticas que Las Marismas. Numerosos productos, platos y condimentos revelan un vínculo con la tradición. Pero no hay que disimular que aquí, en Andalucía como en la mayor parte de la Europa rural son, en definitiva, los precios, la falta de tiempo para cocinar, la conquista de ciertas comodidades técnicas y, finalmente, la publicidad, las palancas que manipulan los comportamientos alimentarios cotidianos. Tenemos la impresión que estas afirmaciones no deben ni pueden prolongarse al dominio de las comidas excepcionales que pertenecen al ciclo festivo ya sea social-familiar como religioso. Este tema, interesante y prometedor aunque distinto, necesitaría de un frente de investigación como parecen demostrar los avances realizados por Isabel González Turmo en un artículo publicado en esta misma Revista (González Turmo, 1992: 39-53). En el Suroeste español, en el marco de una sociedad muy conformada por la religión católica, los particularismos regionales han tenido siempre libre curso: son tributarios, evidentemente, de la historia local pero expresan también tradiciones muy antiguas. Ciertos conventos de Sevilla venden, con motivo de la festividad del Corpus Christi, alguna golosina pero el consumo colectivo de carne de toro al término de un *encierro* evoca resonancias más profundas (Romero de Solís, 1991).

En otro plano, el registro alimentario señala algo más que la persistencia de una autenticidad regional, *étnica*, entendida en el sentido que suele darle la etnología norteamericana, puesto que, por ejemplo, contribuye a llamar la atención sobre las actitudes de las distintas categorías biológicas según la edad y el sexo. Como expone Fournier, en este mismo número, a partir de sus observaciones directas efectuadas en Villamanrique (Sevilla), destaca, particularmente en lo que respecta a la elección de bebidas, la importancia recientemente alcanzada por la división de la población, en clases de edad, ya que mientras más joven es el grupo observado más abiertos se hallan sus miembros a los modelos urbanos. El mencionado comportamiento, que no tiene nada de típicamente español, liquida, sin embargo, una forma y un concepto del beber, relativamente tradicional, que ha sido operativa hasta una época reciente. El registro alimentario detecta, igualmen-

te, cambios recientes en las actitudes en función del sexo: así, las mujeres, son cada vez menos «de casa» y se muestran más abiertas al mundo del trabajo (Masur, 1984), esto es, cada vez están más en la «calle», esto es, cada vez se sienten más inclinadas a «salir». Este comportamiento, en la medida misma en que se integra en un movimiento de liberación de la condición femenina, se aparta de una tradición cultural que se expresó, culinariamente, por medio de la adhesión a los guisos cocinados, por la cocina casera hecha al calor de la lumbre y servida, en primer lugar, al jefe de familia.

Sería interesante ampliar la investigación hasta las actitudes diferenciales adoptadas por los padres frente a mozos y mozas en proceso de adquisición, por unos y por otros, de nuevos comportamientos alimentarios pues es muy posible que nos encontrásemos con el hecho que los padres aceptasen con bantante menos indulgencia las novedades en las chicas que en los chicos, que son, sin embargo, los verdaderos herederos del apellido.

Los datos reunidos sobre los aspectos socioculturales de la alimentación cotidiana por los investigadores del programa hispano-francés, nos permiten efectuar algunas generalizaciones suplementarias situadas, más allá del marco de las provincias o de las regiones, al nivel de las comunidades autónomas. Parece probable que si dirigiéramos nuestra mirada sobre las sierras del norte de Andalucía encontraríamos datos que nos aproximen más a las cifras que pudiéramos extraer de zonas vecinas, montañosas, como las de Extremadura o las de Castilla que a las realidades de las Marismas que es, precisamente, la región andaluza donde hemos concentrado nuestros trabajos. No obstante, los estudios realizados permiten distinguir, dentro de la zona geográfica observada, algunas orientaciones en el sistema alimentario así como en el nivel de modernidad.

Los trabajos llevados a cabo por el grupo investigador, que sólo pueden considerarse como preliminares, muestran la necesidad de inscribir nuestro estudio en el marco de una problemática contemporánea común a la que opera en otras regiones del sur de Europa. Independientemente de una influencia del medio natural y de los recursos locales, en definitiva, son los rasgos materiales y técnicos, tales como la disminución del tiempo disponible para cocinar, la manipulación comercial del ama de casa, la aparición del frigorífico y, muy pronto, del congelador, los que, en definitiva y de forma creciente, influyen en la alimentación. Los precios, el nivel socio-económico, la información publicitaria y las modas, que sin duda, sobrepasan ampliamente la escala regional, influyen, cada vez de forma más determinante, los comportamientos. A estas consideraciones habrá, más

adelante, que añadir el impacto de la Exposición Universal de 1992 en Sevilla.

Nos parece, hoy día muy difícil, a través de observaciones contemporáneas tratar los sistemas alimentarios en función de las influencias que sufrieron los mismos a consecuencia del descubrimiento de América. Si, al igual que por todas partes del mundo, actualmente vemos imponerse las distinciones en función de las variaciones de la renta monetaria, de las categorías profesionales y de las clases sociales, no por ello han desaparecido, por completo, ciertas diferencias regionales. En efecto, éstas son perceptibles al nivel de la alimentación cotidiana, y sobre todo de las comidas de los días festivos, pero sólo una observación etnohistórica, de la realidad local, sería capaz de extraer, de aquéllas, resultados que además, muy posiblemente, servirían para descubrir relaciones y constantes inesperadas a través de las cuales se mostrasen tanto la experiencia lúdica como el gusto de la «distinción» por lo que se come, sentimientos, sin duda, arraigados, desde hace mucho tiempo, en la Humanidad.

Bibliografía

- Bourdieu, P.: *La distincion: critique sociale du jugement*, Editions de Minuit. París, 1979.
- Buxó, R.; Capdevila, I.; Marinyal, P.: «Paleocarpología: el estudio de las semillas y frutos antiguos». *Revista de Arqueología*, año V, n. 44, 1984, págs. 25-31.
- Capel, J. C.: *Comer en Andalucía*, Penthalon Ediciones, Madrid, 1981.
- Claudian, J.; Serville, Y.; Tremolieres, J.: «Enquête sur les facteurs de choix des aliments» en *Bulletin de l'INSERM*, t. 24, n. 5, 1969, págs. 1384-1386.
- Encuesta Nacional de Presupuestos Familiares 1980-81*, vol. V, Instituto Nacional de Estadística, Madrid, 1985.
- Fournier, D.: «Del mosto al cuba-libre: la evolución de la cultura de bar en la Baja Andalucía» (en este número).
- González Turmo, I.: «Rituales alimentarios y ocasiones festivas (1)», *El Folk-Lore Andaluz. Revista de Cultura Tradicional*, núm. 8, Sevilla, 1992, págs. 39-53.
- «Entre el río y el mar: alimentación en el Bajo Guadalquivir» (en este número).

Masur, J.: «Women's word in rural Andalusia», *Ethnology*, n. 1, 1984, págs. 25-38.

Millan, A.: «Identité collective et innovation alimentaire», *Information sur les Sciences Sociales*, vol. 40, n. 4, París, 1991, págs. 739-753.

Romero de Solís, P.: «Carne de toro, carne divina: un banquete sacrificial en Siles de Segura (Jaén)», *Anuario Etnológico de Andalucía. 1988-1990*, Consejería de Cultura y Medio Ambiente, Junta de Andalucía, Sevilla, 1991, págs. 264-270.

«El toro y el agua. Algunos indicios de acuotaurolotías en la Sierra de Segura», *El Folk-Lore Andaluz. Revista de Cultura Tradicional*, 2ª época, núm. 7, 1991, págs. 45-75.

Salcedo Hierro, M.: *La cocina andaluza*, Ed. Nebrija. Madrid, 1984.

**SIMBOLISMO Y ALIMENTO:
LA DETERMINACION «SILVESTRE» DE LA ALIMENTACION
EN LAS MARISMAS DEL GUADALQUIVIR**

Pedro ROMERO DE SOLÍS

CSIC/Univ. de Sevilla

La «mesa» concita a su alrededor, desde siempre, a los dioses y a los hombres y, más prosaicamente hablando pero no con menos certidumbre, convoca a la familia, a los amigos y a los amantes pero, también, a los políticos y a los hombres de negocios. A la «mesa ampliada» se aproximan cuantos celebran bautizos o bodas, homenajes y exaltaciones. En sociedades tradicionales los ritos de iniciación y los ritos de paso comienzan o culminan con ágapes ceremoniales. Pero no sólo las transacciones económicas, los pactos políticos, las conmemoraciones familiares o sociales, se rubrican con comidas en común, sino que, también, las ceremonias de ingestión solemne de alimentos alcanzan la virtud de abrirnos, como acabamos de aludir, la comunicación con el mundo de lo sobrenatural: ya sea para alimentar la memoria del pasado como en los banquetes funerarios, ya sea para nutrir la esperanza en la vida eterna como en el caso de la comunión cristiana. En suma, y como era de esperar, en el mundo de lo humano, el gesto de alimentarse se sitúa en el corazón mismo del milagro de la perpetuación de la vida individual y constituye el fundamento radical de la vida social.

Ahora bien, si la acción de alimentarse pertenece, por igual, a todo el reino de los seres vivos, la *cocina*, en particular, es una actividad exclusivamente humana. Es más, debido a la invención de la cocina los humanos llegan a ser el grupo animal omnívoro por excelencia. El hallazgo de la cocina ha permitido a la especie humana adaptarse a una variedad de nichos ecológicos tan numerosa que habiendo ocupado todos los rincones del mundo son, los humanos, los únicos seres vivos capaces de comer un número prácticamente ilimitado de alimentos diversos. Así pues, para inquirir

acerca de la identidad grupal, nacional, étnica, religiosa, familiar, social, etc. de los individuos, esto es, para saber «quienes son» es preciso que nos respondan a dos cuestiones evidentes y simultáneas: decirnos «qué comen» y «cómo lo comen».

Así pues, sistema alimentario y cultura gastronómica constituyen los conjuntos en cuya intersección se instala el fundamento mismo de la identidad cultural. No en balde los primeros exploradores de los espaciosos territorios del Norte de América denominaron a las poblaciones aborígenes que allí vivían *esquimales*, esto es, «eskimantsik», que en vernáculo significa «comedores de carne cruda» pues así los denominaban las poblaciones autóctonas situadas en su vecindad geográfica. Herodoto, y otros autores de la antigüedad clásica, al distinguir por «comedores de pan» a los egipcios primeros descubridores de la fermentación del trigo y para los que, por consiguiente, dicho alimento tenía un valor simbólico riquísimo y excepcional, procedían de manera análoga que los exploradores franceses y anglosajones, sólo que dos mil años antes. Es más, para la cultura griega comer trigo es el primer signo distintivo de humanidad. Cuando después de ser arrastrado por mortíferos vientos Odiseo logra desembarcar en el extraño país de los lotófagos envía a dos guerreros «que fueran a ver tierra adentro, qué varones había en el país *comedores de trigo*» (Homero, 1986: IX, 82-89). Actualmente, por recordar otro ejemplo donde, sin más, la identidad de un pueblo está dada por lo que come, citaremos a los *walbiris* del centro de Australia los cuales tratan despreciativamente a sus enemigos tradicionales, llamándoles *lungayas*, esto es, «comedores de carne humana», denominación que conlleva un mismo desprecio por «los otros» que la que aplican los indios *comanches*, del sudoeste de los Estados Unidos, a sus vecinos *tonkawas* al identificarlos con palabras que tienen idéntico significado antropofágico (Faba y Armelagos, 1980:159). Finalmente, no nos sustraemos a ignorar una denominación que es muy próxima a nuestra investigación: «coquineros» como se les dice a los oriundos del Puerto de Santa María (Cádiz), ciudad de la Baja Andalucía, cuyo nombre proviene de *coquina* (tellina tenuis), un molusco acéfalo de valvas aplastadas y de una ovalidad pronunciada muy apreciado por el paladar de los andaluces en general y de los portuenses en particular (1).

En consecuencia, aunque el alimento esté indiscutiblemente unido al comportamiento biológico, la comida, en el sentido cultural del término, está íntimamente vinculada al comportamiento social de la especie humana. Los procesos culturales que han permitido la adaptación de los hombres a sus respectivas y diversas condiciones de existencia a lo largo y ancho de todo el planeta adquieren su más alta concreción y condensación en las prácticas

culinarias, en la forma particular de preparar, para su ingestión, los alimentos. Así pues, las instituciones sociales y las características culturales, de un lado, pero también, de otro, las actividades individuales y las historias comarcales, regionales o, si se quiere, nacionales, no pueden ser bien conocidas mientras no hayan incluido la descripción e interpretación de sus propios sistemas alimentarios, de sus diferentes costumbres culinarias, en suma, de sus particularidades nutricias.

No dudamos que las instituciones educativas, en la actualidad, juegan el papel esencial a la hora de la reproducción de la sociedad, pero estamos firmemente convencidos que la socialización, la transmisión de lo que podríamos llamar la cultura radical, esto es, la idénticamente determinada, la reciben los niños en el curso de las comidas familiares: desde el reconocimiento de los productos alimenticios, la manipulación de los utensilios o sea, la mediación simbólica entre lo natural y lo cultural, hasta el escuchar los cuentos y, por tanto, el sistema mítico de la sociedad, etc. los aprenden e incorporan como si fueran un mismo condimento con la comida cotidiana. La obstinación con que los niños, en un momento dado de su crecimiento, se enfrentan a sus madres, regularmente, a la hora de las comidas negándose a ingerir los platos por ellas preparados es bien sabido que a éstas las lleva, en algunas ocasiones, a la impaciencia. La desesperación de los mayores, en este caso, es fiel trasunto del esfuerzo que los mismos niños tienen que realizar para, a la vez que se alimentan, forjar su propia identidad, erigir su «yo»; distinción que, además, han de complementar, a la vez que inscribir armoniosamente, con la identidad de sus propias familias, con la identidad de otros grupos sociales más amplios con los que la vida real los confronta más, sin que ellos, los niños, en el proceso de esta singular «polemos» frente a su entorno social, puedan disolver, por completo, las características de sus propias individualidades de por sí inalienables.

Así pues, qué comemos y cómo lo comemos, constituye, en buena medida, el lazo esencial que nos atrapa, que establece nuestra pertenencia a un medio social, religioso, étnico, urbano, rural, en suma, diverso y concreto. Por eso mismo y volviendo la oración por pasiva, afirmamos, con Levi-Strauss que «la cocina de una sociedad es un lenguaje en el que dicha sociedad proyecta, inconscientemente, toda su estructura» (Levi-Strauss, 1968:411).

Algunos antropólogos sagaces han sostenido que el método más seguro para descubrir los orígenes étnicos de un grupo social consiste en observar su cocina. Sensiblemente después que la indumentaria, el lenguaje y el comportamiento social hayan sido transformados, asimilados por el contacto de otras culturas, muchas de las viejas costumbres alimentarias de

los grupos sociales suelen seguir vivos de modo que llegan a ser los últimos vestigios reconocibles de su cultura original.

Me interesa, llegado a este punto, recordar, por ejemplo, que el arqueólogo inglés Jorge Bonsor cuando, a finales del siglo XIX, observaba las costumbres de los labradores de la Baja Andalucía y, en particular, los de la Vega de Carmona en la provincia de Sevilla —una zona profundamente latinizada— constataba que tanto su manera de alimentarse como la mayoría de las faenas agrícolas que realizaban no habían sufrido prácticamente ningún cambio de importancia desde la época de la dominación romana (Bonsor, 1898:16 y ss.). Los campesinos en invierno —refiere Bonsor— tomaban, por la mañana temprano, una sopa de ajos hecha con pan de trigo, aceite de oliva, ajos y agua caliente. En el campo, a mediodía, se reunían para tomar el gazpacho que es una pasta compuesta, una vez más, por miga de pan de trigo, ajos, aceite de oliva y agua fresca al que sazonzaban con un poco de vinagre de vino. Modernamente, se le añade, también, tomate (2). El retorno al *cortijo*, habiendo «dado de mano», esto es, una vez concluida la jornada de trabajo en el campo, era el momento en que los trabajadores agrícolas comían el plato fuerte del día, el *puchero* de garbanzos que, como siempre, se engrasaba con aceite de oliva y consumía junto con una hogaza de pan de miga prieta. Medio siglo después el mismo menú alimentó, en su infancia andaluza, al que suscribe que puede atestiguar, además, que la dieta a base de cocido de garbanzos y gazpacho era, también, la de la inmensa mayoría de las familias andaluzas de aquel tiempo, tanto de Carmona como de Sevilla, cualquiera que fuese su lugar en la jerarquía social. Los jornaleros, una vez terminado el aliño del gazpacho o la cocción justa de los garbanzos, vertían el contenido de la olla de cocinar en un gran lebrillo al que se acercaban para llenar, por turno, cada uno su propia cuchara. Los labradores de Carmona y, más allá, los de la mayor parte de Andalucía la Baja, tenían por costumbre fabricarse ellos mismos sus propias cucharas utilizando madera o asta de toro. Se caracterizaban, dichos instrumentos, por los adornos que grababan en sus mangos, los cuales representaban dibujos geométricos y, a veces, incluso, algunas ingenuas figuras de aspecto sorprendentemente arcaico. Dado que los jornaleros, en general, eran analfabetos la diversidad de los dibujos servía para que, a partir del diseño de cada cuchara, pudieran identificar las propias, las de cada cual. Me sorprendió contemplar, no hace mucho tiempo, en el museo etnográfico de Palermo (Sicilia, Italia), una colección de cucharas fabricadas, también, con palo o cuerno, que estaban, como las andaluzas, provistas de dibujos geométricos y alguna sencilla imagen, que eran utilizadas antaño por los campesinos sicilianos. Señales, éstas, que aunque pertenecientes a la cultura

mediterránea, constituyen el más claro testimonio de que el Imperio Romano creó un macrosistema alimentario en el interior del cual no solamente se comían productos análogos –trigo, aceite de oliva, legumbres, ajos, etc.– sino que, también, eran consumidos de modo semejante (3).

Sin duda alguna, esta aludida uniformización de los productos consumidos y de los modos sociales de comer, sensible ya en época romana, es una de las características del sistema alimentario de Andalucía la Baja. La uniformización alimentaria estaba inscrita en el propio modo de producción agrario del sistema esclavista de explotación económica del Imperio Romano siendo este núcleo el centro de su generación y posterior irradiación. Sabido es que, en las culturas avanzadas, donde se produce, desde muy antiguo, una internacionalización del mercado alimentario se detecta, casi automáticamente, una gran dependencia respecto a las prácticas alimentarias de las grandes ciudades. Sin embargo, la «distancia», en la época romana, entre el sistema alimentario de la «urbe» y el de las poblaciones indígenas periféricas de Iberia está perfectamente explicado en la sublevación que protagonizaron los legionarios de uno de los cuerpos de ejército que participaba en las guerras cántabro-astúricas al reclamar, para alimentarse, «harina de trigo». La exigua población, la pobreza, el bajo nivel de desarrollo tecnológico y cultural de las tribus cántabro-astúricas impedían que las legiones romanas se abastecieran tomando por la fuerza los víveres locales. Sabemos por Estrabón que el trigo se traía de lejos, de Aquitania, y se guardaba en almacenes apropiados (*los horrea*). Los arqueólogos, incluso, han identificado en la ría de Suances, el puerto por donde entraba. Ahora bien, siendo, en algunas ocasiones, prácticamente imposible alcanzar, con los cargamentos de trigo, las posiciones del ejército romano, se producían algunas carencias en el curso de las cuales los legionarios se veían obligados a alimentarse del «terreno». En una de las más agudas crisis de abastecimiento llegaron a sublevarse reclamando harina de trigo mientras abominaban la carne de venado, de jabalí y la harina de bellota que, al parecer, eran los alimentos básicos de los habitantes del Norte de Iberia (Schulten, 1962:152-153). Así pues, el avance civilizador de Roma, va creando grandes horizontes de uniformidad de modo que la diferencia significativa, en el discurso de la identidad, ha estado históricamente situada en los «restos» de autoproducción que lograban subsistir entre los grupos locales así como, en la capacidad militar y cultural, al fin y al cabo «estratégica», de autoavituallamiento. Es, precisamente, en este sector, hoy de todo punto marginal, pero siempre original, esto es, en la parte de la alimentación cotidiana, ritual o ceremonial, que depende de la utilización práctica de fuentes «incultas» o «naturales» es donde hemos de basarnos para distinguir

y explicar las diferencias culturales que se sitúan en la base de la identidad de los grupos sociales.

Los historiadores de la economía del sur de España, en general, y los de agricultura, en particular, coinciden en subrayar que el modo de producción agrario en Andalucía la Baja ha dependido de la gran propiedad agrícola, esto es, ha sido un modo de explotación latifundista de la tierra cultivable. Estudios de arqueología rural, utilizando métodos de fotografía aérea, han permitido descubrir la coincidencia asombrosa, en la cuenca del Guadalquivir, del trazado de los lindes de las explotaciones agrarias actuales con la retícula romana de las mismas. Ponsich llegó, en la búsqueda de estas coincidencias, a demostrar la semejanza que aún existía, en la Vega de Carmona (Sevilla), entre el trazado actual de los lindes de los cortijos y las centuriaciones romanas (Ponsich, 1974: 224-225).

El carácter totalitario del sistema esclavista de explotación agraria del Imperio Romano dejaba, desde el punto de vista del sistema alimentario, un margen estrechísimo al autoconsumo de las poblaciones agrícolas. Por otra parte, hoy como entonces, la población que trabaja en los campos andaluces se caracteriza por arrojar una gran mayoría de jornaleros y una exigua minoría de pequeños propietarios. Se sabe que, al menos, la mitad de la población de Andalucía y de la inmensa mayoría de las comarcas sevillanas, es ya, desde el siglo XVI, jornalera; proporción que, en el siglo XVIII, alcanzará un 70 por ciento consolidándose de este modo el desarrollo del capitalismo. Como precisa la antropóloga Isabel González Turmo esto supone que dicha población trabajadora recibiera un jornal parte del cual, con toda probabilidad, era entregado «en especie» y, concretamente, en productos en cuyo cultivo o recolección trabajaban (trigo o harina, olivas o aceite, uvas o vino, legumbres, etc.). La otra parte del salario, como ocurre aún en la actualidad, servía para satisfacer los gastos del alojamiento, energía, etc. y pagar los alimentos que habían adquirido durante los meses de menor trabajo. Esta última operación descubre la dependencia, que viene muy de antiguo, de los jornaleros y trabajadores del campo respecto de un mercado urbano, comarcal, provincial, incluso, internacional (4).

Así pues, los parámetros alimenticios que señalan los contornos de la identidad cultural de estas poblaciones hay que buscarlos más allá del sistema alimentario que por romanizado, primero, y uniformizado, después, es incapaz de despejar la diferencia donde fundar una parte sustancial de sus respectivas identidades culturales. Entendemos que la respuesta se halla agazapada, de una parte, en la «diferencia» que introduce, en lo «uniforme alimentario», la captura de los productos silvestres y, de otra, en las diversas

maneras en que son condimentados tanto éstos como los otros alimentos, los normales y comunes. En efecto, permaneciendo en los condimentos, algunos antropólogos sociales de la alimentación han constatado que a cada cultura le corresponde un *olor* peculiar. Así, los individuos, desde que nacen se ven, sin querer, obligados a familiarizarse con algunos aromas y, otros tantos, perfumes que son propios de las distintas culturas que constituyen, en su conjunto, el modo de vida mediterráneo. Las diferentes «cocinas» del «Mare Nostrum», entiéndase bien, no se distinguen tanto por los alimentos de base que incluyen en sus combinaciones gastronómicas –de gran monotonía: siempre trigo, aceite de oliva, arroz, patatas, tomate, cebolla, ajo, etc.– como por sus sistemas de condimentación los cuales no son sino la forma peculiar que tiene cada grupo social de vivenciar la reacción de su sistema sensorial movilizado por el gusto y el olfato. Estas huellas sensoriales, propias y diferentes, producidas por la experiencia continuada y repetida del sabor de la mezcla de determinados ingredientes de cocina dotados cada uno de un olor muy particular utilizados, comúnmente, a la hora del aliño o aderezo de los productos –que por pertenecer al sistema alimentario mediterráneo y, por tanto, transnacional, los incluimos en la categoría de uniformes– estas huellas, repetimos, son las que, precisamente, rescatan, para la identidad, muchos de los alimentos presos por la indiferencia. Así pues, algunos de los elementos más importantes de la identidad o de la memoria colectiva están, sin duda, constituidos por las huellas sensoriales producidas por la sucesión de descargas homeopáticas de sabor consecuencia de los condimentos utilizados en la preparación culinaria de los alimentos (5).

Expuestos así los razonamientos se despeja, con suma facilidad, que el código culinario, el sistema de condimentaciones, constituye, en el marco de sociedades con fuertes tendencias históricas a la uniformización, uno de los sectores donde con más tenacidad y orgullo se puede refugiar el sentimiento colectivo de originalidad de los distintos grupos sociales que pertenecen a subculturas regionales y, más aún, infraculturas locales (Gariné, 1976:11).

Mas es hora de retornar a la parte «silvestre» de la dieta alimenticia; volvamos, pues, a otro parámetro que comparte, con el anterior, la responsabilidad de la «diferencia» culinaria de un grupo social. La captura de alimentos «silvestres» está profundamente unida, como se sabe, a la emergencia del «fenómeno humano». Cientos de miles de años antes de que apareciese la agricultura –que es por el momento tan sólo un corto episodio de la historia general de la Humanidad– los pueblos cazadores-recolectores ocuparon y recorrieron de norte a sur y de este a oeste toda la faz de la Tierra. Ciertamente es que a partir de hace no mucho más de diez mil años los

grupos humanos libres e ingenuos (6), que vivían de la alimentación silvestre fueron, poco a poco, reducidos por modernos cultivadores, esto es, por grupos agresivos nacidos a partir de la neolitización, que cultivaban tierra y, por tanto, se sedentarizaban ocupándola. Ciertamente es asimismo que no solamente las tribus de cazadores-recolectores, que han logrado sobrevivir —en África, América y Oceanía— a la violencia generada por dichos horticultores, sino también que parte de los vencidos han seguido utilizando, unos más nuclearmente y otros de manera más marginal, diversas modalidades de alimentación silvestre. Me tomo la libertad de repetir que tanto la agricultura como el régimen alimenticio, que es su consecuencia, constituyen, sin duda, un momento nuevo y recientísimo de la vida de los seres humanos significando, posiblemente, no mucho más del uno por ciento del total del tiempo de la vida de los humanos sobre la Tierra. Por eso mismo aún encontramos usos y costumbres de los antiguos recolectores en determinados comportamientos, que se tienen por normales en nuestras sociedades modernas. Sin ir más lejos, redacto estas páginas desde lo alto de un acantilado que domina la dorada cinta interminable de la atlántica playa del Parque Nacional de Doñana y contemplo el espectáculo sorprendente de centenares y centenares de presuntos bañistas a lo largo, posiblemente, de ocho kilómetros, que habiendo abandonado por completo el principal motivo que hasta allí los había llevado, se afanan, andando por el borde de las aguas y removiendo frenéticos las húmedas arenas, en capturar «coquinas». El entusiasmo con que se aproximan a la zona de arena mojada, la concentración espiritual y muscular con que inmediatamente se aplican a las capturas, el orgullo con que se muestran los unos a los otros bolsas o botellas de plástico transparentes con las bivalvas conseguidas, parecen responder a una movilización de materiales psíquicos situados en capas tan profundas como resulta evidente del espontáneo placer que les produce, la arcaica e ingenua ocupación, a gentes muy diversas de ambos sexos, de distintas edades y, posiblemente, de dispares profesiones.

La tensión entre recolectores y agricultores, situada en el origen de las culturas mediterráneas y resuelta a favor de los segundos a partir de la emergencia histórica de las grandes civilizaciones, permanece arraigada en esta amplia zona geográfica que son Las Marismas del Guadalquivir, en general, y las tierras y poblaciones limítrofes al Coto de Doñana, en particular. No en balde para los ilustrados del siglo XVIII, como Jovellanos por ejemplo, la permanencia del régimen de apertura de los campos para asegurar el libre pasturaje y la explotación ingenua de los bosques era entendida como una insoportable «permanencia de costumbres bárbaras» (Jovellanos, 1952: 86).

A lo largo de todo el siglo XVIII y, sobre todo, durante el siglo XIX y el

XX se asiste en toda esta zona al avance implacable de los agricultores, sobre todo de los viticultores en el siglo XVIII, de los olivareros en el XIX, de los arroceros en la primera mitad del XX, de los cultivos «forzados» en la actualidad y, en general, de todos los administradores del Progreso que suelen acompañar a estos diversos movimientos sociales ligados al dominio y explotación de la Naturaleza. Desde el siglo XVIII estos cultivadores, o los llamados a representar sus intereses van, poco a poco, de acuerdo casi siempre con los señores de la tierra, ocupando puestos de responsabilidad en los Ayuntamientos y poniendo la política municipal al servicio de su expansión económica y territorial, crecimiento que exige expandir, incesantemente, el cultivo sedentario de la tierra.

Mientras tanto, en el polo opuesto, se asiste, simultáneamente, a la resistencia secular de los vecinos de los municipios vinculados tradicionalmente a la explotación ganadera de estos parajes, explotación que no contradecía sino por el contrario, se compadecía con la utilización ingenua de matorrales, bosques, almarjales, lucios, piélagos, caños, dunas y playas para la libre recogida de leña y maderas, plantas industriales, aromáticas y medicinales, raíces y huevos, piezas de pelo y pluma, pesca de tortugas, cangrejos y peces, etc.

Una «supervivencia» de la antigua explotación ganadera de Las Marismas es la «saca de yeguas» que aún se practica en Almonte (Huelva) —una población cuyo término se asoma a los pantanos del Coto Doñana— con ocasión de la proximidad de la feria de ganado que se celebra a finales de junio. Concretamente el 26 de dicho mes, la víspera de la feria, los criadores de este «silvestre» ganado marismeño, armados tan sólo de una flexible «jáquima» —arreo de cabeza fabricado con cuerda de cáñamo— y de mucho vino cabalgan por la Marisma adentrándose por la tierra aguanosa hasta treinta kilómetros para buscar las yeguas salvajes que pastan libres, junto con sus crías —los «potriquillos» en lengua vernácula— y en compañía de ciervos y jabalíes. Una vez localizadas, las reúnen en «tropas» y guiadas por yeguas ya «domadas», que ellos llevan a «reata», las «arrear» hasta el pueblo donde, una vez separados los potros que venden en la simultánea feria de ganado, son devueltas, de nuevo libres, a Las Marismas hasta el año próximo en que se repetirá la «saca». Muy interesante es saber que una gran parte de las yeguas salvajes pertenecen, por sucesivos tractos y donaciones testamentarias, a la Virgen del Rocío. Estos gestos de piadosa generosidad, que hacen de la Reina de las Marismas una auténtica *potnia theron*, una diosa de la Naturaleza y de los animales, constituyen, a su vez, un ingenioso procedimiento para preservar la libertad del tráfico popular de potros pues al participar de su beneficio la Virgen del Rocío cualquier ataque contra la

costumbre se convertiría en un sacrilegio (7): ingenioso «culto» para preservar las costumbres que permiten la explotación silvestre de los inmensos y húmedos horizontes de Las Marismas y que ya tuvo su antecedente en la Creta Monoica. En efecto, si la Reina de las Marismas actualmente es propietaria de animales también lo fue, en el albor de los tiempos, Nuestra Señora de los Marjales que recibía culto en el palacios de Cnossos en Creta. Lo que realmente llama la atención es que en una de las tablillas de escritura minoica recién descubierta aparece reseñada la atribución a la Señora de los Pantanos de ciertos rebaños de ovejas así como de su producción de lana. Es interesante, asimismo, constatar que la advocación de Señora de los Marjales o Marismas la conserva la diosa Afrodita, durante la época clásica, en la isla de Cos. Por otra parte, esta imponente divinidad, diosa principal de Creta y Micenas toma, también la denominación de Señora de los Caballos (Ruipérez y Melena, 1990:183-184).

Tenemos noticia de que actualmente existe un vivo enfrentamiento entre los miembros de la Asociación de Criadores de Ganado de Las Marismas y la administración del Parque Natural de Doñana (8) debido a que, ésta última, impide la libre realización de la «saca de yeguas». Uno de sus asociados declaraba a la prensa, en estos días en que redacto el presente texto, que «es verdad que los zorros, los lince y las águilas tienen derecho a la vida y hay que protegerlos, pero no por eso hay que llevar a la muerte a las vacas y a los caballos...» (Ordaz, 1991).

Como parece deducirse de la declaración anterior, el jinete, la plaza montada, no agota su actividad en la caza de yeguas; en efecto, otro medio de explotación «silvestre» de Las Marismas es el aprovechamiento del ganado bovino, pero *morucho* (ganado asilvestrado y de media sangre brava), que pasta libremente, también, en Las Marismas. Sin embargo, a nivel folklórico aunque no real y económico, son más importantes los tratos de los jinetes con el toro bravo que ha señoreado el paisaje acuático e infinito de esta región socialmente impenetrable.

Un ejemplo del «prestigio» del toro bravo en el «imaginario» colectivo lo podemos constatar, por ejemplo, a partir de su poderosa presencia en la poesía local generada por el peculiar paisaje de La Marisma. El profesor J. Cortines Torres de la Universidad de Sevilla, señaló, que la genealogía espiritual del imaginario taurino tanto del «Romancero Gitano» como de la «Elegía a la muerte de Ignacio Sánchez Mejías» de García Lorca hay que buscarla en los primeros cantores de Las Marismas los poetas sevillanos Cortines Murube y Villalón Daoíz (Cortines Torres, 1981 y 1983).

Por otra parte, tenemos los testimonios del investigador Dominique

Fournier, presente también en este número, sobre la vida cotidiana de trabajo de los vaqueros que cuidan los toros bravos de la legendaria ganadería de los Pablo-Romero, una de las explotaciones pecuarias que, debido a la combatividad de sus animales, sufre, en su interior, más bajas. Es una costumbre establecida desde antaño que, dichos trabajadores, se «comen», sobre el terreno, estos animales caídos víctimas de las tremendas heridas infligidas por los afilados cuernos de sus feroces congéneres. Un banquete culinario, cerrado y mítico, al que no suelen tener acceso personas que no pertenezcan a este estrecho círculo laboral evocador, heroico y marginal.

No quisiera extenderme demasiado en la descripción de la rica diversidad de productos que era capaz de librar el bosque marismeño pero una relación, aunque somera, es necesaria para poder apreciar la importancia histórica que tuvo la dimensión «silvestre» en la economía de la vida cotidiana. En primer lugar del bosque se extraía la energía necesaria para todas las actividades industriales y domésticas: la leña de encina para la manipulación del hierro de los aperos y para la industria naciente, el carbón para el hogar, el matorral de los cotos –jaguazos y brezales– para los hornos de pan, el ramaje para la fabricación del cisco que constituye la base de la calefacción invernal; la corta y extracción del corcho de los alcornoques para la fabricación de recipientes, taponería, elaboración de colmenas de donde se extraerá la miel necesaria para toda la repostería así como la cera para iluminación doméstica y el culto religioso; la madera obtenida de la corta de encinas y alcornoques, indistintamente, se destinaba también para la carpintería de navíos, para la fabricación de ruedas de carretas, de norias, de arados, de yugos, etc; los troncos de pino para las vigas que sostienen los techos de las casas así como para la fabricación de sillas, muebles domésticos, portajes, etc.; las flexibles ramas de los sauces –los famosos sauces de la Rocina– para la industria de la tonelería; los frutos de la arboleda de pinos eran también objeto de explotación libre y muchas familias, los «piñeros», vivían una buena parte del invierno y la primavera en chozas dedicados a la libre recolección de los aromáticos frutos tan codiciados para la repostería y una culinaria impregnada de resonancias arabigo-andaluzas; el otoño y el invierno constituían la época de la montanera, o recogida de bellotas, alimento fundamental de los cerdos pero ocasional, también, de los hombres (9) y por esas mismas fechas se hacía la recolección de la acebuchina –el fruto del olivo silvestre– cuyo aceite mezclado con las cenizas de almajos, llamadas «barrillas», se utilizaba para la fabricación del jabón; el producto de la siega de geofitos enneas, cañas, juncos, casteñuelas y bayuncos se utilizaba para la construcción de chozas, la habitación típica de la zona. Nosotros hemos alcanzado a conocer los miles de chozas que los

vecinos de Almonte, Hinojos, Villamanrique, etc. levantaban en la actual playa de Matalascañas y donde pasaban los meses de verano hasta que la concepción «higienista» de la administración municipal contemporánea la arrasó liberando estas playas paradisíacas a colonias de jubilados y turistas alemanes que se bañan amenazados por pertinaces residuos fecales. Bonsor, el primer arqueólogo que, inspirándose en las lecturas de la «Ora Marítima» de Avieno, buscó en Doñana la ciudad perdida de Tartessos, mientras descubría un brazo fósil del Guadalquivir, nos describe el mencionado campamento «silvestre» de veraneantes, como decíamos, hoy lamentablemente destruido:

«Sobre la playa de esta isla que fue Tartesos, a poca distancia del lugar que ocupaba el brazo desaparecido del río, todos los años surge, como por encanto, una estación balnearia única en España compuesta por un millar de cabañas verdes construidas con la vegetación silvestre de las marismas vecinas. Juncos, retamas, mirtos y lentiscos recubren una carpintería ligera de cañas y pinos. Esta ciudad veraniega y efímera, que sólo dura los meses de julio y agosto y que es conocida en la región como Mata de las Cañas y más frecuentemente Matalascañas, se extiende, paralela al mar y sobre la misma playa, a lo largo de más de dos kilómetros, llegando a reunir, por algunos sectores, dos o tres filas de chozas paralelas. Aquí concurren para bañarse y gozar de la brisa del Atlántico, bajo el sol casi tropical de Andalucía, de tres a cinco mil personas: todas habitantes de los pequeños pueblos del antiguo condado de Niebla y también del Aljarafe de Sevilla, localidades situadas al norte del inmenso piélago llamado de Las Marismas. Este público veraneante, para alcanzar la playa desde sus pueblos, atraviesan Las Marismas por la noche en carros tirados por ocho mulas, enganchadas a la línea, llevando consigo, y de una vez, todo su equipaje: camas, jergones, muebles, utensilios de cocina y provisiones. Aunque forma parte del término de Almonte esta espontánea colonia no conoce autoridad. Únicamente en caso de querellas —lo que no ocurre a menudo— es convocado, para que intervenga, el comandante del puesto más próximo de carabineros. A parte de esta fugaz presencia de un agente de la autoridad en Matalascañas no hay ni alcalde, ni juez, ni sacerdote» (Bonsor, 1922).

Las Marismas del Guadalquivir y muy particularmente el Coto de Doñana y sus alrededores, debido a la densidad del monte, a la abundancia de lagunas, a las inundaciones cíclicas que cubren de agua miles de kilómetros cuadrados, a las escasas comunicaciones y a la ausencia, en su interior, de toda aglomeración humana así como al peligro de infecciones palúdicas, son los factores que han determinado la existencia de un gran territorio socialmente impenetrable que, por esas mismas causas, ha resul-

tado ser uno de los lugares de mayor riqueza cinegética de Europa. De esta impenetrabilidad ya dio testimonio el rey Alfonso XI en el «Libro de la Montería» cuando aseguró que la tierra que llaman de Rocinas «...non se puede correr... sinon en invierno muy seco, que non sea llovisoso, e en verano non es de correr, porque es seca e muy dolentosa» (Alfonso XI: 1887) (10). Así pues, el mosaico de paisajes diferentes y su consecuente diversidad de biotopos que permiten la vida de muy diversos animales silvestres, la extensa zona húmeda y cenagosa que constituye su núcleo central situada, precisamente, en el centro de las rutas migratorias que unen Asia, Europa, África, garantizan el paso de millones de aves y permiten que individuos de muchas especies distintas elijan este lugar para anidar y hacer su invernada. Las propias características de este ecosistema son las que han permitido y garantizado, desde *illo tempore*, la explotación popular de la caza. «El aprovechamiento, por parte del hombre, de estos recursos —escribe Francisco Ojeda— se convierte pues, como toda actividad marismeña, en una tarea estacional y cíclica en la que se suceden: la caza, durante la invernada de los migradores gansos y patos, que comienzan a llegar a finales de octubre; la recolección de huevos y crías de gallaretas que empiezan a anidar con la primavera temprana y pueden efectuar hasta cuatro puestas; o la «caza a la bulla» de patos y fochas jóvenes o de patos mancones, que ya a comienzos del verano se acumulan en los pocos puntos de agua que quedan y no pueden volar, o por jóvenes o por haber perdido en la muda las plumas largas de las alas; y de nuevo a esperar la invernada para cerrar el ciclo» (Ojeda, 1987: 53).

Las zonas de matorrales, denominados «rasos», manchados, de vez en vez, de alcornoques, encinas, pinos o acebuches e interrumpidos, también, por el denso y moderno bosque de Las Rocinas constituyen un habitat excepcional para el desarrollo de poblaciones de grandes herbívoros —las piezas mayores para cazadores furtivos o monteros de ley: ciervos y jabalíes— aunque también se críen el conejo y la liebre, la paloma torcaz y la tórtola, la perdiz roja, etc. Pretender cuantificar este potencial cinegético, como oportunamente señala el profesor Ojeda, es prácticamente imposible pero lo que sí vale la pena subrayar es que estos recursos llegaron a ser, históricamente, la gran despensa proteínica de las poblaciones como Almonte, Hinojos, Villamanrique, Sanlúcar de Barrameda, Lebrija, Trebujena, etc., objetos de nuestro estudio, así como la reserva nutricia más segura frente a las cíclicas crisis alimentarias que la sociedad del Antiguo Régimen padeció hasta la desesperación. Así pues, la explotación «silvestre» de Las Marismas constituyó la tarea paradigmática pero, también, la vida misma de estas poblaciones tanto más tradicionales cuanto que, al sobreexistir en

ecosistemas hostiles y socialmente impenetrables, el afianzamiento a las tradiciones constituyó, siempre, el seguro más eficaz contra el peligro cíclico y amenazante de la necesidad, la enfermedad y el hambre. Esta riqueza, que es el colchón de seguridad, la garantía de vida de habitantes de Las Marismas, ha pretendido ser expropiada, históricamente, primero, por la nobleza, posteriormente, por la burguesía desamortizadora y, actualmente, lo quiere ser por la administración biológica del Estado. Por otra parte, la represión legal ha reducido la forma de vida más antigua de la región, la caza, a una actividad ilegal susceptible de castigo y persecución. En el trabajo de búsqueda y selección de documentos municipales vinculados con El Rocío llevado a cabo por Álvarez Gastón se destaca el hecho que, a partir de la segunda mitad del siglo XVIII coincidiendo con el nuevo interés por la tierra que manifestó la nobleza de Andalucía, se fueron repitiendo, una tras otras, órdenes emanadas desde la casa ducal de Medina Sidonia prohibiendo el libre ejercicio de la caza y persiguiendo el uso de lazos, redes, cepos, hurones, candiles y otros tipos de armajos ideados para la captura de animales comestibles (Álvarez Gastón, 1978: 58). Así pues, desde la antigüedad más remota hasta la actualidad, la tradicional libre explotación de las riquezas «silvestres» que ha ido venciendo todo tipo de persecución y resistiendo, aunque severamente reducida por el cerco administrativo y policial, es, todavía, la actividad, en la zona, de mayor «prestigio» simbólico (11). Se sabe que la ermita del Rocío fue ya, en el siglo XV, frecuentada por los numerosos cazadores que acudían a oír misa ante la Virgen. Es más, la misma piadosa leyenda que explica el origen de la devoción a esta Virgen inmortaliza a un cazador como protagonista del hallazgo milagroso de la imagen que se hallaba escondida en un lugar de Las Rocinas. Ambos momentos hagiográficos son fiel trasunto, por un lado, de la importancia cualitativa de la producción «silvestre» de Las Marismas y, por otro, del indiscutible prestigio subjetivo que gozan aquellos individuos que se dedican a estas actividades ocultas y aurales. En agosto de 1991, asistimos a una notable peregrinación que se celebra cada siete años: el «traslado» de la Reina de Las Marismas desde su Ermita de la aldea del Rocío hasta la parroquia de Almonte, villa de la que es patrona. La imagen, vestida de Pastora —epifanía, qué duda cabe, de una divinidad conductora de animales— es despedida del Rocío y recibida en Almonte por centenares de cazadores que disparan al aire sus escopetas de caza a un ritmo que pudimos calcular de setenta y seis disparos por minuto. Dado que la ceremonia dura alrededor de diez horas, los «cazadores» de Almonte lanzan al aire más de 45.000 disparos que constituyen el más estruendoso testimonio y la más explosiva manifestación de su práctica subersiva e ilegal (12).

Que sea un cazador el protagonista del milagro de la aparición de la imagen de la Virgen del Rocío, nos informa de una manera bien elocuente de la consideración con que esta sociedad estima al cazador-recolector. Este individuo, auténtico paradigma local, es un hombre que no se dedica exclusivamente al «furtiveo» sino que su actividad económica o laboral la prolonga, simultáneamente, con la recolección espontánea y con la producción agrícola dirigida. «A la vez que trabaja en la agricultura (jornalero, colono, pequeño propietario) –nos corrobora F. Ojeda– conoce y aprovecha todos los recursos estacionales o temporalmente abundantes que su medio puede ofrecerle (setas, espárragos, caracoles, galápagos, venados, conejos o patos)» (Ojeda, 1987: 55).

Así pues, estrechamente vinculada a la utilización ingenua de bosques y almarjales de Las Marismas se halla el origen y el sentido social de la Romería del Rocío que, como es sobradamente conocido, convoca anualmente, alrededor de la ermita de la Virgen de aquel nombre, a casi un millón de andaluces.

La población asentada en los alrededores de Las Marismas debido al régimen de escasa producción de las exiguas tierras fértiles disponibles que tiene por centro estratégico y geográfico la ermita de la Virgen del Rocío, sólo ha podido subsistir gracias al mantenimiento de una estrecha interdependencia entre la agricultura y la ganadería, de una parte, y la libre colecta de productos silvestres, es decir, de una utilización sabia del fondo energético y proteínico de Las Marismas en general y del Coto de Doñana en particular, de otra. Este equilibrio siempre se expresó, subjetivamente, como hemos podido ver, en la triple actividad agraria, pecuaria y recolectora de cada uno de los trabajadores proyectadas, simbólicamente, en la peregrinación del Rocío en el uso de los bueyes para la tracción, en la ingestión alegre y «comulgante» del vino, en los «convites» de potajes y conejos en la Romería, etc. y, objetivamente, por la persistencia del uso colectivo de determinadas tierras –consecuencia de la «memoria» del patrimonio comunal– pero, todavía más hoy día, por la práctica de usos y costumbres colectivos en el campo que la propia peregrinación consagra y refuerza. Entre estos usos, que el pueblo supone que retiene desde la época del dominio señorial del ducado de Medina Sidonia, había uno –entre muchos, como ya se ha dicho– de importancia colosal: la libre entrada de las dehesas para fabricar el carbón vegetal, base única y vital del sistema energético de la vida tradicional (Romero de Solís, 1988). Con ocasión de la Romería hasta la ermita del Rocío, las hermandades constituidas en los pueblos equidistantes y situados en la periferia de Las Marismas se ponían en marcha y amparados tras el Simpecado de la Virgen volvían a abrir los caminos que los intereses

privados o señoriales habían, a lo largo del año, acotado, cerrado. El sentido profundamente popular de la Romería, por tanto, está vinculado a la perpetuación del ejercicio de las prácticas «silvestres» por la población que nos interesa y es en estas prácticas, tan antiguas como el hombre, donde se halla la fuente del origen inconsciente de su prestigio y, en consecuencia, de su irrefrenable capacidad de convocatoria.

Esta claro, pues, que esta lucha varias veces secular del común de los pueblos marismeños por el libre acceso a los bosques es el haz a cuyo envés corresponde la intensidad con que sus vidas dependen -dependieron- de la extracción de energía, de la utilización de los pastos para alimento de sus ganados, de la caza de reses y aves así como de la recogida de plantas silvestres para atender necesidades de orden industrial, alimenticio y, por supuesto, también medicinal, en la inmensidad de sus matorrales, que unos pertenecían al común de los vecinos o a los propios de los Ayuntamientos limítrofes y otros, como el Coto de Doñana, a la jurisprudencia privada de la nobleza.

Estas experiencias, varias veces seculares, introyectadas en capas profundas de la conciencia colectiva emergen súbitamente dando lugar a comportamientos inexplicables. En 1984, con motivo del penúltimo traslado de la Virgen del Rocío a Almonte, se dio un violento enfrentamiento entre los «rocieros» y los propietarios de pequeñas fincas resultado de parcelaciones contemporáneas. Los «romeros» con su Virgen, saltando por encima de las valles, pisotearon y destruyeron las plantaciones que habían crecido interceptando uno de los caminos tradicionales. Una vez más la historia se repite y la Virgen, claro está, restaura la libertad de tránsito por Las Marismas.

No podemos olvidar que la única «via real» capaz de atravesar toda la impenetrable Marisma y a la vez servir de vía de comunicación, es el propio río Guadalquivir. Los reducidos grupos humanos que en la actualidad viven del río y sobre el río -los *riacheros* según en la ribera se les denomina- constituyen, actualmente, un «residuo» de aquellas numerosas poblaciones que antaño dedicaron su vida a la recolección, a la caza o a la pesca de especies que entonces formaban un amplio mercado -hace unas décadas se vendían, por poner un ejemplo, en la plaza de abastos de Sanlúcar de Barrameda a lo largo del año más de un centenar de miles de huevos extraídos de los nidos de toda clase de ánades- no desdeñable desde el punto de vista económico pero susceptible, sin embargo, de una más alta valoración cualitativa a la hora de distinguir las identidades sociales y culturales tanto de los proveedores como de sus consumidores.

Cierto es que las posibilidades de ejercicio de esta vida ingenua y

arcaica se han, con la modernidad, reducido hasta, cuantitativamente hablando, casi desaparecer. González Turmo lo destaca con un texto que, a continuación, citamos pero que, simultáneamente, nos descubre otras características sociales de estos grupos de *riacheros* que nos permiten, asimismo, extrapolar algo de sus significantes simbólicos como factores identificadores. En efecto, en el estudio de la mencionada antropóloga que se incluye en esta misma publicación, al exponer los resultados de su observación directa sobre un grupo de *riacheros* nos permite, por un lado, despejar la importancia del componente silvestre así como su incidencia en el significado simbólico del alimento y, de otro, valorar la dimensión social de la identidad de estos grupos aislados y solitarios de individuos, flotando permanentemente sobre el río, circulando por los «caños», atravesando piélagos, cruzando marjales que se han convertido, por su vivir asilvestrado en contacto con la Naturaleza no domesticada y emancipados de la ciudad, en grupos sociales referenciales.

Ahora bien, el «cierre» de los grupos sociales dotados de una identidad tan peculiar no parece exclusivo de los *riacheros* sino que alcanza a la imagen de sí mismos que tienen los habitantes de varias de las poblaciones objeto de nuestro estudio. Por ejemplo, Dominique Fournier, después de varias estancias en Villamanrique de la Condesa nos describe que «el pueblo vivía replegado sobre sí mismo de modo que sus habitantes estaban considerados poco más o menos como si pertenecieran al pintoresco género del «buen salvaje», esto es, gentes «atrasadas» que se expresaban con un habla hermético, con un lenguaje particularmente «cerrado».

González Turmo al observar a los *riacheros* de Trebujena, una de las poblaciones situadas al borde de Las Marismas y a escasos kilómetros del cauce principal del Guadalquivir, nos transmite los componentes exactos de la dieta que consumían –y en buena parte siguen consumiendo– con ocasión de sus «mojaduras» en el río. Sabemos, pues, que a diario, consumían, además de pescado (que hacen continuamente, incluso, para desayunar), varias clases de alimentos complementarios, propios de «tierra firme», esto es, extraídos del sistema alimentario de toda la Baja Andalucía –guisos de legumbres o patatas, gachas, pan con aceite, etc.– Sin embargo, nos interesa constatar y, por supuesto, destacar que incluían en su dieta cotidiana, también, otros muchos alimentos de origen silvestre como, por ejemplo, espárragos, tagarninas, espinacas, cardos salvajes, huevos de gallareta o de pato, cabrillas y caracoles, almejas y coquinas y numerosas aves de marismas.

Es interesante subrayar, de las características que conforman al grupo social de los *riacheros*, que a la vez que tienen una alimentación fuertemente

determinada por los productos silvestres, gozan de una organización social tan arcaica como solidaria fundada, sobre todo, en las relaciones de parentesco tanto reales como simbólicas. «Entre los *riacheros* era más frecuente establecer relaciones amistosas, de compadrazgo o matrimoniales, que casi siempre se institucionalizaban después del nacimiento de algún hijo, con sus semejantes de otros pueblos, que con sus propios paisanos... Esta forma de endogamia patrilineal perduró hasta que los *riacheros* se afincaron definitivamente en los pueblos y frecuentaron un mundo de mayor diversidad profesional, bien distinto del entorno singular, cerrado sobre sí mismo y, a la vez, desperdigado a lo largo de todo el Bajo Guadalquivir, en el que hasta entonces habían vivido» (González Turmo).

Así pues, tanto los *riacheros*, los pescadores de bajura, los mariscadores, los pastores, los guardas de fincas y de cotos, los furtivos, etc., todos estos grupos sociales que marginalmente aún subsisten y que, para alimentarse, su vivir ha tenido que estar volcado en Las Marismas, sobre el río, en los «corrales», sobre los fangales de los piélagos, en los esteros, sobre los caños y lucios, en mestas y entrambasaguas, en el matorral y en los bosques de Doñana. Su sistema alimentario ha permanecido determinado por los productos silvestres, los cuales han sido los responsables de la existencia y perpetuación de una gastronomía extraña, radical, generadora de un prestigio que los distingue. A medida en que la modernidad ha incorporado a los habitantes de Las Marismas a los procesos productivos contemporáneos y los ha ido, a su vez, alejando de las fuentes tradicionales se les ha despertado una particular afición culinaria que les ha permitido a algunos, como señala González Turmo, «convertirse en auténticos especialistas y propietarios de afamados establecimientos gastronómicos». Sin duda alguna, añadiríamos nosotros, aquel restaurante que en su carta incluyera, sin ir más lejos, el recetario que la sagaz antropóloga González Turmo ha logrado inventariar a lo largo de su trabajo de campo —pez guitarra a la palangrera, guisos de raya, tembladera o rape, langostinos con tomate, pescados en sobreusa, sopa de galeras, tortillitas de camarones, guisos en veranillo, raya con naranja agria, «calderetas» de jabalí o venado; ánsares en salsa, ortiguillas fritas, arroz con pato, etc. etc.—, sin duda, se convertiría en la más prestigiosa y, quizás, más concurrida de las casas de comidas de la región. La identidad, al fin y al cabo, no es sino el resultado del alma colectiva retornando eternamente al origen de sus olores y sabores.

Notas

- (1) El que a los oriundos del Puerto de Santa María, popularmente, se les llame «coquineros» no sabemos muy bien si se debe al hecho de ser «comedores» o, simplemente, «pescadores» de esta almeja indígena, aunque nos inclinamos por lo primero puesto que nos parece, a la altura de cualquier tiempo, más fácil, y, sin duda, más común, cocinarlas y comerlas que pescarlas.
- (2) Conocido es el éxito fulgurante del jitomate mexicano (tomate de color rojo) en Europa y España. Su imperialismo culinario no deja de avanzar. En el caso del gazpacho parece paradigmático: en muchas mesas, ya de restaurantes ya de casas particulares, la proporción del tomate en el gazpacho no ha dejado de progresar hasta el punto que para algunas cocinas contemporáneas el gazpacho ha sido reducido a un zumo de tomate particularmente sazonado.
- (3) Giulio Angioni en su intervención sobre los modos de alimentación de los actuales campesinos sardos realizada en Trapani (Sicilia, 15-XII-90), con ocasión de un encuentro de investigadores de la antropología de la alimentación en el Mediterráneo bajo el título «Tavola e Trassera» (en prensa, simultáneamente, en Italia y Francia), describió una serie de gestos alimenticios realizados por los campesinos sardos, con la navaja, manos, etc. idénticos a los que realizan los jornaleros de Andalucía la Baja cuando comen en el campo. El ejemplo utilizado de las inscripciones sobre las cucharas puede que nos retrotraiga a un pasado mucho más antiguo donde ya existían «utensilios de mesa» comunes. Por ejemplo, los grabados sobre peines y plaquetas tartésicas de fuerte influencia fenicia, halladas por Bonsor en la Cruz del Negro y otras necrópolis de los Alcores de la provincia de Sevilla, análogos, en muchos aspectos, a los referidos de las cucharas, nos infieren un pasado alimentario con elementos comunes que posiblemente se remonta a 3000 años de antigüedad.
- (4) El que suscribe que vivió, un tiempo, muy cerca de los «molineros», esto es, de los trabajadores de las almazaras de aceite de oliva, puede testimoniar que, a mediados de siglo, estos trabajadores -los más proletarizados del campo andaluz debido a la dimensión fabril suplementaria de este tipo de explotación agraria- recibían parte de su salario en «kilos» de aceite; a su vez, con la moneda cobrada tenían que pagar las deudas acumuladas en las tiendas de alimentación que acostumbraban a ceder los artículos a crédito durante los meses de invierno que no había trabajo en el campo.

- (5) El más bello ejemplo que conozco de la relación que existe entre la huella del sabor, la memoria y la identidad se lo debo a Marcel Proust. Se trata del episodio del «té con magdalenas» incluido en el libro primero de *La recherche du temps perdu*.
- (6) Utilizamos, en este escrito, la voz «ingenuo» no en el sentido coloquial castellano de «inocente» sino en el del antiguo derecho medieval para el que significa nacido libre y que no ha perdido la libertad según aparece en el capítulo XIV de la 4ª Partida de las «Siete Partidas» de Alfonso X «El Sabio».
- (7) No nos privaremos de evocar aquí a la diosa Artemisa, una arcaica divinidad matriarcal de razón totemista, «la señora de los animales salvajes» y «conductora de las aves migratorias» cuya principal morada es el bosque (Gómez Tabanera, 1955:234 y ss).
- (8) Permítasenos una aclaración sobre el mencionado Coto de Doñana. Conquistado el reino moro de Niebla, Alfonso X el Sabio hace del bosque de Las Rocinas cazadero de la Real Corona. Posteriormente Reales Cédulas de Fernando el Católico, Carlos I y Felipe II lo confirman como Coto Real o Real Bosque. Anteriormente, por donación del rey Sancho IV había pasado a ser señorío de don Alfonso de Guzmán y por tracto sucesivo permaneció durante siglos bajo la potestad de la casa ducal de Medina Sidonia. El nombre de Doñana lo toma de doña Ana de Mendoza, casada con el VII duque de Medina, la cual, avergonzada por la vida licenciosa de su madre la Princesa de Eboli, rogó a su marido le permitiese vivir en el corazón de ese bosque inaccesible para lo que el duque le construyó una gran mansión, el palacio de Doña Ana, que se ha conservado hasta nuestros días.
- (9) En el «Quijote» de Cervantes aparece Sancho como un asiduo comedor de bellotas. Adolf Schulten y, más tarde, Caro Baroja, a partir de los textos de Estrabón y Plinio, destacan la importancia de la bellota en la dieta de la Península Ibérica, sobre todo, de las poblaciones del Norte de España (Schulten, 1962:47) (Caro Baroja, 1976:I, 182).
- (10) El Libro de la Montería debió ser redactado entre 1342 y 1348.
- (11) El diario ABC de Sevilla (24-VI-91) se hace eco de la irreversible desaparición de la población de lince del Coto de Doñana según declaraciones efectuadas por administradores de la Zoología, los cuales culpan a la actividad ilegal del incontrolable número de cazadores furtivos actualmente existentes. Recordemos otra acusación parecida formulada por la misma administración hace unos años llamando la atención por la posible extinción de las águilas reales debido

a la misma causa. Posteriormente, un biólogo del CSIC demostró que el verdadero enemigo de las rapaces mayores eran los cables de los multiplicados tendidos eléctricos de la zona.

- (12) Dado que un año el traslado de la Virgen coincidió con su huida ante la proximidad de las tropas de Napoleón algunos interpretan, erróneamente, las descargas como el sonoro recuerdo del enfrentamiento de los almonteños con el ejército francés.

Bibliografía

Alfonso X, el Sabio: *El Código de las Siete Partidas*.

Alfonso XI: *El libro de la Montería del rey D...*, ed. y notas de José Gutiérrez de la Vega, Impta. de Tello. Madrid, 1877.

Alvarez Gastón, R.: *Almonte y el Rocío. Esperanza de un pueblo andaluz*, Editorial Católica. Sevilla, 1978.

Bonsor, G.: *Les colonies agricoles pré-romaines de la Vallée du Betis*, E. Leroux. París, 1899.

Tartesse, Hispanic Society of America. New York, 1922.

Caro Baroja, J.: *Los pueblos de España*, Istmo, Madrid, 1976, (2ª ed.), 2 vols.

Cortines Torres, J.: *F. Cortines Murube. Poemas escogidos 1908-1961*, Ateneo. Los Palacios, 1983.

«Tres libros a la sombra». En *Homenaje a Fernando Villalón*, Monte de Piedad. Sevilla, 1981.

Faba, P. y Arciniégas, G.: *Anthropologie des cotumes alimentaires*, Denoël. París, 1980.

Garine, I. de: *Alimentation et Culture*, IEDES, Univeristé de la Sorbonne. París, 1976.

Gómez Tabanera, J.M.: *Totemismo. Estudios sobre el totemismo y su significación en la cuenca del Mediterráneo antiguo y de la España primitiva*, CSIC. Madrid, 1955.

González Turmo, I.: «Pesca fluvial en el Bajo Guadalquivir» (en prensa).

«Algunas hipótesis para el estudio de los hábitos alimentarios en Andalucía Occidental» (en prensa).

Homero: «La Odisea», Gredos, Madrid, 1986.

Jovellanos, G. M. de: «Informe de la Sociedad Económica de Madrid y Su

- premo Consejo de Castilla en el Expediente de la Ley Agraria». En *Obras*, t. I, BAE., Madrid, 1952.
- Levi-Strauss, C.: *Les origines des manières de table*, Plon. París, 1968 (Hay traducción castellana en México, Siglo XXI).
- Ojeda, J.F.: *Organización del territorio en Doñana y su entorno próximo (Almonte). Siglos XVIII-XX*, Universidad/ICONA. Sevilla, 1987.
- Ordaz, P.: «En Doñana al amanecer. El rito anual para marcar los caballos que pastan libres en Las Marismas». En *El País*, (ed. de Andalucía), 30-VI-91.
- Ponsich, M.: *Implantation rurale antique sur le Bas Guadalquivir*, Casa de Velázquez. Madrid, 1974.
- Romero de Solís, P.: «La Romería del Rocío y los caminos de la libertad», en *Diario 16* (ed. de Andalucía), 13-VIII-88.
- Ruipérez, M.S. y Melena, J.S.: *Los griegos micénicos*, Historia 16, Madrid, 1990.
- Schulten, A.: *Los cántabros y los astures y su guerra con Roma*, Espasa Calpe. Madrid, 1962.

ENTRE EL RIO Y EL MAR: ALIMENTACION Y CULTURA EN EL BAJO GUADALQUIVIR

Isabel GONZALEZ TURMO

Antropóloga

«Nací en un barrio donde el lujo fue un albur
por eso tengo el corazón mirando al sur...»

(Tango *el corazón al sur*, de Eladia Blázquez).

Siguiendo el curso del Guadalquivir, desde Sevilla a Sanlúcar de Barrameda apenas si se divisa mas que la curva silueta de algún barco cucharero, el ondear de un pájaro de marismas o el lomo inclinado de un caballo pastando en medio de la llanura. En la margen derecha, a pocos kilómetros de la ciudad, San Juan de Aznalfarache, Gelves, Coria y Puebla del Río son los últimos pueblos que, alineados antes de que el Betis vire en dirección a Isla Mínima, lo contemplan desde sus orillas, entre lo que hasta hace poco han sido embarcaderos de las numerosas pateras y barcos que antaño se dedicaban a la pesca. Desde allí hasta la desembocadura no existe más que desolación, ese paisaje plano y adormecedor de las Marismas, que guarda sus secretos para el conocedor que sabe mirar con ojos avisados. Hace sólo unos años, sin embargo, una serie de chozas (García Alvear, 1985) salpicaban distintos puntos de la ribera. «El Yeso», «el Mármol», «Alventus» (1), eran los enclaves en los que las familias de los *riacheros* (2) habitaban, generación tras generación, en unas condiciones de vida que, si bien les permitía pasar sus días con más independencia y autonomía que al resto de los trabajadores de la zona, no han dudado en abandonar tan pronto les ha sido posible.

También los *riacheros* de Sanlúcar de Barrameda han desertado de esta profesión desde que la contaminación de las aguas negó el sustento a las pocas familias que vivían de echar sus redes río arriba; quedan, sin embargo, un buen número de marineros y una decena de mariscadores de a pie. Más arriba, en Trebujena, a sólo cinco kilómetros de la ribera, cin-

cuenta o sesenta familias (3) viven todavía de la pesca de la angula desde que hace quince o veinte años se comenzara a pescar y a comercializar esta especie, reactivando así una práctica que se encontraba en vías de desaparición. Otro tanto ha ocurrido en Lebrija y en Los Palacios (4), localidades más alejadas del río, y también en los poblados arroceros, el Puntal, Alfonso XIII o Queipo de Llano, a los que el desempleo ha acercado al río. Mientras que en Coria, sin embargo, no quedan sino una cincuentena escasa de barcos de los doscientos setenta y cuatro que según Agudo Torrico (Agudo Torrico, 1991), llegaron a existir en la década de los sesenta.

Las culturas del trabajo y sus repercusiones extralaborales

Todos estos marineros, pescadores y mariscadores han moldeado sus respectivos oficios en torno a procesos de trabajo que los han diferenciado entre sí, no sólo en sus técnicas, en el objeto de las capturas, en las vías de comercialización de éstas o en la denominación que han dado a las distintas artes de pesca, sino también en su vida familiar y, en definitiva, en los modos en que dispusieran sus relaciones de parentesco, la enculturación de sus hijos, la vivienda, la transmisión de sus modestas pertenencias, la distribución del trabajo dentro del grupo doméstico o los procedimientos de abastecimiento alimenticio. Pero más allá de esos rasgos que los han identificado, una serie de características los asemejan entre sí, originando una cultura del trabajo propia que, a su vez, los distancia del resto de los habitantes de sus pueblos de origen, que reconocen en estas familias una colectividad, más o menos numerosa, pero, en cualquier caso, con formas propias, bien distintas de las de sus paisanos de la misma clase. Entre ellas, sus procedimientos alimenticios y de aprovisionamiento son no poco importantes.

Los hombres del río y de la mar tienen poco que ver con el campesino, pegado a su trozo de tierra, cuando no obligado a emigrar, o con el jornalero y su irregular sustento, aun cuando trabajen alguna que otra vez en el campo, fenómeno que, desde luego, se da mucho menos a la inversa. Ellos tienen un oficio arriesgado, pero su ocupación ofrece mayores probabilidades de permanencia, por lo que la emigración ha sido menor que entre otros grupos. No en vano el sector pesquero es uno de los que menos desempleo tiene en la zona, por no hablar de los que cuentan con su propia embarcación por muy pequeña que ésta sea. La pesca siempre está ahí, las malas cosechas no existen, aunque los bancos lleguen a agotarse, o al menos las capturas de unas especies pueden ser sustituidas por otras. Pero, como contrapartida, el pescador y el marinero están ausentes de sus casas, aun cuando en el caso de los riacheros las mojaduras, o duración de cada salida al río, no

pasen, hoy en día, de las dos o tres jornadas y por lo general se limiten a una. Esto supone una considerable alteración en la organización familiar: la mujer marinera es el padre y la madre, y la educación de los hijos suele ser menos estricta que entre otros grupos sociales. También la gestión del consumo familiar discrepa de la norma. No existe aquí el jornal diario ni mensual; la mujer no sabe lo que tendrá exactamente aunque sabe que, salvo fuerzas mayores, siempre tendrá. Este estado de cosas condiciona la regularidad en la compra de los alimentos, pues cuando el marido vuelve se suele hacer acopio de productos, o bien se van adquiriendo éstos a pago aplazado a la espera de su regreso y, con él, de la paga. Pero, en cualquier caso, el miedo al gasto es menor que entre otros grupos, pues no hay que guardar para cuando no llegue el sueldo o la tierra no dé. De ahí que las mujeres de los marineros y pescadores tengan merecida fama de dispendiadoras entre el resto de la población: de una parte compran más y mejores productos y, de otra, no hay que olvidarlo, las capturas que sus maridos traen a casa son más caras que las de los campesinos. Ya que si bien cualquiera puede comprar patatas o nabos, no ocurre lo mismo con las acedías, los langostinos o las bailas, por poner un caso y sin que esto quiera decir que los coman a diario. Este relativo abundamiento alimenticio de que han gozado las familias marineras, sin que ello se correspondiera con unos haberes semejantes en otros órdenes de la vida, ha dado lugar a que sus tradicionales fórmulas culinarias sean ahora los platos de moda en los más costeados restaurantes locales. Estos, la sopa de galeras, la raya con naranja agria, las tortillitas de camarones o los langostinos con tomates, que antaño eran platos de marineros y, en definitiva, de pobres, son considerados ahora prestigiosas viandas. También han mejorado su imagen algunos crustáceos y pescados, antes despreciados, como la galera, el jurel (*Decapterus ronchus*), la mojarra (*Diplodus vulgaris*), la raya (*Raia clavata*), la pintarroja (*Scyliorhinus*), la herrera (*Lithognathus mormyrus*) o la breca (*Pagellus erythrinus*). Pues el aumento generalizado en el consumo de pescado, coincidente con la subida del nivel de vida registrado en las últimas décadas y con el aumento de precio que éste viene sufriendo desde la posguerra, cuando la carestía y la falta de combustible, que dificultó la pesca, dispararon unas tarifas que nunca más bajarían, han convertido en manjares apreciados por todos lo que antes sólo llegaba a la mesa de los más pobres.

Otros muchos elementos se suman a los anteriores, abundando, con ello, en la definición de una cultura del trabajo propia que trasciende a ámbitos extralaborales y establece formas de existencia diferenciadas que inciden en el sistema de valores y en la visión que de su perspectiva vital tenga el grupo. Como bien describió el profesor Muñoz Pérez (Muñoz Pérez,

1972: 216), «la tipología del pescador, la propia índole de su actividad le hace formar parte de un mundo cerrado y hasta cierto punto agresivo..... el pescador y sus hijos tienen conciencia de pertenecer a una clase social inferior –la sociedad les hace sentirse como discriminados– pero desde otro ángulo están orgullosos de su arriesgada profesión y se consideran por ello superiores a otros sectores profesionales».

Incluso el poblamiento litoral, que propicia la existencia de barrios marineros, enclaves claramente diferenciados del resto de la población, afianza este estado de cosas. En Sanlúcar de Barrameda los marineros ocupaban, ya en el siglo XVI, un barrio propio, la Balsa (Muñoz Pérez, 1972: 79). En el XIX surgirán tres nuevos distritos: Barrameda, Bajo de Guía y Bonanza (98). Y las nuevas barriadas marineras, fruto de los últimos años, son, del mismo modo y a pesar de su aspecto externo que las asimila al resto de los bloques de pisos, diferentes, pues con su sistema de corredores abiertos y de patios comunes recrean ese ambiente participativo y bullanguero que ha caracterizado a sus antecesores. También en Coria tenían los pescadores un barrio propio, aunque en la actualidad sus índices de concentración hayan descendido (Agudo Torrico, 1991) Y, si bien se mira, los riacheros de Trebujena o de Lebrija han recreado el mismo sistema, aunque con rasgos muy peculiares: sin otro techo que el de sus frágiles chozas, carecían de barrio, pero, curiosamente, todo el río era su barrio; en definitiva, un ámbito que les pertenecía, el espacio donde trataban a sus semejantes, a medida que remontaban el cauce, pescando y vendiendo, y trababan relaciones familiares con otros riacheros.

Este estado de cosas ha propiciado que marineros y pescadores hayan mantenido más relación con sus semejantes de otros pueblos que con sus propios vecinos. Los marineros de Sanlúcar están emparentados con los de Huelva, Isla Cristina o incluso Portugal, pero sólo hace unos años se han hecho usuales las bodas con campesinos o jornaleros. Hasta entonces, el marinero que casaba con una mujer de otro medio la convertía de inmediato en marinera, mientras que si, por el contrario, alguna de sus hijas casaba con un hombre de tierra, cosa menos frecuente, ello suponía un alejamiento inevitable de su familia de origen. Los riacheros de Trebujena se han casado, del mismo modo, con los de Lebrija, y ambos han apadrinado a los hijos de los arroceros o viceversa, originando ello una suerte de endogamia patrilineal que, hasta fechas recientes, hacía fácilmente identificables sus apellidos. Amate, Barba, Pechote o Bernal eran algunos de los nombres de las familias marineras de Sanlúcar de Barrameda, además de otros de origen catalán, como Riscart, Bonet o Pallars, gallegos, como Carballo, Veiga o Senra, o levantinos, como Seguí o Chulián (Muñoz Pérez, 1972: 219). En Trebujena,

por su parte, Ortega, Pazos, Hedrera, Cabrera o Galán eran los apellidos que hermanaban a las familias de los riacheros.

También el modo de vestirse los diferenciaba hasta hace unas décadas del resto de la población. Como señala Valverde Alvarez, para la década de los cincuenta (Valverde Alvarez, 1959: 71-83) «en el medio social sanluqueño, el traje es, entre el elemento trabajador, índice de la profesión. Por las ropas de faena, desprovistas por cierto en su corte todo sello de tipismo, se distinguen los campesinos de los trabajadores del mar» y continúa: «los marineros, en cambio, utilizan para la confección de sus trajes el mahón azul marino»... Este color en Coria era sustituido por el tono tostado del lienzo moreno, mientras que el riachero de las chozas del Yeso o de Alventus, apartado de todo sistema corporativo y también de comercios donde abastecerse, utilizaba los bastos sacos de arpillera para confeccionar su ropa de agua.

Mariscadores, pescadores y marineros

Al margen de los rasgos que los aunaban en oposición a sus paisanos, otra serie de caracteres creaban delimitaciones entre ellos. Barreras éstas que abarcaban tanto a su profesión como a su vida familiar y, desde luego, a su alimentación. De esta forma, se ha producido una suerte de graduación de un mayor a menor grado marginalidad, que va, de una parte, desde el mariscador de a pie, que no tiene otra herramienta de trabajo que una moto o sus propias piernas para capturar las especies menos apreciadas y comercializarlas al margen de los canales oficiales, hasta el marinero de Sanlúcar, que mantiene una dieta mucho mas satisfactoria y se encuentra inmerso en un sistema de mercado legalmente reglamentado. Ninguno de los dos es propietario de una embarcación, mientras que los pescadores, por el contrario, sí lo son. Pero entre ellos también se produce una suerte de graduación, de modo que en tanto que los pescadores de la desembocadura obtienen mayores beneficios de su trabajo y pueden llegar a tener varios barcos, el riachero lleva una vida más menesterosa incluso que la de los marineros.

El oficio de mariscador no se da, en el Bajo Guadalquivir, más que en Sanlúcar, donde existen las playas que facilitan su modo de vida. Suelen ser antiguos marineros que, tras una desafortunada experiencia, abandonaron el mar o bien hijos de antiguos mariscadores que no han podido aprender otro oficio. Su número, hoy por hoy, no pasa de la decena. Se trata, en la mayoría de los casos, de personas de más de treinta o cuarenta años, pues los jóvenes no parecen dispuestos a arrostrar las dificultades y sinsabores que

acarrea el estar sumergido en fango hasta las rodillas cuando el sol apenas si ha despuntado. Estos hombres realizan el círculo completo de su actividad: reparan sus herramientas de trabajo, cuando no las hacen, capturan los camarones (*Crangón crangón*), las almejas (*Tapes pullastra*) los muergos (*Ensis ensis*) o las coquinas (*Tellina tenuis*), y los venden, a veces ayudados por sus mujeres, en la plaza o en cualquier esquina del barrio marinero. Como complemento a su menguada renta familiar se han empleado también haciendo cisco, cogiendo caracoles y otros productos silvestres, cazando o incluso echando peonadas en el campo. Los platos más frecuentes en su mesa, sin mencionar la consabida «comida» (5), presente en el menú de cualquier familia trabajadora tanto de estos pueblos como del resto de la Andalucía rural, son precisamente la tortilla de camarones, las coquinas o algún que otro pez que quede enredado en sus cedazos, pero rara vez comerán pescado de mejor calidad.

Entre los riacheros, mucho más numerosos que los anteriores, existen, a su vez, un gran número de variantes, no sólo por sus artes, por el objeto de sus capturas o por sus formas de comercialización, sino también por su organización familiar y por sus técnicas culinarias. Los riacheros de San Juan de Aznalfarache, de Gelves o de Coria, el mas importante centro pesquero del Guadalquivir hasta hace unas décadas, han vivido siempre en sus casas y, aun cuando cocinaran en el barco, cuando las mojaduras eran prolongas, gracias a un fogón que montaban sin más ayuda que la de un cajón asentado sobre unos ladrillos o, ya más tarde, ayudándose de un trébede (6), el centro de su vida familiar y, por ello, también de su alimentación estaba en tierra y sus formas de abastecimiento eran tan regulares como las de cualquier otro paisano. Aquellos otros riacheros que, sin embargo, vivían en las chozas o aun en los mismos barcos, y cuyas familias provenían de Lebrija, los Palacios o Trebujena tenían, por el contrario, una dieta mucho más restringida.

Los riacheros de Trebujena no han sido hasta hace unos años sino unas pocas familias que se ramificaron, casándose en muchos casos entre ellos mismos. Su relación con los pueblos se limitaba a la venta de sus mercaderías en Trebujena, en Lebrija, en los poblados arroceros, donde llegaban a asentarse unas semanas durante las temporadas de siembra y recolección para vender el pescado ya frito entre los arroceros, y, ya al final del trayecto, en Coria o en Sevilla. Su organización familiar era, por otra parte, bien distinta de la del resto de los riacheros. Ellos vivían casi siempre en el barco y durante las mojaduras iban acompañados de su mujer y de sus hijos, que realizaban así las tareas que en los otros casos correspondían a los hombres. Las mujeres, a diferencia de las corianas o las sanluqueñas, que se empleaban sólo como rederas o, en todo caso, en la venta, remaban,

jaleaban el pescado (7), cazaban y vendían siempre que fuera a lo «chico», es decir, directamente al público en las esquinas y las plazas de los pueblos. Además, eran cocineras y hacían el necesario cocimiento de los camarones para su conservación (8) hasta el momento de su venta, casi siempre en Sevilla. Tareas culinarias todas ellas que solían realizarse en el mismo barco, utilizando para ello un trébede apoyado en un cajón de madera, lleno de tierra, sobre la que se encendía el fuego. Una olla, algún perol, varios platos, unas cucharas de palo y unos potes o latas que servían de vasos eran todo el menaje con que contaban. Cuando, por el contrario, permanecían en las chozas, se ocupaban en el cuidado del ganado caprino y de la huerta, que aunque no procurara mas que unos garbanzos, habas, lechugas, melones o sandías, era un complemento dietético fundamental para la alimentación familiar.

La dieta diaria de estas familias solía consistir, por otra parte, en unos albures (*Mugil chelo*) asados, con café y pan, para desayunar, nada más despuntar el día; más pescado y «comida» para almorzar; y otro tanto para la cena. Cualquier pescado que cayera en sus redes o nasas podía acabar en la olla o en la sartén, incluso los sábalos (*Alosa fallax*), sabogas (*Alosa alosa*) y esturiones (*Acipenser sturio*), sin duda los más caros y apreciados del Guadalquivir, pero lo usual es que comieran albures, anguilas (*Anguilla anguilla*), camarones (*Grangón grangón*) o corvinatas (*Argyrosomus regius*). Los primeros solían hacerlos en sopas, asados, fritos o con tomate; las anguilas, en amarillo, con arroz, con patatas o fritas, pero nunca asadas, porque consideraban que la abundante grasa que tienen bajo la piel da muy mal sabor al derretirse (9); y los camarones en tortillitas o guisados en blanco con cebolla, perejil y tomate, al igual que preparaban la corvinata.

En los barcos rara vez faltaba el vino, mientras que la leche, sin embargo, era bastante más escasa, al igual que ocurría con las verduras. La fruta era también insuficiente y su consumo se limitaba a naranjas (10), melones y sandías que ellos mismos cultivaban o cambiaban en los cortijos por pescado. A base de intercambio, cuando no comprándolo en los pueblos, se procuraban asimismo el «costo», como llaman en la zona al conjunto de productos que no pueden cultivar o conseguir directamente de la naturaleza, es decir, garbanzos, pan, aceite, leche, azúcar o café, y que, por lo tanto, requieren de la intervención de intermediarios. En ocasiones señaladas compraban también dulces, casi siempre tortas, pestiños o torrijas, pero jamás los hacían ellos mismos. A diario, además de pescado, comían guisos de legumbres o patatas, gachas, pan con aceite y azúcar, cuando no con moho, espárragos (*Asparagus officinalis*), tagarninas, espinacas silvestres (*Rumex acetosa*), cardos (*Cirsium arvense*), huevos de gallareta (*Fúlica atra*)

o de pato, cabrillas, coquinas y aves de marismas. Y curiosamente, como si no tuvieran bastante pescado a mano, se procuraban en los pueblos sardinas, para asarlas y tomarlas en tostadas con ajo, tal y como se hace durante el invierno en todas las poblaciones del entorno de las Marismas. La afición nunca defraudada de los marineros y pescadores por el pescado es, de hecho, una prueba más de la frecuente correspondencia que, en materia de alimentación, se da entre los gustos y los posibles de las clases bajas. Pues, de algún modo, al preferir lo que tienen sobre lo que difícilmente podrían conseguir, hacen de su necesidad una elección, que, por otra parte, contribuye a reforzar su identidad como grupo.

En la actualidad, sin embargo, los procedimientos culinarios a bordo son bien distintos. Para empezar, la motorización, el sistema de comercialización en torno a una cooperativa (11) y la nueva procedencia social de los riacheros, en su mayoría jornaleros en paro, han acortado la permanencia en el río. La simplificación de las técnicas han propiciado asimismo una disminución en las necesidades de mano de obra a bordo. La mujer está, por lo tanto, de más y el hombre casi siempre va y viene en el día o, como mucho, pasa una noche en el barco, en el que tiene una cocina y una bombona de butano que le permiten calentarse el guiso que le haya preparado su mujer antes de salir de casa o, en el peor de los casos, se toma un bocadillo o fríe pescado recién capturado. Pero muchos de estos jornaleros metidos a aprendices de pescadores no gustan de los frutos del río, sobre todo cuando se trata de la angula, especie despreciada por la mayoría de los lugareños. Tampoco comen tanta caza como acostumbraban los viejos riacheros, ya que ni resulta fácil cazarla ni aprecian su sabor. Curiosamente, el gustillo de las aves de marismas provoca muy distintas reacciones, dependiendo de las vinculaciones de cada cual con el Coto de Doñana y con las Marismas. Así, mientras que aquellos que han vivido de espaldas a esos territorios dicen percibir un chero que no desaparece sino con tratamientos intensos como el escaldarlos, el limpiarlos con agua y vinagre o incluso el eliminar toda la grasa del animal, los que, por el contrario, han frecuentado su carne entienden que es esta grasa precisamente la que les da mejor sabor y aprecian incluso al durísimo flamenco. Se produce así un nuevo modo de identificación con el alimento primordial, degustado desde la infancia y asimilado al mundo familiar, frente al rechazo despectivo de quienes juzgan en estos hábitos alimenticios los vestigios de una nutrición inferior.

Pero aun cuando las condiciones de vida de todos los riacheros fueran misérrimas, los de Sanlúcar eran, sin duda, los que más incomodidades y dificultades tenían a bordo. Se trataba, al igual que ocurría con los mariscadores, de hombres que habían abandonado la marinería o bien de

marineros que buscaban en el río su sustento, cuando las salidas a la mar, casi siempre en invierno, no eran propicias. En los años de posguerra llegaron a ser unos quince hombres y cinco barcos, casi todos de Bajo de Guía (12), aunque también de Barrameda, pero hace más de doce años que no queda ninguno. A diferencia de los trebujeneros, no iban acompañados de sus mujeres, sino de otros hombres, que tan pronto se ocupaban en el río como en cualquier otra faena que les facilitara día a día su irregular sustento. La intendencia a bordo era, por lo tanto, aun más simple. Consistía en una palangana llena de fango, que una vez calentado se ponía duro y servía de base para preparar una fogata con la leña que cogían de los márgenes del río. Sobre el fuego ponían una lata vieja de cinco kilos en la que guisaban una anguila o un barbo, cocidos con agua del mismo río y un poco de aceite que traían de sus casas. Las únicas provisiones que procedían de Sanlúcar eran ese aceite, algunas cebollas y el vino, fundamental sustento que era, sin duda, el mejor de cuantos navegaban por el río, pues se trataba de manzanilla (13), el célebre y apreciado caldo sanluqueño, al que difícilmente tenían acceso el resto de los riacheros. Por lo demás su dieta consistía en pescado asado, además de pan y vino, para desayunar, y otro tanto para almorzar y cenar, aun cuando a medio día suprimieran, a veces, el alcohol por miedo a «marearse». Las especies que solían comer eran las mismas que mencioné para los demás riacheros, pero los procedimientos eran, si cabe, más simples. Los albueros se hacían fritos en rebanadas, asados o cocidos con cebolla, y las «anguillas» con arroz. Los cocimientos eran más frecuentes durante el día, cuando viajaban por el río, y los asados por la noche, cuando paraban y encendían una fogata en la orilla, mientras que los fritos eran más inusuales, pues requerían de más aceite del que solían tener. La poca fruta que tomaban, sandías y melones, la cogían de los sembrados que encontraban en los márgenes de los caños o la cambiaban por pescado en los cortijos, donde se hacían también con el pan y el tabaco. Pero nunca se llevaban nada guisado de sus casas y a ellas volvían con el mínimo para que sus familias pudieran seguir comiendo, pues el río, a diferencia de los corianos que contaban con más refinamientos técnicos y con un mercado más consolidado, apenas si les daba para comer. Su ocupación, por otra parte, tenía menos estabilidad y más competencia que la de los otros riacheros, pues ellos apenas si podían vender en su localidad de origen, donde abundaba el pescado de mar, siempre más apreciado, y, así, lo que no conseguían despachar antes de volver a Sanlúcar tenía que ser aprovechado por la propia familia.

Al igual que los pescadores de bajura y, en general, que cualquier sanluqueño que tuviera una patera, estos hombres se ocupaban cogiendo

ostiones, cazando y mariscando a pie muergos, coquinas o almejas, alimentos de los que, por lo tanto, participaban sus familias. Pero la nutrición de los marineros y de los pescadores de bajura era, por lo común, más completa y variada que la de los riacheros, pues aun cuando a su mesa llegaran sólo las especies menos cotizadas de las muchas que arribaban a Bajo de Guía, como el jurel, la mojarra, la breca, la tembladera (*Torpedo marmorata*), la raya, la pintarroja, el cazón, o la herrera; mientras que las acedías (*Buglossidium Luteum*), los salmonetes (*Mullus barbatus*), los langostinos (*Peaeus kerathurus*), los lenguados (*Solea vulgaris*), las bailas (*Dicentrarchus punstatus*), el róbalo (*Dicentrarchus labrax*) o el rape (*Lophius piscatorius*) se comercializaban casi siempre fuera del pueblo, tenían acceso a más diversidad y también más ingresos con los que adquirir otras materias. La base de su alimentación era, desde luego, el pescado, pero también participaban de los guisos de sus paisanos y, en concreto, de las berzas (14), que, tal y como sigue ocurriendo, cambiaban sus ingredientes a medida que los cultivos hortícolas de los navazos (15) ofrecían renovados productos. El pescado en los barrios marineros sanluqueños se hacía, además de frito, en amarillo, en colorado o en veranillo, fórmula estacional, como su nombre indica, que sólo se hace en esta localidad. Los huevos, las verduras y la leche eran, sin embargo, escasas, salvo que se tratara de huevos de gallareta o de otras aves de marismas que sí se obtenían a buen precio, casi siempre en los bares, donde iban a parar los alimentos de origen irregular que debían escapar al control del mercado. También recolectaban huevos y espárragos, y cazaban patos y conejos.

Otra forma peculiar de alimentación entre la población de Sanlúcar era la que adoptaban aquellas familias o grupos de muchachos que vivían, por temporadas, alejados del pueblo en lo que ellos llaman «la Costa», y que no es sino el Preparque litoral o la playa de Castilla. Solían instalarse allí desde mediados de Febrero hasta Junio para pescar el abundante y variado número de especies que arriban a esta costa que, como dicen los lugareños, «es más rica que América». Su dieta era, desde luego, muy abundante en pescado, que procuraban preparar de las formas más variadas posibles, a pesar de la escasez a que los obligaba su aislamiento; los hacían, si se trataba de chocos, con garbanzos o guisados como si fuera menudo; a la sal, cuando eran piezas de mediano tamaño; y, en general, en amarillo, con patatas, en colorado o a la palangrera, pero con más frecuencia guisados que asados o fritos. El «costo» (16) se lo llevaban hombres de Almonte o de Pilas, que se acercaban hasta sus asentamientos y, a cambio, cargaban sus serones con pescado. Mientras que otros alimentos se los procuraban ellos mismos, adentrándose en el Coto ya fuera para huevear o para cazar conejos

a lazo, pues, en muchos casos, no tenían escopeta. Hoy en día, familias de guardas del Coto y de pescadores siguen habitando por temporadas esta línea de playa virgen, pero la motorización les permite mantener una alimentación muy similar a la de sus pueblos de origen.

Una variante de pesca que ofrecía la peculiaridad de convertirse en motivo de distribución equitativa de la carne de un solo animal entre los hombres que hubieran participado en su captura, era la del pez guitarra (*Molra molra*). Este enorme pescado que se adentraba en el río para desovar, hasta que la motorización terminó por espantarlo, se capturaba a cuerpo, valiéndose de redes de cazonar. Para ello se utilizaban dos calones, o palos altos que se clavaban dentro del agua, formando una línea perpendicular a la costa que partía de la misma orilla; entre estos dos calones iba la red, sujeta por varios hombres que llevaban el pie cogido a la tralla (17), de modo que sentían cuando el animal chocaba con la malla, mientras que otro grupo de hombres sostenía una cuerda, que partía del calón interior en dirección paralela a la costa y formando un ángulo recto con la red; estos últimos avanzaban en dirección a la costa para impedirle la salida al pez, cuando, al intentar salir al mar, siguiendo las «chorreaeras de las golos» (18), se adentraba en la trampa. En ese momento se procedía a la operación más delicada, pues el apresamiento debía hacerlo un sólo hombre, casi siempre un muchacho joven, de constitución fuerte y adiestrado en esta peligrosa técnica, que debía inmovilizarlo, asiéndolo por el pico y por la cola, a la vez que unía su propio vientre al del animal, de modo que no pudiera rajarlo con su hiriente dorso y quedara suficientemente agarrotado para darle muerte.

Pero al margen de este singular procedimiento, que permitía hacerse con una buena ración de pescado sin necesidad de embarcarse, y aun cuando la mayoría de los marineros y pescadores de Sanlúcar se empleen en la pesca en las cercanías de la barra, con un sólo día de jornada, muchos otros se embarcaban por más tiempo, casi siempre en naves del Puerto de Santa María o de Cádiz, aunque también onubenses, portuguesas e incluso gallegas, que en materia alimenticia son las que peor fama tienen entre la marinería. Pues si de algo presume la gente de la mar es de comer bien, sobre todo, cuando están a bordo. «En la mar no hay miseria», dicen ellos, y, de hecho, así ha sido durante centurias. Pocas intendencias han ido tan bien surtidas como las que, partiendo de las costas gaditanas, se adentraban en el Atlántico. Pero, limitándome a la memoria actual de los marineros y cocineros de barcos de más edad, veremos la que ha sido su dieta habitual durante las últimas décadas: para desayunar, hacia las cinco de la mañana, tomaban pescado frito, ya frío, langostinos, pan frito o tostado, café o chocolate, tinto y coñac. A la hora del almuerzo tenían tres platos: uno de

«comida», ya se tratara de puchero, habichuelas, lentejas, garbanzos o paela, otro de pescado guisado, casi siempre rape, cazón u alguno de calidad semejante, y, por último, pescado frito. Por la tarde comían, de primero, arroz guisado o bien una sopa de fideos, de pescado o de mariscos; y de segundo, de nuevo, pescado guisado, para terminar con huevos fritos, en tortilla o duros en ensalada. Ya de noche, cada cual cogía lo que quería de la despensa. La carne, ya fuera de vacuno, cerdo o pollos, se tomaba al principio del viaje para que no se echara a perder, al igual que hacían con las verduras que llevaban de todas las clases y solían hacerlas esparragadas o en ensaladas. También llevaban jamón y latas de conservas. Hasta que aparecieron las neveras, los alimentos se conservaban con agua y sal. Como norma, se procura que tanto la comida diaria como la de todo el trayecto sobre. Es la prueba de que no hay escasez y también el procedimiento que utiliza el cocinero, que es el que suele hacer las compras antes de zarpar, para poder llevarse los excedentes a casa.

Procedimientos de conservación y otras manifestaciones de disimilitudes

En cuanto a las conservas, que han sido en la mayoría de las comarcas del entorno de las Marismas muy escasas (19), no son más abundantes entre los riacheros y marineros, aunque sí tienen sus procedimientos particulares. Esta escasez es fácil de comprender si se considera que ellos, más que ningún otro grupo, han tenido el alimento diario asegurado, aunque su calidad o su cantidad no fueran siempre las deseadas. Los riacheros de Trebujena, con sus rudimentarios instrumentos y su vida itinerante, no hacían conservas. El pescado se mantenía, sin sal ni hielo, pues solía venderse en el día, bien porque la mojadura fuera breve o porque le dieran salida a medida que lo iban capturando. Los pescadores de la costa, sin embargo, sí hacían espetones, adobos y pámpanos (*Trachynotus glaucus*) secos (20). Los mismos procedimientos utilizaban las familias marineras de Sanlúcar y aquellos otros que se embarcaban para varias jornadas. Estos últimos hacían durante el verano, en el mismo barco, espetones de saffio (*Conger conger*), tapaculo (*Bothus podas*), cinta (*Cepola rubescens*) o cazón, evitando así las moscas que en tierra pican la carne fresca del pescado. La técnica consistía en abrirlos, lavarlos y salarlos para después tenderlos al sol como si de ropa se tratara. Al atardecer los recogían y los extendían en la proa, tapándolos para protegerlos de la humedad. Esta operación se repetía durante cuatro o cinco días hasta que cada marinero reunía incluso cuatrocientos o quinientos zafios que almacenaban en sus casas para consumirlos antes del otoño,

estación en la que comenzaban a estropearse. En la actualidad han dejado de realizarse, salvo que se encarguen expresamente. Por lo demás, estas familias participaban de algunas de las formas de preservación de los alimentos que utilizaba el resto de la población, tales como el aliño de aceitunas, el cocimiento de tomates o la carne de membrillo, mientras que, a su vez, prestaban fórmulas para el aprovechamiento de restos como es el caso del pescado en «sobreusa» (21).

En definitiva, las familias que dependían del río y de la mar se han diferenciado de sus respectivos paisanos, en materia alimenticia, por un mayor consumo de especies ícticas, y en el caso de los marineros también porque éstas eran de más calidad (22), así como por participar en mayor medida de la abundancia de caza y de productos de recolección que facilitaban el Coto y las Marismas. También se han diferenciado en su distribución diaria de los alimentos, pues, de una parte, la ausencia masculina confería más iniciativa a la mujer y, de otra, no tenían que esperar a que el hombre llegara por la tarde del trabajo para hacer la comida fuerte, como ocurría entre los campesinos y jornaleros. Entre estos hombres, por otra parte, y al igual que ocurría con los pastores, los guardas de fincas o los arroceros, que debían cocinar para ellos mismos en muchas ocasiones, se han desarrollado más la afición y la destreza culinaria, llegando alguno de ellos a convertirse en auténticos especialistas y propietarios de afamados establecimientos gastronómicos.

Existen, sin embargo, ocasiones alimenticias que los equiparan al resto de la población: son las festividades de todo tipo, familiares, religiosas o locales, que, en su calidad de espacios de representación social, dibujan sus contornos en función de la posición social y del poder adquisitivo antes que de la cultura del trabajo. Este estado de cosas se daba en los tiempos en que a estas familias, al igual que ocurría con los jornaleros, no les llegaba para celebrar sus bodas, bautizos, primeras comuniones o navidades, y también ahora que los festejan profusamente, haciendo uso, en la medida de sus posibilidades, de aquellos alimentos que se han convertido en paradigmas del lujo (González Turmo, 1992) entre las clases asalariadas.

Es previsible, por otra parte, que los hábitos alimenticios de estas familias se vayan asimilando a los del resto de la población, aun cuando, a veces, continúen comiendo más pescado, pues, por un lado, los motivos que promovieron su diferenciación (aislamiento, endogamia, pago de parte del salario en especies, acceso a la caza y a la recolección, etc.) se van diluyendo, y, por otro, las características del nuevo mercado alimentario apuntan hacia una uniformización generalizada de los hábitos alimenticios.

Notas

- (1) Los Yesos, el Mármol, Adventus son los verdaderos nombres de estos enclaves, a los que los lugareños llaman, sin embargo, del modo que figura en el texto..
- (2) A los pescadores de río se les denomina en Trebujena y en Sanlúcar de Barrameda «riacheros», mientras que en Lebrija y en Coria del Río les llaman «riancheros». Cuando a lo largo de este trabajo hable de pescadores, me estaré refiriendo a éstos y a los pescadores de la desembocadura; mientras que cuando hable de marineros estaré haciendo mención de los hombres que sirven en el manejo de un barco, aun cuando éste se dedique a la pesca.
- (3) Según datos del IARA existían en la primavera de 1990 cuarenta y cinco embarcaciones matriculadas más diez o doce furtivas.
- (4) Sobre la pesca fluvial entre la población de Los Palacios existe un trabajo sin publicar de Macarena Carvajal.
- (5) En los pueblos del entorno de las Marismas, en los que se ha realizado la investigación, llaman «comida» al plato diario de «cuchareo», de modo que en unas localidades se refieren al cocido en colorado y en otras al puchero o incluso a los potajes y guisos de patatas y, en general, a cualquiera de las fórmulas que han funcionado como plato fundamental de la comida fuerte diaria.
- (6) Aro o triángulo de hierro con tres pies, que sirve para apoyar en el hogar sartenes, peroles etc..
- (7) Faena que consistía en hacer ruido, golpeando los flancos del barco o gritando, para asustar al pescado y obligarlo a avanzar en el sentido de la red.
- (8) Para cocer los camarones en los barcos se utiliza en la actualidad gas-oil, como combustible, y un caldero en el que se pone agua hervir. Cuando el camarón sube dos veces se saca, se escurre y se pone a enfriar en lo alto de la caseta o de la tilla. La única diferencia con épocas anteriores es que entonces no había gas-oil y que se les echaba más sal que ahora.
- (9) Curiosamente los corianos sí comían anguila asada y los pocos sanluqueños que dicen haberla probado admiten que no está mala, pero por lo general existía esa convicción entre los riacheros de Trebujena y Sanlúcar.

- (10) Se trataba de naranjas chinas, pues las valencianas y las demás variantes que en la actualidad se dan en la zona no se implantaron hasta después de la década de los cincuenta.
- (11) Cooperativa «Solidaridad de Riacheros» de Trebujena.
- (12) Bajo de Guía, Barrameda y la Balsa son los barrios marineros de Sanlúcar de Barrameda.
- (13) Manzanilla: «vino blanco, fino, generoso y varietal. Se produce en algunas bodegas de Sanlúcar de Barrameda, donde se dan las características precisas en su microclima para desarrollar el proceso de crianza biológica por las levaduras, llamadas de «flor». Barbadillo Romero, A.P. *Historia de las bodegas de Sanlúcar*. Sanlúcar de Barrameda. 1988.
- (14) Guiso de legumbres y verduras del tiempo, que dada la abundancia de cultivos hortícolas del término, permite una abundante variación de guisos; de ahí, en parte, que la dieta de los sanluqueños sea más diversa que la del resto de los pueblos estudiados
- (15) Huerto en los arenales inmediatos a las playas.
- (16) La palabra costo tiene en la zona distintas acepciones: los grupos domésticos que vivían aislados en las Marismas se referían con ella a lo que no podían obtener directamente de la naturaleza y que, por lo tanto, tenían que comprar; los jornaleros de los pueblos de la comarca de Pilas la usan para denominar la carne que se compra para echársela al cocido o al puchero; y, en muchos casos, sirve también para nombrar a la comida que se llevan los trabajadores al campo. En cualquier caso, se refiere siempre a alimentos que cuestan dinero.
- (17) Trozo de cabo que utilizan los pescadores para tirar del copo.
- (18) Corrientes que forma el agua del río en dirección al mar.
- (19) Las conservas más frecuentes en esta zona son las de aceitunas, comunes a toda Andalucía, y las de carne de caza y de ganado de rumio accidentado, que, sin embargo, sí cuentan con procedimientos muy singulares.
- (20) El nombre de esta especie, pámpano, tiene curiosamente, si se considera que nos encontramos en el Marco de Jerez, tierra tan rica en viñas, otra acepción como «sarmiento tierno y delicado o pimpollo de la vid».

Bibliografía

- Agudo Torrico, J.: *Artes y técnicas de pesca tradicionales en el bajo Guadalquivir*. Consejería de Cultura y Medio Ambiente. Sevilla, 1991.
- Barral, C.: «Viaje a la tierra inacabada. Crónica del Nuevo Mundo». *Revista Sobremesa*.
- Carvajal Llorens, M.: *La pesca en las Marismas del Guadalquivir*. Sin publicar.
- Casa de Velázquez. Equipo multidisciplinar: *Marco del Viñedo de Jerez. Evolución de los paisajes y ordenación del territorio en Andalucía Occidental*. Cádiz, 1986.
- Chapman, A. y Buck, W.J.: *La España inexplorada*. Consejería de Obras Públicas y Transporte, Junta de Andalucía. Sevilla, 1989.
- Granado, L.C. y Sancho Royo, E.: «La pesca en el río Guadalquivir: pasado, presente y futuro». *El río. El Bajo Guadalquivir*. Sevilla, 1985.
- Juana, E. de: *Guía de pescados y mariscos de consumo usual en España*. Editorial Omega. Madrid, 1986.
- Madariaga de la Campa: «Útiles de mariscar». *Publicaciones de I. de Etnografía y F. Instituto Hoyos Sainz*. Santander.
- Molina Vázquez, F.: «La pesca del congrio rojo y su influencia en el entorno del Parque de Doñana». *Revista de Estudios Andaluces*, núm. 3. Sevilla, 1984.
- Muñoz Pérez, J.: *La pesca en la desembocadura del Guadalquivir*. Instituto de Estudios Gaditanos. Cádiz, 1972.
- Rodríguez Santamaría, B.: *Diccionario de Artes de pesca de España y sus posesiones*. Madrid, 1923.
- Sañez Reguart, A.: *Diccionario Histórico de las Artes de la Pesca Nacional*. Madrid, 1791.
- Suárez Japón, J.M.: «La pesca en el Bajo Guadalquivir: Hacia el final de una actividad». *Gades*, núm. 1. Cádiz, 1978.
- Valverde Alvarez, J.A.: *Archivo del Instituto de Aclimatación*. Vol. IX. Almería, 1960.

RITUALES ALIMENTICIOS Y OCASIONES FESTIVAS (2)*

Isabel GONZALEZ TURMO

Antropóloga

Nuestra alimentación es, por encima de otras consideraciones, un quehacer cotidiano, casi siempre familiar. Es la comida diaria, tanto si se hace en casa como en la calle, la que define las líneas fundamentales de nuestros hábitos alimenticios. Pero nuestra visión resultaría incompleta, si no atendemos también a esas ocasiones extraordinarias que vienen a trastocar la normalidad, fascinando con su derroche y obsequiosidad. De entre ellas, Las fiestas comunales suponen, en un plano alimenticio, la excepción, la disolución de los límites habituales en favor de un espacio y un tiempo ideados para resolver formas de identidad colectivas (1). Existe, sin embargo, un territorio intermedio entre lo cotidiano y lo hogareño, de una parte, y lo comunal y lo público, de otra. Me refiero a aquellas festividades que se celebran en un marco familiar o en las que al menos la familia juega un papel fundamental: ritos de paso (bautizos, primeras comuniones, bodas y velatorios), Navidad, Año Nuevo, Pentecostés, Cuaresma, Semana Santa, las festividades de Noviembre, días de todos los Santos y de los Difuntos, y otras ocasiones del calendario religioso, que pueden organizarse tanto fuera como dentro del hogar, del mismo modo que el número de asistentes puede circunscribirse al grupo domestico o ampliarse a la familia extensa e incluso a personas ajenas a ellas. Pero en definitiva lo que las diferencia del resto de las festividades es el hecho de que la familia asume la posición fundamental y el papel de anfitriona, y como tal ofrece una determinada representación de si misma a unos asistentes que, además de partícipes, son testigos y espectadores de la ocasión.

* La primera parte de este trabajo fue publicada en el núm. 8 de **El Folklore andaluz**.

Todas estas citas, aun cuando cuenten con fórmulas gastronómicas y sistemas de comensalidad más o menos extendidos, son diseñadas, en última instancia, por los miembros de la familia: por la madre si se trata de las fiestas a puerta cerrada, y por el padre o el común acuerdo de la pareja, cuando asisten invitados ajenos a la familia. En este sentido, ocurre lo contrario que en las fiestas comunales, en las que tanto si se come en la calle, en bares o restaurantes, como si, por el contrario, se lleva la comida de casa o se prepara en el campo, lo cierto es que la selección de platos se suele hacer de acuerdo a una norma más o menos explícita y establecida, en función de la cual la mayoría de los participantes aporta viandas y elabora platos semejantes: aquellos que identifican al grupo y a la celebración en cuestión, y que casi siempre son también los más fáciles de servir o de transportar.

En algunas de las ocasiones de que ahora nos ocupamos, cada familia mantiene, por el contrario, una cierta tradición culinaria, a través de la cual se reafirman el gusto y la singularidad familiar. De este modo, la norma ha sido que en Navidad, por ejemplo, cada ama de casa cocinara lo mismo año tras año; y que, en muchos casos, ese plato proviniera del pueblo de origen de la familia, aun cuando el traslado de ésta se produjera varias generaciones atrás. Este caso es muy frecuente, sobre todo, en aquellas familias en las que alguna mujer, pues en definitiva la tradición culinaria se transmite de mujer a mujer, era o es oriunda de una comarca o región con especial prestigio gastronómico. Es el caso de Extremadura: la cocina extremeña goza de merecida fama en aquellas comarcas que han tenido un contacto estable con la región vecina. La Sierra Norte de Sevilla, la de Aracena e incluso el Area Metropolitana de Huelva conservan algunos platos extremeños, emblemáticos para ellos. Son las recetas de la abuela o la tatarabuela, quizá desvirtuadas por el paso del tiempo, pero repetidas año tras año, como forma de realzar la propia cocina sobre las ajenas.

Pero no es mi intención extenderme en la descripción de usos tan singulares ni tampoco la de detallar las especialidades que diferencian a unas comarcas y a unos pueblos de otros. Aunque estos datos no estén exentos de interés, su relato sobrepasaría los límites de estas páginas. Antes bien, prefiero hacer hincapié sobre aquellos rasgos que pueden abstraernos del detalle para incidir, por el contrario, sobre aspectos que intenten trazar las líneas generales de comportamiento, aunque, a veces, perdamos riqueza etnográfica y se nos desdibujen los trazos exactos de una situación.

Lo que primero llama la atención, cuando analizamos estas celebraciones es el cambio que han sufrido. El salto se produjo en la década de los

sesenta y se afianzaría durante los setenta, de manera que al hablar en pasado me estoy remontando entre treinta y sesenta años (la memoria de los que ahora tienen entre cuarenta y ochenta), mientras que los hábitos descritos para el presente suponen una tendencia que se viene acentuando desde esas fechas. Pues bien, este cambio se verifica, por ejemplo, en la observancia del ayuno y la abstinencia de carne en las vísperas o vigiliias de las más importantes festividades religiosas y especialmente durante el largo periodo de la Cuaresma que precede a la Semana Santa. Han cambiado algunos de estos usos y han dejado de ser respetados por los más jóvenes; mientras que las ocasiones que antes apenas si se festejaban, como la Nochebuena (2), la Nochevieja, los bautizos, las primeras comuniones y las bodas son ahora asumidas por todos.

Existe una marcada tendencia a desoír y abandonar los preceptos alimenticios impuestos por normas eclesiásticas; los que, en definitiva, eran molestos y que la Iglesia misma se ha encargado de suavizar. Como contrapartida, se han magnificado las ocasiones placenteras, que, por otra parte, sirven a la familia para afianzar su posición social y su prestigio entre en el resto de sus paisanos. Han llegado así a equipararse en su tratamiento situaciones con naturalezas, en principio, opuestas, pues la vigilia y el ayuno son penitencia, justo lo contrario de la celebración, aunque nadie lo diría a la vista del afán de lujo y distinción que suscita la Nochebuena, día de ayuno hasta hace sesenta años. Todo lo que rodea a la Navidad es ahora disculpa para el consumo y afán de complacencia: con casi dos meses de antelación los comercios adornan sus escaparates y ofertan con esas dulces delicias que esgrimen en su publicidad el valor de su alto precio como signo indiscutible de calidad; del mismo modo que revistas especializadas muestran una amplia gama de productos importados, de alta calidad y superior precio, sin los cuales las mesas de Nochebuena parecen quedar tristes y desprovistas de sentido. En esta esforzada prodigalidad cada cual marca su techo y su aspiración, atentos siempre a los límites de su bolsillo y a las expectativas de los asistentes, y es en función de estas pretensiones que cada grupo social tiene una relación de alimentos que simboliza su correcta adecuación al momento.

De este modo, al tiempo que se ha alterado el sentido de la celebración, ha cambiado la composición de los menús: la nueva versión vale para casi todas las circunstancias. Olvidando las elaboraciones del pasado, se extienden sobre la mesa un indefinido número de platos y bandejas con las nuevas acreditaciones gastronómicas. En estos casos, decir fiesta es decir ostentación, y pocos alimentos funcionan tan bien en este sentido como el marisco, los fiambres, el jamón, la ensaladilla y la carne mechada, re-

adaptación esta última de la necesaria presencia de la carne, en tanto que símbolo alimenticio de potencia y fuerza vital. Este tipo de menús es, desde luego, más frecuente en sectores de clase media y baja, casi siempre jóvenes o de mediana edad. Su elección suele coincidir con las preferencias familiares y simplifica la tarea del ama de casa, a la vez que se interpreta como signo de gusto urbano, de abundancia y, hasta cierto punto, de refinamiento.

Y es que ese cuidado en la selección de platos acreditativos de un determinado gusto es mucho más marcado en estas fiestas que en las comunales. Allí, aun cuando cada uno coma e invite de lo suyo, la fiesta es de todos, mientras que en este segundo nivel, al ser la familia la protagonista, la ocasión de relieve y significación queda mucho más marcada. Las bodas y las primeras comuniones, son, en este caso, las que por su habitual falta de restricción en el número de invitados se asemejan más a las comunales, hasta el punto de que, en pueblos pequeños, pueden asistir a las bodas tanta gente como a la romería.

Pero, a pesar de este nuevo interés por celebrar cada acontecimiento familiar por todo lo alto, lo cierto es que la mayoría de los usos de nuestros pueblos denotan aquello que, al fin y al cabo, han sido durante siglos. No en vano, su alimentación era, salvo escasas excepciones, comida de pobres, rasgo que, por otra parte, compartían con muchas otras zonas rurales de nuestro país. En el caso de estas fiestas, tal condición se delataba no sólo porque la mayoría no pudiera celebrarlas, sino también porque cuando lo hacían era a base de platos de guisos, bien fuera de chivo, de caza o incluso de despojos; lejos quedan, pues, las grandes piezas de carne, los asados y los refinamientos culinarios que han disfrutado muchas otras regiones europeas y mediterráneas (D'Onofrio, 1992).

Mas incluso allí donde determinados sectores de clase media y alta han celebrado siempre, tampoco se han desarrollado importantes diferencias de unas comarcas a otras. Claro es que existen recetas y preparaciones hasta cierto punto exclusivas y que cada pueblo reivindique su especialidad. Pero lo que aquí interesa no es tanto la excepcionalidad gastronómica como las diferencias y similitudes en la elección de materias alimenticias y, sobre todo, en las actitudes y comportamientos.

Es esta monotonía que uniformaba el comer, no sólo de unos pueblos a otros, sino también en el contexto de la vida de cualquier persona, que a diario debía sentarse ante el mismo plato de garbanzos, la que ha dado pie a que, una vez sobrepasados los límites de la estricta necesidad, las posibilidades de festejo hayan sido acogidas con tal alborozo. Pues ellas vienen

a romper el ritmo cotidiano y es en ese entorno que la alimentación se convierte en resorte indiscutible de diferenciación: de lo laborable con respecto a lo festivo, de lo familiar con respecto a lo comunal, de lo necesario con respecto a lo superfluo y, en definitiva, de lo que es frente a lo que debería ser; realidad y deseo, fijados cada uno a su tiempo, pero confundidos en estas ocasiones cuya principal virtud es precisamente la de poder sobrepasar los límites en los que se mueve el curso de nuestra aceptación de la normalidad. De ahí que la posibilidad de ofrecer mucha y buena comida sea también la de reflejar, no sólo ante los demás sino también ante uno mismo, la imagen corregida y mejorada de nuestra propia realidad.

En esa misma línea, entiendo que el cambio de roles entre hombres y mujeres, durante los días festivos, supone también un modo de alterar lo cotidiano, reafirmando, sin embargo, los valores establecidos. La elaboración de los platos festivos, sobre todo la de aquellas ocasiones que se celebran en el campo o convocan a un gran número de comensales, es privilegio masculino, salvo que sean servidas por algún establecimiento o se limiten a unas tapas y a unos dulces, del mismo modo que la cocina cotidiana es responsabilidad femenina. Con mucha frecuencia la celebración se resuelve en una marcada división del trabajo: la mujer prepara los preámbulos, es decir, corta salchichones y quesos, dispone los platos sobre la mesa, e incluso no acude a la iglesia por ultimar el ajuste de las gambas y de las aceitunas sobre la mesa nupcial de la hermana o de la prima, mientras que el hombre se encarga de hacer el guiso de carne, en muchos casos caldereta (3), rodeado de un grupo de acólitos que no son sino los parientes cercanos y los amigos varones. La fama de alguno de ellos puede trascender a todo el pueblo y, en esos casos, son requeridos para oficiar en banquetes ajenos. Pues bien, esa eventual alteración en la distribución de papeles, que, en principio, implica una aparente relajación para la mujer, siempre y cuando no tenga que fregar después, tal y como suele ocurrir, significa, sin embargo, una consagración de la supremacía masculina que se reencarna en el papel de autoridad que conoce, dispone y ordena el eje culinario del banquete.

Resulta imposible dar por terminada esta introducción al tema, sin mencionar los dulces: ellos eran, y todavía son en parte, las estrellas de la fiesta. Ninguna otra preparación ofrecía tantas variantes ni posibilitaba tan singular lucimiento a la mujer. Gracias a ellos se hacían famosas determinadas vecinas, que, las más de las veces, guardaban su secreto con un celo desmedido. No debe extrañarnos esta cualidad reputadora del dulce, pues, al fin y al cabo, era el plato que salía de las casas para regalar a las vecinas, en una tierra donde el hogar y, sobre todo, el comer, son esferas privadas, hasta el punto de que antes de sentarse a la mesa se suelen cerrar las

puertas y echar los visillos. Hasta hace unas décadas se hacían además en los hornos de los panaderos, de modo que su elaboración no sólo propiciaba la degustación ajena sino que suponía también una importante forma de sociabilidad femenina. Tampoco hay que olvidar que eran el modo más barato de confeccionar algo especial para las fiestas, concediendo a cada fecha su personalidad repostera. Sus ingredientes no son demasiado caros: harina, azúcar, huevo y, según los casos, matalauva, miel, almendras, vino o aguardiente. Era el trabajo paciente y amoroso de la mujer, que podía pasar horas confeccionando esa especialidad que haría las delicias de su familia, el que daba calidad al producto. Y eso es precisamente lo que ha cambiado: la mujer ya no tiene tiempo. De ahí que se pierdan las torrijas, los roscos, las rosas, las ajuelas, los alfajores, los piñonates, las ayuyas, los soyuces, los gañotes, las tortas, los mantecados, los pestiños, las virutas, los buñuelos, los hornazos, las empanadillas y tantos dulces que formaban el mapa de las especialidades locales. Aun así, la lista era tan larga y variada que, después de haber quedado reducida a una mínima parte, sigue siendo uno de los aspectos más variados de la cocina festiva y muchas mujeres siguen haciéndolas en casa, aunque también compren elaboraciones industriales.

Cada una de las fiestas tenía, pues, sus dulces distintivos, de la misma manera que cada pueblo se ha especializado en una serie de elaboraciones. La tarea de analizar las causas de sus alteraciones a lo largo de nuestra geografía, así como el rastreo en el tiempo de sus peculiares aromas, son empresas que exceden a la longitud de este trabajo y que quedan pospuestas para otra ocasión. Es entonces y no en una parca enumeración de especialidades festivas, donde merece abordar tan almibarado tema.

1. El ciclo navideño

Las festividades que en la actualidad se suceden entre los días 24 de Diciembre y 6 de Enero tienen escasa tradición culinaria en la zona objeto de este estudio. De hecho, hasta hace unas décadas apenas si se celebraban, o, para ser más exactos, las posibilidades y los modos de celebración variaban mucho de unos grupos sociales a otros, y también entre las distintas fechas que configuran este ciclo. Así, el día veinticinco de Diciembre era, durante la primera mitad de siglo, el más festejado, aunque todo hay que decirlo: entre muy pocos. Esos pocos reservaban sus banquetes para después de la Misa del Gallo, una vez finalizado el ayuno, o para el almuerzo del día siguiente. Desde hace unas décadas son, sin embargo, la Nochebuena, sobre todo, y el día uno de Enero, que coincide con el santo de los Manueles, los que más se conmemoran.

En cuanto a las diferencias de comportamiento en función de la posición socioeconómica, lo más significativo es que gran parte de la población no hacía nada especial para comer o, en todo caso, guisos baratos, y un escaso grupo de familias acomodadas podía permitirse la presentación de una pieza de carne. Y es que ésta era la diferencia fundamental: la carne, símbolo de fuerza vital, a la vez que fuente de proteínas animales, casi siempre escasas, era el eje detonante de la calidad de la celebración. No cabe duda que las piezas de carne (los redondillos, lomos, pollos, pavos, etc.), cocinados sin trocear, suponen un reto a la carestía, del mismo modo que el asado simboliza a la nobleza y, además, preserva el jugo de la carne y, por ende, su sabor. En el polo opuesto, la carne troceada y guisada, y, sobre todo, las vísceras, suponen una escasez mal disimulada, sopeada con grandes trozos de pan, nadando en abundantes salsas. No deja de ser significativo el hecho de que los musulmanes andaluces llamaran «plato para domésticos» a la receta de un guiso a base de hígado, riñones, corazón y bazo (Bolens, 1992), y que el «guiso para los esclavos» se elaboraba a base de despojos y tripas.

En las zonas estudiadas esta bipolaridad se traducía en el consumo de pollos, pavos y consomés entre la clases altas, frente a una amplia gama de guisos de castaña (4), menudillos, menudos, guisos de arroz con conejo, o las cotidianas sopas con tomate, pucheros y poleas, entre el resto de la población.

Esta falta de tradición reciente en la adopción de especialidades culinarias no quiere decir, sin embargo, que se trate de una celebración reciente. Lucie Bolens nos cuenta cómo durante la celebración de la Navidad, en la Andalucía de los siglos XI al XIII, los cristianos hacían un gran pastel, al parecer heredado de un ritual de entrada de los cónsules romanos en la ciudad (Bolens, 1992).

A mi entender, la ausencia de formas de comensalidad más elaboradas hay que interpretarla en un contexto histórico que considere la existencia de amplias capas de población agrícola asalariada, y, por lo tanto, con escasa e irregular renta familiar, además del aislamiento comercial y cultural que sufrían muchas comarcas andaluzas. De hecho, si vamos a ver, allí donde existían personas con carestías semejantes a las detectadas en nuestras comarcas, la comida de Navidad tampoco se diferenciaba demasiado de la de éstas: las castañas y las naranjas que comían los pastores de las sierras segovianas (Ibáñez García y otros, 1990: 133) no están muy lejos de los potajes de castaña de los andaluces de Carmona (Sevilla) y de Palos de la Frontera (Huelva). No en vano, estos dos pueblos son, de entre los

estudiados, los que menos posibilidades de autoabastecimiento alimenticio han tenido, pues, al tiempo que la mayoría de su población era asalariada, el entorno no ofrecía la riqueza cinegética o silvicultora de otras comarcas. En cuanto a las naranjas, eran de hecho, hasta hace poco, una «fiesta» para muchos andaluces. Con ello, se reafirma la hipótesis (González Turmo, 1992) de que los hábitos alimenticios de la mayoría de las zonas rurales de Andalucía Occidental han sido, sobre todo y por encima de diferencias regionales, hábitos de pobres, donde rara vez se traspasaba el umbral de la necesidad y, donde, por las mismas razones, poca cabida tenían la creatividad y la exquisitez gastronómicas.

Pero no vayamos a pensar, por ello, que los platos de Nochebuena de nuestros pueblos se han ceñido a la escasa relación citada hasta ahora. Sin llegar a las delicias que se describen para el País Vasco en su Atlas Etnográfico (Barandiarán, 1990), donde se citan como comidas navideñas habituales el besugo, el capón, el cordero, el cabrito y el solomillo, además de las berzas, las coliflores y el bacalao, en Sanlúcar de Barrameda (Cádiz) los marineros compartían con la clase alta las acedías navideñas, aunque eso sí, aquéllos comían además galeras, y éstos, langostinos y pavo trufado; a pocos metros de ellos, los campesinos se las arreglaban con un arroz con menudillos. En el resto de las comarcas del entorno de las Marismas del Guadalquivir era frecuente que algún ansar o un pato cayera en la olla para esas fechas; y, si no se producía esta eventualidad, se echaba mano de alguna pieza de chivo. Otro tanto ocurría en las comarcas serranas estudiadas, que alternaban esta carne con la de caza.

La noche transcurría, en definitiva, dentro del hogar y pendientes de lo poco que había; raras son las ocasiones en que se sobrepasaba el estrecho círculo familiar. Una excepción es Palos de la Frontera, donde existía, entre algunos sectores de clase media, la costumbre de que las jóvenes se reunieran hasta la hora de la cena para hacer dulces y, de camino, comérselos. Esta es, sin embargo, la única ocasión en que he encontrado un uso que tuviera lugar fuera del propio hogar. Tampoco he detectado la costumbre de regalar al cura por Navidad pollo, turrón u otro alimento, como se hace en algunos pueblos del País Vasco (Barandiarán, 1990). Ignoro, sin embargo, si esta falta de generosidad se ha debido a que las relaciones con la jerarquía eclesiástica no eran tan íntimas y fluidas como entre los norteos o a que los haberes no daban para regalar a nadie.

El día veinticinco de Diciembre se festeja ahora menos que su víspera, pues se suele comer lo que sobró de la noche anterior, que puede ser mucho. Algunas familias, con hijos ya casados, se reparten, sin embargo, las

visitas a los abuelos entre los dos días. En estos casos, uno de las dos familias no celebra el veinticuatro y pasa la reunión al almuerzo del día siguiente, en cuyo caso el menú sigue siendo similar al que hubieran hecho por la noche.

La organización del día treinta y uno de Diciembre, la Noche Vieja, depende, sobre todo, de la edad que tengan los hijos: si son pequeños se celebran a puertas cerradas, mientras que si han crecido cenarán dentro o fuera de casa, pero, en cualquier caso, con prisas por continuar la fiesta en la calle con los amigos. La comida de este día suele ser similar a la de Nochebuena o algo más ligera. Si, por el contrario, se trata de personas ancianas, que viven solas, lo más probable es que no hagan nada especial para comer; al fin y al cabo, lo que han venido haciendo toda su vida.

El día siguiente, uno de Enero, tiene dos particularidades: una, la celebración de los Manueles, y otra, la reciente costumbre de asar en el campo chuletas, pinchitos o sardinas en barbacoas, allí donde existen zonas forestales en las inmediaciones del pueblo. Pero eso sí, los que llegado el primero de año todavía andan con celebraciones es que no estén en mala posición económica, pues las fiestas son muchas y muy seguidas y la mayoría se conforma con festejar un día o dos.

El día seis, para terminar, es, con sus roscos de Reyes, una novedad, sin demasiada acogida y recién importada de las ciudades, que, como Sevilla, los hacían, al menos, desde principios de siglo. Se trataba, sin embargo, de roscos sin rellenar, muy distintos de los que ahora adornan para esas fechas los escaparates de las pastelerías de nuestras ciudades y de algunos pueblos.

2. Cuaresma, Semana Santa y otras solemnidades

La religión católica no ha situado a la alimentación en el eje de sus prescripciones litúrgicas y morales, aunque sí la ha significado de modo muy especial en la Eucaristía. Como si quisiera saltar por encima de pormenorizaciones de índole física, prefirió la abstracción o, al menos, la generalidad. El pecado cardinal de la gula, que no explicita los límites de su tolerancia, y el cumplimiento de los días de ayuno y de abstinencia, con sus estacionales llamadas al control, son sus procedimientos para predisponer a la mesura y al orden en el comer. Con ello, se distancian de judíos y musulmanes que sí optaron por un detallado seguimiento de los rituales y de las

técnicas alimenticias, llevado, a veces, hasta límites agotadores. Claro ejemplo de ello son las estrictas reglas musulmanes para hacer la matanza o la detallada relación de características físicas que los judíos hacen de sus animales prohibidos.

Este primer relajamiento en la normativa alimenticia, por parte del catolicismo, se ha ido afianzando, además, con el paso del tiempo. Lejos están las precisas reglamentaciones que segmentaban a la población, en virtud de sus obligaciones para con las disposiciones eclesiásticas, según su edad, su estado e incluso su condición civil o militar; las disquisiciones sobre la conveniencia de incluir al chocolate, los mariscos o a las pastillas de caldo en la lista de alimentos vedados en días de abstinencia (5).

Los platos de abstinencia supusieron, en su día, una oportunidad de innovación culinaria. Me refiero a los últimos años del siglo XIX y a los primeros del XX, cuando los recetarios aparecen en las grandes ciudades españolas, yendo a caer en manos de señoras de clase media que, por aquel entonces, empezaban a leer y a escribir. Gracias a ellos redoblaron las delicias gastronómicas de sus familiares, a la par que afianzaban la reputación de sus mesas. No hay que olvidar, por otra parte, que en esa época había cincuenta y dos días de ayuno al año.

Esta larguedad en las fechas penitentes y la cada vez mayor demanda, por parte de las familias burguesas, de menús altisonantes, que, de algún modo, les devolvieran los ecos de la cocina palaciega, dio lugar a que, en los recetarios, compartieran páginas platos con nombres tan opuestos en su significado y en su tono como son las patatas a lo pobre o el arroz a la cortijera, frente al arroz con langostinos a la realeza, las vizcondesas de naranja o la sopa de ostras, en una suerte de versatilidad que lo mismo se ceñía a la más austera simplicidad que se disparaba hacia sobresalientes privilegios (Domenech, 1914).

Pero estas delicadezas han estado a años luz de las mujeres que en esta ocasión nos interesan. Las amas de casa de los pueblos andaluces han repetido, año tras año, las mismas fórmulas para la elaboración del bacalao (con tomate, con garbanzos, con arroz, en pavías, en friturillas, en tortillas) y de las espinacas con garbanzos. No en vano era España, al decir de Domenech, el país que más bacalao importaba (Domenech, 1914).

¿Pero quiénes eran y son los que acatan el precepto? De las personas menores de cincuenta años con las que he trabajado casi ninguno hace abstinencia, mientras que los mayores la cumplen en mayor o menor medida, dependiendo de su posición social, pues mientras que las mujeres de clase

alta se someten a ella en un cien por cien, las de clase baja no han hecho en muchos casos, sino comer lo mismo que comían todo el año: legumbres, hortalizas y pan, una dieta en la que poca cabida tenían las carnes y los pescados. Aunque eso sí: muchas de ellas seguían la tradición de cocinar unos garbanzos con bacalao o con espinacas, al igual que hacían los dulces de la ocasión. No hay que olvidar, por otra parte, que estas últimas rara vez fueron a la escuela ni recibieron catequesis, y que la observancia del ayuno y la abstinencia pasaba por conocer una ley eclesiástica bastante compleja.

Existe, sin embargo, una excepción a esa norma: en Palos de la Frontera, donde el cultivo del fresón ha propiciado, en los últimos años, un resurgir económico que beneficia a la mayoría de la población, pero, sobre todo, a algunas familias de mediana edad, la situación es diferente. Aquí, personas de treinta años o incluso menos siguen al dedillo las prescripciones cuaresmales, mientras que las de más edad parecen despreciarlas. Se da la circunstancia de que estas últimas crecieron cuando la mayoría del pueblo vivía en los límites de la subsistencia. En este contexto, no resulta extraño oír decir, a algunos palermos, que «hoy en día se hace más la vigilia, porque la gente tiene ya más nivel. Como ahora todo el pueblo es rico. Es que antes tú no sabes lo que era esto...». Y es que, en definitiva, el cumplimiento de la Cuaresma y de otras prácticas religiosas, como la asistencia al Rocío y la pertenencia a Hermandades, se consideran una forma de posicionamiento social. En esta misma línea, una mujer de Almonte me decía que «nosotros sí la hacemos (la Cuaresma); bueno, el Viernes Santo. Pero en la casa donde yo trabajaba en Sevilla, que eran señoritos, hacían lo mismo y si ellos lo hacían es que era bastante».

El Carnaval, aunque anteceda a la Cuaresma en el tiempo, lo abordamos después, junto con otras fechas de menor trascendencia alimenticia. En ninguno de los pueblos estudiados se reserva un alimento especial para este momento del año, aunque existan lugares cercanos donde sí lo hacen, como es el caso de las erizadas gaditanas. Incluso en Trebujena, donde el Carnaval cuenta con numerosos y entusiastas adeptos, las comidas se hacen en bares o en las casas, sin otra pretensión que la de quitarse el hambre y continuar el ritmo de la fiesta. No existen tampoco comidas de jóvenes, tal y como ocurre en otras zonas del país (Barandiarán, 1990), donde, tanto en esta época como el día de Todos los Santos y el de la talla de los quintos, los mozos suelen reunirse para pedir comida de casa en casa y pasar un día y una noche de excesos alimenticios y también étlicos. Solo en Castaño del Robledo (Huelva) he detectado una débil permanencia de estos mismos usos. En los demás pueblos, sin embargo, cuando los jóvenes se reúnen para comer no tiene por qué coincidir con una fecha especial, y, sobre todo, no

hacen partícipe de su iniciativa a todo el pueblo, llamando de puerta en puerta. No hay que olvidar, por otra parte, que el tamaño de nuestras agrovillas no favorece ese tipo de convivencias comunitarias, más frecuentes en las pequeñas aldeas.

Por lo demás, el día de Todos los Santos y el de los Difuntos suscitan comportamientos muy variados de unos pueblos a otros. Mientras que en Sanlúcar de Barrameda, y también en Cádiz, montan un mercadillo de frutos del tiempo durante la semana anterior, en el resto de los pueblos tan sólo los puestos de la plaza y los supermercados los ofertan. Los mercados de frutos secos eran antes frecuentes en otros pueblos de la provincia de Cádiz, en la Sierra Norte de Sevilla y en la de Aracena, pero han perdido su sentido como forma de itinerancia de los productos locales o regionales, desde el momento en que muchos de ellos, si bien son traídos de otras comunidades e incluso importados, no se permite que los vendan los forasteros. En Sanlúcar de Barrameda, por ejemplo, sólo los melones son del término, pero el resto, peras, manzanas, membrillos, plátanos, caquis, chirimoyas, granadas, piñas, naranjas, mandarinas, batatas, pasas, dátiles, nueces, avellanas americanas, almendras y castañas, todos son ajenos. Si los fruteros, eliminada la competencia, una vez que han conseguido prohibir la venta en su localidad a los de otros pueblos, se deciden a trasladar parte de su mercancía a la calle, es por el efecto positivo que el mantenimiento de la tradición tiene en las apetencias de sus clientes.

Pero, tanto donde hay mercado del tiempo como donde no lo hay, raras son las amas de casa que elaboran platos especiales a partir de sus frutos: si acaso alguna esporádica carne de membrillo, un piñonate y muy contados potajes de castaña, que ahora, si se hacen, es en cualquier fecha de invierno, no en Navidad como antes. Las confiterías sí suelen tener huesos de santos, casi siempre traídos de fuera, y en Carmona una panadería sigue haciendo las roscas de pan que antes compraban casi todos los chavales el día de Todos los Santos, pero ahí acaba la relación de especialidades del mes de Noviembre.

3. Ritos de paso: las grandes ocasiones

Los bautizos, las primeras comuniones, incluso los velatorios y, sobre todo, las bodas son momentos claves para la representación de la trayectoria familiar. No sólo simbolizan el paso de uno de sus miembros a otro estado, ya se trate de su incorporación a la comunidad religiosa a través del bautismo, a la creación de un nuevo grupo doméstico o al eterno interrogante

que sigue a la muerte, sino que también suponen el procedimiento por el que la familia participa a la comunidad su actitud ante semejante acontecimiento y su posición relativa en la estructura local.

Claro está que existen rituales y sistemas de comensalidad, más o menos estandarizados, que funcionan como modelos sobre los que proyectarse, pero estos modelos ofrecen suficiente flexibilidad como para que cada nivel social establezca sus límites con respecto a los demás. Este me parece que es el primer punto a aclarar antes de pasar a analizar la evolución que estos acontecimientos han sufrido en los últimos años, distinguiendo dos sistemas de comensalidad claramente diferenciados.

Hasta hace una treintena de años, la mayoría de la población rural no celebraba casi ninguno de estos acontecimientos. Un ejemplo muy claro de ello son los bautizos y las primeras comuniones. En la mayoría de los pueblos, hasta hace unas décadas, sólo algunos pelentrines o mayetos, medianos propietarios agrícolas que gozan de una posición relativamente acomodada, los celebraban en sus casas, a base de vino y dulces. En el caso de Almonte (Huelva), se hacía «a sol puesto» y, en los demás, dependiendo del horario litúrgico que fijara el cura. Allí donde existiera una clase media profesional o comerciante también podía organizarse en casa el socorrido desayuno con chocolate.

Los pueblos de mayores dimensiones, que, por otra parte, tenían más influencia urbana y contaban con una élite de hábitos claramente diferenciados, como Carmona y Sanlúcar de Barrameda, donde la clase alta generaba comportamientos muy parecidos a los de sus semejantes de las grandes ciudades, hasta el punto de que cuando se trataba de pueblos cercanos a la capital, como Carmona, encargaban la comida, casi siempre una merienda o desayuno, a un establecimiento sevillano, pues bien, estos sí que tenían comportamientos diferenciados, aunque se trataba, desde luego, de algo ligero y breve, ni por asomo parecido a las opíparas celebraciones actuales.

El resto de la población solía conformarse, sin embargo, con pasar por la iglesia, salvo en el caso de pequeños pueblos serranos, donde cualquier acontecimiento suele generar más participación que en el resto. Así, en Castaño del Robledo se ofrecía vino a la familia y a los vecinos, y se pasaban tres rondas, ni una más ni una menos, con las inevitables «virutas» y otros dos tipos de dulces.

Las bodas suponían un esquema semejante, aunque más completo y variopinto: una mayoría de jornaleros, campesinos y marineros no hacían sino

pasar por la iglesia, casi al amanecer y vestidos de oscuro. El horario de las bodas dependía de la posición social de las familias de los contrayentes: a más pobre, más temprano; y así en una escala ascendente que culminaba con la boda de los ricos a las doce del mediodía.

Pero también había campesinos que celebraban sus bodas. Y en estos casos sí que existían hábitos diferenciados de unos pueblos a otros. En Villamanrique (Sevilla), por ejemplo, los novios se iban a acostarse, aunque sólo era media mañana, y los demás se tomaban una caldereta o un chocolate con pasteles. En Almonte, servían primero rosquitos, madriliñas, amarguillos y tortas de anís, y se reservaba la caldereta para la familia. En Palos era más habitual el guiso de conejo o la caldereta. En Castaño del Robledo circulaban las consabidas tres rondas de dulces, además de vino y, si hacía al caso, se regalaba también con un chivo en salsa. En Carmona los dulces de la ocasión eran los soyuces, acompañados también de vino, y si la fiesta se prolongaba hasta medio día se ofrecía un guiso de carne o un puchero. En Cazalla de la Sierra (Sevilla) convidaban con un desayuno en el casino. En Alcalá del Valle (Cádiz) se tomaban unos dulces en casa y en Sanlúcar de Barrameda los campesinos comían menudo, los marineros, galeras y acedías, y los comerciantes, chocolate con pasteles.

Junto a esa mayoría que nada comía y a estos sectores de clase media que fundamentaban la celebración en el vino, los dulces y los guisos de carne, las clases altas de Carmona y de Sanlúcar de Barrameda daban de nuevo el salto que los destacaba sobre los demás: sus bodas tenían un menú y este podía ser tan inusual para el resto de la población como lo son las pulardas, los consomés o el jamón serrano por aquellos difíciles años. Existía, por otra parte, un elemento fundamental que los encumbraba sobre sus paisanos; es el mismo que aun hoy en día, cuando todos aportan abundantes manjares a las mesas ceremoniales, crea la barrera de la distinción. Me refiero, desde luego, al servicio. Pues si bien el jamón, la carne y los langostinos han dejado de funcionar para estos sectores de clase como signos detonantes de relieve social, la posibilidad de presentar mesas bien servidas, con un menaje apropiado y un servicio bien uniformado y adiestrado, sólo aprovecha a aquellos que pueden estar «a la altura de las circunstancias», mientras que para el resto de la población más bien sería motivo de incomodidad la existencia de un servicio que reclama de los comensales unos modales, al menos, semejantes. La barrera, por lo tanto, ha pasado a fijarse, para aquellos sectores de clase que pretenden ascender, no tanto en base al coste del acontecimiento, aunque éste no sea, desde luego, un factor a despreciar, sino en función de la educación. Los buenos modales, y ahí tenemos la reciente y variada gama de publicaciones que, sobre este tema,

invade el mercado editorial, se han convertido, en medio del afán generalizado por equiparar las muestras de celebración social, en la nota delatora y acreditativa de una determinada posición social.

La norma es, pues, celebrar, mientras más, mejor. Es ese criterio el que conduce a casi todas las familias de clase baja a convertir sus bodas en un despliegue de alimentos que apenas si deja a la vista un centímetro del papel de los manteles: platos de plástico con patatas fritas, chorizo, queso, ensaladilla, carne mechada, y, desde luego, gambas y jamón, se suceden en un abigarrado enjambre que poco a poco se convierte en un laberinto de vasos sucios, cascos vacíos, rosadas cáscaras de crustáceos y algún que otro hueso de aceituna. Ese extenso aperitivo suele continuar con una caldereta o algún otro guiso de carne, para culminar en la encumbrada tarta. Y en esas, la noche los sorprende, tras una desordenada e interminable sucesión de ingestiones, que sólo finaliza con el agotamiento de los asistentes.

No es la cantidad de comida, sin embargo, la única que se somete a este criterio concluyente, la misma suerte sigue la determinación del número de invitados: a estas bodas acude «todo el pueblo» o casi todo. Pues, una vez sobrepasado el límite de la familia y del vecindario, el tope resulta difícil de establecer. Y por otra parte, se trata precisamente de eso: festejar en una desmesura, confusión y aceptación totales, donde la familia asume el papel de anfitriona y, durante unas horas, enarbola la bandera de la comunidad y detenta el poder, acogiendo al máximo número posible de vecinos bajo su manto.

En el polo opuesto, las élites resguardan su parcela, abandonando los usos que las masas han hecho suyos. Lejos quedan los tiempos en que los señores medievales sentaban a sus mesas a siervos y vecinos pobres, aunque cada uno comiera de acuerdo a su rango. La tendencia es, por el contrario, a restringir la asistencia, no sólo en el acceso a otras clases sino también en el número absoluto de invitados. Las élites de nuestros pueblos celebran en sus casas o en los cortijos, no en naves, cocheras, peñas, bares o, en el mejor de los casos, restaurantes, como hacen los demás. El número de invitados suele ser mucho más corto que en las otras ocasiones, pero, como contrapartida, el almuerzo o la cena son servidos, de manera que no se depositan las bandejas sobre la mesa para que cada cual coja lo que quiera, sino que los camareros sirven a cada comensal. Conscientes como son, de su voluntad y de su capacidad de escindirse de la generalidad, utilizan también una terminología propia para denominar sus celebraciones. Rara vez dirán comida, banquete o fiesta; sus términos son: almuerzo, cena e incluso «lunch», y, si se trata de bautizos o firmas de esponsales, dirán que

se sirvieron «unas copas», no un vaso de vino o «que no faltaba de nada».

Un último bloque lo constituyen acontecimientos de muy diversa, e incluso de opuesta, índole, pero que comparten su escasa magnificencia culinaria. Los partos eran, hasta que cejó la carestía de alimentos, motivo para regalar a las vecinas recién paridas, chocolate, huevos y caldos de gallinas (6). También la firma de esponsales tenía su breve refrendo gastronómico en forma de copa de vino, a veces con tapa. Mientras que los velatorios apenas sí se acompañaban de una taza de caldo o de un escueto café, no celebrándose banquete alguno ni en las fechas siguientes a la defunción ni al cumplir el año (7).

En definitiva podríamos decir que ha existido una cierta aridez gastronómica en la celebración de estas fiestas, a la vez que una clara polarización social, en virtud de la cual los fuertes contrastes de clase dejaban a una mayoría sin más opción que la de elaborar platos tan baratos que, en muchos casos, se confundían con su ingesta diaria. El incremento del nivel de vida y la comercialización, en el caso de los dulces sobre todo, de productos industriales que siguen las viejas tradiciones reposteras, han contribuido a que se produzca un cambio tal en la organización de los menús festivos que poco o nada tienen que ver, en la mayoría de los casos, con las comidas que se organizaban hace una treintena de años. También las actitudes y la significación misma de las fiestas han cambiado, en la medida que se generalizaba la necesidad de celebrar, como manifestación de poder social y de un sentido de la autoestima, que considera humillante no tener con qué o con quién festejar. Lo realmente llamativo de estos cambios es la rapidez, e incluso aceleración, con qué se han producido. Claro es que estos procesos coinciden con transformaciones en otros ámbitos de la vida: la subida de nivel de ésta, después de la dura posguerra, la impactante llegada de la publicidad y de los medios de comunicación, la incorporación de la mujer a determinados trabajos, todo a contribuido a generar este estado de cosas que parece no tener otro límite que el de la saciedad. Saciedad de alimentos y también de unos procedimientos de realce social que se irán debilitando como tales, a medida que el acceso a ellos se generalice y se extienda a un mayor número de días.

Notas

- (1) Sobre la alimentación de las fiestas comunales trata el artículo que, con el mismo título, fue publicado en el número anterior de esta revista. Tanto él como éste son resultado del trabajo de campo realizado entre

los años 1986 y 1992 en los pueblos de Sanlúcar de Barrameda y Trebujena y Alcalá del Valle (Cádiz), Villamanrique de la Condesa, Cazalla de la Sierra y Carmona (Sevilla), Almonte, Palos de la Frontera y Castaño del Robledo (Huelva), abarcando a un total de setenta y dos grupos domésticos, y cuarenta informantes privilegiados.

- (2) Eran días de ayuno en España el miércoles después del tercer domingo de Adviento, así como sus sábados y domingos y el día 24 de Diciembre, vigilia de Navidad.
- (3) La afición que se ha desarrollado en las últimas décadas a comer en el campo y a celebrar por todo lo alto, ha dado lugar a que la caldereta, guiso campero y fácil de hacer, se haya extendido a comarcas donde antes no era común, de modo que a veces dan ese nombre a guisos de carne que no se hacen de acuerdo a la tradicional receta de caldereta, es decir, con todos los ingredientes en crudo.
- (4) Los guisos o potajes de castaña han sido muy comunes, en invierno, entre los campesinos españoles. En los pueblos estudiados se hacían, aunque con ciertas variantes, cocidas con agua, azúcar, matalauva y canela. Se comían como cena o como postre, cuando había algo para comer antes.
- (5) La reglamentación para los días de ayuno y abstinencia era tan complicada que para observarla debidamente había que conocer no sólo lo que prescribía sobre la relación exacta de días que la requerían, sino también el tipo de animales que se podía comer, pues sobre algunos de dudosa clasificación, como las ranas, los caracoles o los ánades, se dejaba que cada región impusiera su costumbre, o lo que es lo mismo, que cada cura diera las directrices a su feligresía. Del mismo modo, había que saber las formas de obtener bula y la posible pertenencia a algún grupo que gozara de privilegios, como es el caso de los sargentos, cabos, trompetas, cornetas, músicos y soldados rasos del Ejército español, que estaban libres de ayuno y abstinencia.
- (6) La firma de esponsales es denominada por la gente «distinguida» «pedida de mano» o, simplificando, «pedida», mientras que el resto de la población la llama «dichos».
- (7) El «cabo de año», como se llama al primer aniversario de un fallecimiento, sólo se conmemora en nuestros pueblos con una misa, no con comidas como hacen otras regiones españolas y también algunas portuguesas e italianas.

Bibliografía

- Barandiarán, J.M. y otros: «La alimentación doméstica en Vasconia». *Atlas Etnográfico de Vasconia*. págs. 391 y 396-7. Eusko Janolarista y Etniker Eskalerría. Bilbao, 1990
- Bolens, L.: *La cocina andaluza, un arte de vivir. Siglos XI-XIII*. Editorial Edaf. S.A. Madrid, 1992.
- Bordieu, P: *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*. Taurus. Madrid, 1988.
- D'Onofrio, S.: «A bancheto con i morti». *Nuove Efemeridi*. Palerm, 1992.
- Garine, I. de: «The sociocultural aspects of nutritions». *Ecology in Food and nutrition*, núm. 1. London 1,972.
- González Turmo, I.: «Rituales alimenticios y ocasiones festivas (1)». *El Folklore andaluz*, núm, 8. Sevilla, 1992.
- Revel, J.F.: *Un festín en palabras*. Tusquets Editores. Barcelona, 1980.

DEL MOSTO AL CUBA-LIBRE, LA EVOLUCION DE LA «CULTURA DE BAR» EN LA BAJA ANDALUCIA*

Dominique FOURNIER
CNRS/MSH

Hubo un tiempo en que las cosas estaban claras en la Baja Andalucía, una época en la que cada cual era conocido por actuar de acuerdo a lo que de él se esperaba. Las mujeres estaban, casi siempre, recluidas *en casa* salvo en algunos casos, en que la vida lo exigía, salían a trabajar al campo; los hombres, por el contrario, ostensiblemente, ocupaban *la calle*, esto es se apropiaban simbólicamente del dominio público (salvo el mercado al cual no solían acudir) y, en todo caso, trabajaban «fuera» para que la familia pudiese subsistir. Aquella época era dura para todos cuantos estaban sometidos a una economía agraria fundada, casi exclusivamente, en la explotación de grandes dominios agrícolas. De un lado *el cortijo* que pertenecía al terrateniente y estaba, normalmente, aislado en medio de la naturaleza; del otro, *el pueblo*, o la pequeña aldea, la mayoría de cuyos habitantes la formaban obreros agrícolas. Entre ambos mundos, algunas *chozas*, algunas cabañas, que, perdidas en los inmensos espacios cultivados o escondidas en las silvestres anfractuosidades de las dehesas, daban cobijo a guardas solitarios al servicio de los grandes propietarios. El latifundista solía residir la mayor parte del año en la ciudad dejando la gestión cotidiana de las propiedades a un administrador de su confianza. Los vecinos del pueblo no solían abandonar sus respectivos territorios más que para cumplir el servicio militar o, en ciertas ocasiones, para emplearse, lejos, en Cataluña, en Francia e, incluso, más allá, en algunos países económicamente desarrollados del Norte de Europa. Sólo los encargados de las ganaderías de reses de lidia, de las cuadras de caballos y, quizás, algunos «carboneros», es decir, fabricantes artesanos de

* Traducción de Pedro Romero de Solís

carbón vegetal, recorrían, excepcionalmente, el camino hasta Sevilla. En lo que respecta a las chicas jóvenes muchas de ellas pasaban algunos años en la capital «sirviendo», es decir, trabajando como empleadas de hogar; las mujeres acostumbraban, por su parte, a salir de su medio con ocasión de alguna romería de las muchas que se celebran en los numerosos santuarios y ermitas que por allí se encuentran dedicados a la Virgen María; en particular, no faltaban a la romería de la Virgen del Rocío que, como se sabe, es la que goza, en toda Andalucía, de un mayor poder de convocatoria.

Fuera del círculo de algunos propietarios de mediana hacienda, este esquema era perfectamente aplicable, no hace más de diez años, a Villamanrique de la Condesa, un pueblecito que actualmente cuenta tan sólo con algo más de tres mil quinientos habitantes a pesar de estar situado a treinta y cinco kilómetros del centro de Sevilla, capital que puede alcanzarse, con la mejora de carreteras acaecida en los dos últimos años, en menos de treinta minutos. Antes, sólo podían recorrerse los seis kilómetros que separan Villamanrique de Pilas por una pista de tierra que las lluvias torrenciales del invierno hacían casi intransitable cuando el polvo de la canícula no asfixiaba al intrépido o esforzado viajero. En consecuencia, en Villamanrique sólo se salía por necesidad: por ejemplo, cuando había que transportar hasta el molino la cosecha invernal de aceitunas o, mozo, cuando se andaba a la búsqueda de una novia en algún otro pueblo vecino pero no demasiado lejano. El pueblo vivía replegado sobre sí mismo de modo que sus habitantes estaban considerados poco más o menos como si pertenecieran al pintoresco género del «buen salvaje», esto es, gentes *atrasadas** que se expresaban con un habla hermético, con un lenguaje particularmente *cerrado*.

La situación tan particular en la que vive Villamanrique quizás sea trasunto del hecho diferencial de encontrarse en los límites del Aljarafe, en el borde mismo de Las Marismas, esos inmensos aguazales por los que se derrama el río Guadalquivir próximo ya a su desembocadura, paraje que, hoy en día, está administrativamente catalogado como *parque natural*. Las Marismas representan, a los ojos de los ciudadanos, el último signo de la civilización perdiéndose en lo desconocido de la Naturaleza. Curiosamente, los manriqueños tienen conciencia de representar una cultura local y urbana cuando, en realidad, extraen lo esencial de la vida del campo, de una campaña de la que se hacen una representación inarticulada y misteriosa, una imagen territorial de rechazo donde campea el toro bravo, animal que, doméstico en muchos aspectos, sin embargo en Andalucía, representa lo más

* Nota del Traductor: las palabras en cursiva estaban en castellano en el original.

salvaje. El toro de lidia, aunque animal emblemático para el sacrificio, no por ello es menos inspirador de miedo y, algunas veces, rechazo. Quizás sea esta flotación entre Cultura y Naturaleza, este carácter fronterizo de Villamanrique y, singularmente, de su iglesia parroquial, la que haya convertido al pueblo en el paso obligado, desde hace mucho tiempo, del conjunto de las hermandades *rocieras* que peregrinan, todos los años, camino del Rocío. En efecto, por esos días de Pentecostés, partiendo, un poco desde todas partes de Andalucía, las hermandades se ponen en marcha y van en romería hacia la ermita donde recibe culto la Virgen del Rocío, la «Reina de Las Marismas» como le llaman sus fieles.

Se comprende que en el contexto de Villamanrique, particularmente cerrado a las influencias exteriores, los comportamientos sexuales, habituales en la mayor parte de los pueblos andaluces, de la misma manera que las formas de identificación cultural tal como suelen ser descritas por la literatura antropológica actual, hayan podido permanecer, durante quizás más tiempo que en otros muchos lugares, activos y ejemplares. Así las mujeres suelen quedarse en «casa» o, cuanto más, acudir a la iglesia mientras que los hombres están más en la calle o, mejor dicho, van al bar que es, sin duda, el lugar exclusivo de reunión donde se perpetúan las normas culturales que fueron, una vez para siempre, admitidas por la sociedad masculina y autóctona. Ahora bien, si la Antropología le reconoce al bar esta función cultural superior⁽¹⁾ tendrá, simultáneamente, que aceptar que dicha institución se convierta en un objeto de estudio privilegiado, sobre todo, en un momento en que la comunidad ciudadana se encuentra sometida a presiones socio-culturales nuevas a consecuencia de la transformación de las redes de comunicación tradicionales. Así pues, habría que preguntarse si el bar, factor paradójico de un orden inmutable, puede transmutarse en revelador de una dinámica socio-cultural históricamente sofocada.

Preciso es, en primer lugar, que nos cuestionemos si existe una tipología de lo que entendemos aquí, genéricamente, por *bar* y, si fuera así, inquirir por qué cada categoría de establecimiento corresponde a una situación cultural completa, es decir, si son consecuencia de una historia particular. A continuación, evocaremos la institución de la *feria* local como el adecuado espacio social donde se reconoce, con carácter definitivo, el *status* cultural preponderante del bar en el conjunto de la comunidad. Por último, trataremos de despejar desde el horizonte del bar, los trazos dominantes de una evolución socio-cultural que en la actualidad parece emerger ante los ojos del observador y anuncia cambios decisivos en las relaciones entre los sexos y entre las generaciones.

El bar, en tanto que institución, ha jugado, durante mucho tiempo, un

papel preponderante en los procesos de reproducción de la cultura local gracias al hecho de haber sido, prácticamente, el único marco social que aseguraba no sólo la transmisión oral de las informaciones que constituyen la vida cotidiana del pueblo, sino también la transmisión de aquellos episodios que conforman su historia oficial. El bar, por otra parte, al ser un lugar colectivo sometido, precisamente, a la presión de las reglas de conducta emanadas por el grupo social dominante ha sido, asimismo, el centro social de su intervención. No ha de parecernos, por tanto, extraño que un espacio tan exclusivo como el bar se vaya abriendo al otro sexo mientras que la sociedad aldeana es alcanzada, progresivamente, por otras fuentes informativas que tienen la virtud de ponerla en contacto con una sociedad global vista desde el pueblo, hasta hace poco tiempo, como una fantasmal amenaza preñada de peligros.

1. El bar en todos sus estados

Si nos atenemos a las afirmaciones transmitidas por otros trabajos antropológicos relativos a la *cultura de bar* en Andalucía es posible avanzar que Villamanrique se distingue por el alto número de establecimientos de bebidas con relación a su población total: veinte bares para tres mil quinientos habitantes. La localización de estos establecimientos coincide con la única división topográfica que sus habitantes, en general preocupados por dar una apariencia igualitaria, están dispuestos a aceptar: la mayoría, los más visibles, se encuentran en el centro del pueblo, mientras que los de la periferia son menos numerosos y tienen, asimismo, menor entidad. Sin embargo, actualmente, esta periferia, a la vez que tiende a crecer en extensión, gana en importancia social a medida que la naturaleza circundante va siendo socialmente controlada. Antes, en las zonas periféricas del caserío urbano solían vivir las familias más humildes y marginales pero, de un tiempo a esta parte, se ha transformado en un medio urbano del que emerge una vida comunitaria autónoma. La creación artificial de barrios nuevos ha permitido el desarrollo de relaciones sociales menos dependientes de la cultura tradicional la cual, por el contrario, se afirma en el centro urbano del pueblo. Ahora bien, siendo así, se refuerza el peso social de una dicotomía que se limitaba, hasta aquel momento, a oponer la gran mayoría de los habitantes del pueblo al grupo restringido de los *caciques* reunidos en el *casino* –edificio situado frente al Ayuntamiento, en la plaza principal– y a sus representantes, los *encargados* y *capataces* –individuos cuya principal función consiste en contratar a los obreros agrícolas acto que se realiza en los bares que, desde la periferia urbana, abren sus puertas escalonadamente hasta la misma plaza a la que acabamos de referirnos–.

El *casino*, cuya imagen clásica fue hábilmente dibujada por Julián Pitt-Rivers (1971:159), hoy día se ha transformado, con el apoyo de la municipalidad, en una especie de club para la tercera edad. Sin embargo, hasta hace no muchos años, el *casino* era, dentro de la tipología de los bares, la institución más prestigiosa y conspicua. En realidad, el *casino*, funcionaba como un *club* aunque se denominara a sí mismo bajo el título, entrañablemente eufemístico, de *Círculo Cultural* protegiéndose, además, tras la barrera de un derecho restringido de entrada y de la cotización de una cuota económica. Los individuos vinculados, de cerca o de lejos, a los grupos dirigentes así como al universo de los propietarios agrícolas tenían costumbre de acudir al *casino* para reunirse, invitar a personajes importantes en visita, jugar a las cartas, al dominó o al ajedrez. Un lugar, por tanto, reservado que en su propia privaticidad hallaba la diferencia y que se distinguía, de los otros tipos de establecimientos públicos, porque en su interior se expresaban no solamente las diferencias económicas sino también la relación de fuerzas entre los distintos poderes locales. En realidad, el *casino* hoy día representa quizá, tan sólo, una forma extrema de exclusividad que lo hace incompatible con el *status* habitualmente abierto de los otros lugares de encuentro de la comunidad masculina manriqueña. Ahora bien, es preciso matizar dado que aquí, en Villamanrique, cada tipo de bar tiene su propia clientela la cual se reúne motivada más por afinidades individuales o culturales, o por clases de edad, que por la identificación con la imagen de un grupo social de estatus superior. Esta característica se entiende mejor cuando constatamos que el bar satisface funciones utilitarias que sobrepasan el cuadro lúdico y hedonista. En efecto, en muchas ocasiones prolonga realmente el lugar de trabajo y, más allá, incluso, como sugiere Stanley Brandes (1981), constituye un espacio reservado en el que los hombres se forjan una identidad que los opone, simultáneamente, al otro sexo y a la vida urbana, metropolitana.

En la clasificación que vamos a ofrecer a continuación algunos de los locales que se mencionarán tienen el acceso público más restringido que el bar. Es el caso, por ejemplo, de la *bodega* que suele funcionar al modo de una *tertulia*. La *bodega* es el lugar donde se cría y guarda el vino y en el vocabulario manriqueño se entiende por ella una reducida atarazana de dimensiones artesanales en la que un pequeño propietario almacena, en toneles de 640 litros, el *mosto* del año, esto es, el resultado directo de la pisa de la uva realizada en septiembre. Diariamente, a partir del mediodía, comienzan a llegar a la *bodega* los habituales, individuos que suelen ser todos amigos del vinatero para beber algunos «vasitos» del *mosto* vertido directamente, con la canilla, de las cubas. Un platito de aceitunas o alguna ronda de chucherías ofrecidas por algún «parroquiano» es cuanto suele consumirse

en la *bodega* donde, por lo general, no se come nada caliente. Claro está que existen algunas excepciones: por ejemplo, en invierno cuando algún habitual llega con un papelón de setas que acaba de coger en el campo se dispone, inmediatamente, algo que sirva de plancha y se asan con sal. En esas ocasiones cada cual se sirve a su gusto en una atmósfera distendida y de intensa convivencia. Durante el tiempo que la *bodega* permanece abierta también se expende, por litros, el *mosto* «para llevar» a los domicilios particulares, es decir, aquel que se consume en el curso de las comidas familiares. En ciertas ocasiones, esta misma *bodega* se transformará en lugar de *tertulia* cerrada; en efecto, el local puede reservarse para una reunión convencional y periódica, de acceso restringido, en el curso de la cual un individuo convoca a una serie de individuos que pertenecen al mismo círculo de amigos ya sea sólo para beber, ya para consumir, en grupo, carne de cordero puesta sobre unas parrillas, en el fuego de la chimenea, o carne de caza guisada por uno de los concurrentes en *caldereta*, plato cocinado en una olla y servido con mucha salsa o *caldo*.

La desafección por el *mosto*, o la elección de otros objetivos agrícolas orientados a la obtención de provechos más rápidos y sustanciales que los procurados por una viña insignificante, ha tenido por consecuencia, a modo de signo de nuestro tiempo, la práctica desaparición de las *bodegas*: hoy día ya no queda abierta nada más que una cuando hace años Villamanrique contaba con cinco. Quizás haya que tener en cuenta, entre los factores que las han hecho menguar, hasta casi su extinción, el número de *bodegas* y de *tabernas*, sea el mantenimiento riguroso de la tradicional separación de los sexos que ha impedido la entrada de las mujeres.

Las *tabernas*, cuya ambigua reputación ha sobrevivido durante siglos a pesar de las numerosas reglamentaciones emanadas del Estado, están situadas fuera del perímetro central del pueblo (Romero de Solís, 1989: 63-72). La *taberna*, según se ha dicho, no acepta la presencia de ninguna mujer durante sus horas de apertura al público y su clientela acude, a mediodía y por la tarde, para consumir, con preferencia, un vino blanco de fabricación artesanal, transportado en garrafas, procedente de los pueblos vecinos del Condado. Por lo general, en las *tabernas*, no se sirve ninguna comida caliente y las escasas *tapas* que allí se proponen suelen ser de *jamón serrano*, aceitunas, queso y altramuces (*chochos*). Contrariamente al propietario de la *bodega*, para quien la preocupación por afirmar su posición social fundada en el hecho de ser propietario de tierras y viñas es mayor que la de rentabilizar el *copeo*, el prestigio y el negocio del *tabernero* se encuentran en la adecuada gestión de la *barra*, esto es de la venta, al por menor, de vino y otras bebidas al público. Es por eso por lo que todo *tabernero* considerará

su establecimiento como un lugar público y cada vez más abierto, claro está siempre dentro de ciertos límites, a las nuevas costumbres y a las nuevas formas de diversión que hoy día, como se sabe, suelen sobrepasar los límites tradicionales del *consumo/conversación*. Así, desde hace unos años, encontramos, prácticamente en todos los establecimientos públicos, en todos los distintos tipos de bares, omnipresente, el aparato de televisión, siempre encendido, aunque casi ignorado por los jugadores de naipes y de dominó que ocupan las mesas, así como por todos cuantos contemplan una eventual partida de billar. En esta misma dinámica de asunción de la modernidad habría que contabilizar la multiplicación de aparatos de *tirar* cerveza así como los refrigeradores con bebidas frías no alcohólicas, las llamadas *refrescos*.

El ambiente propio de cada establecimiento lo crea el tipo de clientela que habitualmente acude de modo que se pueden encontrar bajo la denominación genérica de *tabernas* lugares de reputación bien distinta que oscila desde la honorable a la dudosa. ¿Cómo, por ejemplo, comparar la *taberna* donde se reúne la sociedad local de caza, formada por individuos de cuarenta a sesenta años procedentes del sector agrícola y que acuden para conversar tranquilamente de su trabajo retirándose, por lo general, antes de las doce de la noche con aquella otra cuyo *reservado* permanece discretamente al abrigo de las miradas de la calle mientras el sector más joven de su clientela entretiene sus noches practicando juegos ilegales y, quizás, intercambiando alguna que otra dosis de estupefaciente?

El *bar tradicional* que, por el momento, no ha sufrido demasiadas innovaciones, constituye la categoría que, a continuación, vamos a analizar. Se trata de un establecimiento clásico de bebidas, del tipo del «café francés» que expende tanto cerveza como vinos embotellados, licores, bebidas largas, café y refrescos. En el *bar tradicional* han penetrado, invasoras, acompañadas de sus músicas obsesivas, las máquinas tragaperras. Incluso para los clientes más habituales estos bares son, sobre todo, lugares de cita y paso que permanecen abiertos durante todo el día; en ellos, la *barra* constituye el elemento focalizador para el público ya que la consumición se toma entre dos asuntos que el ciudadano tiene que resolver, normalmente, en el centro del pueblo y que, muchas veces, los lleva a la *barra* de otro bar... El *ex-casino* representa la excepción a esta norma ya que la gente mayor acostumbra a reunirse, a diario, durante muchas más horas y consumiendo mucho menos mientras aprovechan, siempre que pueden, el buen tiempo para sentarse al exterior, en sillones colocados, a propósito, en la calle.

El *bar de tapas* se distingue de la categoría precedente por el hecho que, junto con la bebida, se expenden, a la elección del cliente, dentro de

una amplia oferta, esas pequeñas porciones de alimento tan originalmente condimentadas que, en Andalucía, se denominan *tapas*. Es decir, además de las típicas conservas en aceite vegetal, como atún, melva, caballa, anchoas y otros pescados azules, y las imprescindibles aceitunas, entamadas y rellenas o aliñadas y machacadas, la cocina del bar ofrece otras preparaciones frías, como aliños y ensaladillas, y calientes que son verdaderamente las que contribuyen al renombre del establecimiento: tortilla de camarones, huevos de choco fritos, calamares y pescaditos fritos, montados de carne frita o a la brasa, caracoles y cabrillas, rabo de toro, etc.

Los dos *bares de tapas* más importantes de Villamanrique se sitúan en la plaza principal, a un lado y otro de las oficinas de la Caja Rural, la institución oficial de crédito agrícola, los cuales, recientemente han sido renovados, hecho que bien merece retenerse pues testimonia la transformación por la que actualmente atraviesa la vida económico-social del pueblo. La clientela que en ellos podemos encontrar procede de familias tradicionales cuya capacidad económica ha progresado, notablemente, en los últimos años a consecuencia del acceso, de muchas de ellas, a una pequeña propiedad agrícola o al ejercicio de nuevos oficios y ocupaciones; sin que olvidemos, en primer lugar, la relativa prosperidad que ha producido, en ciertas familias, las sumas de dinero ahorradas e importadas hasta el pueblo por sus miembros emigrantes y, en segundo lugar, la redistribución de la propiedad y el acondicionamiento de algunas tierras pertenecientes a los seis grandes predios rústicos propiedad del Ayuntamiento y, qué duda cabe, también, por último, a la realización de numerosas obras públicas responsables de la mejora de la red de carreteras comarcales. Ahora bien, si los *bares de tapas*, a tenor de la renovación de sus locales, han prosperado notoriamente, es debido al aumento de sus respectivas clientelas lo cual se halla en relación con el incremento del número de personas con rentas más altas y, posiblemente, también, con la desaparición del *casino*, al menos, en su función tradicional. En efecto, hasta ahora los manriqueños carecían de la costumbre de *tapear*, de consumir en los bares alimentos cocinados, de por sí siempre caros, así como de pasar mucho tiempo en el mismo establecimiento. ¿Por qué? La razón hay que buscarla en sus rentas limitadas y en las propias costumbres colectivas: el manriqueño trataba de evitar caer en situaciones donde las reglas sociales de conducta, bastante estrictas, le obligasen a invitar a los contertulios de la *barra*: ahora bien, mientras más tiempo uno permanece en el bar más veces será invitado y en otras tantas ocasiones tendrá que responder pagando *rondas*.

Beber en Villamanrique significa mantener una relación social y cultural con la comunidad de hombres del lugar. Penetrar en un bar es lo mismo que

estar dispuesto a enfrentarse públicamente con una fuerte presión social de modo que será mejor pasar de largo por delante del establecimiento cuando se corra el riesgo de encontrarse con vecinos o compañeros de trabajo con los que se tiene una relación conflictiva. Todo aquel que rehusa, por la razón que sea, compartir su vino con los otros terminará por encontrarse solo con la mirada perdida o refugiada en la contemplación improbable de algún programa de televisión. Sin embargo, tal solitario, a pesar de padecer, todas las noches, ostracismo social acude al bar y allí permanece: rehusa refugiarse en su casa a beber y voluntariamente mantiene el vínculo con el mundo de los hombres. Claro está que si se tratara solamente de beber cada cual de su vino, sin compartirlo, sin ofrecer del suyo y consumir del de los otros, no tendría problema hacer la ronda de bares. Finalmente desearíamos comunicar una última observación y es que el público permanece más tiempo en los *bares de tapas* que en los de la categoría anterior, seguramente debido al gusto de hacerse notar socialmente como también al hecho de desear mantener una relación con grupos de consumidores que poseen cierta entidad social. La habilidad del bebedor consistirá en parecer que se está mucho tiempo en la barra sin hacerlo realmente. Este régimen de funcionamiento así como el comportamiento descrito para el público se cumple, sobre todo, durante la primera etapa de apertura del bar, esto es, por la mañana, que va desde las primeras horas del desayuno, del «café», hasta el mediodía en que se toma una cerveza o una copa con los amigos antes de entrar en sus respectivos domicilios para almorzar. En esta ocasión, el parroquiano adopta públicamente un cierto aire de camaradería con el propietario como para indicar que uno es un asiduo, un amigo: llegando al extremo de no realizar ningún pedido porque se espera de aquél que recuerde que, cuando a primera hora llega al bar, toma café con leche y una copita de anís y cuando retorna unas horas después, en el momento del aperitivo, le ponga por delante una cerveza que, por supuesto, se la rellenará una vez tras otra mientras no haga un signo en contrario. En realidad, acodado en la *barra* sólo se permanece a última hora de la tarde. En efecto, por ejemplo, si entre 9,30 y 10,30 de la mañana la media de parroquianos en un bar del centro era de doce personas, el observador constata que, de aquel número, a lo largo de toda la hora solamente dos clientes no cambiaron. Al igual que otros muchos establecimientos, el *bar de tapas* suele cerrar alrededor de las tres de la tarde y no abre antes de las diecinueve horas. Por la noche sirven hasta la una de la madrugada durante los días de entresemana para retrasarse algo más los sábados y días de fiesta. El domingo tiene un régimen distinto: numerosos establecimientos permanecen cerrados.

Son, sin duda, los sábados y los festivos los días que han terminado

por darle al *bar de tapas* una mayor importancia en la vida social del Villamanrique. En la reciente reorganización del tiempo que ha experimentado nuestro pueblo, estos días de asueto, se oponen de manera radical a los del resto de la semana dedicados al trabajo: sábados, domingos y días festivos se consagran, casi religiosamente, al tiempo libre hasta el punto de llegar a constituir una auténtica cesura respecto del tiempo laboral. En consecuencia, el *bar de tapas* que, según hemos sugerido, permanece adherido al mundo del trabajo se enriquece con una dimensión suplementaria en la medida en que se sirven alimentos lo cual es algo, en el espíritu de los manriqueños, que pertenece, simultáneamente, al universo femenino y al «bolsillo» holgado, siendo, por consiguiente, un *gasto innecesario* con el que se financia el triunfo de lo festivo en el espacio público.

Desde hace ya bastante tiempo, mujeres y chicas jóvenes de Sevilla están habituadas a frecuentar los bares ya sea en grupo, ya acompañadas de sus amigos o de sus repectivos galanes. Un hombre de Villamanrique, marido o padre tradicional, no hubiera podido imaginar que una mujer de su casa fuera capaz de entrar, incluso acompañada, en un bar. Hoy, sin embargo, el representante de la cultura local comienza a admitir, forzado por circunstancias exteriores, que el tiempo libre que le deja su trabajo puede ser dividido/compartido con su esposa dado que ésta se ve, de día en día, cada vez más obligada a salir fuera de su casa en busca de un trabajo remunerado y tanto más inclinada a ello por cuanto que, con dicho trabajo, adquiere una eventual independencia económica. Así, el *bar de tapas*, tugurio entresemana típicamente masculino, se convierte en un lugar cómodo donde acudir los días de fiesta puesto que allí un hombre puede comer con toda la familia sin que por ello se vea obligado a romper sus lazos con el entorno cultural comunitario y tradicional. En la medida en que, emancipado de lo cotidiano, pasa del orden doméstico al dominio público, el hecho alimentario se impone como un puente tendido entre la comunidad de los hombres y la de las mujeres, los dos grupos genéricos tácitamente antagónicos en el contexto de la cultura aldeana. Claro está que para que se den las condiciones de reconciliación es absolutamente necesario que el lugar donde dicho encuentro se actualiza esté de alguna manera todavía vinculado a la tradición, es decir, que se halle gestionado de forma casi doméstica y que permanezca abierto, sin ningún tipo de ambigüedades, a la comunidad social tomada en su conjunto. En efecto, estas condiciones son las propias de Villamanrique: los bares dan a la *plaza* que, cuando hace buen tiempo, ocupan con veladores alrededor de los cuales se acomodan numerosas familias. La proximidad del antiguo *casino* y la venerable personalidad de sus socios dotan al ambiente de un acento de firme honorabilidad.

Los productos culinarios del tipo de bar que nos ocupa están preparados siguiendo las reglas de una cocina familiar que facilita a la clientela femenina su identificación simbólica y, por tanto, el inicio de su entrada en un universo marcado, desde siempre, por la segregación.

Haciendo uso de las nuevas permisividades, grupos exclusivamente de mujeres (viudas y, sobre todo, solteras) y numerosas parejas de *retirados* o *pensionistas* no dudan en aprovechar la dulzura del clima para sentarse en las terrazas de los bares(2). Pero hay más, fuera del contexto del fin de semana, algunos mozos comienzan a acudir a estos establecimientos acompañados de chicas: resulta divertido observar cómo les echan el brazo por encima del hombro nada más traspasar el umbral del bar y no las abandonan mientras no han terminado la consumición. Por el contrario, el padre de familia que va al bar con los suyos, al descubrir a sus habituales amigos y contetulios, abandona por un momento a la mujer y a los niños para cruzarse, con aquellos, algunas palabras de la misma manera que su mujer se detiene para saludar a cuantas amigas encuentra en el bar o por el camino. Distinguimos, incluso, cierta rivalidad escondida que opone a los dos grupos –de un lado, los que toman sus tapas sentados en mesas y, de otro, los que permanecen acodados en la barra– que se manifiesta cruzándose, cuando no gritándose, saludos y bromas. Estos bares, de por sí siempre ruidosos, durante los días de fiesta, son cajas de resonancia de una insoportable cacofonía producto del encuentro perverso del ruido lacerante de la musiquilla de las máquinas tragaperras, de los vozarrones de los hombres y la aguda vocinglería de las mujeres, sin olvidar el griterío de los niños. Comprendemos tanto mejor este ambiente saturado de ruido si nos atenemos a la confidencia de un informador manriqueño cuando nos decía: «aquí se levanta el tono de la voz para apoyar un argumento que se propone en el curso de una conversación: el vocabulario y la construcción de razonamientos suelen ser escasos en una población que apenas ha recibido una educación primaria».

De cualquier manera *tapear* cuesta caro y las gentes no se sacrifican a este nuevo rito sino en circunstancias muy determinadas. Así, a veces, se aprovechará la ocasión para encargar productos de prestigio como los mariscos, que hasta hace poco pertenecían al mundo de las fabulaciones y que aún se tienen por alimentos afrodisíacos. Fuera de esas ocasiones excepcionales y, por tanto, durante la mayor parte de los días, la clientela habitual de los *bares de tapas* se contenta con el vino y la cerveza –finalmente, poco alcohol– que acompañan, morigeradamente, de cacahuets o altramuces.

El consumo de alcohol, sin embargo, crece en las aglomeraciones urbanas, en general, y en Villamanrique, en particular, quizás bajo el impulso

de los jóvenes que frecuentan otro tipo de bares denominados *pub-cafeterías*. Se trata, en este caso, de un bar típicamente urbano concebido a partir de un concepto totalmente irregular y nuevo para el pueblo: la idea de «pub» inglés del que ha tomado el nombre. En los *pubs*, la *barra*, tiene una importancia clave en la organización del espacio interior pues lo ordena con la intención que pueda congregarse, en ella, una nutrida clientela masculina; sin embargo, los *pubs* suelen tener otra zona, iluminada con luz tenue, algo apartada, dotada con sofás, butacas y banquetas, tipo «club», ordenadas de forma que unos conjuntos sirvan para aposentar grupos y otros, más pequeños, para acomodar parejas deseosas de mayor intimidad. Aquí, si se quiere, se puede consumir un café, incluso por la noche, sin tener que hacerse acreedor de una mirada recriminatoria del dueño o del encargado. Normalmente se suele beber lo que se llama un *trinquí* (una vez más un anglicismo), es decir, una base de licor de fuerte graduación alcohólica rebajada con un *refresco* y servida en vasos largos con mucho hielo: gin-tonics, cubatas (cuba-libre), whiskies con coca-cola, etc. Notemos que la elección de estos combinados, de procedencia tan urbana, además de suponer una modificación radical del consumo significa una variación muy importante del comportamiento y las actitudes de los manriqueños en los bares.

Si el *bar de tapas* se abre a una población tradicional con cierta capacidad adquisitiva el *pub-cafetería*, por el contrario, se dirige a la gente joven de los dos sexos que aún llevan poco tiempo de incorporación al mercado de trabajo o que todavía prosiguen sus estudios. La agregación de estos dos tipos de establecimientos a la oferta tradicional permite leer, perfectamente, el proceso evolutivo que ha experimentado la población de Villamanrique a consecuencia de la ruptura de su aislamiento geográfico y cultural. La juventud, desde hace tiempo acostumbrada a la televisión, ha sabido interiorizar este proceso con manifiesta celeridad. Ahora bien, la evolución es también reconocible en las otras categorías de bares donde el consumo de cerveza ha ocupado una posición muy por delante de la del vino blanco tradicional, esto es, el producido por las viñas de su ruedo, consumo que antes era prácticamente exclusivo con las solas excepciones de algún gasto en vino tinto de mala calidad y, para los que gozaban de un bolsillo algo mejor provisto, de una cantidad testimonial de *finos* o *manzanillas*, vinos caros procedentes del marco de Jerez de la Frontera. En efecto, en el curso de las observaciones directas mantenidas en el pueblo de Villamanrique hemos podido constatar que, actualmente, en los bares en general se sirve una media de ocho vasos de cerveza por cada uno de vino consumido. Dado que la cerveza que se bebe en Andalucía tiene un grado de alcohol bajo nos permite suponer que el alto consumo de esta bebida fermentada está ligado,

posiblemente, al hecho que, por un precio equivalente al del vino, se obtiene un volumen de líquido mucho mayor permitiendo, con ello, una estancia bastante más larga en el bar. En las nuevas maneras de beber de los manriqueños destaquemos que el recurso al licor corresponde a un gusto por otras formas de relaciones sociales distintas a las practicadas por las mayorías, aunque a veces, también, coincida con una nociva inclinación al individualismo que puede llevar al consumidor a convertirlo en un bebedor solitario: las bebidas espirituosas reciben, en consecuencia, comentarios severos por parte de la mayoría de los manriqueños que las consideran perjudiciales tanto para la salud del cuerpo como para del alma.

De hecho, son un conjunto de factores nuevos los que irrumpen en la sociedad de Villamanrique y se sitúan en la base de las condiciones de existencia del *pub*. Por una parte, la ingestión preferencial de licores por los jóvenes parece sostener una demarcación de dicho consumo en función de clases de edad, división que hasta ahora había sido inexistente; por otra, el hecho que en el *pub* se consuma, en numerosas ocasiones, por parejas, es decir, que exista una oferta económica especial, de la empresa, a la pareja indica que bajo el impulso de la modernidad se está produciendo un verdadero acercamiento entre los sexos. ¿No sería inconcebible, hace tan sólo tres o cinco años, que una chica católica practicante pudiera polemizar con sus padres sosteniendo que la época de los paseos vespertinos desde la plaza a la carretera de Pilas y vuelta había terminado? ¿Y qué decir de otra joven que afirmase delante de su progenitor que las relaciones prematrimoniales no estaban tan mal, que al menos le permitirían a ella juzgar, con conocimiento de causa, el grado de machismo que pudiera padecer su futuro marido? ¿Qué padres serían capaces hoy de prohibir a sus hijas acudir al *pub* por lo menos una vez a la semana en compañía de amigos?

La *discoteca*, que constituye la última categoría de los establecimientos que estamos analizando, se sitúa en el otro extremo, verdaderamente, en las antípodas del primero que mencionamos, del *casino*. La *discoteca* es el producto de unas relaciones lo más alejadas que podemos imaginar de las normas culturales autóctonas e, incluso, económicas puesto que los productos que en ella se consumen carecen de cualquier relación con el medio local ni, por supuesto, con el principio tradicional de la autosuficiencia alimentaria al cual la sociedad manriqueña ha estado, de antiguo, tenazmente apegada.

Por último, para terminar y con voluntad de hacer la relación exhaustiva, debemos citar las *heladerías*, uno de cuyos establecimientos acaba de abrir sus puertas en Villamanrique, local al que cualquiera, sea joven o viejo, varón o hembra, puede acudir espontáneamente, y si lo desea, por tanto, de forma individual

Cuando hablamos de *heladería*, nos referimos al consumo de helado, hoy día un producto familiar y festivo puesto que las tartas o los pasteles, con exclusión de los que hacen las delicias de los colegiales, pertenecen al cuadro de las golosinas que suelen consumirse en los festejos periódicos de Villamanrique y que señalan, al nivel del paladar, el gusto por la interrupción festiva de la vida cotidiana.

2. La feria: apoteosis del bar familiar

La Feria, que tiene lugar durante cinco días del mes de septiembre, se ha convertido en el acontecimiento indispensable en el curso del cual el pueblo refuerza, anualmente, los lazos comunitarios, equilibra las tensiones internas y reafirma los principios culturales fundamentales.

Por supuesto, todos los manriqueños están firmemente persuadidos que su fiesta, su Feria, es después de la de Sevilla, la más bonita de todas: en efecto, en cierto aspecto tienen razón, puesto que, a más de uno, le puede parecer más entrañable que la de Sevilla por el hecho mismo que en Villamanrique se goza de un espíritu mucho más convivial. La Feria se articula alrededor de dos ejes que constituyen, sin duda, la quintaesencia de la cultura local: de un lado, el caballo (sin toro, lo que no deja de ser curioso puesto que estamos en La Marisma donde secularmente ha sido el animal emblemático) y, de otro, el bar. El epicentro geográfico de estas festividades es una gran alameda denominada *El Real* situada en la periferia del casco urbano junto a la Marisma, donde los feriantes, desde días antes, van montando *casetas* de lona que reciben, cada una, su propio nombre.

Estas *casetas*, especie de tiendas de campaña, reproducen, al levantarlas, el principio arquitectónico de la casa popular andaluza: una entrada, en la fachada, limitada por una valla o empalizada de baja altura que deja lugar para un espacio libre que se denomina *terrazza*. La puerta de la *casetas* está cerrada por unos cortinajes. En el interior, generalmente, se contempla una decoración a base de motivos convencionales andaluces de los más tradicionales; al fondo, suelen tener una puertecita comúnmente llamada *postigo* o *puerta falsa*. Pasada la primera impresión pronto se apercibe que esta «casa» de hecho no es más que un *bar* en el que la *barra*, una vez más, ocupa el sitio principal: tras ella ofician un camarero y una cocinera, generalmente, oriundos del vecino pueblo de Pilas.

Cada una de estas *casetas*, de estos bares, suelen estar gestionados por un grupo de socios que se agrupan, para la ocasión, todos los años. La media de participantes oscila alrededor de quince matrimonios por *casetas*;

cada uno contribuye a *escote*, esto es, a partes proporcionales. Tradicionalmente los jóvenes forman grupos muy numerosos que se agrupan, aparte de los mayores, en una o dos *casetas*. Con las participaciones económicas de los socios se financian las tasas que el Ayuntamiento reclama por la concesión del solar, el salario de los *extras* —camareros y cocineras— y la adquisición de los productos alimenticios y alcohólicos previstos para consumir durante los cinco días que habrá de durar la Feria. A excepción del lugar donde ha de montarse la *casetas*, que es de atribución municipal, todas gozan de la misma superficie de suelo distribuyéndose el lugar donde han de emplazarse en función de su antigüedad. Sin embargo, sobre este principio igualitario se despliega una rivalidad basada en la calidad y belleza de la decoración que, finalmente, será sancionada colectivamente por premios concedidos después de un riguroso concurso. Los socios de las distintas *casetas* lo más normal es que se agrupen simplemente por afinidades personales lo que explica que numerosas casetas no cuenten con más de seis o siete familias. También se agrupan, aunque con menos frecuencia, en función del nivel de las fortunas personales: de todas maneras, debemos retener que la admisión o la expulsión de cualquier socio se decide después de votaciones rigurosas y, muchas veces, conflictivas.

Al margen del programa de actividades lúdicas organizadas en el cuadro general de la Feria, toda *casetas* goza de dos momentos álgidos por jornada: al mediodía y por la noche hasta la madrugada. En el primero, al mediodía, las familias de todos los socios se reúnen para almorzar juntos un plato típico que guisan las esposas ayudadas por los *extras*. La tarde, en general, se dedica a la *siesta* renovándose la animación en *El Real* y en las *casetas* a partir de las nueve de la noche y durará hasta la madrugada: se aprovechan esas horas para invitar a las personas conocidas de otras organizaciones.

El dinero suele estar abolido en las *casetas* pero cada socio dispone de un carnet de *tickets* y sólo él conserva la suficiente autoridad para invitar a personas de fuera tanto a penetrar en su interior y participar en la *barra* como a sentarse en la terraza. A lo largo de las horas, hasta la madrugada, si la cerveza corre a raudales una parte no despreciable del consumo de bebidas corresponde a la *manzanilla*, el vino oriundo de Sanlúcar de Barrameda (Cádiz) que normalmente se bebe por medias botellas. Desde la *casetas*, tan pronto como se divisa paseando por *El Real* a un amigo o a un conocido se le invita a tomar unas copas y unas tapas precisamente de aquellas de las que la *casetas* presume son su especialidad. Al final, ya de madrugada, a las cuatro o las cinco de la mañana, llega la hora del chocolate con *churros*, que se toman, ambos muy *calentitos* y así reconfortados los

feriantes emprenden el camino de vuelta a sus hogares, sobre todo, para acostar a los niños que no han abandonado la feria desde media tarde, aunque han repartido su ruidosa presencia entre la *caseta* de sus familias en *El Real* y las atracciones de la *calle del Infierno*, la zona de circos y tióvivos presentes en todas las ferias populares, que se mantiene en total ebullición al otro extremo de la alameda, y constituye la delicia de los niños.

La participación en el sistema igualitario de la *caseta* es esencial para cualquier vecino de Villamanrique puesto que señala el grado de integración de su familia en el pueblo permitiéndole, además, convidar pública y notoriamente, a su mesa, a un gran número de conocidos de los que algunos no pertenecen, con toda evidencia, al mismo grupo social. Claro está que esta actitud generosa cuesta muy cara pero como uno de los socios entrevistados nos explicó: «si no fuera así ¿qué haría yo sólo durante cinco días sin que me inviten y sin poder yo, por mi lado, invitar a nadie? Y, además, si sumara todos los gastos que supone alimentar a los hijos...». Con respecto al bar tradicional, el sistema de «invitar-ser invitado» de la *caseta* es bastante diferente en la medida en que integra, desde el primer momento, a la totalidad de la familia. Se trata, en realidad, de una prefiguración de lo que llegará a ser, años después, un *bar de tapas* aunque opera a un nivel de integración cultural mucho más importante puesto que todos, en la Feria, tienen clara conciencia que el tiempo festivo constituye una ruptura fundamental con la vida cotidiana: no se trabaja, no se va a la escuela, no hay, prácticamente, bares abiertos en el pueblo. Si alguien es invitado a una *caseta* y permanece bajo la lona de esta casa común, lo será, mucho más, por ser manriqueño que por ostentar un nombre y apellido determinado o ser padre de familia, o trabajador agrícola, o guarda forestal o mecánico de automóviles. Y si no ¿a título de qué una infanta de España —que, por cierto, vive en un palacio del pueblo— va a acudir a vuestra casa —como, sin embargo, lo hace a la *caseta*— a pasar un rato y aceptar tomarse unas gambas con un par de copas de manzanilla? A lo largo de estas agotadoras jornadas, la esposa, que no se aleja un momento de la *caseta*, adquiere notoriedad como cocinera, como ama de casa pero, sobre todo, como mujer con la que se puede hablar, discutir, bromear al margen del orden estricto establecido por la cultura de bar. Aquí, en la Feria, se está fuera del tiempo de trabajo, fuera del espacio propiamente urbano, en contacto con el mundo exterior —los invitados— y se está para reproducir, inconscientemente una vez más, la cultura fundamental del pueblo aunque en un conjunto que responde, por completo, a la lógica de la inversión. En efecto, la casa y la calle se confunden bajo el imperativo de un idéntico principio de consumo colectivo. La paradoja no es tan sorprendente por cuanto que responde a un comportamiento social clásico. Lo

que sí en cambio nos podría extrañar es que la situación extraordinaria que se produce en la Feria relativa a las relaciones entre los sexos se vaya imponiendo progresivamente en el pueblo y, precisamente, en el templo de la masculinidad que es el bar.

3. La cultura en el fondo de las copas

La *caseta*, en su esencia, es simultáneamente casa y bar, un establecimiento, sin embargo, donde el consumo alimenticio es tan importante como la ingestión de bebidas. Es, en este punto particular, donde la *caseta* reúne o convoca por igual al principio femenino como al masculino. Pero la atmósfera social de la *caseta* no es, ni mucho menos, equivalente al *mundillo* de los bares, es decir, al conjunto de normas sociales que espontáneamente rigen la vida convival de los bares tradicionales.

En Villamanrique de la Condesa este *mundillo* ha estado basado en una dicotomía fundada tanto en la presión de lo cotidiano como en una relación original y propia del pueblo con el entorno natural inmediato. En el universo de las representaciones estos dos tipos de influencias, ineludibles y específicamente locales, llegan a transformar la cultura global en una referencia casi mítica. En tales ocasiones, el bar funciona, de madrugada, como la primera estación de la jornada de trabajo para los obreros agrícolas. En el bar es donde, la víspera por la tarde, el *capataz* contrata, *apalabra*, por día y por cuenta de su patrón, a los equipos de trabajo, a las *cuadrillas*. Muchas veces es en el bar donde el obrero cobra su *peonada*, el salario por su día trabajado. El bar, por tanto, constituye un lugar de paso obligado, un espacio intermediario entre el mundo exterior del trabajo y el universo íntimo del hogar. En el tiempo aparentemente consagrado al refresco y a la distensión, en el escenario del bar, el trabajador debe determinar la fracción del dinero recibido que reservará para las necesidades de su casa y de su familia (el *costo*) y la que gastará, en el bar, esto es, en la reproducción del sistema. La regla de oro del buen *pater familias* manriqueño es, en ese preciso momento, cuando se impone: saber equilibrar las partes respectivas de los mundos masculino y femenino bajo el principio de la prudencia y de la moderación.

Esta es una de las características fundamentales del bar: pone a prueba no sólo la capacidad de beber de un hombre, de permanecer sobrio bebiendo, sino también su habilidad, su calidad para saber estar, para ser una buena compañía en todo momento. ¿Cómo no sorprenderse cuando constatamos que el consumo, en tamañas cantidades de cerveza o de vino no suele ir acompañado, salvo en casos excepcionales, de escándalos, bo-

rracheras o violencias? ¿Cómo no maravillarnos cuando nos informan que el pueblo padece hipertensión pero no cirrosis? En realidad, la ebriedad pública se manifiesta en el pueblo sólo en contadas ocasiones periódicas, individuales o colectivas, sometidas al control público. Pocas esposas y menos madres se van a indignar por el hecho que un hombre se pase una noche bebiendo con los amigos por los bares del pueblo ya que tal comportamiento entra dentro de la categoría de las *juergas*, diversión reconocida, aceptada, por la comunidad en tanto que no se hagan repetitivas, es decir, que permanezcan dentro del orden de lo excepcional. En cuanto a los días de Feria ya se prevee de antemano un exceso de bebida; en efecto, es en las propias *casetas* donde preparan y ofrecen pociones y *calditos* apropiados para sanar las *resacas*.

Villamanrique, es preciso reconcerlo, no se encuentra muy lejos del lugar donde nació Séneca, aquel filósofo romano que predicaba la desmesura controlada y aconsejaba abandonarse alguna que otra vez «a un júbilo liberador y alejar, aunque momentáneamente, la triste figura de la sobriedad» (1988:154) ya que, en ese caso, «la embriaguez barre nuestras preocupaciones, nos sacude profundamente y cura nuestra melancolía de la misma manera que sana otras enfermedades» (ibid.: 155). La concepción senequiana de la catarsis, tan opuesta a la de los actuales países de América Latina, por ejemplo, donde todo consumo de bebidas alcohólicas parece tener como meta sistemática la embriaguez, es muy parecida a la que tienen los consumidores andaluces. En público, los andaluces beben, día a día, porque sienten la necesidad de encontrarse en medio del grupo de los hombres de la aldea: ya sea para tratar un asunto como para ofrecer sus servicios, ya sea para contar y comentar las últimas noticias del pueblo como para bromear y pasar el tiempo. En el bar, acodados en la barra, se habla del trabajo, del campo, de toros y de fútbol, casi nunca de mujeres: «se está entre personas decentes». El esquema está, en cierto aspecto, preestablecido y cada tipo de bar impone sus propias diferencias. Pero si, en un supuesto, el vino circulase, alegremente, de *ronda* en *ronda* y uniese a los presentes en el control medido del exceso, es que les estaría acompañando la *gracia*, esta curiosa noción espiritual que se considera que afecta de manera singular el comportamiento social de los andaluces.

La *gracia* es una disposición espiritual difícilmente definible que dosifica el sarcasmo y la ironía que pueden tolerar las chanzas, es decir, sirve para poner los límites dentro de los cuales la mofa del otro es socialmente soportable. La *gracia* es una institución, por tanto, que a la vez que previene la violencia permite la ejecución personal de sanciones así como la realización de pequeñas venganzas en el marco específico del bar.

Pero aunque el ejercicio de la *gracia* no puede emanciparse del comportamiento espontáneo ya que, en buena parte, pertenece al universo de lo innato no obstante es, a su vez, tributario de un aprendizaje fundado en la antigua pertenencia al mundo masculino local: la misma «gracia», proferida en un tono distinto por un individuo de otro lugar, puede convertirse en un insulto insoportable. Así, a cualquiera que no sea verdaderamente *gracioso* se le replica con tono serio y elevando la voz para callarlo: la sanción social funciona inmediatamente ya que el conjunto de los clientes presentes en la barra del bar se callan al unísono para, con su silencio, amplificar el triunfo dialéctico del paisano. Ahora bien, la *gracia* entendida en su manifestación más cálida es, sobre todo, la *alegría* que logra provocar en el otro, en el interlocutor, sólo con la utilización de una frase irónica que, a veces, roza lo mordiente proferida en una ocasión y en un contexto bien elegidos.

Evidentemente esta particular habilidad del trato cotidiano de los manriqueños se ha logrado como resultado, seguramente, de la experiencia; los individuos concernidos pertenecen todos a un mismo grupo que se halla dotado de coherencia cultural dado que gozan de un *status* socioeconómico relativamente constante. El pueblo, por su parte, como ya se dijo, a pesar de haber estado durante mucho tiempo, prácticamente, aislado del resto del mundo, supo mantener un modo de comunicación que le es propio. Y en este modo de comunicación caracterizado por su antigüedad, por su repetición, a lo largo del tiempo, incluso por la manera moderadamente exaltada de realizarse, la utilización y el consumo de bebidas fermentadas ha tenido un papel determinante.

El pueblo de Villamanrique ha sido, desde el exterior, percibido como una entidad quizás atrasada pero dotada con una gran personalidad propia. Hoy la irrupción de nuevos factores de evolución que, aunque hayan mejorado sensiblemente las condiciones de la vida inmediata, amenazan, sin embargo, la coherencia estructural que acabamos de mencionar y, ponen en crisis la autóctona respuesta cultural que siempre estuvo adaptada a unas obligaciones sociales de carácter coactivo marcadamente rigurosas. Contempladas desde el bar, algunas de estas modificaciones, cobran una importancia singular e, incluso, a veces paradójica ya que afectan, y lo han hecho de súbito, a la dinámica actual de las relaciones, de una parte, entre los individuos pero, también, de otra, entre las generaciones.

Pensemos, por ejemplo, la oposición de las bebidas fermentadas, tan íntimamente ligadas a la idea de autoctonía (Fournier, 1988), al consumo de las bebidas destiladas no tradicionales (el *cuba-libre* de la noche frente al *aguardiente* de la mañana). Sin duda, es resultado de la presencia social de

la generación de los jóvenes, de la que frecuenta el *pub-cafetería* o la *dis-coteca*, la cual se caracteriza, a la hora de beber, por la utilización de la *copa larga*, esto es, de la mezcla de un licor, muchas veces de procedencia extranjera, con bebidas gaseosas habitualmente reservadas a los niños, a las mujeres o los hombres enfermos, servidos con mucho hielo y en vaso con formato estrecho y alto. La opinión generalizada entre los parroquianos de los bares clásicos es que ese tipo de consumiciones favorece la tendencia a la embriaguez o, por lo menos, la precipita de modo que reduce sensiblemente el tiempo normal de comunicación que siempre había existido entre los vecinos.

La irrupción de las mujeres en los bares de Villamanrique puede ser interpretada como la expresión de la voluntad colectiva de apertura de un espacio hasta ahora reservado a la transmisión oral de un mito. Esto es, la primera manifestación de los síntomas de la crisis de perpetuación de una estructura mental que se basaba, sobre todo, en el fomento de la visión de una sociedad siempre aislada del contexto de la sociedad global. En ese inicio de la percepción del mundo externo, las mujeres actuales pueden aportar no sólo un conocimiento mucho más incuestionable y amplio sino, además, más cálido que el de los hombres ya que ellas, más que nadie, son adictas a los *media* y gustan de sufrir su bombardeo a lo largo de sus interminables y monótonas jornadas pasadas en las respectivos hogares efectuando tareas domésticas o bordando los delicados trabajos de encajería que tanto renombre han alcanzado en la región. Paradójicamente, las mujeres de Villamanrique de la Condesa permanentemente sumergidas, como hemos dicho, en el universo de los *media* han adquirido un lenguaje y un sistema de referencias culturales que las aproximan tanto más al espíritu de la sociedad global como las desmarcan del universo tradicional de los hombres. Y nos referimos al conjunto de los valores porque, incluso, aquellos que han vivido durante un tiempo en la emigración, fuera de Villamanrique, no llegaron a modificar sensiblemente sus esquemas axiológicos. En efecto, los emigrantes trasladados hasta la unidad foránea de producción para donde habían sido contratados, aunque compartieran muchas cosas con otros obreros, tuvieron siempre la habilidad y el tesón para reproducir, allí mismo, un sistema comunitario, salvando las distancias, análogo al de su procedencia. Así los manriqueños restauraron y perpetuaron el aislamiento geográfico y cultural que su sociedad en el propio origen ya adolecía. Y si nos atenemos, por el contrario, a aquellos hombres que nunca tuvieron necesidad de emigrar y encontraron, en su pueblo, suficiente trabajo para vivir, sabemos muy bien que, nunca, durante sus peonadas, escucharon la radio y, sin embargo, no dejaron, una vez terminada la labor, de acudir a la tertulia del bar. En éste,

salvo en el caso de que algún canal transmita un encuentro deportivo o dé el parte meteorológico, nadie muestra el menor interés por la televisión aunque su voz atronadora, como signo de una modernidad vocinglera y balbuceante, jamás se silencia.

Villamanrique, entre los forasteros, siempre fue considerada un santuario de la tradición: su identidad aldeana día a día se reforzaba gracias al ritual segregador del bar. Hoy, los medios de comunicación tradicionales, como la tertulia cotidiana, facilitada por el consumo simultáneo de vino, ya no sirven para contener la presión de las vías modernas de intercambio: por ejemplo, las nuevas carreteras y la televisión con la incesante multiplicación de sus canales, pero también la asunción por parte del Estado de los gastos relativos a la subvención del paro obrero contribuyen a generar nuevas situaciones. El bar, en este último aspecto, se ha perjudicado tanto como, paradójicamente, se ha beneficiado: en efecto, adscrito al sistema global del trabajo, como ya se enunció a su tiempo, debido al reciente aumento del *paro* obrero ha visto disminuida su clientela; sin embargo, en el mismo tiempo parece ser que no han descendido sus ganancias puesto que éstas se han visto compensadas por el aumento de la dosis de alcohol que actualmente se consume, quizás, por esos mismos obreros excluidos del sistema productivo pero, gracias a la organización asistencial del Estado, integrados en el consuntivo. En este nuevo contexto del bar las mujeres comienzan a ocupar un sitio original al interior del proceso de reproducción socio-cultural que les permite emanciparse del estricto sistema de funciones morales donde la sociedad las recluía: ahora se hallan dotadas, o se creen elegidas, para desempeñar el papel ambiguo de vectores de la transmisión, hacia el interior, de una cultura exógena de consumo. En el espacio doméstico, las mujeres imponen modos de comportamiento culinarios hasta ahora desconocidos caracterizados por el acceso a mucha mayor variedad de productos y por la inclusión de novedades técnicas, tanto de cocción como de conservación, notablemente mejoradas. La relativa emancipación del hogar y la parcial recuperación del tiempo implican una nueva repetición del trabajo que la modernidad ha hecho posible: en el bar, las mujeres añaden un toque precioso de encanto femenino pero, a la vez, despojan en buena medida a los hombres del monopolio de la *gracia*.

¿Es posible que la irrupción en los bares de una ideología femenina independiente marque el ocaso de una cultura que, de una manera o de otra, se forjaba alrededor de las conversaciones en sus barras? ¿Es que las mujeres podían encontrar otro espacio de comunicación colectiva distinto del bar en un mundo como el actual, en que el desarrollo moderno, con el nuevo tendido de la red de distribución doméstica de aguas, ha concluido con la

tertulia femenina ante las fuentes públicas y la implantación de los modernos supermercados con incorporación de alimentos refrigerados ha dejado solitario al viejo mercado de abastos y la dicharachera tertulia femenina que en él se afanaba? Excluidas las mujeres de la tradicional dimensión social del agua y del alimento ahora parece como si el movimiento real de la sociedad, concediéndole parte del espacio y del espíritu masculino, las incluyera en el círculo euforizante del vino. Las mujeres comienzan, pues, a aspirar a una vida algo menos cotidiana a la vez que se aprovechan de las oportunidades materiales y morales que les ofrece una sociedad global que, en virtud de su liberalidad, se muestra particularmente cautivadora y envolvente. Los hombres, en esta nueva circunstancia, empujados a buscar una nueva forma de bienestar y obligados a vivir un nuevo equilibrio en la relación *casa-calle* quizás comiencen a desertar de los bares –aquellos lugares donde se refugiaba, antaño, la vida comunitaria– en provecho del espacio familiar: finalmente «civilizados», «modernizados», «europeizados», podrán mirar, en adelante, con toda tranquilidad, la televisión.

Notas

- (1) Cf., por ejemplo, los estudios de S. Brandes (1981); H. Driessen (1983) y D. Gilmore (1985).
- (2) Algunas solteras que han conseguido adquirir un automóvil salen de paseo fuera del pueblo y, por lo menos, una vez a la semana se las arreglan para viajar hasta Sevilla con la intención de divertirse, ir de compras o de visitas. En este caso, al contrario de lo que diremos un poco más adelante, el conocimiento de la cultura exterior es inmediato y, por tanto, susceptible de influir de manera más directa que en los otros miembros de la comunidad femenina.

Bibliografía

- Brandes, S. H.: «Wounded stags: male sexual ideology in Andalusian town». En *Sexual Meanings. The cultural construction of gender and sexuality*, (S.B. Ortner & H. Whitehead, eds.). Cambridge University Press., Cambridge, 1981.
- Driessen, H.: «Male sociability and rituals of masculinity in rural Andalusia». En *Anthropological Quarterly*, julio, vol. 56, nº 3, 1983.
- Fournier, D.: «La fermentation: symbolique et réalité». En *La vigne et le vin*, La Manufacture et La Cité des Sciences et de l'Industrie. Lyon, 1988.

- Gilmore, D. D.: «The role of the bar in Andalusian rural society: observations on political culture under Franco». En *Journal of Anthropological Research*, vol. 41, nº 3, 1985,
- Pitt-Rivers, J.: *Un pueblo de la Sierra: Grazalema*, Alianza Editorial (1ª ed. 1971). Madrid, 1989 .
- Romero de Solís, P.: «La taverne en Espagne et Amérique», *Terrain. Revue du Patrimoine Ethnologique*, nº 13, París, octubre, 1989.
- Séneca: *De la tranquillité de l'âme*, Editions Rivages. París, 1988.

REALIDAD, SIMBOLOS Y RITUALES DE LA COMIDA EN EXTREMADURA

Javier MARCOS AREVALO

Antropólogo. UNED (Mérida)

La investigación sobre la alimentación en Extremadura es un tema inédito. O al menos así lo es desde la perspectiva que ofrece la Antropología Social. A nivel de encuesta conocemos la de presupuestos familiares de 1964, la agronómica de 1972 y las realizadas por el Instituto Nacional de Estadística en 1981 y 1986. Bajo los auspicios del I.C.E. de la Universidad de Extremadura los alumnos de la Escuela de Verano de Jarandilla realizaron en 1984 un trabajo sobre la alimentación infantil (industrial) y el consumo de alimentos entre emigrantes extremeños de Móstoles y otras poblaciones. Bajo la dirección de Igor de Garine, Manuel Gutiérrez Estévez y Enmanuel Calvo un equipo internacional de antropólogos tiene en curso el proyecto: *Hábitos y valores alimenticios en Extremadura*, enmarcado en el programa de investigación conjunta franco-española sobre alimentación (C.N.R.S. y C.A.I. C.Y.T.).

Asociado a los productos del «exterior», la recolección, la caza y la pesca, la dieta del extremeño está compuesta de alimentos provenientes de la ganadería (carne fresca, tasajo -carne de cabra, venado o jabalí-, que en el norte de Cáceres se seca en las solanas de las casas y junto a la chimeneas en la Siberia; chacina y embutidos, queso, leche, mantequilla, grasa...); de los animales de corral (gallinas, patos, pavos...) y de granja (conejos...) y de la agricultura en su doble vertiente de tierras de secano (cereales, vid, olivos y algunas legumbres) y de regadío (hortalizas, frutas...). Numeroso es el catálogo de platos comunes y emblemáticos que se preparan con tales productos. Ahora bien, es conveniente recordar que nuestras pautas alimentarias se han configurado tanto en función de las materias que el medio favorece su producción, como en la estrecha relación con las

prescripciones y proscripciones impuestas por la cultura cristiana; resultado, asimismo, de la larga convivencia con la árabe y judía.

Complementando la realidad agraria, la vocación ganadera de la región es bien conocida desde la Mesta y su cultura de la trashumancia. Platos pastoriles, de preparación masculina, son la caldereta, el frite, la chanfaina (a base de los despojos del borrego), las migas que con leche, canas, o sin ella se preparan para el desayuno y/o el almuerzo.

El cerdo

Uno de los ejes básicos de la alimentación regional es el cerdo. Aludiendo a la preferencia de las gentes de esta tierra por su carne es corriente escuchar «no hay mejor pescao que el de zajurda». La matanza casera supone el aprovechamiento racional de los productos derivados del noble animal con el propósito de cubrir parte de las necesidades alimenticias anuales. En su celebración son tradicionales los platos de consumo común, en los que todos los participantes comen del mismo recipiente, siguiendo la popular fórmula de «cuchará y paso atrás»; que también es usual en romerías, jiras campestres y en las ceremonias de carácter culinario cíclicamente practicadas por los quintos.

Que el cerdo está presente, interiorizado en la cultura extremeña, es algo que por manifiesto puede obviarse. Internalización que llega al punto de conocerse a la Inmaculada en la provincia de Cáceres con los sobrenombres de «Virgen Mondonguera», «la pringona» o «Virgen de las Tripas», refiriendo así la fecha en que es costumbre iniciar el ciclo de las matanzas.

La alimentación está estrechamente relacionada con cuestiones de orden sociocultural. El comer o no comer tocino, por ejemplo, puede traducir un status social, connotar circunstancias económicas, etc. Hemos comprobado que en los diez últimos años el consumo de grasas procedentes del cerdo se ha reducido drásticamente. Contingencia, probablemente, debida más a factores de carácter social que a las recomendaciones médico-sanitarias. Sería ingenuo, por otra parte, estimar como simple coincidencia, sin relación causa-efecto, la baja producida en el consumo de tocino y el incremento experimentado en las rentas. En elevado número de matanzas campesinas hemos presenciado el ostensible desprecio que se hace de las grasas cuando hay algún invitado de fuera del círculo familiar. Se intenta borrar de la memoria un reciente pasado en el que, como en otras áreas peninsulares y mediterráneas, eran la base del sustento diario. Incluso fue corriente cambiar los jamones por tocino, «que cundía más». Consumir tocino

hoy puede significar carencia de recursos económicos, referir cuestiones relacionadas con el prestigio social, con el «que dirán», etc.

El cordero

Otro animal con destacada proyección en los hábitos alimenticios extremeños es el cordero, que en frite se prefiere en Cáceres y en caldereta en Badajoz. El cabrito, por su parte, cocinado a la brasa es tradicional de las Jurdés, la Vera, el Jerte, Gata, las Villuercas, La Siberia... La ingestión de su carne suele realizarse durante las fiestas. Quizá sea debido a tal circunstancia el hecho de que su consumo no aparezca en las estadísticas. Bajo múltiples formas aparece, también, en los recetarios cacereños; si bien, éstos deben ser considerados como la representación ideal, nunca real, de lo que la gente come y de las maneras de prepararlo. Algo similar ocurre con el consumo de peces de río, que no se recoge en las fuentes citadas. En este caso podría suponerse que tal circunstancia obedece a que su consumo está localizado en poblaciones muy específicas, de tradición fluvial.

Cereales

En la región se consume alrededor del 18 por ciento más de cereales y de sus derivados que en la media nacional. El pan es el comodín que acompaña a todas las preparaciones culinarias, pero es, además, el protagonista de platos como el gazpacho, las migas, las sopas, etc., de ingestión diaria. El general consumo de bizcochos y galletas compradas en la tienda o la extendida práctica de fabricar en hornos comunales y privados dulces caseros y frutas de sartén (rosquillas, perrunillas, pestiños, chicharrones, orejones, rizos, roscas de candelilla...), refuta la estadística de 1981 y de 1986. Artículos, dicho sea de paso, que en ocasiones sustituyen a la fruta y contribuyen así a su inferior consumo con respecto a la media nacional.

El consumo de hortalizas, excepción hecha del ajo y el tomate, es también menor que en el resto del país. Indudablemente, la mayor producción que trajo consigo el regadío provocó un aumento inmediato en su consumo. Es relevante, de otro lado, el alto porcentaje de consumo de ajos, el 114 por ciento más que en la media nacional. Tal vez se pueda justificar por ser el ajo el componente básico en platos como el gazpacho, el ajo blanco, las migas o en los embutidos matanceros.

El alto consumo de garbanzos, el 100 por ciento más que en la media nacional, es explicable teniendo presente que el cocido, denominado fre-

cuentemente como «los garbanzos», es el plato de diario más representativo. Mas si su consumo está extendido entre todos los grupos económicos, la frecuencia de su toma varía en cada uno de ellos notablemente. La funcionalidad primera del cocido es su aprovechamiento secundario: las sopas o caldo del puchero, los garbanzos, y la presa, pringá o vera, a base de carne de falda, morcilla y tocino. Es decir, de un plato se obtiene tres.

También es mayor que en la media nacional el consumo de leche y derivados. Razonable si pensamos en el alto porcentaje que se transforma en queso, así como por el alto consumo de huevos. Quesos los hay tiernos de cabra y vaca en la zona de Plasencia; de oveja, en Casar de Cáceres y la Serena, donde los ganados ovinos aprovechan los pastos espontáneos, los pastizales y las bellotas de las dehesas. Aquí las merinas se ordenan en los apriscos y la leche espesa, grasa y aromática, se convierte entre febrero y marzo en queso.

Dieta suficiente

En síntesis, podemos decir que la dieta alimenticia del extremeño resulta suficiente tanto en su riqueza calórica como proteínica. Y que su composición está condicionada por el nivel de ingresos, pero también por factores de significación cultura. Se dice que la absorción de una elevada proporción del presupuesto familiar en alimentos es índice de subdesarrollo. En 1972 los hogares extremeños destinaban a alimentación el 50 por ciento de sus recursos mensuales. Actualmente esta inversión supone alrededor del 10 por ciento más que la media nacional.

Los criterios que rigen la variedad en la alimentación se establecen dependiendo de los cambios propios del ecosistema (la estacionalidad), los ciclos ceremoniales (familiares y colectivos), socioculturales (diario y festivo, la jornada, la semana...) y del espacio social (en el hogar, fuera de la casa...). Hay preparaciones culinarias que poseen un valor simbólico con respecto a lo cotidiano, el ceremonial, las categorías sociales, la enfermedad...

Aunque los avances técnicos han conseguido que el mercado abastezca de productos fuera de temporada durante todo el año, el sistema alimenticio de las gentes del ámbito rural extremeño está condicionado en parte, si bien en proceso acelerado de transformación, por la inercia de la tradición y los ciclos naturales. El consumo de alimentos se encuentra todavía subordinado a los propios períodos productivos. Ahora bien, tal dependencia se produce con un carácter más marcado en las áreas que convenimos en

llamar marginales, sierras, etc. Frente al tradicional autoabastecimiento y autoconsumo, sin embargo, la tendencia es sensiblemente favorable al intercambio de bienes cada vez mayor, entre los centros urbanos y los no urbanos.

El año gastronómico

El año gastronómico extremeño está dividido por el gazpacho, que con sus variantes, de poleo, carajamandanga, zorongollo o la macarra, se consume preferentemente en verano; y el ya mencionado cocido, en invierno. El gazpacho, plato nutritivo y refrescante, es el resultado funcional de la respuesta cultural con que una economía precisa se adapta -o hace frente- al desgaste y la deshidratación que producen actividades y labores tan rudas como la siega o la trilla. Plato de distinta naturaleza ha sido el arroz, que con pollo o sin él, o con leche, se ha venido reservando para los días especiales, domingos y fiestas.

La cultura extremeña muestra sus gustos y tabúes alimentarios preceptuando y prohibiendo ciertos alimentos según las épocas. La Iglesia ha dividido el año en períodos proclives tanto al exceso como a las restricciones gastronómicas. Si tradicionalmente la Cuaresma simbolizó un tiempo en el que se abandonaba el consumo de carne, prácticamente restringido en la actualidad a los viernes y a ciertos grupos de gentes mayores de cincuenta años, debemos apuntar también el incremento notable que se produce en la fabricación y consumo de dulces durante un ciclo proverbialmente caracterizado por el ayuno. El período que le precede está representado por el exceso, que también en la alimentación se refleja en las costumbres que envuelven a las matanzas domiciliarias, la Nochebuena, las fiestas de final y primero de año, reyes y carnaval, clímax y remate del ciclo. Períodos en los que los abusos rituales en el yantar no son desacostumbrados. Y es que cada sociedad establece cíclicamente sus preferencias y privaciones alimenticias.

Existen, «reglamentados», períodos de abstinencia, de exceso y otros en los que consuetudinariamente se consumen productos fabricados a mano: en reyes, roscones; por San Antón, la Candelaria y San Blas, buñuelos, roscas, bollos...; en las fiestas de los quintos, caldereta, los gallos y machos cabríos corren y posteriormente sacrifican, así como los huevos y los chorizos que recogen en su tradicional petitorio por las calles del pueblo. Lo más sobresaliente de esta celebración es la particular comida en común, comunión fraternal en la que los miembros del grupo de edad sellan, simbólicamente, su amistad. En carnavales el protagonismo absoluto lo adquieren los

productos del cerdo. Durante la Cuaresma la carne dejaba paso a la cocina de los peces del río, preparados en pistos, escabeches o al fuego, y a unos nuevos tipos de dulces de sartén. Con la Pascua de Resurrección y las romerías primaverales vuelve la carne de cerdo, borrego y cabrito. Es el momento de probar las piezas de calidad. Lugar destacado ocupan igualmente las empanadillas de chorizo, los bollos y las bollas de Pascua, los hornazos y los huevos pintados. Durante el otoño se prueba el primer mosto del año, llamado *polienta* en las Jurdes; y el día de Todos los Santos es costumbre comer las castañas asadas, el *turrón de pobre*, las nueces con higos, y otros frutos del tiempo (membrillos, granadas...). Es significativo, de nuevo, el consumo de dulces: huesillos, buñuelos, pestiños, etc.

Cocina festiva

Por lo expuesto parece nada arbitrario hablar de una cocina festiva. El aspecto culinario de la fiesta está recogido fielmente en el calendario lúdico de la región: hay fiestas de la matanza, del pan y del queso (Zarza de Montánchez), del cerezo (Jerte), de la chanfaina (Fuente de Cantos), del pimiento (La Vera), de la vendimia (Almendralejo), del merengue (Segura de León), días del chorizo (Albuquerque), del «bollu chorizu» (Garrovillas de Alconétar), de los bollos y las bollas (Villanueva de la Serena, Valencia de Alcántara...), de la empanadilla (Acedera), días del hornazo (Los Santos de Maimona, Campo Lugar...), de la caldereta (Higuera de la Serena, Orellana la Vieja...), de los huevos (Logrosán, Torrequemada...), de las sardinas (Valverde y Jaraíz de la Vera...), de las «ensandías» (Ceclavín), de las castañas (Villafranca de los Barros, Valencia de Alcántara...), etc. Asimismo existen ferias y certámenes monográficos dedicados a otra extensa lista de alimentos y productos de la tierra. Protagonismo gastronómico que incluso da nombre a diversos bailes: de la manzana (Fresnedosa de Ibor), de las sandías (Serradilla), de la patata (Aliseda), del roscón (El Torno), etc. A lo que cabría agregar el viso culinario que en la región tienen las ofrendas, los *ofertorios*, los *ramos* y las *roschas*, cuyos productos son redistribuidos entre los miembros de la comunidad por el sistema de puja o subasta.

Unido a las etapas de la vida se desarrollan celebraciones familiares (nacimientos, bautizos, primeras comuniones, bodas, aniversarios y defunciones) en las que la comida opera también como elemento diferenciador de las posiciones económicas, las categorías sociales y los estados físicos. Según la información que facilita la encuesta del Ateneo de Madrid, sección de Ciencias Morales y Políticas, sobre costumbres de nacimiento, matrimonio y muerte en Extremadura (1901-2), lo común en las bodas era dar un refresco,

sacrificar alguna res y obsequiar a los invitados con frituras de dulces. A la parida se prodigaba con todo tipo de cuidados. La gente se desvivía por complacer a las embarazadas para evitar que los *antojos* no satisfechos (muchos de ellos alimenticios) originaran malformaciones en el feto, tales como señales, verrugas, lunares, etc. Los caldos, la gallina, la carne y el chocolate eran los integrantes básicos en su dieta.

Bodas, bautizos, velatorios

Los bautizos, cuando se celebraban, se reducían a invitar los padres de la criatura a los padrinos a chocolate y buñuelos caseros (Castuera). En otras ocasiones eran los padrinos los que costeaban el convite (Llerena).

Según el estatus social, en las madrugadas de los velatorios la gente humilde solía pasar vino y aguardiente entre los asistentes y chocolate con buñuelos tratándose de ricos (Guijo de Santa Bárbara). La comida la hacían los familiares en sus casas, pues era norma general no encender el fuego del hogar mientras permaneciese el cadáver en la vivienda (Castuera, Navas del Madroño, Maguilla...). En los duelos infantiles estaba bastante extendida la costumbre de celebrar un ágape a base de frituras de jamón o chorizo, cuando el nivel económico lo permitía. La atmósfera festiva, entendiendo la fiesta como una coyuntura extraordinaria, se plasmaba en las bromas y risotadas con que ordinariamente se acompañaba al inanimado cuerpo infantil.

Los platos más asiduos en las bodas de los años cuarenta a los setenta fueron el arroz o fritura de tomate con pollo (Valverde de Leganés), las gallinas en pepitoria, la chanfaina, la carne (de borrego o chivo) y los dulces caseros, que en ocasiones eran elaborados por las *guisanderas*.

La idea compartida era que las embarazadas debían estar bien alimentadas. Y por tal se entendía que debían comer mucho, incluso «para dos». El cocido, que en Valverde de Leganés se les evitaba después del parto, las carnes y las grasas componían su dieta. Durante la cuarentena se les procuraba mucho chocolate, que inclusive era el regalo común de las vecinas que iban a visitarlas. Los dulces y los caldos de gallina o del puchero, «que eran los que tenían sustancia», se les daba «para reanimarlas», «para fortalecerlas los primeros días después del parto». En la zona de Barcarrota la morcilla de sangre era considerada como alimento tabú, prohibido durante el retiro que suponía la cuarentena. Y se les aconsejaba no comer garbanzos y alubias.

En otro orden de cosas, entre las familias campesinas ciertos estatus y situaciones (cabeza de familia, abuelo, enfermo, etc.) tenían una consi-

deración especial que durante la comida se expresaba reservándoles las piezas de mayor calidad. Y así lo recoge la tradición oral: «Cuando seas padre comerás la pieza más grande». (Tierra de Barros, Oliva de la Frontera, Casilla de Coria...).

Todavía cuando ocurren defunciones en el medio agrario extremeño es costumbre que los vecinos del difunto se encarguen de hacer la comida para los dolientes. En el velatorio es tradición pasar alguna bebida caliente, y en el norte de Cáceres, dulces, anís y aguardiente.

Conservas

Con técnicas nada sofisticadas las gentes del campo extremeño elaboran conservas a partir de los productos cárnicos y vegetales. El desangrado, el vaciado de aire y agua y picado de las tripas, los moños de separación en las ristes de los colgaderos, la salmuera, el ahumado o el aislado de los jamones entre cereales, son algunas de las operaciones que nuestros campesinos verifican, al objeto de disponer de carne curada durante todo el año. Las conservas vegetales, en cambio, suelen ser preparadas por las mujeres. Después de la recolección, entre agosto y septiembre, se reserva una parte de la cosecha para el consumo familiar. El tomate, los pimientos rojos, las judías verdes y en menor medida las coliflores y berenjenas, se pelan o no, se trocean y seguidamente entran a presión en frascos de cristal. Tratando de aislar el aire que pudo quedar en su interior se cubren de aceite y, de inmediato, se cierran herméticamente y se hierven al baño María, antiguamente los productos se maceraban con polvos salicílicos en cantidad proporcional al peso de lo que se deseaba conservar. Los pimientos se mantenían también introduciéndolos en frascos en capas alternativas de sal. Previamente a su consumo se desalaban en agua.

El almacenamiento de este tipo de conservas suele hacerse colocando los frascos en posición vertical, de pie, buscando siempre aislar en la superficie el aire que pudieran contener. Aunque el tiempo de conservación de unas a otras sufre pequeñas modificaciones, lo normal es que sus efectos duren de temporada a temporada.

Alejados de la humedad, en el humero o próximo a la chimenea, se colocan los tomates, pimientos y guindas de colgadero.

Quizá la principal fruta que se conserva sean los *melones de cuelga*, de *piel de lagarto* y de *piel de sapo*, de cáscara más dura. Se cuelgan en los maderos del techo metidos en redes hechas con cuerdas, o se ponen

encima de paja en los *doblaos*. Se van abriendo a partir de octubre o noviembre y cuando quedan pocos se reservan para Navidad.

La mermelada se fabrica a partir de tres frutas: el albaricoque, el melocotón y la ciruela. Peladas y pesadas, se echa la mitad, o las tres cuartas partes de la masa que tengan de azúcar, dependiendo siempre del grado de dulzor de la fruta. Se cuecen a fuego lento hasta que se consigue un volumen compacto y enseguida se meten en tarros u otros recipientes. Antes las tapaderas se rellenaban con papel de estraza. Es importante no dejar aire en su interior.

El melocotón en almíbar se consigue después de pelar las frutas y cortarlas en grandes trozos. Se les echa la mitad de su peso en azúcar y se cuecen durante unos minutos. Introducidas en botes se ponen a hervir al baño María.

Pelados y troceados los membrillos y las zamboas, variante más grande, se mezclan con azúcar en cantidad no superior a la mitad de su peso, se ponen a hervir y se les va dando vueltas con una cuchara de palo o de madera hasta que la masa esté uniforme, sin grumos. El dulce membrillo se deposita, a continuación, en recipientes de bajo fondo; y pasado un par de días, con consistencia, puede cortarse en trozos.

Tres tipos de aceitunas se someten a procedimientos de conservación:

1. *Las del año*, verdes o «moriscas», que se cogen entre octubre y noviembre. Introducidas en tinajas se las cubre de una salmuera. Cuando se van a comer hacia abril o mayo, se sacan y se rajan (cortan).
2. *Las machacadas*. Son las de verdeo, que se cogen entre septiembre y octubre. Suelen echarse en agua, se machacan con mazo y se ponen en una vasija u orza, que se cubre de nuevo de agua. Se tienen entre quince y veinte días y después se les quita el agua, se aliñan con ajos cortados a trozos y machacados, con sal, tiritas de pimientos rojos, orégano, limón en rodajas y tomillo. Al cabo de varios días, metidas otra vez en agua, pueden comerse.
3. *Aceitunas rajás* (rallas, arralladas...). Son las negras. Se cogen entre octubre y diciembre y se rayan dándoles varios cortes transversales con cuchillo. Se colocan en un recipiente y unos veinticinco días se cubren de agua a fin de endulzarlas. El proceso es el mismo que para las machacadas. Cuando se termina aquélla se consume la rajá, por las matanzas.

A partir de algunas frutas se elaboran en la región aguardientes y licores como la *gloria*, extendido por la provincia de Cáceres. También suelen contar los campesinos con colmenas cuyo fruto, la miel, se destina a usos domésticos. Hasta fechas recientes era frecuente endulzar el café con la

miel. Cuando en invierno se endurece, calentada al baño María vuelve a su estado líquido. Con el aguamiel o arrope, producto que queda después de sacar la miel y lavar la cera con agua, se mezclaban trozos de calabaza, que anteriormente estuvieron metidos en agua de cal viva, prieta. En Salvaleón, Valverde de Leganés... se tomaba en los desayunos, las meriendas y como postre en las cenas. Eran los tiempos de la postguerra.

La recolección y el aprovechamiento de los recursos naturales

Factores atmosféricos, ecológicos, históricos, económicos y sobre todo culturales condicionan la producción y el aprovechamiento de los recursos naturales con fines alimenticios y botánicos. De manera que la orografía y los distintos tipos de tierra, la pluviometría, las corrientes de agua y las alteraciones climáticas de un lado; y la propia trayectoria histórica del pueblo extremeño del otro, operan aceptando y rechazando, según las pautas culinarias y las recetas populares, los productos silvestres.

De acuerdo con las técnicas de adquisición, consumo y aplicación, en el marco de la alimentación tradicional marginal y en el de la medicina popular, podemos hablar en Extremadura del aprovechamiento de recursos naturales provenientes de la recolección tales como caracoles, setas, gurumelos, criadillas de tierra, cardillos, tagarninas, higos chumbos, plantas aromáticas y medicinales, etc., que en porcentaje desigual se destinan al consumo doméstico y a su comercialización y venta. Existen en la región semiprofesionales dedicados a la recolección estacional. Gentes sin actividad determinada, de economías deterioradas que, con o sin trabajo fijo, se dedican a lo largo del año, según los ciclos naturales, a la recolección de especies animales y vegetales que se crían espontáneamente. Personas y grupos de familias que son consideradas por sus comunidades como verdaderos expertos, conocedores de las fuentes de producción y de su estrecha relación con los períodos climáticos, los lugares apropiados para su crecimiento, las técnicas de recolección, consumo y venta. Es lo que ocurre con un alto porcentaje de los moradores del humilde barrio de la Ermita, de Campanario, a quienes, por su dedicación, se consideran especialistas en la recolección de productos estacionales. Lo que también sucede en otras localidades.

En cuanto a su valoración, el tipo de recursos de que venimos hablando está sufriendo una significativa transformación. Como en otros ámbitos sociales y relaciones económicas se está produciendo un trasvase del sistema de autoabastecimiento y autoconsumo familiar, del que formaban parte, al de mercado libre y directo, sin intermediarios. Circunstancias que

obedece a la alta valoración social que han alcanzado las ancas de ranas, los trigueros, las turmas de tierra, etc. Lo que hasta no hace mucho suponía una nutritiva ayuda en las dietas de determinados sectores del medio rural, actualmente se destina a la venta, que reporta los suficientes ingresos para adquirir una serie de bienes necesarios. Cambio de orientación que atiende al alto precio alcanzado en el mercado. Probablemente el mimetismo cultural, las modas gastronómicas, la corriente de vuelta al consumo de productos naturales -ungida de un cierto exotismo- y la idealización que desde la cultura urbana se está realizando de la ruralía tenga algo que ver con el fenómeno. Cabría argumentar, además, que el alto precio alcanzado supone que no todo el mundo puede adquirirlos. Limitación de naturaleza económica que funciona como elemento diferenciador, de prestigio en el marco del juego de las relaciones sociales.

El rebusca

La cultura de la recolección de los géneros naturales habría que relacionarla o hacerla heredera del *rebusca*, personaje popular que, en tiempos económicamente difíciles, «lo mismo hacía a aceitunas, berros, cardillos, que a ranas, erizos o lagartos». La diferencia fundamental estriba en que, mientras lo acopiado por el *rebusca* se destinaba a satisfacer parte de las necesidades alimenticias domésticas, lo que consigue el *setero*, *esparraguero*, etc., actual tiene por principal destino la venta.

Los productos marginales están presentes en la mayoría de las poblaciones de la región. Basta con recorrer los mercados y mercadillos semanales, los puestos ambulantes que se instalan a las entradas y salidas de los grandes almacenes, algunas de las calles comerciales, los aledaños de mercados estables, etc. El carácter cíclico de su producción ha venido limitando su oferta a la temporada; si bien, desde hace unos años industriales de la región se han lanzado a la aventura de envasar y congelar los de mayor demanda (Torrecilla de la Tiesa, Alburquerque...).

Los *espárragos* no cultivados, *trigueros*, *orilleros*, *morunos* y *blancos*, de diferentes calidades y sabores, se recogen con hocino o cuchillo, desde que se inician las primeras lluvias (otoño) hasta la primavera, en que comienzan a ponerse duros. El triguero, el más apreciado, se encuentra donde menos le atacan los animales, entre las piezas y troncos de las encinas; en tierras poco fértiles e incultivadas; en las lindes, en el monte, entre zarzales y matorrales, lugares a los que han sido relegados por las labores de los tractores y la general mecanización del campo.

Burguillos del Cerro es una zona rica en espárragos. Durante la temporada, uno o dos meses, muchos forasteros acuden a su recolección. Recolectados, se almacenan y en grandes camiones se exportan a Cataluña, Francia y a otras regiones de Europa.

Como alternativa al sistema de venta directa, en Badajoz y en otras localidades, varias familias se dedican, ya recolectados, a sortearlos en *manojos* entre los feligreses de los bares de la ciudad. El sistema que emplean es la baraja de naipes. Llevan dos, una que van vendiendo en lotes de cuatro a seis cartas a 100 pesetas, mientras dura el sorteo, y otra que sirve para que una mano, infantil o femenina preferentemente, corte y dé a conocer el número o la figura premiada. Sin lugar a dudas es el procedimiento que produce mayores ingresos.

Los *cardillos*, confundidos por su parecidos con las *tagarninas*, que son recolectadas y consumidas habitualmente en Aceuchal, Barcarrota, etc., se recogen por toda la región con un zacho o cuchillo entre los meses de febrero a junio aproximadamente, antes de convertirse en cardos. Su hábitat suele estar en *posíos* y terrenos no cultivados. En La Nava de Santiago la tortilla de cardillos es el plato emblemático local. Y el arroz con cardillo o el revuelto se hallan muy extendidos.

Junto a *acelgones*, *romanzas* y *berros*, que combinados con *abrepuños*, *achicorias* y otras hierbas resultan exquisitas ensaladas (Valdecaballeros) es costumbre coger y consumir en familia los *higos chumbos*. Hay quienes tienen sembrados los cactus en sus huertos y quienes se aprovechan del fruto que exhiben los que todavía hay en lindes, caminos o delimitando parcelas y propiedades. Una rudimentaria y simple tecnología se utiliza en su recolección. Se aprehenden con los consabidos guantes y con largas tenazas a las que se acoplan unas especies de castañuelas. El empleo de la caña larga, sin embargo, es más corriente. Tras rajarla perpendicularmente por varias partes en uno de los extremos, se coloca un corcho presionando hacia abajo en el espacio que queda abierto en forma de brocha y seguidamente, se ata una cuerda alrededor de los cañizos tentáculos para que queden separados y fijos.

Hongos y setas

Extremadura no tiene una gran tradición micológica; ahora bien, desde antiguo, ciertas gentes han recolectado y consumido hongos. En los últimos tiempos su explotación comercial (Moraleja, La Vera...) e interés cultural va «*in crescendo*». Así puede deducirse de la favorable acogida que tiene la

convocatoria del Día de la Seta Extremeña que cada año realizan conjuntamente la Cofradía Extremeña de Gastronomía, ADENEX y la Sociedad Micológica Extremeña.

La mayor parte de las especies se recogen en otoño y algunas en primavera. Introduciéndose un cuchillo por el pie del hongo y haciendo palanca con la tierra se saca el estípite completo. El destino: el autoconsumo, y, en menor cuantía, para fines comerciales.

En Extremadura debido a factores de fácil identificación y de calidad de las carnes se prefieren los niscalos, propios de los pinares; la seta del cardo, de secano riguroso; y los gurumelos, especie muy extendida por el sur de la región. Se ven a ras de suelo, medio enterrados, en encinares y alcornoques. Se cosechan en invierno y primavera, antes de que salgan a la superficie.

Otro hongo de primavera, la *criadilla de tierra*, llamada *truja* en algunas localidades de La Siberia, se cría abundantemente en el monte bajo, entre encinares y en terrenos arenosos. La gente lo distingue por una especie de planta o hierba característica que nace a su lado. También se localizan con cerdos a los que se suele colocar anillas en los hocicos para evitar que se las coman. Unos abultamientos y rugosidades en la tierra, parecidas a las que originan las plantas de las patatas al crecer, las delata; pues se encuentran muy en la superficie y al desarrollarse abren la tierra. Su recolección se practica con un pincho o grueso alambre. Para no escarbar en todos los abultamientos, los expertos pinchan en estos lugares y cuando topan con alguna lo notan.

Caracoles

Aunque existen algunos platos cocinados a base de caracoles tanto en la provincia de Cáceres como en la de Badajoz (Caba, 1968:101), no es un alimento de consumo predilecto en la región. Su degustación, que se hace familiarmente y en menor grado en peñas y reuniones de amigos en bares y tascas, ha comenzado a extenderse por el sur (Badajoz, Montijo, Mérida, Alconera, Zafra, Alange...) debido tal vez a la influencia sevillana. Popularmente se distinguen tres variedades: *blanquillas*, los más pequeños, los caracoles por antonomasia; las *cabrillas*, los medianos con rayas longitudinales; y los más grandes, los *pulgaos*, de color oscuro. En algunas poblaciones llaman *cabrillas* a los más pequeños. Y hay quien cree que su nombre les viene de su inclinación a subirse en las piedras, como las cabras. Su recolección se verifica a mano entre invierno y verano, con tiempo húmedo

y soleado. Durante el año el mercado se nutre, aparte de los que proceden de jardines, cunetas, huertas y regadíos, de los criaderos ubicados en Sevilla y Portugal.

El uso de hierbas, plantas, hojas y ramas de árboles con fines curativos y culinarios está muy expandido. El porcentaje mayor se recoge, con útiles muy sencillos, segándolas o a mano, durante la primavera y el verano. Las hay que nacen en la sierra, algunas entre los encinares y otras en las riberas de los ríos que recorren la región.

El modo de empleo más común es tomarlas en infusión, aplicándolas directamente sobre los miembros o las partes enfermas o bebiendo los caldos que resultan de su cocción. Parte de ellas se utilizan frescas, recién cortadas. La mayoría es sometida a un proceso natural de secado al sol. Resulta obvio que los *curanderos* y *brujos* que ejercen su actividad en la región conocen las propiedades curativas de cada especie. Sus conocimientos médicos y botánicos están basados en el empirismo y la experiencia generacional. Frente a los que se dedican a comercializar las hierbas, que incluso llegan a pregonar sus milagrosas virtudes y el modo de elaboración y empleo, la actitud de los curanderos tiende al secretismo, explicitado en el celoso ocultamiento con que guardan las fórmulas de sus pócimas y ungüentos, su composición y todo lo relacionado con el lugar donde se crían, el período en que se recogen, el modo de prepararlas, etc. Discreción que refuerza su «misteriosa» actividad.

Para curar

Posiblemente una de las características más destacadas de estos productos sea su ambivalencia. Veamos ahora con qué fines se emplean algunas en Extremadura. Para la piel y como cicatrizante contra las heridas (árnica, manzanilla, malva, ombligo de venus...); contra las excitaciones nerviosas (azahar, tila, *yerbaluisa*, manzanilla...); contra los trastornos intestinales (sanguinaria, hoja de olivo, poleo, hierba luisa); como astrigüente (achicoria, tila, poleo, azahar...); contra las enfermedades del riñón y el mal de piedra (ajo porro, rompepiedra...); contra los catarros (árnica, poleo, flor de la malva...); de acción diurética (romero, quebrantapiedra, té silvestre...); contra los cólicos y las fiebres palúdicas (miel de la tierra, garabato, tisana del pastor...); para la circulación de la sangre (té de campo, sanguinaria, poleo...); contra el estreñimiento (sacapeos...); frente a las hemorroides (raíz de la zarzolla...). Algunos nombres tienen variantes y otros son de denominación local.

La utilizadas como aromáticas en alimentación suelen poseer también cualidades medicinales. Las aceitunas en Extremadura se aliñan con *almorahuje*, tomillo y orégano. Platos tradicionales son el gazpacho y las sopas de poleo (Valdecaballeros, Alburquerque...). El orégano y la hierbabuena, que seca es la *menta*, se echa junto al cilantro y los puerros a los caldos y carnes. Los guisados y la caza llevan salvia y tomillo; los asados, romero, que frito en aceite se usa para lavar el cabello y evitar su caída (Badajoz). En los pescados, el tomillo. Un plato de alta estima en Valdecaballeros es el moje de *amapolas*.

La caza

De ser el medio de vida del que hasta no hace mucho procedían un elevado número de las proteínas animales consumidas por nuestras gentes del espacio rural, la caza se ha convertido en un deporte que consume parte significativa del tiempo de ocio conquistado por la sociedad moderna, así como en una rentable actividad económica. Como factor de subsistencia, y no como fuente de recursos económicos, va perdiendo importancia.

En la región existen más de 3.500 cotos privados de caza mayor y menor, con una superficie de casi tres millones de hectáreas, independientes de las más de 60.000 de Cotos Sociales repartidos por las dos provincias, y una reserva nacional (Cíjara), con 25.000 hectáreas.

La caza se verifica dentro de los períodos y modalidades establecidas y según un calendario específico. La media veda se abre a mediados de agosto y se cierra en septiembre. Durante ella se permite tirar, con escopetas y desde puestos fijos, sábados, domingos y fiestas de carácter nacional, a tórtolas, palomas, azulones, estorninos, chovas, grajillas, etc. La veda general se abre a mediados de octubre y dura hasta enero, con una prórroga que permite, hasta mediados de marzo, *tirar en paso* a palomas torcaces, zorzales, etc.

El hábitat natural de las especies cazables más importantes se encuentra en ríos, pantanos y embalses, cuando se trata de aves acuáticas; en berrocales y jarales, si son conejos; también abundantes, junto a liebres y codornices, en terrenos llanos y adehesados; la perdiz y el zorzal, en olivares; la paloma torcaz en encinares y alcornocales; la tórtola en zona de cereales, y en las viñas, las liebres.

Las modalidades de caza menor en Extremadura son: *en mano*, al *ojeo*, con escopeta y perro. En *batida*, colectivamente. Se forman líneas de esco-

petas y unos batidores *entran la caza*. El *aguardo*, en puestos fijos. En un lugar determinado el cazador construye el aguardo con la maleza que encuentra *in situ*. Suele colocarse en *pasos tradicionales* de tórtolas, donde se espera a que entre la caza. El *aguardo del perdigón*, que es la caza de la perdiz con reclamo. La *caza con galgos* pierde importancia a medida que se van cercando las fincas. Los terrenos llanos, acotados o libres, sin alambres ni *perdederos* (viñas, manchas, etc.) donde puedan esconderse las liebres son los más favorables. Otros métodos menos empleados son la caza de *palomas con cimbeles*, la de conejos con los desaprensivos *hurones* y la estacional de erizos y lagartos. Una especie de arpón sujeto a un palo sirve para agarrar y sacar de sus escondites a los verdes ocelados. Aunque su caza se verifica en primavera y verano, se consumen durante todo el año, ya que despojados de la piel, desvicerados y cortadas la cabeza, cola y extremidades sometidos a un proceso de congelación. En salsa verde, asados con sal, en escabeche o con tomate se preparan en Plasencia, Montánchez, Campanario, Quintana de la Serena y en algunas poblaciones de las Villuercas. El consumo de erizos no está tan extendido y suelen comerlos gitanos relacionados con el nomadismo rural, así como grupos que viven en la ciudad de Badajoz (Cuestas de Orinaza), Campanario, etc.

Aparte de la escopeta entre las artes o medios de caza se hallan «generalizadas» las *trampas* y el recurso de envenenar el trigo. Consiste la más usual de las primeras en redes de paño que colocadas en los bebederos se abren y cierran utilizando un sistema de cuerdas. Son empleadas en la captura de especies no atractivas para los cazadores (gorriones, jilgueros, picamosquiteros...). Las aves frías, zorzaes, chorlitos y otras se *cazan con anzuelo*, a los que como cebo se ponen gusanos o lombrices. Práctica todavía relativamente habitual en algunas zonas del regadío.

Cuando las tierras donde se caza son de propiedad particular, el dueño invita a los amigos o comercializa la caza de su coto, estableciendo un precio por pieza abatida o por el global de lo cazado. También se practica en terrenos libres, pero dada la presión que soportan son los más esquilmados. Cañamero, Matallana y Valdecaballeros son cotos sociales. En éste el día de San Antonio de Padua se celebra una cacería para todos los vecinos de la localidad, el resto del año lo disfrutaban gentes de fuera.

Las *Sociedades Locales de Cazadores* acotan para su uso y disfrute todas las tierras posibles dentro de su término municipal. Con tal medida se consigue matar dos pájaros de un tiro: por un lado, se evitan los enfrentamientos entre cazadores locales y forasteros; y por el otro, se socializa la caza. Generalmente los dueños de las tierras las ceden gratuita-

mente para disfrute del pueblo. Son las Sociedades, y particularmente sus juntas, quienes dentro del período hábil de caza reglamentan las modalidades, los días de caza, las especies a cazar, los terrenos cazables, etc.

Un capítulo importante después de concluir la cacería es el del reparto y destino de lo cobrado. Lo ordinario es que uno de los cazadores se encargue de hacer tantos montones como escopetas hayan intervenido, y, de espaldas, como si se tratara de un sorteo, vaya nombrando a los participantes y los montones que les vayan tocando. Lo general es que el fruto de la jornada sea para consumo familiar, salvo en las ocasiones en que se matan gran número de piezas, que parte se destinan a la venta.

Caza mayor

La caza mayor en Extremadura, que por ley se celebra en el período comprendido entre octubre y febrero, siempre se desarrolla en terrenos acotados, de propiedad privada, municipal o estatal. Las modalidades son las siguientes: el *rececho* o *la berrea*, que comienza en septiembre aprovechando que durante el celo los venados denotan su presencia con la berrea, sonido que emiten para retar a sus posibles competidores en conseguir hembras. Un solo cazador portando su rifle y acompañado de la *guardería* trata, a la caída del sol, de acercarse y de disparar al animal que brama. En las monterías se va a una finca que tenga *reses* (venados y cochinos) y se recorre todo el terreno marcado. La diferencia con la modalidad del *gancho* estriba en que éste se realiza con pocas escopetas y pocos perros, y en que las reses sólo son cochinos. Se circunvala la *mancha* elegida, o porción de terreno donde se encuentra el hábitat natural de los jabalíes, donde tienen su *encame*, y se bate. *El perrero procede a soltar sus recovas*, rehalas caninas. Dirigidas por un *capitán de punta* y *agarre* levantan las reses de la cama. A su llamada acuden los demás y se establece lo que los monteros llaman *ladra seguida* hasta que logran que el venado o cochino entre en las escopetas. Cuando se hiere alguna res los perros la agarran por sus partes más sensibles hasta que llega el montero o recovero a rematarla con el cuchillo.

Aunque con menor vigencia, las *rondas*, costumbre de montar de noche, a caballo, con perros (los buscas) y sin más armas que un buen cuchillo, es la modalidad de montería extremeña por excelencia. El día anterior a la ronda varios cazadores suelen salir al campo a reconocer el terreno y observar los sitios donde acuden los jabalíes a comer (Segura, 1969:137-175). Otra forma de caza del jabalí es *a la espera*. Se verifica cuando un

propietario de una finca considera que los animales le están estropeando las rastroyeras, la siembra, las habas, etc. Suele realizarse por varias *escopetas*, que ayudados por unos faroles con objeto de deslumbrar al animal, esperan ocultos su presencia las noches de luna llena.

La geografía de la caza mayor en Extremadura se distribuye por la Sierra de San Pedro, La Siberia, las sierras de Azuaga, la comarca de Azagala, etc. Las relaciones de los monteros durante la jornada de caza giran en torno a la caballerosidad, pivote sobre el que se establece un tradicional código por todos aceptado y compartido.

Constituida la *junta de monteros* (reunión de monteros, propietarios de fincas, guarderías, *podenqueros* y demás), se procede a comer las *migas* con torreznos, sardinas asadas, pimientos y aceitunas. A renglón seguido se efectúa el sorteo de los puestos, y, de inmediato, se pasa a la *mancha* que se va a cazar. Dependiendo de su localización los puestos son de sierra, *de sopié*, los contrarios de aquella, y *de traviesa*, los que atraviesan por medios de la *mancha* (Villares, 1988:84). Es el momento en el que el *capitán de montería* da las últimas recomendaciones: no disparar tiros rasantes sobre las lomas, sobre la *mancha*, no tirar a varetos (venados de un año), horquillones (venados de dos años), hembras y *venauchos*, venados con defectos, etc. El capitán es el que manda y organiza, el que tiene la última palabra, quien dirige las discusiones de los monteros, por ejemplo, cuando varios se creen con derecho a una res que no está claro quién la alcanzó, etc.

Ceremonia tradicional en las monterías es el *hacer novio*, es decir el *bautizo del montero* que mata su primera res. Si actualmente no se verifica con la crudeza clásica, no faltan en él las bromas pesadas. Nombrado un jurado, cuyo veredicto es considerar siempre culpable al neófito, dictamina se le ate a algún árbol con las cadenas de los perros, se le rompan huevos en la cabeza o lo que es más común se le obliga a pagar las copas o se le corta el pelo. Se celebran monterías, sin embargo, en las que el ritual se ejecuta en sus maneras más clásicas: se embadurna al iniciado de sangre del animal abatido, se le atan las tripas al cuello, se le fuerza a comer partes de las vísceras del animal, etc.

Mientras que los perreros recorren la *mancha* recogiendo todos sus canes, reunidos al toque de *caracola* o trompetilla, se distribuyen los trofeos entre quienes los han abatido. Cuando la carne es para las organizaciones (Peña Monteros de Chipén, la Pacense...) tratan con su venta de resarcirse de los gastos ocasionados.

En las monterías o ganchos, por último, interviene el siguiente personal: seguridad (G. Civil), la guardería (estatal o privada), que durante el año se

ocupa del cuidado de la caza; los *postores*, personal contratado encargado de seleccionar los sitios y de colocar las escopetas; las *armadas*, grupos de monteros que se colocan en un lugar determinado, collao, raya, etc.; el veterinario, que examina las reses abatidas; los *recoveros*; *muleros*, que suben el personal a la sierra y bajan la caza; los tractoristas, que retiran las piezas, etc.

La pesca

Los peces han estado presente históricamente en la dieta de los extremeños y hoy puede comprobarse su consumo tan sólo ojeando los ricos recetarios que poseemos. Testimonios igualmente importantes al respecto son las Ordenanzas Municipales de los siglos XV y XVI, las respuestas generales al Catastro del marqués de la Ensenada y el Interrogatorio de la Real Audiencia de Extremadura (S. XVIII), el diccionario histórico-geográfico de Pascual Madoz (S. XIX) y la parca y diseminada bibliografía que sobre el particular se produce en el XX. Documentos que describen, con mayor o menor precisión de detalles, los períodos y las artes de captura, las especies preferidas y el modo de preparación y consumo.

Seguramente el gusto por los peces de río en la región derive, de un lado, por el factor ecológico-económico que significa la inmediatez de un recurso que ofrece el medio, los ríos, y la posibilidad de su aprovechamiento y explotación con fines alimenticios (autoconsumo) y comerciales; y del otro, debido a las prescripciones y prohibiciones culturales históricamente impuestas por la Iglesia en lo que concierne al consumo o no de ciertos alimentos (las carnes). Regulación que, virtualmente, predisponía cíclicamente, cuando no obligaba, al consumo de otros (los peces). Tal vez la afición a las ancas de ranas, cangrejos, galápagos, caracoles, etc. esté relacionada con el hecho de sustituir la falta de proteínas animales en los períodos cuaresmales con las provenientes de familias de difícil catalogación. ¿Eran categorizadas como carne o pescado? El pueblo no es tonto, e interpretando folklóricamente su naturaleza, considerado el medio físico donde desarrollan sus vidas, las clasificó siempre más próximas a los peces que a cualquier otra especie. Fuera como fuese lo real es que la tradición de comer ancas de ranas está muy extendida en la región. En las noches de verano se cazan a la luz de un farol o linterna con una larga tabla, con la que se golpean cuando suben a la superficie. En invierno se capturan (¿pescan?) con caña, sedal y anzuelo, al que se coge un trozo de trapo blanco o rojo. Cimbreado la caña y con el señuelo por encima del agua se llama su atención. Los cangrejos son capturados con reteles, *mangas*, redes y frecuentemente

también a mano. Extinguidos los del país, una raza *aloctona*, el comúnmente llamado americano, puebla las riberas, regatos e invade las aguas excedentes del riego.

Recientemente ha aparecido en el mercado una interesante publicación sobre la pesca de río en Extremadura (Mora, 1988). Allí su autor, enculturado por transmisión familiar en este sistema de vida, afirma que todavía perviven parcialmente quienes tienen en la pesca su oficio y que sus asentamientos pesqueros, coincidentes con las zonas de consumo tradicional de peces, están instalados próximos al Tajo y al Guadiana. Sostiene que otros se dedican a la pesca fluvial empleando como únicas artes las *mangas* y los *garlitos*, con lo que las capturas son reducidas y por ende las ventas. La práctica de la pesca en este caso está orientada más bien hacia el consumo familiar.

Luego de recorrer la documentación relacionada con el tema, se entretiene en la descripción artesana de los útiles y objetos característicos (*trasmallo*, la *traviesa* y la *tarraya*, la *costera*, banastas, cestos...), para dedicar a continuación un capítulo a las chozas que, o bien como viviendas temporales o permanentes, han venido utilizando estos profesionales. Y otro a las barcas. Seguidamente describe los métodos de captura, en estrecha relación con los parajes, las estaciones y las especies que se desean capturar. Entre las comunes se encuentran la *pesca de cerco*, de *rastreo*, de *costana*, de *atranque* y la *tarraya*. Otras técnicas de captura, legales e ilegales, usadas con distintas finalidades, son el *embarrar* las charcas; *a mano*, en cuevas, piedras y raíces, con cal; el *gordobolo* o *verdasco*, especie vegetal con componentes alucinógenos; las *cestas*, parecidas a las nasas, uno de cuyos extremos tiene una tapadera y en el otro una entrada en forma de embudo que remata en púas hacia afuera.

Asegura Mora Aliseda que en las poblaciones de mayor tradición pesqueras estudiadas por él, Garrovillas de Alconétar y Don Benito, entre seis y doce familias continúan teniendo la pesca como oficio. Según nuestras fuentes en poblaciones como Badajoz, Cheles y otras, gentes desempleadas tienen la pesca profesional como un medio de vida estacional.

Parece claro que las diferencias básicas entre aquellos que han hecho de la pesca su profesión y los que la ejercen por afición radican, en primer lugar, en la dedicación que unos y otros invierten en su práctica, en las artes empleadas y, en segundo término, en el destino que cada grupo da a las capturas.

La pesca como deporte es practicada tanto en aguas reposadas (charcas, embalses, pantanos...) como en corrientes (ríos, arroyos...) que

abundantemente salpican la geografía regional. Las charcas de Arroyo de la Luz, Brozas, Casar de Cáceres, Malpartida de Plasencia, Feria, etc., convertidas algunas de ellas en abrevaderos, tienen nombre propio. La especialidad, la tenca, sólo se veía tradicionalmente a mediados de agosto, cuando se permitía su captura con redes.

Qué comemos los extremeños

El Instituto Nacional de Estadística realizó en 1981 una encuesta a nivel nacional, por regiones, sobre presupuestos familiares y acerca de los gastos que se invertían en la adquisición de productos alimenticios y de autoconsumo. De lo publicado en 1985 hemos extraído una síntesis de lo que corresponde a Extremadura.

Características

Universo: 136 hogares, 68 en cada provincia (Cáceres-Badajoz).

Comunidades: Según población activa económica del municipio.

Bases: Paneles (hogares). Sobre el diario de compras y el mercado de la alimentación.

Tipo de localidades: Municipios pequeños y grandes, más rurales que urbanos.

Unidad de observación: Lo que se compra más las prácticas alimenticias.

Referencia: Extremadura comparada en cifras con la media nacional. El peso total de los alimentos consumidos es del orden del 8% menos.

Estadísticas

- Cereales y derivado: 18% más de la media del resto de las regiones.

Consumo:

23% más de pan.

13% más de harina de trigo (postres...).

14% más de bizcochos y galletas comprados.

8% menos de arroz que el resto de la nación.

- Hortalizas: 30% menos.

Consumo:

10% más de tomates.

30% más salsa de tomate.

40% menos de cebollas.

114% más de ajo que la media nacional.

- Frutas:

7% menos de la media nacional.

- Legumbres: 60% más que la media nacional.

Consumo:

100% más de garbanzos.

30% más de alubias.

26% más de lentejas.

- Carnes: 9% menos respecto la media nacional.

Consumo:

27% más de cerdo.

60% menos de bovino.

30% más de oveja.

- Pescados y Productos del mar: 12% menos.

- Leche y derivados: 14% más de la media.

Consumo:

28% más de quesos.

11% más de huevos.

- Aceites vegetales: (Similar a la media).

Consumo:

75% menos de mantequillas.

68% más de margarinas.

- Azúcar: Más que la media nacional.

- Bebidas alcohólicas: 40% menos de la media.

El aporte energético en calorías y el protéico puede considerarse, pues, igual a la media nacional. Mas hay un dato significativo: el presupuesto

familiar en alimentación con respecto al gasto total del hogar es del 12% más que en la media nacional. Es creencia común que cuando menos dinero se tiene más se gasta en alimentación. Lo que no supone necesariamente que se gaste más dinero que en el resto de España. De hecho, y siempre teniendo como referencia la fuente citada, el presupuesto alimenticio total supone el 23% menos que la media nacional.

Otras cuestiones

- Los extremeños salen el 12% menos que el resto de las comunidades a comer fuera de casa. Y la cantidad del gasto en comer fuera de casa significa el 32% con respecto a la media nacional.
- El porcentaje de hogares que hacen comidas fuera de casa, asciende al 63% menos que la media nacional. Es decir, poca gente sale a comer fuera de casa. Recordemos que la estadística discurre en el ámbito rural, donde ni la economía lo permite ni la costumbre lo incentiva.
- En cuanto al desayuno fuera de casa se verifica en un 65% menos que en la media.

Encuesta del 1986-87

Los datos que aporta desmienten todo lo anterior y confirman:

- Cereales y derivados (pan...).
- El bajo consumo de arroz y hortalizas.
- El porcentaje de patatas.
- De tomates.
- De cebollas (-20% -30% menos que el resto).
- Las frutas.
- Legumbres (más que la media).
- Carnes (superior en consumo de cerdo/ovino).
- Pescado (menos que la media).
- Leche (más que la media nacional. Básicamente en quesos).
- Aceites vegetales (ahora se consume menos).

- Mantequilla (menos).
- Azúcar (más).

Otras cosas

En cuanto a la relación del consumo en ambas provincias:

- Más cereales en Cáceres.
 - Más patatas en Cáceres.
 - Más ajos en Badajoz.
 - Más leguminosas en Cáceres.
 - Más carnes en Cáceres (y en particular ovino).
 - Más pescados y productos del mar (sardinas y otros) en Badajoz.
 - Más huevos en Badajoz.
 - Más aceites vegetales en Cáceres.
 - Más grasa de cerdo en Cáceres.
 - Más azúcares en Cáceres.
 - La gente de Badajoz gasta más en alcohol y en comer fuera de casa.
- En síntesis podemos decir que tanto el aporte energético como proteínico es superior en Cáceres.

Bibliografía

- Caba, P.: «Algunos rasgos del hombre extremeño. Conclusión», *Revista de Estudios Extremeños*, t. XXIV, n.º 1, págs 38-117. Diputación Provincial de Badajoz, 1968.
- Cavero Beyard, C.; Gamiz, A. y otros: *Situación actual y perspectivas de desarrollo de Extremadura*. T. III. Conf. Española de Cajas de Ahorro. Madrid, 1977.
- Cofradía Extremeña de Gastronomía: *Recetarios de Cocina Extremeña (Estudio de sus orígenes)*. Universitas Editorial. Badajoz, 1985.
- «Las Setas en Extremadura». *Cuaderno Popular*, 12. Editora Regional de Extremadura. Salamanca, 1986.
- «La matanza en Extremadura». *Cuadernos Populares*, n.º 43. Edit. Regional de Extremadura. Salamanca, 1981.

- Díaz Díaz, E.: «Dichos y refranes populares extremeños. El mundo gastronómico». *Hoy (Dominicalia)*, de 26-VI-1985).
- Frutos Mejías, L.M.; García Rol, J.M. et alii: «Teoría y realidad de la geografía de los mercados: el mercado franco de Cáceres», *Revista Norba*, II. Univ. de Extremadura. Cáceres, 1983.
- Guío Cerezo, Y.: «Alimentación y enfermedad: No hay mejor medicina que la cocina», *Salud, Enfermedad y Medicina Popular en Extremadura. Un acercamiento desde el americanismo*, págs. 325-363, Univ. Complutense. Madrid, 1991.
- Marcos Arévalo, J.: «La cerdofilia extremeña. Una visión desde la Antropología», *Revista El Folk-lore*. (Homenaje Andaluz a Julian Pitt-Rivers). Fundación Machado. Sevilla, 1989.
- Marcos Arévalo, J. y Guío Cerezo, J.: *Extremadura, Diccionario Etnográfico de España*, CSIC, 1993 (En prensa).
- Mora Aliseda, J.: «La pesca fluvial en Extremadura. Un modo de vida». *Cuaderno Popular*, n.º 22. Editora Regional de Extremadura. Salamanca, 1988.
- Pérez, D. (Dr. Post-Thebussem): *Guía del buen comer español*. Patronato de Turismo. Sucesores de Rivadeneyra. Madrid, 1929.
- Plaza Carabantes, J.P.: *Extremadura queso a queso*. Universitas Editorial. Badajoz, 1986.
- Segura, E.: *Un montero genial. Biografía de A. Covarsi*. Diputación Provincial. Badajoz, 1969 (3ª Edic.).
- Trenado, J.: «Setas de Extremadura. El gurumel», *Revista Alminar*, n.º 32. Badajoz, 1982. «Setas de Extremadura. La trufa del pobre», *Revista Alminar*, n.º 42. Badajoz, 1982.
- W.AA.: *La caza en Extremadura* (I Congreso Internacional de la Caza en Extremadura). Diputación Provincial de Cáceres, 1987.
- Vera Camacho, J.P.: «El Arte culinario de la Extremadura oriental». *Revista de Estudios Extremeños*, 2ª época, t. XXV, n.º 1, págs. 137-149. Diputación Provincial Badajoz, 1969.
- Villares, J.L.: «Montear a la extremeña. La caza en su más pura esencia», *Revista Frontera*, n.º 3, págs. 83-85. Caja de Ahorros de Badajoz, 1988.

BIBLIOGRAFIA GENERAL SOBRE ALIMENTACION

- Ainsworth, G. y otros: *Carencia Alimentaria*, Serbal Unesco, Barcelona, 1987.
- Barandiarán, J. y otros: «La alimentación doméstica en Vasconia», *Atlas Etnográfico de Vasconia*, Eusko Janolaristria y Etniker Eskalerría, Bilbao, 1990.
- Bernard de Ferrer, G.: *La cocina regional andaluza*, Biblioteca «El ama de casa», vol.46, Barcelona, 1959.
- Bernard Zimmermann: *(Keskes? Cocina y cultura de los pieds-noirs de Argelia)*, Colección cocina del mundo entero, Orion 93, Olot, 1989.
- Bolens, L.: *La cocina andaluza, un arte de vivir. Siglos XI-XIII*, Edaf S.A., Madrid, 1992.
- Bordieu, P.: *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*, Taurus, Madrid, 1988.
- Braudel, F.: *Civilización material, economía y capitalismo. Siglos XV-XVIII*, 3 vols, Alianza, Madrid, 1984.
- El Mediterráneo*, Espasa Calpe, Madrid, 1988.
- Briz Escribano, J.: *Breviario del gazpacho y de los gazpachos*, José Esteban, Madrid, 1989.
- «La comercialización alimentaria», *ICE*, abril, 1987.
- Calera, A. M^º: *Cocina Andaluza*, Everest, León, 1988.
- Camba, J.: *La casa de Lúculo o el arte de comer*, Imp. G. Hernández y Galo Sáez, Madrid, 1929.
- Capel, J. C.: *Pícaros, ollas, inquisidores y monjes*, Argos Vergara, Barcelona, 1985.

- Cordón, F.: *Cocinar hizo al hombre*, Tusquets, Barcelona, 1988.
- Courtine, R.J., Brillat S.(sd): *Un nuevo arte de comer*, Argos, Barcelona, 1962.
- Elogio del gastrónomo*, Janés, Barcelona, 1942.
- Cunqueiro, A.: *La cocina cristiana de Occidente*, Taber (Gráf. Europea), Barcelona, 1969.
- Deleito y Piñuela, J.: *...también se divierte el pueblo*, Alianza, Madrid, 1988.
- Delgado, C.: *Diccionario de gastronomía*, Alianza, Madrid, 1988.
- Djalma Vitali, E.: *Guía para la alimentación (I La Nutrición, II Los alimentos)*, Serbal, Barcelona, 1982.
- Domenech Puigcercos: *La nueva cocina elegante*, Imprenta Helénica, Madrid, 1915.
- Domenech, I.: *Ayunos y abstinencias. Cocina de Cuaresma*, Alta Fulla, Barcelona, 1982.
- Domingo, X.: *La mesa del Buscón*, Tusquets, Barcelona, 1981.
- Cuando sólo nos queda la comida*, Tusquets, Barcelona, 1980.
- D'Onofrio, S.: «A bancheto con i morti», *Nuove Efemeridi*, Palermo, 1992.
- Elias, N. y otros: «De la nutrición al arte culinario», *Revista de Occidente*, Diciembre, Madrid, 1985.
- Elias, N.: *El proceso de civilización*, Fondo de Cultura Económica, México, 1979.
- Encuesta Nacional de Presupuestos Familiares 1980-81*. Instituto Nacional de Estadística, Madrid, 1985
- Esteban, J.: *Breviario del cocido*, José Esteban, Madrid, 1986.
- Fenton, A. and Kisban, E.: *Food in change. Eating habits from the Middle Ages to the present day*, Edimbourg, 1986.
- Fieldhouse, P.: *Food and Nutrition. Custom and Culture*, Croom Helm, London, 1988.

- Freedman, R.L.: *Human Food Uses across cultural comprehensive annotated bibliography*, Greenwood Press, Westport, Connecticut et London, 1981.
- Gallego Morell, A.: *De cocina andaluza*, Don Quijote, Granada, 1985.
- Garine, I. de y Harrison, G.A.: *Coping with uncertainty in food supply*, Claredon Press, Oxford, 1988.
- Garine, I. de: «Variability and Constancy of Feeding Behaviour in Man», dans Chivers, D.J. and Herbert, J.: *Recent Advances in Primatology*, Academic Press, London, 1978.
- «The sociocultural aspects of nutrition», dans *Ecology in Food and Nutrition*, nº 1, London, 1972, pp.143-163.
- González Turmo, I.: «La alimentación en las Marismas del Guadalquivir», *Jano*, Madrid, 1989.
- «Comportamiento social y alimentación en las Marismas del Guadalquivir», *Revista de Estudios Andaluces*, núm. 15, Sevilla, 1990.
- «Rituales alimenticios y ocasiones festivas I», *El Folk-lore andaluz*, núm. 8. Sevilla, 1992.
- Grande Covián, F.: *La ciencia de la alimentación*, Pegaso, Madrid, 1947.
- Nutrición y salud*, Temas de Hoy, Madrid, 1988.
- Granja Santamaría, F. de: *La cocina arabigo-andaluza. Análisis del recetario de «Fadelat al-Jiwan»*, Cóndor, Madrid, 1960.
- Harris, M.: *Bueno para comer*, Alianza, Madrid, 1989.
- Hartog, A.P. and Stavezen, A.: *Manual for social surveys on food habits and consumption in developing countries*, Wageningen, 1983.
- Huici Miranda, A.: *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magrebí*, Valencia Excmo. Ayuntamiento. (Madrid-Maestre), Barcelona, 1967.
- Kuper, J.: *La cocina de los antropólogos*, Tusquets, Barcelona, 1984.
- Leroi-Gourhan, A.: *El medio y la técnica*, 2 vols., Taurus, Madrid, 1989.

Levi-Strauss, C.: *El origen de las maneras de la mesa. Mitológicas III*, Siglo XXI, México, 1984.

De la miel a las cenizas. Mitológicas II, Fondo de Cultura Económica, México, 1971.

Lo crudo y lo cocido. Mitológicas I, Fondo de Cultura Económica, México, 1968.

Antropología Estructural I, Universitaria de Buenos Aires, Buenos Aires, 1977.

Antropología Estructural II, Siglo XXI Editores, México, 1979.

Llopart Puigpelat, D.: *La despensa. Adobos, conservas, confituras y licores*, Altafulla, Barcelona, 1985.

Llorca Baus, C. y Jorge, N.: *Almadraba, salazón y cocina*, Llorca Baus Ed, Alicante, 1988.

Luján, N. y Perucho, J.: *El libro de la cocina española. Gastronomía e historia*, Danae, Barcelona, 1970.

Luján, N.: *La vida cotidiana en el Siglo de Oro*, Planeta, Barcelona, 1989.

Historia de la Gastronomía, Plaza y Janés, Sabadell, 1988.

March, L.: *La cocina mediterránea*, Alianza, Madrid, 1989.

March, L. y Ríos, A.: *El libro del aceite y de la aceituna*, Alianza, Madrid, 1989.

Martinez Llopis, M.: *Historia de la Gastronomía española*, Alianza, Madrid, 1989.

El arte de la mesa, Alianza, Madrid, 1990.

Martinez Montañó, F.: *Arte de Cocina*, Tusquets, Barcelona, 1982.

McConnell, C. and M.: *The Mediterranean Diet*, The Bodley Head, London, 1988.

Medina, I.: *Los ritos del lujo*, Temas de Hoy, Madrid, 1988.

Muro, A.: *El Practicón*, Tusquets, Barcelona, 1982.

- Niro, M., Isaac, G. y Walker, A.: *Diet and Human Evolution*, Gordón Conf., Oxnard, California, 1984.
- Nola, R. de: *Libro de guisados, manjares y potajes*, Espasa-Calpe, Madrid, 1971.
- Pearson, P.B. y Greenwell, R.: *Nutrition, Food and Man*, University of Arizona Press, Tucson, 1980.
- Pimentel, D.: *Food, energy and society*, Edward Arnold, London, 1979.
- Revel, J. F.: *Un festín en palabras*, Tusquets, Barcelona, 1980.
- Reyniere, G. de la: *Manual de anfitriones y guía de golosos*, Tusquets, Barcelona, 1980.
- Romero de Solís, P.: «La religión y los alimentos en los textos sagrados mediterráneos: a propósito del consumo de carne» en *Antropología de la alimentación: ensayos sobre la dieta mediterránea*. Sevilla, 1993.
- «La taverne en Espagne et Amerique». *Terrain. Revue du Patrimoine Ethnologique*. n.º 13. Paris, octubre, 1989.
- Salcedo Hierro, M.: *La cocina andaluza*, Nebrija, Madrid, 1979.
- San Valentín, L.: *La cocina de las monjas*, Alianza, Madrid, 1989.
- Sánchez de la Cuesta y Gutiérrez, G.: *Discurso del buen comer andaluz*, Gráficas del Sur, Sevilla, 1962.
- Schraemli, H.: *Historia de la Gastronomía*, Destino, Barcelona, 1982.
- Serna, V.: *Parada y fonda*, Tusquets, Barcelona, 1987.
- Shaul, J.: *El destierro y la simiente. Cocina sefardí*, Orión 93, Parafrugell, 1989.
- Simón Palmer, C.: *Bibliografía de la gastronomía española*, Velázquez, Madrid, 1977.
- Soler, M^o del C.: *Banquetes de amor y muerte*, Tusquets, Barcelona, 1981.
- Tannahill, R.: *Food in History*, Penguin, London, 1988.
- Thebussem, D.: *La mesa moderna*, Laia, Barcelona, 1986.

Toussaint-Samat, M.: *Historia natural y moral de los alimentos*, Alianza, Madrid, 1991.

Turner, M.: *Nutrition and lifestyles*, Applied Science Press, London, 1980.

Varela, G.: «Actitudes de la población andaluza ante algunos problemas alimenticios». *Anales de Sociología*, 4-5, págs. 43-61.

«La desnutrición en los países desarrollados», *Revista de Occidente*, De la nutrición al arte culinario, Diciembre, 1985.

Varela, G. y otros: *El pan en la alimentación de los españoles*, EUDEMA, Madrid, 1991.

Villalbi, J.R. y Maldonado, R.: *La alimentación de la población en España desde la posguerra hasta los años ochenta: una revisión crítica de las encuestas de nutrición*, Instituto Municipal de la Salut, Barcelona.

Yudkin, J.: *Diet of Man: Needs and Wants*, Applied Science Publishers, London, 1978.

MISCELANEA

JORNADAS GASTRONOMICAS EN ANDUJAR

Enrique GOMEZ MARTINEZ
Instituto de Estudios Giennenses

La situación geográfica de Andújar, a orillas del Guadalquivir y a los pies de Sierra Morena, ciudad de paso entre la Meseta y Andalucía occidental, ha hecho que en ella convivieran todas las culturas que poblaron estas tierras andaluzas, lo cual será un factor a tener en cuenta a la hora de estudiar los distintos elementos que configuran su cultura, entre ellos la gastronomía.

La cocina andujareña estará influenciada por los cultivos de la vega del río Betis y la caza obtenida de la sierra, al margen de la crianza de las tradicionales aves de corral, condimentado todo con el aceite de oliva, cultivo por excelencia de esta zona y provincia. Aunque no podemos hablar de una gastronomía propia, ya que la derivada de la carne de monte también se encuentra en otras localidades próximas, sí debemos apuntar a su riqueza y variedad con cierta influencia árabe.

Para recobrar y dar a conocer la cocina popular local, el Area de Cultura del Excmo. Ayuntamiento inició en 1991 unas Jornadas Gastronómicas en las que atinadamente se da cabida a las enseñanzas impartidas por prestigiosos cocineros/as locales. Esta actividad va encaminada a aquellas personas que previamente se inscriben en el denominado «Taller de cocina», el cual tiene lugar en el Colegio «Virgen de la Cabeza», regentado por los PP. Trinitarios. En sesiones de tardes, a lo largo de un mes, los participantes aprenden a cocinar.

En lo educativo se organizan charlas-coloquio en la Casa Municipal de Cultura y en diferentes colegios, tratando este año los siguientes temas: «El menú cardio-saludable», «La aceituna picual, el aceite de oliva y la dieta mediterránea» y «Vino y salud». Sin lugar a dudas, incluir esta actividad

refuerza a las Jornadas, en cuanto a que no se quedan reducidas a los aspectos meramente culinarios, sino que profundizan en la educación gastronómica que los consumidores debemos recibir paralelamente a la hora de decidir cuál debe ser nuestra alimentación para hacerla más saludable. Igualmente hay que destacar la importancia que en estas Jornadas se le da al aceite de oliva.

En cuanto a un tercer aspecto, tenemos la participación popular, que hace sacar a la luz esa cultura gastronómica del pueblo para reforzarla en su identidad, evitando así que con el tiempo se diluya y confunda, debido a esa transmisión oral de generación en generación, la cual tenemos que proteger ante las modas de las comidas preparadas para sólo calentar y consumir. En consecuencia, se organizan concursos por diferentes barrios de la ciudad y en los poblados o pedanías de los alrededores. A éstos concurren amas de casa, principalmente, obsequiándose a las ganadoras con premios en metálico, objetos de cerámica local y diplomas. Tras las diferentes sesiones del concurso, los participantes y público asistente proceden a la degustación de todos los «platos» presentados, lo cual permite conocer a unos y a otros las cualidades particulares de cada concursante y el transmitirse la receta, que más tarde se tratará de realizar en casa. Es obligado presentar, junto a cada comida, su receta por escrito. Con todas ellas el Area de Cultura publicará un libro.

No puede faltar en estas Jornadas Gastronómicas la degustación pública del tradicional «canto» andujareño, que consisten en: «Un trozo de pan: bollo pequeño o *moño* del panete o pan, en cuya parte superior se abre un agujero, el cual se llena de aceite y tomate, su correspondiente sal, acompañándose de bacalao y aceitunas. Hay quienes tuestan previamente el pan». Algunos restaurantes locales colaboran ofreciendo menús a precios especiales, en los que incluyen una gran variedad de platos, entre ellos algunos de la cocina popular de Andújar. Con esto se propicia que el público pueda, durante unos días, acercarse a una gastronomía a veces desconocida.

La presencia del vino, como complemento, presente en la dieta mediterránea, se ha hecho en esta ocasión con los procedentes de Castilla-La Mancha, concretamente de Valdepeñas, zona de origen de muchos de los caldos consumidos habitualmente en Andújar, teniendo en cuenta que hasta hace poco era posible comprar el vino procedente de nuestra Sierra Morena, de la zona denominada «Las viñas»: Peñallana, Los Majuelos y La Alcaparrosa. Estos vinos, con una graduación elevada y regular calidad, tuvieron gran auge en el siglo XVII, recibiendo una protección los viticultores

desde el Ayuntamiento, no permitiéndose de enero a septiembre nada más que el consumo de procedencia local, mientras que para el resto del año se autorizaba la presencia de los foráneos, siendo frecuentes los vinos de Lucena (Córdoba).

Actualmente la producción de vino en Andújar es de carácter particular y para su consumo exclusivo. Tenemos conocimiento de como en verano se recoge la uva y se pisa a la manera tradicional, dejándose fermentar en las bodegas de las viñas.

La gastronomía de Andújar está unida también a la matanza del cerdo, desde los chorizos y morcillas a los dulces hechos con la manteca, destinados a la navidad. Esto nos indica que según la época del año, estación climática, o festividad, existe o se da el consumo de distintos platos o menús propios de esas fechas. De octubre a febrero, período de las monterías de caza mayor es frecuente la degustación del ciervo, también llamado venado, gamo y jabalí. En los Santos, noviembre, se comen las gachas, en verano el gazpacho, ajo blanco y ensaladas o «pipirranas», a base de lechuga, tomate, pepino y pimiento, todo aderezado con aceite de oliva, vinagre y sal. En Semana Santa y romería de la Virgen de la Cabeza, productos de huerta y hornazos: pasta dulce y huevo. Coincidiendo con el período en que la veda está levantada para la caza menor, se consume el conejo de monte, todo el año el de corral o granja, la perdiz, el zorzal, etc. En ocasiones se consumieron los tradicionales pajarillos fritos, hoy prohibidos por las autoridades por ser especies protegidas, carecer de control sanitario y ser muy escasos en nuestra sierra y campos debido a la acción de los insecticidas agrícolas.

* * * * *

A continuación ofrecemos algunas recetas frecuentes en la cocina de Andújar y en las que aparecen los elementos antes reseñados.

Guiso de zorzales en salsa de almendras

Ingredientes: Zorzales, aceite, ajos, perejil, sal, almendras, laurel y vino blanco.

Preparación: Los zorzales limpios se pasan por el aceite, se fríen unos ajos, se machacan con perejil y sal, junto con la almendra frita; a todo ello se le añade el zorzal con una hoja de laurel en una cacerola; tiene que llevar vino blanco (una taza) y agua suficiente, y debe cocerse lo suficiente para quedar tierno y con su salsa correspondiente (1).

Conejo en salsa

Ingredientes: 1 conejo de monte o caza, 1 cabeza de ajos, 1 par de pimientos verdes, aceite de oliva, 1 vaso de vino blanco, tomillo y sal.

Preparación: Se trocea el conejo (a ser posible por las coyunturas para evitar los huesecillos en la salsa); en una sartén con aceite de oliva se fríen los ajos enteros, con piel, y los pimientos en tiras. Una vez dorados, se sacan y se reservan. A continuación se fríe la carne en ese mismo aceite con el tomillo, y una vez dorada, se le añade el sofrito de ajos y pimientos y el vaso de vino blanco. Se deja que hierva hasta que se haga la carne (2).

Carne de monte en adobo

Ingredientes: Carne de ciervo o venado, jabalí y gamo, orégano, azafrán, laurel, guindilla, ajo, aceite de oliva, sal y pimiento molido.

Preparación: Se echa en una cacerola la carne y todo el condimento junto en crudo. Se deja cocer hasta que la carne esta tierna.

Es muy importante que la carne de monte esté muy limpia de briznas, tendones, membranas, etc., pues le darían una contextura elástica. Una vez troceada la carne, se lava varias veces para que desangre. No se debe dejar mucho tiempo en agua, ya que la carne pierde sabor (2).

Potaje de habas

Ingredientes: Habas secas, berenjenas, hierbabuena, aceite de oliva, sal, pimentón, azafrán, ajos, cebollas, laurel y tomate.

Preparación: Se fríe la cebolla, los ajos y el tomate en aceite desahumado. Una vez todo frito, se le ponen las berenjenas cortadas a tiras y se rehoga. Terminado ésto se le añaden las habas, laurel, sal hierbabuena, pimentón, azafrán y agua. Se deja cocer unos 15 minutos y cuando estén tiernas las habas se quita del fuego y a la mesa listo para comer (2).

Conejo al gilindorro

Ingredientes: Conejo, aceite de oliva virgen, ajos, pimiento rojo seco, orégano, un picatoste, harina, sal y azafrán.

Preparación: Se fríe el conejo troceado, a continuación se le añaden ajos crudos, un pimiento rojo frito, orégano, un picatoste, un poquito de harina, sal, azafrán y agua. Se pone al fuego hasta que rompa a hervir (2).

Ajo atao

Ingredientes: Aceite de oliva, un diente de ajo, un huevo, sal y 1/2 kg. de patatas.

Preparación: Se machaca el ajo con un poco de agua y se le añade a las patatas ya cocidas y machacadas. Se pone el huevo y todo se va mezclando con la mano del mortero a la vez que se echa el aceite a chorrito para que quede todo bien ligado.

Berenjenas fritas

Ingredientes: Berenjenas, sal, harina y huevos.

Preparación: Se parte la panza de la berenjena a rodajas y se pone en agua de sal (un poco fuerte); cuando lleva un par de horas en el agua de sal, se ponen a escurrir y se emborizan en harina y huevo; luego se pone a tostar el aceite y cuando está fuerte se echan y quedan para comérselas cuando están doradas (1).

«Pavo» o Carruecano

Ingredientes: Carruécano, ajo crudo, orégano, vinagre, pimentón y sal.

Preparación: En una cacerola se pone el carruécano ya partido y se le añade un poquito de agua. Se le está dando con la rasera, moviéndolo constantemente y picándolo. Se le añade el aliño preparado y el aceite desahumado, hasta que se embeba el agua. Si está tierno y bien picado, se aparta. Caso contrario, se le añade agua hasta que quede fino (1).

Gachas dulces

Ingredientes: Aceite, pan frito, matalahuva, cáscara de naranja, canela, harina, azúcar y agua.

Preparación: Se fríe el pan, la matalahuva, la cáscara de naranja y la harina en aceite desahumado. Cuando la harina está tostada, se le pone el azúcar y deja hervir.

Antes de quitarlas del fuego se le pone el pan frito en trozos pequeños, se coloca en un plato o fuente y por encima se le echa azúcar y canela (2).

Hornazos

1/2 litro de aceite desahumado, 2 kg. de pan en masa, 1/4 kg. de ajonjolí y 3/4 de azúcar.

Preparación: Todo se mezcla en un lebrillo y se trabaja con los puños hasta que todo quede bien mezclao. Para darle forma se hace un redondel como si fuera una torta, y en el centro se le pone un huevo duro. Se forman unas tiras con la misma masa y se le ponen cruzadas sobre le huevo y se cogen a la torta, poniéndole un poco de más azúcar por encima. Se lleva al horno para cocerlos.

Roscas fritos

Ingredientes: 12 huevos, 4 tacitas de leche, 4 tacitas de aceite de oliva frito, una caja de polvos de gaseosas, 1 kg. de azúcar, 4 kg. de harina y 4 tacitas de zumo de naranja.

Preparación: Se batien bien los huevos, le vamos añadiendo el zumo de naranja, la leche, el aceite frito, la caja de gaseosas, el azúcar, y por último la harina. Todo tiene que quedar bien ligado y sin grumos. Se van haciendo los roscos, para ello podemos emplear un molde especial para roscos, por lo que basta con llenarlo. A continuación se fríen los roscos en abundante aceite de oliva.

Referencias bibliográficas

Torres Martínez, José Carlos de: «Aspectos de la cultura popular en las viñas de Sierra Morena (Andújar)», *Actas I En Congreso «Sierra Morena Oriental»*. Andújar, 1991 (En prensa).

Fondo documental de la Casa Municipal de Cultura. Andújar *Jornadas Gastronómicas*.

DOCUMENTOS

**BOSQUE DE DOÑA ANA. A LA PRESENCIA DE FELIPO CUARTO,
CATOLICO, PIO, FELICE, AUGUSTO. AÑO 1624 (*)**

Introducción y notas de
Isabel GONZALEZ TURMO

Cuando en aquel lejano mes de Marzo de 1624, Su Majestad Felipe IV, llegó al Coto de Doñana, acompañado de su valido, el Conde Duque de Olivares, de Quevedo y de una importante representación de su corte, el monarca contaba a la sazón diez y seis años. Era aficionado a la caza, a los deportes, a la buena mesa, y, a lo largo de su reinado, demostró también un firme apoyo a las artes y a las letras. Pero, durante ese mismo periodo, su reino sufrió las consecuencias de una desafortunada política, responsabilidad tanto del mal hacer de sus validos, como de su débil y ligero carácter. El despilfarro cortesano corría parejo al aumento de los impuestos y a las hambrunas que siguieron a la subida del trigo. La miseria se extendió por un país en receso demográfico y la mendicidad, la pillería y las revueltas populares salpicaron a tan desafortunado siglo.

Ocho años antes de esta visita había muerto Cervantes y, sólo diez y seis después, el Duque de Medina Sidonia perdería su Señorío como consecuencia de su fallido levantamiento secesionista. Pero en 1.624 el desastre

(*) Este documento impreso aparece en la copia consultada por nosotros, existente en la Biblioteca Nacional, con dos páginas con el siguiente texto manuscrito: «Este folleto es raro. -Cítase como tal en nº 677- del «Ensayo de una Biblioteca Española de Libros raros y curiosos, publicado en 1863. El presente ejemplar me lo regaló el ilustrado Capitán de Ingenieros Don Eduardo de Mariategui -2 Junio 1869.- de Figueroa [Firmado]. -El autor de este folleto fue Pedro de Espinosa, natural de Antequera y capellán del Dugue de Medina Sidonia. Insertó este opúsculo, al que variado y aumentado, en la obra titulada «Elogio al retrato de C. Manuel Pérez de Guzmán el Bueno, 8º Duque de Medina Sidonia» (Málaga, Juan René - 1625 - en 8º)- Así me lo comunicó mi amigo el sabio C. Pascual de Gayangos en carta de Madrid, fecha 28 de Mayo 1876. Pardo [Rubricado]-. En la portada decía: *I C onde de Niebla...*:/ pues se conoce por el espacio que le faltaba una X, se le agregé a pluma - en este ejemplar, el VIII duque, era ciertamente XI Conde de Niebla - El pie de imprenta de la reimpresión de Sevilla (1887), discrepa algo del que lleva este ejemplar».

era impensable y todo apuntaba hacia un feliz y espléndido recibimiento, en el que el Monarca, si bien no pudo gozar de la presencia del postrado Duque, sí recibió mil muestras de su poder y liberalidad.

Pues, si existe un rasgo que este documento quiera hacer patente, es precisamente esa prodigalidad del Duque, que ascendió nada menos que a «cuatrocientos mil ducados, si bien grandiosa suma, muy corta para el ánimo de su dueño», como finaliza el documento. Mas, sin desdecir de la fastuosidad de este recibimiento, tampoco podemos olvidar que, al fin y al cabo, era la tónica de la época y que, desde luego, no se anduvieron a la saga otras muchas invitaciones del siglo. Ejemplo de ello son los acopios de alimentos que se pusieron a disposición del Duque de Mayena en 1612, coincidiendo con su estancia en Madrid; el banquete que, en 1659, ofreció el Almirante de Castilla al Duque de Grammont, en el que se sirvieron ochocientos platos fuertes y doscientos de postres y entremeses; la famosa y estruendosa recepción de Carlos I, Príncipe de Gales, organizada por el Duque de Buckingham en Santander, en la que se sirvieron mil seiscientos platos y que acabó con la premeditada ruptura, al temblor de sucesivas descarga de cañones, de las vajillas y cristalerías expuestas (Luján, 1988: 118-9); o la comida ofrecida por el Marqués de Heliche a Felipe IV en 1657, a la que siguió, unos días después, la concesión de Grandeza de España al anfitrión (Martínez Llopis, 1989: 245).

La corte de los Austrias fue, pues, sobrada en costosas y deslumbrantes invitaciones, y ceremonial y barroca en la organización de un ritual alimenticio, que durante tres generaciones reales se surtió de los elaborados platos de Martínez Montañón, aquel que, durante el reinado de Felipe II, pasara de pinche a cocinero y que aun tuvo fuerzas para atender los fogones de su nieto, Felipe IV. El recetario de Martínez Montañón creó época e imprimió carácter a toda cocina que se preciara, por lo que, a pesar de que este documento no da, por desgracia, detalles sobre cómo se elaboraron tan cuantiosos y suculentos manjares ni sobre el modo en que se sirvieron los banquetes, es de suponer que los cocineros que, a tal efecto, dispuso el Duque, debieron seguir las directrices de quien había sentado cátedra en Palacio, con una cocina, en la que predominaban los asados de carnes y aves, maceradas todas ellas con abundancia de vino y condimentos, y también los pescados. Ya en la mesa, se traducían en unas minutas extensísimas, que cubrían los manteles con multitud de platos, destinados a unos pocos comensales.

En esta ocasión, sin embargo, el cronista cuenta que hubo momentos en los que se dio de comer «a más de doze mil personas», que, con seguridad, ocuparon, de acuerdo a su rango, mesas y aposentos separados,

pues por aquel entonces ya quedaban lejos los tiempos en que los señores medievales sentaban a los sirvientes y vecinos pobres en sus mismas mesas, aun cuando no les tocara idéntica ración. Lo más probable es, por el contrario, que el rey comiera sólo, acompañado de sus más allegados, pues era norma que así se hiciera. El rey y la reina comían habitualmente separados y, una vez a la semana, podían ser presenciadas sus comidas.

No sabemos tampoco si recayó algún gasto sobre las arcas municipales, pues, cuando el rey viajaba, la comida de la familia real y de su corte se pagaba a expensas de éstas y, en algunos casos, como es el de la visita, aquel mismo año, del rey a Medina Sidonia, relatada por el Doctor Thebussem, el municipio quedó empeñado y tuvo que efectuar recaudaciones forzosas (Martínez Llopis, 1989: 248).

**BOSQUE DE DOÑA ANA.
A LA PRESENCIA DE FELIPO CUARTO, CATOLICO,
PIO, FELICE, AUGUSTO
AÑO 1624**

DEMONSTRACIONES que el DUQUE VIII DE MEDINA SIDONIA, don Manuel Alonso Pérez de Guzmán el Bueno, I Conde de Niebla, Marqués de Cazasa, Señor XV de la Ciudad de S. Lúcar de Barrameda, y de las cinco villas de Guelva, de los Consejos de Estado y Guerra de Su Magestad, Gentilombre de su Cámara, Capitán General del Mar Oceano y costa del Andaluzía, Cavallero de la insigne Orden del Tusón de Oro.

AVIENDO DETERMINADO SU MAGESTAD visitar las costas del Andaluzía dio aviso al Duque de Medina Sidonia (que estava en su Bosque de Doña Ana) a los veynte y cinco de febrero, y orden que no saliesse de sus Estados y moderasse en ellos las demonstraciones que presumía de su voluntad. Pero no pudiendo el Duque estrechar el ánimo, mandó fabricar en el desierto del bosque una ciudad capaz al ospedage de Su Magestad y su corte; mas a pesar de su aliento, intentaron facilitar su obediencia las inclemencias del cielo que, opuesto a sus dicinios, con lluvias inundaron los campos, y con vientos dificultaron el mar y el conduzirse los materiales y bastimentos (1) en muchos días, quedando tan poco para tan grande máquina, que casi se impossibilitara la execución de los desseos del Duque, si su grandeza no sobrara a los inconvenientes. Passóse en barcos lo que pertenecía a esta fábrica, legua y media de las casas del bosque, de donde se llevó en muchas carretas, bueyes y cavallos la mayor parte del camino a nado, por las continuas aguas (con que fue muy costoso y difícil el acarreto); mas porque no se gloriase de esta acción el Duque (si ya no fue por hazerla mayor, o por templar el gusto con que aguardava el Andaluzía a su Rey) quiso Dios que a los diez de febrero amaneciesse tullido el Duque, sin movimiento en la pierna izquierda, que fue la circunstancia de mayor dolor y dificultad. Pero, ¿qué es la flaqueza del cuerpo con la valentía del espíritu? Sirvió la enfermedad de grillos a los pies y de espuelas al corazón, y sin atender a los remedios de su mal, los aplicava todos al mayor servicio de su Rey. Embió al bosque por Mayordomo a don Bernaldo de Morales, y a otros criados y Maestros de obras, con quatrocientos hombres y gran número de cavalgaduras para dar principio a su intento y mandó que a todos los oficiales, y quantas personas viniessen, les franqueassen los bastimentos, con que acudió, todo el tiempo que duró esta máquina, gran número de gente,

admirando la grandeza de el Duque, manifestada en tan costoso aparato y pródiga liberalidad.

Renovaron la casa del Bosque, que es muy capaz, y adereçaron treynta aposentos de ricas tapicerías, y hizieron de nuevo una cavalleriza para los cavallos de Su Magestad de dozientas plaças, cochera para todos sus coches, granero para dos mil fanegas de cevada, pajar y guadarnés de ciento y diez y seys varas de largo, dos cozinhas arrimadas a la antigua, de ciento y veynte pies cada una, un gran horno para las masas, un Guardamangel (2) de ochenta varas, todo incorporado en el Palacio del Bosque. Dispúsose el aposento para el Duque y los señores que le acompañasen en el hato que está cerca del Palacio, en seys casas que allí tienen los baqueros, que se adereçaron de costosas tapicerías techos y paredes, y enfrente se lavró de nuevo otra cabelleriza de ciento y cinquenta pesebres, guadarnés, cocheras, pajar, granero, cozinhas y horno, todo casi del mismo tamaño que se a referido del quartel de Su Magestad. Armáronse en estos dos sitios diez y seys tiendas, y las onze que estaban en el de su Magestad muy capaces, los suelos entablados, ricamente adornadas de colgaduras y camas, sillas y bufetes. Y en el del Duque avia cinco tiendas, la una muy grandes, esterada para comer y asistir los señores. Hiziéronse más veynte y dos verracas en ambas partes, con muchas camas para la gente que seguía a su Magestad, criados, y vassallos del Duque; de las quales servían dos, una en cada quartel, de albergue. La de Su Magestad tenía setenta varas de largo y quatro de ancho, mesas y bancas para comer, y recoger más de quinientas personas, porque estaban dos gradas por la una y otra vanda. La del quartel del Duque tenía cinquenta varas de largo, cinco de ancho, con mesas y bancas en la misma conformidad, capaz para trezientas personas. Puesto todo con tal orden que formavan vistosas calles.

Para estas obras se llevaron ocho mil tablas, mil y quinientos pinos, cien belas de navío, sesenta mil clavos, sin mucha cantidad de materiales y pertrechos. Para el Guardamangel de Su Magestad y botillerías de el Duque: Ocho baúles grandes de mantelerías y servilletas alimaniscas finas (3). Dos de ordinarias. Dozientos cuchillos de Balduque (4). Una caxa muy grande de vidrio de Venecia y búcaros. Un gran caxón de loça de china fina. Seys cargas de la ordinaria. Setecientas fanegas de harina de flor (5). Ciento para los perros de su Magestad y del Duque. Ochenta botas de vino añejo. Gran cantidad de vino de Lucena y bastardo (6). Diez botas de vinagre (7). Dozientos jamones de Rute, Aracena y Vizcaya (8). Cien tocinos (9). Quatrocientas arrobas de azeyte (10). Mil de agua del caño dorado de S. Lúcar (11). Trezientas arrobas de ubas, orejones, dátiles y otras frutas (12). Seyscientas arrobas de salmón (13), atún de ijada (14) y pescado. Gran suma

de arencones (15). Cinquenta arrobas de manteca de Flandes. Quinientas palmas de manteca de vacas, fresca, y ochocientas horas de la de puerco (16). Muchas orças de leche de vacas (17). Trezientos quesos de Flandes (18). Quatrocientos melones (19). Mil barriles y botijas de azeytunas (20). Cien arrobas de açucar (21), sin otras ciento en pilones. Cinquenta arrobas de mil (22). Dozientas arrobas de caxas de conserva (23), cubiertos (24) y almibares (25). Ocho mil naranjas dulces y agras (26). Tres mil limones agrios y dulces (27). Mucha especería de todo género (28). Quatro mil buxías. Quatro mil belones. Ochocientas hachas. Cien hachotes. Cien morteretes todo de cera blanca. Quinientas hachas amarillas. Un balón de papel. Gran cantidad de obleas, cañones y hilo de cartas. Doze cargas de palmitos de Mæca (29), de que gustó mucho Su Magestad. Cinquenta y cinco arrobas de cobre labrado. Mil y trezientas libras de hierro de Sevilla. Onze mil velas de cebo. Seys árboles grandes de navíos y sesenta berlingas para los fuegos. Treynta y ocho faroles para las tiendas y verracas. Trezientas cucharas. Diez carretadas de sal (30). Un caxón grande de lanças para montear. Muchas libras de pólvora y munición. Sesenta y quatro bufetes para los aposentos y tiendas. Gran cantidad de sillas. Una sobremesa de damasco de quarenta y dos varas con sus fluecos de oro. Otras quinze de Tabi, de diferentes colores, con passamanos de oro, para los bufetes de los aposentos. Otras tantas de raja de cochinilla, con fluecos de oro, para los de las tiendas. Otras veynte de guadamecil, la una para veynte bufetes, la otra para doze, y las demás de diferentes tamaños. Para la cavalleriza de Su Magestad se embiaron dozientas cinquenta carretadas de paja, mil quinientas fanegas de cevada, veyntiquatro de trigo y diez de harina con que regalar los cavallos.

Para la cocina se cortaron quatro mil cargas de leña y se traxeron quatro mil arrobas de carbón. De la Villa de Guelva, se embiaron quinientos barriles de escabeches (31) de lenguados, ostias (32) y bezugos, sin otros mil y novecientos que avían llevado de S. Lúcar, de diferentes pescados regalados, y sin mil quatrocientos pastelones de lampreas y gran número de empanadas que se fueron haziendo en el Bosque (33). Previnieron todas las artes de pesquería que ay en la Villa de Guelva para que todo el pescado que pescassen se remitiesse, el qual se traya desde la Torre de la Arenilla hasta las de El Asperillo, y de allí al Bosque, que son onze leguas, sin parar, con diferentes harrieros; y desta suerte entravan cada día veynte cargas de pescado (34) regalado, cada una de quinze arrobas. Previniéronse todas xavegas, labadas y artes de caçonales de Guelva y Almonte para que estuviessen en el sitio de La Barrosa, una legua de las dichas casas, por si Su Magestad fuesse servido de entretenerse algún rato viéndolas pescar, como lo hizo, sirviendo en tanto para hazer mayor la prevención del pescado,

embiando cada día otras ocho cargas al Bosque, sin otras seys que se embiavan de las tartanas a S. Lúcar, con que se juntavan cada día en Doñana treynta y dos cargas de pescado, con casi quinientas arrobas, por 16 días continuos, doze antes que llegasse Su Magestad, sirviendo sólo de afectar el desperdicio, llegando a tanto el cuydado del Duque, que por sí los temporales estorvassen la pesquería, previno barcos para que pescassen en el Rayo, y se truxesse el pescado por tierra. Trayanse cada día seys cargas de nieve de Ronda, en 46 azémilas, repartidas en diferentes puestos, con que no parava la nieve en ninguno. Mandó el Duque que toda la caça (36) que se matasse en 20 leguas la embiasse al Bosque, y mandó que no se matasse ninguna en él por no escarmentarla, ni apurarla, para que Su Magestad estuviesse más entretenido, o por hazer mayor el gasto, no queriendo valerse de tanta como tenía en su tierra; y assí, de diferentes partes, se embiaron a Doña Ana, diez y seys días, cinquenta cabritos y quatrocientas perdizes y conejos, mil gallinas, quinientos pollos, sin muchos capones y pabos cebados de leche. Del Condado y S. Lúcar llevaron cien mil guevos (38).

Dos leguas de las casas se pusieron seiscientas cabras paridas (39), de que cada día se trayan veynte arrobas de leche, para natas y otros regalos. Llenáronse los Guardamanjeles de cardos (40) y criadillas (41) de tierras, y muchas yervas (42), con que es sin duda que, si se pintassen las diferencias de regalos que en ellas se juntaron, sería el más entretenido lienço que pudiera disponer la imaginación.

Assí empeçava el Duque a prevenirse y executar el disinio de su obra, en que trabajaron quarenta y cinco días los oficiales, con tanto cuydado, que a no estorvarlo la priessa con que Su Magestad llegó a Sevilla, fuera embidia de su población.

En esta gran ciudad estuvo treze días, y miércoles doze de Março, salió della a dormir en sus casas de Palacio (nueva para el Duque de tanto regozijo, que intentó levantarlo de la cama, pero los médicos y el sujeto desengañaron el ánimo, dexando burladas las esperanças del mayor luzimiento, faltando todo en la persona del Duque, y escribió a Su Magestad el estado de su salud, y el desconsuelo con que quedava de no poder yr a besarle la mano, y con esta carta ambió al Conde de Niebla, su hijo, acompañado del señor Don Alonso, su hermano, y el Marqués de Ayamonte, su primo, con todos los criados y vassallos que estaban prevenidos; y esta noche la passaron en su aloxamiento en el Bosque.

El día siguiente, jueves treze, salieron los dichos señores criados y vassallos del Duque dispuestos en la forma siguiente: Delante del coche, quarenta y dos monteros de a pie y a cavallo, y tiradores de buelo, y dos

trompetas, todos con libreas de paño de Segovia, verde; calçón, capotillo y ropilla aforrado en tafetán naranjado; bonetes y guarnición del mismo color; cada uno con los instrumentos de su ministerio, y todos a cavallo, guarnecidos los adereços de seda verde sobre ante. Y en esta orden davan principio dos trompetas, con la dicha librea y adereços de cavallos, coletos, pretinas y tahelías de ante, cayrelados de seda verda, espadas doradas y vanderillas de damasco, pintadas las armas del Duque. Seguían diez tiradores de buelo con el mismo trage, excepto que, en lugar de las espadas, llevaban cuchillas de monte en la pretina, dorados los cabos, bolsas de guarnición de ante. A los tiradores seguían veynte monteros de a cavallo con la misma librea, coletos tahelíes y pretinas de ante, adereços de espada, daga, espuelas y clavazón dorada, botas de baqueta, sombreros con toquillas con muchos cordoncillos, naranjadas como los tiradores y lanças. Después, diez monteros de a pie, que también yvan a cavallo con la mesma librea, polaina, y montera, cuchillos, chifles y bolsas de guarnición como los tiradores. Y detrás de todos, Don Diego de la Cueva y Aldana, Gentilhombre de la Cámara del Duque y Alcayde del dicho Bosque, muy galán a cavallo y con lança. Detrás de todos, y delante de los Coches, yvan veintiquatro lacayos con la librea del Duque, todos con fieltros. Seguía el coche de los Señores, en que yva el Conde, el Señor don Alonso y el Marqués de Ayamonte; a mula, tras de los coches, don Melchor de Herrera y don Miguel Páez, sus cavallerizos mayores. Después de todos los pages y ayudas de cámara, hasta en cantidad de setenta, con librea de raxa fina de Avila, color cabellada: el tafetán de los aforros rosado, botones rosados y plata, toquillas de lo mesmo con mucha obra y muy curiosas, jubones de tela rosada y plata, ligas con puntas de plata y medias rosadas; adereço de espada y espuelas plateadas, botas negras con cañones de grana guarnecidos de plata y lantejuelas; y de la misma librea se vistieron ocho reposteros y quatro cocheros con fieltros. Después de toda la librea yva el segundo coche, y en él, Pedro de Vallejo Cavañas, Secretario de Su Magestad, Agente de los negocios en Madrid y Mayordomo desta jornada, y otros cavalleros criados del Duque; detrás deste coche, todos los criados del Duque y mucho número de vassallos, los unos y los otros con muy galanes y costosos vestidos, todos a mula con coginetes y portamanteos leonados, que llegaron a número de quinientos; y para otro día, tenían cavallos para todos. Con esta orden caminavan y a media legua de las casas de el Palacio, donde llegaron como a las diez oras del día. Salió a recebir a su sobrino en un coche el Conde de Olivares, acompañado de el Marqués de Castel Rodrigo, de el del Carpio, y su hijo, y de el de Portalegre, todos de la Cámara de Su Magestad, y Don Francisco Zapata su Cavallerizo. A la vista salieron dél todos, y salió del suyo el Conde de Niebla, su tío, y el Marqués, y aviéndose todos abraçado, y

hablado con muchas demostraciones de agasajos, el Conde de Olivares, dejando el coche del Rey en que avía venido, se passó al del Conde de Niebla, tomando en él el lado izquierdo de la testera y reservando el derecho para su sobrino que, escusándose de ocuparlo, obligó a que le dicesse que pues traya orden de su padre el Duque de obedecerle en todo, lo hiziesse en cosa tan justa, con que lo tomó, y el lado derecho de los cavallos al Señor don Alonso, su tío, el izquierdo el de Castel Rodrigo, y en los estribos el de Ayamonte y los demás Señores. Caminó este coche siguiéndole en tropa la librea y guiándole la gente de caça y montería. Después deste coche yvan el de Su Magestad y el segundo del Duque y de todos los criados y vassallos como está dicho. Aviendo caminado un quarto de legua, pidió el Conde de Olivares los cavallos que dexava prevenidos, y truxéronlos de la cavalleriza de Su Magestad, para todos los que salieron con él, y venían con el de Niebla; y en ellos, siguiendo a los Condes los Señores, y todos los coches, criados y vassallos, atravesaron del camino que llevavan de Doña Ana al de Sevilla, y aviendo llegado a vista de las casas por donde se descubre mucha parte del campo llano, quiso el Conde de Olivares dar a entender quan propria suya era esta demostración, encargándose del cuydado que pudiera tener el Duque si se hallara allí: Puso por el camino, en primer lugar las trompetas, después los pages a quien seguían los demás criados y vassallos, y a éstos los monteros y tiradores, todos de dos en dos con muy buen orden, y apartados los unos de los otros porque no causassen confusión, a que acudía el Conde de Olivares con tanta atención como pudiera al negocio más proprio. Después yva el Señor Don Alonso con el Marqués de Ayamonte, y Marqués de Orani, que salió a aquel sitio; y los demás detrás, los lacayos con el mismo orden. Y detrás de todos el Conde de Niebla, a su lado izquierdo el de Olivares, y el Marqués de Castel Rodrigo al derecho y, en su lugar, como cavallerizo mayor, el dicho don Melchor.

En esta forma caminaron, guiándolos don Fernando Verdugo, Teniente de la Guarda Española, y Su Magestad y Alteza se pusieron a un balcón de las dichas casas que mira al campo por donde venían, y aviendo llegado los primeros a la puerta, dio orden el Conde de Olivares que se apartassen como yvan en dos hileras, y quedándose cada uno en su puesto sin apartarse, y por medio de ambos passaron todos los dichos Señores, lacayos y coches vazíos.

En el patio se apearon, y acompañados de los demás que siguen a Su Magestad subieron por la escalera que descansa en un corredor, del qual entraron en una sala, donde arrimado a un bufete estava Su Magestad y, a su lado izquierdo, el Duque del Infantado. Allí llegó el Conde de Niebla, acompañado del de Olivares a besarle al Rey la mano, y darle la carta de su

padre, representándole el grandísimo sentimiento con que quedava de que le uviessen embaraçado sus achaques en ocasión de tanta felicidad. Respondió Su Magestad con demonstración de agradecimiento y gusto, diciéndole que le avía pesado de la indisposición del Duque, y se holgava de conocer al Conde, que anduvo en aquesta acción muy bien; siguiéronle el Señor don Alonso, su tío, y el Marqués de Ayamonte, y aviéndolo concluydo, bolvieron a salir con los Señores que le acompañavan al corredor. Entrándose Su Magestad en su quarto, al lado derecho de la dicha sala, y el Conde y los demás Señores se entraron después al quarto del lado izquierdo, donde estava el Señor Infante, a quien también besaron la mano con el mismo orden; y después, acompañados del Conde de Olivares y del Duque del Infantado y los demás que llegaron hasta el coche, entraron en él el Conde, su tío y el Marqués y, con todo su acompañamiento, se bolbieron al Bosque.

El día siguiente quedaron de acuerdo de que los monteros de a pie del Duque hiziessen algunos conciertos de jabalíes que pudiesse Su Magestad correr, passando del Bosque de Palacio al de Doña Ana; y por no hazer ruydo, ni causar embaraço, salió en esta misma conformidad. Viernes, que fue a catorze, el Conde de Niebla, el Señor don Alonso su tío, y el Marqués de Ayamonte salieron a recebirle, llevando sólo consigo los monteros de a pie y a cavallo, tiradores y perreros de la misma librea con sus sabuessos y lebreles, y de respeto cavallos en que montar.

Llegó Su Magestad tarde al concierto, que estava tres leguas de las casas, donde le besó segunda vez la mano el Conde de Niebla, y le sirvió en nombre de su padre, para sí, para Su Alteza y los demás señores que le acompañavan con doze caballos, con sus adereços de campo, algunos bordados de oro sobre ante y gamuças, y otro de cordovanes de muchas diferencias de colores, también bordados, y los cavallos para Su Magestad y Alteza cubiertos con tellizes de terciopelo verde, bordados con cortaduras de tela naranjada y torsales de oro, todo naranjado, y doze lanças, las dos de las personas Reales de juncos de Indias guarnecidas de oro, y las demás de plata; y otro día se repartieron los cavallos entre los señores, reservando Su Magestad y Alteza y el Conde para sí los que yvan señalados. A dos ballesteros de Su Magestad dio también otros dos cavallos y adereços de monte, y orden al Conde su hijo que los sacasse aquel sitio donde se pudiesse correr en ellos el primer javalí en su tierra. Por ser tarde, y muy ásperos los montes, no uvo lugar más de que los sabuessos matassen uno de los que estavan concertados, en que Su Magestad se entretuvo, y después en ver correr los galgos una banda de gamos.

Llegada que fue la noche, tomó el coche, y metiendo en él al Conde de Niebla, caminó a las casas de Doña Ana, donde después que uvo

descansado, quiso ver los artificios y invenciones de fuegos que le tenían prevenidos delante dellos, tales que quando no uviera auido en el Bosque de Doña Ana otra demostración, bastara sola ésta a manifestar la grande voluntad del Duque. Vídolos Su Magestad desde una ventana de la galería que mira al campo, teniendo consigo al Conde de Niebla, y haziéndole particulares favores, celebrando lo que le entretenían. Estava formado un castillo de pólvora ochavado, frontero de la puerta principal de la casa, de cinquenta pies de alto, nueve varas de diámetro y veynte y siete de circunferencia, con dos órdenes de corredores: en el primero estava un gladiator jugando con dos espadas, y en el segundo, más alto, el hecho de Don Alonso Pérez de Guzmán en Tarifa, y por remate una jarra muy bizarra, de que salieron juntos innumerable suma de cohetes boladores. Cada corredor tenía ocho pirámides, que las remataban otros tantos globos, todo de la misma pintura que el castillo, el qual tenía repartidas en los lados quinientas bombas de a ocho libras de pólvora cada una, y se remataba el castillo con una figura de la Fama bien acabada. Púsose una sierpe junto al castillo con mucha máquina de cohetes; avía seys hombres a cavallo armados de fuego con sus adargas, que jugaron las cañas y lidiaron un toro encohetado. Avía dos hombres armados con sus celadas, que tornearon en una batalla de gran cantidad de cohetes. Un hombre armado de fuego, sobre un carro de fuego, que se quemó quedando sin daño, echaron de sí muchos boladores y otros cohetes, que duró una ora. Aviéndose concludo, mandó el Rey al Conde que se fuesse a su quartel, y pidió la cena, y es increyble cosa lo que se gastó de los Guardamangeles para dar a Su Magestad y a los que le seguían: pues concurriendo en aquel sitio de la gente que venía con la Corte, y los que se avían juntado de diferentes partes a ver aquella grandeza, más de doze mil personas, todos alcançaron abundantísimamente de todo género de regalos, siendo en este desorden mayores los desperdicios. Acabados los fuegos y la cena, se recogió Su Magestad y los Señores a sus aposentos. En el de Su Magestad avía una caxa grande de plata, gravadas las Armas Reales, forrada por de dentro en cuero de ámbar con funda de lo mesmo, cayrelada y con alamares de seda verde, y plata, y dentro cinquenta cordobanes, cien pares de guantes, y cinquenta de faldriqueras, todo de ámbar; dos caxas quadradas, cubiertas y aforradas con cuero de ámbar, guarnecidas y cayreladas de seda verde y plata, la una llena de pastillas, y la otra de pebetes, que toda la caxa valdría seys mil ducados. En el del Señor Infante, dos açafates grandes calados de plata, con quarenta cordovanes y cinquenta pares de guantes, todo de ámbar, cubiertos con dos tafetanes verdes, labrado de seda de colores de matizes. En el del Conde de Olivares, una ropa de levantar muy rica encarnada, bordada toda de oro y plata y guarnecida con bordaduras y alamares de lo mesmo, forrada en lana

prensada encarnada y plata. Una salvilla grande de oro con encages de cristal, gravadas las armas de Guzmán y un pomo de chrystal, hechura de coraçon, guarnecido de oro, y cajuela de pastillas de lo mesmo, y otra bandeja de plata sobredorada, de hechura muy estrecha, ordinaria y ayrosa, con una camisa, lienço y guantes de ámbar, cubierto todo con sus tafetanes, como lo demás se sigue. En el del Duque del Infantado, una ropa de tela de oro dorada, forrada en colchado de ámbar, sacadas las labores del forro, con oro, guarnecidas con passamanos anchos y alamares también de oro, y una bandeja también de mucho primor, de plata doirada, camisa, lienço y guantes, cajuela y frasquillo de chrystal guarnecidos de oro. En el del Almirante de Castilla, una ropa de tela encarnada, forrada en lana prensada del mesmo color, guarnecida con alamares de plata, y una bandeja dorada como las demás, pomillo y caxa de chrystal, lienço y camisa. En el del Marqués del Carpio, otra ropa, bandeja y lo demás como se dio al Almirante. En el de don Luys de Haro, y el Marqués de Castel Rodrigo, de Orani, de Belmonte, Condes de Portalegre, el de Palma y el de la Puebla, en cada una bandeja ayrosa, como las demás de plata dorada, con camisa, dos pares de guantes, lienço, una cajuela de pastillas y pomillo de plata dorado y esmaltado. En el de Garcipérez de Araciel, don Francisco Zapata, los Secretarios Pedro de Contreras, Antonio de Loça, Francisco de Alviz, Juan de Insausti, cada uno camisa, lienço y guantes de ámbar.

Y aviendo entendido el número de gente que avía concurrido en el Bosque, demás de los bastimentos que estavan de respeto, para yrlos cebando, y para que los de regalo se comiessen más frescos, se ordenó que con treynta azémilas se llevassen de San Lúcar nuevos mantenimientos y regalos todos los días que Su Magestad estuvo en el Bosque.

El día siguiente, sábado, como a las ocho de la mañana, dio a entender Su Magestad que gustaría de ver lidiar unos toros en el patio de las dichas casas, y en menos de ora y media se hizo el toril y se encerraron doze muy valientes: los nueve dellos que se lidiaron, hizieron muy buenas suertes, sin desgracia. Toreó a cavallo don Juan de Cárdenas, un truhán del Duque de excelente humor, con tanta destreza y bizarría, que al toro más furioso dio una muy buena lançada, entreteniendo de manera a Su Magestad en esta ocasión, y en todas las demás, que se le llevó consigo a Madrid. Mató Su Magestad tres toros con el arcabuz, y el Duque tuvo prevenidos los mejores conocedores del Andaluzía que, a cavallo, torearon en el patio, haziendo muy buenos lances, y después derribaron en el campo algunos toros a vista de Su Magestad. Por la tarde fue a montar con el Marqués de Castel Rodrigo y el Conde de Niebla, y los Señores se entretuvieron en oyr una comedia, que representó la Compañía de Tomás Fernández y Amarilis, a quien el Duque

tuvo por su cuenta en la ciudad de Sevilla, desde el Miércoles de Ceniza, después que se acabaron las representaciones, sólo para este efecto. Mató Su Magestad, con el arcabuz, un famoso javalí, y otro los perros, aviendo passado el resto de la tarde en ver correr otros, de que vino muy entretenido.

A la noche le representaron otra comedia, y por principio, dixo de repente Atilano de Prada, un moço de la facultad que el Duque tiene en su servicio, una Loa e su alabança, que por ser de versos tan concertados, uvo quien juzgasse que era prevenida, demás que para desengañar esta sospecha, discurrió luego agudamente en las cosas que aquella tarde avían passado a Su Magestad, en las acciones que actualmente hazían los que le estaban oyendo esto en la Comedia, y en oyr a Cogollos, que es un hombre de buen humor y ingenio, que entretiene al Duque, y con don Juan de Cárdenas passó el resto de la noche, y siendo ora de cenar, mandó al Conde de Niebla (que todo el día avía assistido con Su Magestad) que se recogiesse, embiándole cada vez más faborecido.

Domingo por la mañana no salió Su Magestad de las casas de Doña Ana, que en ellas se entretuvo con el Conde y los demás Señores que le siguen. Por la tarde fue a la playa, al sitio que llaman de la Barrosa, donde vido que echavan un lance los pescadores a las redes, y se entretuvo Su Magestad viendo las diferencias de pescados que mataron. Después bolvió a la laguna de Sancta Olalla, donde tenía el Duque prevenida una falúa y tres barquetas. La falúa para que se embarcasse Su Magestad, toda la popa dorada, proa y persiles y remos verdes, forrada toda por de dentro de Tabi de el mismo color, y guarnecida con passamanos y tachuelas doradas. Los que bogavan en la falúa yvan al uso de marineros, jaquetas y calçones anchos verdes, jubón, medias y ligas del mismo color. Aquí se embarcó Su Magestad, El Conde de Olivares y el Conde de Niebla, que la governava, y dos ballesteros que cuydavan de las escopetas de Su Magestad, y Alteza, y otros dos tiradores del Duque, quedando los demás con los monteros de a pie, en las veras de la laguna, levantando la caça; y todos los monteros de a cavallo con lanças a las espaldas della, para descubrir y guardar la mar. En las demás barquetas se embarcaron algunos de aquellos Señores, y criados del Duque, y de Su Magestad, que andando embarcado, con la escopeta mató mucha caça, y quedó tan aficionado a este exercicio, y a la dicha laguna, que diferentes vezes repitió el Conde que no avía tenido en su vida mejor rato.

Aviales representado Tomás Fernández a los de la Cámara aquella tarde una comedia, y por la noche hizo otra a Su Magestad, con que se recogió, y el Conde a su quartel.

El lunes no salió Su Magestad hasta la tarde, que fue al campo, yéndole acompañando uno de los Gentiles hombres, y el Conde de Olivares, y el Conde de Niebla, y fue hasta la dicha laguna, y aviéndose entretenido en ella un rato en la forma que el día passado, se partió de allí a montar, y corriendo un lixero javalí, le acosaron dos monteros del Duque con los sabuessos, hasta echarle los lebreles, y hallándose cerca Su Magestad, con un cuchillo de monte, lo mató, de que bolvió muy gustoso y entretenido. La noche la passó como las demás, y el día siguiente resolvió yrse.

Martes a los diez y nueve del dicho, acordó Su Magestad de passar a dormir a la ciudad del Puerto de Sancta María, y aviéndose partido al amanecer del dicho Bosque en los coches de mulas del Duque, porque los de su Real Persona avían passado antes para que los hallasse de la vanda de la Ciudad de San Lúcar. Llegó como a las diez del día a la playa, donde tenía ya el Duque prevenidas dos muy compuestas falúas, que eran de las Armadas del Mar Occéano y Guardas del Estrecho, en que se embarcó Su Magestad y todos los Grandes y Títulos que le seguían, passando a comer a la Galera Real, que en conserva de otras diez se hallaron en este Puerto y, al entrar en ella, le hizieron todos los navíos, el Castillo, Baluartes y torres de toda la ciudad muy grandiosa salva con su artillería.

Avía traydo el Duque de diferentes partes (teniéndolas muchos días en la ciudad de San Lúcar) seys barcas muy capaces para poder passar de cada viage cinquenta cavalgaduras, y estaban prevenidos seys barcos luengos que las remolcassen, ordinarios, y otros veynte y quatro para la ropa y gente, sin otros doze para los coches y literas. Y assí, aunque fue el carruage tan grande como se puede imaginar, y la gente innumerable, en lo que tardó Su Magestad en comer, passó lo uno y lo otro con mucha commodidad, siendo la atravesía de una parte a otra una grande legua, y con grande corriente.

Para que Su Magestad tomasse la falúa, avía una puente en la playa, de la parte del Bosque, que entrava en el río diez y seys varas de largo, y tenía bien hechas otras cinco de ancho, guarnecido por ambas partes de barandillas torneadas, pilastras y bolas, todo de color verde al olio.

Al levantar las mesas de Su Magestad, hizieron señal con segunda salva las galeras, navíos, castillos, baluarte y Torre de San Jacinto con toda su artillería, con balas, teniendo assí todo prevenido el Duque.

Aviendo comido, tomó Su Magestad la falúa, y vinieron de escolta acompañándole todas las galeras, hasta llegar a la planchada que el Duque tenía mandada fabricar, que estava junto a la hermita de Nuestra Señora de Bonança, que desde la tierra firme entrava en el río ciento y veynte varas, con

doze gradas para subir a ella del agua, con consideración que viniendo en galera, desde ella, estando el agua pleamar, pudiesse tomar la planchada, y si en mejor baxel, o bajamar, subir por las gradas, pero tan fuerte y con tanto primor que no es de las menores grandezas que se pueden referir en esta acción. Tenía de ancho cinco varas, ornado por ambas partes de barandillas con setecientos balaustres torneados, y a trechos de tres en tres varas, unas gruessas bolas sobre sus pilastras, que fueron ciento y diez y hazían muy hermosa y agradable vista, porque estava todo dado de verde al olio. Al salir Su Magestad de la galera, le hizieron tercera salva, y en todas las salvas que le hizieron disparó el Castillo noventa y seys pieças, el Baluarte sesenta y dos y la Torre veynte, y todas con bala.

En la playa, junto al lugar, estava formado un esquadrón con onze vanderas, y en ellas mil y trezientos infantes de la milicia de la ciudad, todos con muchas galas y plumas, y con muy buena orden y disciplina; al descubrir el coche donde yva Su Magestad, hizieron primera salva, y acercándose más al hazer la segunda, abatieron las vanderas, y en llegando ya que passava, dieron tercera carga, y le fueron siguiendo una de las compañías de dozientos hombres de los más luzidos, de guarda por el camino; y el tiempo que Su Magestad estuvo en casa del Duque, hasta salir al campo de San Sebastián, donde las demás, aviendo tomado diferente camino, avían llegado y formado su esquadrón al passo del Puerto de Sancta María, y hizo a Su Magestad las mesmas salvas que en la marina. El día antes avía venido a visitar al Duque el Duque del Infantado, que por prevenir el regalo de Su Magestad porfió en bolver a dormir a San Gerónimo, donde embió el Duque, para cenar aquella noche, cien barriles de pescado regalado. En su casa se ospedaron el Patriarca de las Indias, un sobrino suyo confessor de Su Magestad, el Nuncio, el Padre Maestro Fray Hortencio Paravesino, Predicador de Su Magestad, con todos sus criados, que en diferentes mesas, y en diferentes oras, el día y la noche, comieron y cenaron muy espléndida y regaladamente. Al Nuncio mandó poner el Duque en su aposento, para quando se fuesse a desnudar y acostarse, una famosa r... morada de tela finíssima, toda aforrada en lama del memso color, con muchos passamanos y alamares de oro, una bandeja de plata, cama lienço y guantes de ámbar, pomo y caxeta de pastillas. Ocho días antes, avían llegado a ver al Duque, y hecho noche en su casa, el Cardenal Zapata, el Conde de Baraja, y un hijo suyo. En el aposento del Cardenal se puso de regalo una ropa de tela azul, forrada en lama de plata, con passamanos y alamares de plata, vandeja, camisa, lienço, guantes, pomo y caxuela como al Nuncio. En el del Conde de Barajas, vandeja de plata dorada, con camisa, dos pares de guantes, lienço, caxuela y pomo, como se hizo en el Bosque con los demás señores de la

Cámara. Antes que llegara Su Magestad fueron guéspedes del Duque, en su casa, muchos días, el Conde su hijo, el Marqués de Ayamonte y don Lorenzo de Córdova, su primo. Don Diego de Guzmán, Don Agustín Mexía, Don Fernando Girón, del Consejo de Estado de Su Magestad, y el Secretario don Andrés de Prada, con mucho número de criados, y a todas las personas de respeto se les dio camisa, lienço y guantes como a los demás. Demás de ospedar en el bosque toda la Corte de lo que se a referido antes y después que Su Magestad pasasse, vinieron, y se ospedaron en casa del Duque, de passo, Don Diego Brochero, el Conde de Palma, el de Cantillana, el Marqués de Orani, Secretario Bartolomé de Anaya y su hijo, Juan de Pedroso, el Secretario Antonio Gonçalez de Legarda, y otros muchos cavalleros particulares de los que seguían a Su Magestad y concurrían de diferentes partes, que por no causar prolixidad no lo refiero. De sus criados, y de los Señores que le embiavan a visitar, y oficiales de Su Magestad, fueron más de dos mil personas a los que se dio ración y de comer en casa del Duque abundantíssimamente, y uvo algún día en que concurrieron juntos de todo género de gentes, setecientas personas. El día que partieron del Bosque todos los que seguían a Su Magestad, llevaron del Guardamangel (que siempre estuvo franco) quanto quisieron. Sin lo qual dispuso el Duque que en la playa de la parte del Bosque a la embarcación, se pusiese una tienda con muy gran cantidad de pan, vino, escabeches, y queso de Flandes, de que pudiesen tomar refresco los que llegaron, y aviendo gastado éstos mucha parte, sobró para que las gentes de las galeras y la de los barcos que allí avían concurrido alcançasen mucho de lo que sobró. Aunque se dixo que Su Magestad quería passar del Bosque al Puerto de Santa María sin tocar en S. Lúcar, y para este efeto avía prevenido el Duque camino desde la planchada por fuera del lugar, con todo, hizo adereçar su casa con notable grandeza y asseo, colgados todos los aposentos y salas della de diferentes telas y brocados y, en particular, tres galerías continuas, que se avían adornado con consideración de que, si Su Magestad fuesse servido, descansasse en ellas, y con la mesma mandó prevenir su botillerías copiosíssimamente; y no fue ociosa prevención, pues demás de averse ospedado y comido en su casa la gente que se a referido, el día que passó Su Magestad, y otros antes, se ordenó que se diesse a todos los que los seguían quanto pidiessen, como se hizo con gran largueza, gastándose en este día trezientas fanegas de cevada.

Adelantóse (aviendo salido Su Magestad de las galeras) el Conde de Olivares a visitar al Duque, el qual bien contra la voluntad de los médicos y a costa de su salud se avía vestido para besar la mano a Su Magestad. Salía en una silla a recibir a su primo hasta la primera mesa del escalera, y del

atrevimiento deste día, por estar muy flaco de quarenta días de cama, le resultaron nuevos achaques, que todavía padece.

El Conde de Niebla assistió con Su Magestad en la galera, y el Señor don Alonso de Guzmán, su tío, y el Marqués de Orani, en tanto que comía, se adelantaron a ver al Duque, y acompañado de ambos y de mucha cavallería, el Marqués de Villamanrique, hijo segundo del Duque, fue a besar la mano a Su Magestad, con siete coches del Duque, y el uno de seys cavallos, los quatro de a quatro, y los dos de a seys mulas, con doze lacayos, vestidos calçon y ropilla de terciopelo negro, con passamanos y alamares de plata y azul, jubones de espolín azul y plata, medias y ligas con puntas de plata, sombreros negros con toquillas bordadas azules y plata, ferreruelos negros de paño fino, con la mesma guarnición que los vestidos, y adereços de espada y daga plateados. Desta mesma librea fueron veyntiquatro pajes y se vistieron ocho ayudas de cámara, otros ocho reposteros y quatro moços de silla, para llevar la del Duque. Los cocheros del primer tiro llevaban baqueros de terciopelo negro con la mesma guarnición, y los de los demás, de paño negro, guarnecidos con passamanos negros, y la librea de camino los de las mulas. Los seys cavallos de la carroça en que salieron los Señores, llevaban guarniciones de ante, sillas de lo mesmo, frenos, clavazón y estribos dorados, y muchas borlas de seda naranjada y oro. Los quatro del segundo tiro llevaban guarniciones de baqueta azul, clavazón dorada, sillas y frenos en la misma conformidad. El tercero y quarto, guarniciones de baqueta negra, clavazón el uno dorada y otro plateada, con la misma correspondencia de sillas y frenos; y el quinto, guarniciones de ante, clavazón y frenos plateados, y las guarniciones de las mulas eran de collares de baqueta negra. Desta manera llegó el Marqués, al salir Su Magestad de la galera, y acompañado del Conde de Niebla y de los demás, besó la mano a Su Magestad; y aviendo embiado el Duque al Conde las llaves del castillo para este efeto, en una salvilla, las ofreció en su nombre a Su Magestad, en señal de reconocimiento. Aviendo cumplido con este ceremonia, se entró Su Magestad y Alteza en su coche con el Duque del Infantado, Marqués de Castel Rodrigo y Conde de Niebla, y fue a las casas del Duque, que baxó en la silla al patio, y saliendo della (ayudado del Señor Don Alonso y otros Señores) le besó la mano con grande demonstración de la honra y favor que le hazía, y el Rey le recibió con mucho agasajo, levantándole del suelo, y mandándole que se quedasse subido arriba, donde a la segunda mesa de la escalera, salió mi Señora la Duquesa, de braço del Conde de Olivares, y aviendo pedido su Excelencia la mano, se quitó el sombrero Su Magestad, y descubierto, la levantó con particular agasajo y demonstración, y passó delante, siguiéndole mi Señora la Duquesa, siempre del braço del Conde de Olivares, hasta la sala de su

estrado, donde Su Magestad se sentó en su silla, no permitiendo que se sentase la Duquesa, sin traelle de otro aposento su almoada, porque en éste no avía más que debaxo del docel una silla para Su Magestad; y assí se truxo otra para Su Alteza, tardando cerca de una ora en la visita, con mucho agrado.

En este tiempo hizieron Consejo de Estado en el aposento del Duque del Infantado, el Conde de Olivares, don Agustín Mexía y don Fernando Girón, de donde embiaron a llamar al Duque, diziéndole que Su Magestad le avía hecho merced de que jurasse en él, como lo hizo, con grande estimación de las circunstancias de aver honrado su casa, viniendo a ésta y a su persona con este puesto, haziéndole demás de todo esto, merced de quatro Abitos, que repartiesse entre los criados suyos que se avían ocupado y trabajado en esta ocasión. Acabado el juramento, y la visita, baxó Su Magestad, y en la misma forma que avía entrado, le siguió mi Señora la Duquesa quatro pieças, y a la última bolvió el Rey el rostro, y quitándole el sombrero le mandó que se quedasse. Intentó el Coride de Olivares bolver con Su Excelencia hasta su estrado, y no permitiéndolo, siguió a Su Magestad hasta darle el coche, donde salió segunda vez el Duque a besarle la mano, reconociendo los favores que avía recebido, assistido de todos los Señores, que hizieron lo mismo, juzgándose cada uno en ellos interesado.

Partió a dormir al Puerto, y de allí a Cádiz, donde aviendo estado algunos días, determinó de passar a Gibraltar. Súpolo tarde el Duque que hazía noche en Medina Sydonia (Ciudad del Duque) donde embió luego a don Miguel Paez de la Cadena, Alcayde della, para que preveniesse la cavallería, y orden al Sargento mayor para la infantería, y al Licenciado Rodrigo Simón Enríquez, de su Concejo, para que con el Corregidor de aquella ciudad assistiera a abrir el camino que va a la de Tarifa, en que trabajavan por su orden mil y cien personas cada día y, con ser muy fragoso, le dexaron llano; y para la subida, por si las mulas de los coches llegassen cansadas, estaban prevenidas cinquenta iuntas de bueyes, y porque entrasse Su Magestad camino derecho, sin torcer los coches, se compraron y derribaron muchas casas a la entrada. También estava a cargo del Licenciado Enriquez y del Corregidor, disponer la comodidad de los que seguían a Su Magestad, que estuvo tan prevenido que se pregonava por la calle aquella noche que quien no tuviesse camas y bastimentos acudiesse a los dichos. Llegó Su Magestad a veynte y siete de Março, y a la entrada de la ciudad estaban ochocientos hombres della, en un esquadrón con seys vanderas, que en viendo el coche de Su Magestad, hasta que llegó le hizieron salva con tres cargas; y pocas más adelante estava una compañía de dozientos hombres muy luzidos, que aviendo hecho lo mismo, le siguieron hasta la ciudad de

Tarifa, estando de guarda aquella noche en Palacios, y a la salida acompañándole, y el Alcayde, con sesenta lanças (que también fue con Su Magestad) passó siguiéndole por la costa, para assegurar qualquier peligro. Y la ciudad embió azémilas con mucho refresco para su gente y para la de Su Magestad. Embió la Villa de Veger (que también es del Estado del Duque) muchos bastimentos a las casas, con ser término de Tarifa, que todo lo avía dispuesto y ordenado assí.

También embió al Conde de Olivares una rosa para el sombrero, de diamantes, de estimación de diez mil ducados, que supo avía contentado a Su Magestad en Cádiz, para que su Excelencia le sirviese con ella en su nombre a Su Magestad, en demonstración de que en todas las partes de su Estado hallasse señal de su reconocimiento y voluntad. Y assí, estando tan frescas las que hizo embiando a Su Magestad pocos meses antes, primero tres cavallos excelentes, y el uno de grande estimación, con mantas de terciopelo verde, quajadas de passamanos de oro, bordadas las armas reales, y quatro escopetas, y dos ballestas, labradas las caxas de carey y marfil de montería gravadas: un Escudo, de oro las Armas Reales y todo lo que avía de ser de erraje, también de oro, carcages y bolsas bordados, frascos como las escopetas, y cada una dellas, y de las ballestas, con fundas de terciopelo verde, bordadas con curiosidad y grandeza, de las mismas monterías y trofeos. Y después, con ocasión de la venida del Príncipe de Gales, otros veyntiquatro cavallos con diez y ocho jaezes, y algunos de oro, y seys adereços sobre cueros de ámbar, bordados de trofeos y monterías de oro y seda, con los estribos y lo demás correspondiente de plata, y sobre los jaezes y adereços, veyntiquatro terlices de terciopelo verde, ricamente bordados, y veynte y quatro esclavos, vestidos de paño fino azul con passamos y alamares de plata y seda leonada, que llevassen de diestro los cavallos. Que el uno y otro presente serían de valor de noventa y seys mil ducados, no contentándose con estas demonstraciones su grandeza.

Y aviendo de venir Su Magestad a ver su tierra, quiso hazer las que se an referido, con tan costosas prevenciones, que se juzga que avrán importado más de dozientos mil ducados, sin el presente de los cavallos, que montó noventa y seys mil, sin más otros noventa que gastó en lo que hizo el año de diezinueve, para la venida de Su Magestad, que esté en el cielo, que no tuvo efeto, que son gastos de casi quatrocientos mil ducados, si bien grandiosa suma, muy corta para el ánimo de su dueño.

LAUS DEO.

(Impreso con licencia. En Sevilla por Iuan Cabrera, frontero de las casas de don Iuan de Ginestrosa, que solía bivar allí el Correo Mayor. 1624).

Notas

- (1) Se llamaba así a las provisiones que se arreglaban para comer, sustentar y mantener un grupo de personas más o menos numeroso, ya se tratara de una casa, una ciudad o un ejército. En este caso, el Duque de Medina Sidonia no reparó en cantidad, variedad ni gasto. Pero con ello no hacía sino seguir la tónica de la época tan abundante en ostentosos y complicados banquetes.
- (2) Guardamanxiel; era aquella pieza destinada a despensa en el Palacio Real o en aquellas grandes casas en las que el ceremonial barroco requiriera de un amplio número de estancias y oficios, pues el guardamangel no era sino una de las muchas dependencias que, con tanto acierto, nos describe Néstor Luján (1988: 123-4). La pantería, la bodega, la salsería, la tapicería, la fuerrería y la cerería contaban, al igual que el guardamangel, con sus oficiales para atender y suministrar en sus respectivos oficios. El Guardamangel era provisto, como relata Rodríguez Villa en «Etiquetas de la casa de Austria», por el comprador que «adquiría las carnes, pescados y demás subsistencias, entregándolos a los oficiales del guardamangel, donde se recibían por peso, medida, llevando nómina de las raciones. El escuyer de cocina cuidaba de comprobar su calidad y precio, y de distribuir los manjares y vigilar su paso desde el fogón a la mesa real».
- (3) De Alemania.
- (4) Llamaban los españoles Balduque a la ciudad holandesa Bois-le-duc, donde había extraordinarios artesanos que fabricaban los cuchillos a los que el texto se refiere. También provenían de esta ciudad las cintas rojas, empleadas en oficinas para atar legajos o expedientes, a las que, por esta razón, se llama balduques.
- (5) Las sobradas provisiones que de harina se hicieron, tanto para los residentes e invitados como para «los perros de Su Magestad y del Duque», no deben extrañarnos, si consideramos las enormes cantidades de empanadas y pastelones, además de pan, que debieron de ofrecerse, de acuerdo con los gustos y modales de la época.
- (6) Existían por aquel entonces tres pueblos en la provincia de Córdoba, cuyos vinos habían adquirido merecida fama: Luque, Rute y, sobre todo, Lucena. Los caldos de Lucena (Martínez LLopis, 1989: 278) no sólo eran usuales en las tabernas matritenses del Siglo de Oro, en las que alternaban con los de Cazalla, Jerez, Ubeda o Martos, sino que incluso llegaron a las mesas reales, siendo citados y alabados por muchos de nuestros escritores clásicos. No debe extrañarnos tan fausto salto, de la taberna a la corte, si consideramos la fuerza y presteza con que el consumo de alcohol, e incluso el alcoholismo, arraigó en nuestro país. Se trataba, por otra parte, de un fenómeno en el que se vio inmerso todo el continente. El alcohol fue el estimulante del siglo XVI, al igual que en el XVII lo sería el tabaco. Tan tenaz afición, animada en el quinientos por los más pudientes, prendió en el XVII, como si de llama inflamada

por alcohol se tratara. Los habitantes de las ciudades se lanzaron a su disipación, aunque eso sí: para entonces y con tal destino se criaba un vino de peor calidad. De ahí que no deba extrañarnos oír cómo cualquier artesano de la capital compartía con el Duque de Medina Sidonia, y con el mismo rey, el origen de sus preferencias vitícolas. Ya en el siglo XVIII, la veloz inclinación llegó y arrasó en las zonas rurales. Semejante éxito ha dado que pensar sí no vendría a sustituir el alcohol, en más de una ocasión, al pan, en tanto que caloría barata y coincidiendo con las carestías de trigo, demasiado frecuentes en aquellos años. En cuanto a los vinos bastardos que se citan en el texto es probable que se refiera a vinos aguados y a mezclas, que en la ocasión que nos ocupa irían destinados a los servidores de inferior rango.

- (7) En los escabeches y aliños debieron esponjarse los cuantiosos litros de vinagre que proveyó la intendencia del Ducado.
- (8) El jamón era manjar apreciado ya por aquel entonces, además de buen viajero. El de Rute compartía con el vino la fama gastronómica de su ciudad. El de Aracena, bien conocido aun hoy en día, es el llamado serrano. En cuanto al de Vizcaya, es probable que se tratara de los célebres jamones de Bayona, que siguen teniendo merecida fama, entre los jamones crudos curados, junto con los de Savoya, Bretaña y Lyon. El procedimiento para su elaboración consiste en untar la carne en seco con sal y una mezcla de salitre, azúcar, pimienta y aromas naturales para dejarla curar durante medio año en curaderos bien ventilados.
- (9) Esta grasa nacional, que nunca ha abandonado nuestra cocina, era todavía, a principios del siglo XVII, de uso frecuente en gran parte de Europa, donde, poco después, sería relegada, junto con sus hermanas en el cerdo y el aceite, en favor de aquella que sería la base de la incipiente gastronomía: la mantequilla. Pero a principios del siglo XVII, perduraba aun la afición medieval por los tocinos y las grasas; afición que nuestras ollas, sordas y ciegas a las nórdicas innovaciones, siguieron manteniendo hasta nuestros días. No en vano, su ingestión fue señal, en principio inequívoca, de ser cristiano viejo. Su presencia en las cocinas del Duque tendría, sin embargo, poco que ver con estas necesidades integradoras de los que por entonces lo tenían tan difícil. Más bien debía tratarse de puro gusto por la grasura y la pringue, y de una forma más de seguir las recomendaciones del recetario de Martínez Montañón, tan abundante en estas grasas.
- (10) La abundancia de aceite para esta ocasión está plenamente justificada, pues su uso era y es inseparable de nuestras cocinas. No sabemos, sin embargo, aunque es probable que así fuera, si se trataba del tan renombrado aceite de oliva del cercano Aljarafe sevillano, modelo de olivares bien cuidados y origen de un aceite de primera calidad.
- (11) El agua de este caño, del que ya no queda sino una calle, a la que diera nombre en el barrio Alto de Sanlúcar de Barrameda, era, junto con la de la

Pastora, la del Pozo Amarguillo y la del Chorrillo, la principal abastecedora de agua para la población y el ganado.

- (12) El siglo XVII vivió la revolución de los postres en toda Europa. Sorbetes y helados, procedentes ambos de España y de Sicilia, hicieron furor entre los que ya sin ellos pasaban bastante frío. Las frutas, sin embargo, siguieron siendo imprescindibles para concluir adecuadamente una solemne minuta. Por desgracia, el texto no especifica cuáles eran esas «otras frutas», pero, si se siguieron las recomendaciones de Martínez Montañón y dado que corría el mes de Marzo, es probable que hubiera, además de las uvas, melones, naranjas, limones, aceitunas y quesos, que se citan en el texto, pasas, peras y camuesas y, en general, conservas y confites. Las uvas eran y siguen siendo de extraordinaria calidad en las comarcas que pertenecían a los dominios de Medina Sidonia. Los dátiles, al decir del Diccionario de Autoridades «Se digieren mal y engendran humores gruesos y pegajosos», aunque no parece que ello importara mucho al gusto barroco, que extendía sobre una misma mesa los más variopintos y disparatados manjares. Tanto ellos como los orejones deben su nombre a sus respectivas semejanzas con los dedos y las orejas. Los orejones, muy apreciados entonces, se hacían curando al aire y al sol trozos de melocotón. Además de secos, se comían en tortas.
- (13) Las grandes minutas de la época no dejaban atrás el salmón fresco. Entre ellos, el del Guadalquivir era muy apreciado, junto con el de Castro Urdiales y, en general, los de la costa cantábrica.
- (14) Se llama así a la parte del atún que se encuentra debajo del vientre, junto al anca, pero también se trata de un procedimiento para su conservación. Consiste éste en salar trozos de atún, como si de tocino se tratara, meterlos en un tonel de madera, añadirles una salmuera y cubrirlo con una piedra, de manera que el atún no flote. Pasados unos meses, se los saca, se limpian y se cubren de aceite. Es lógico que esta especialidad no faltara en las mesas del Duque, pues sus tres almadrabas de la costa atlántica capturaban cerca de 100.000 atunes al año.
- (15) Es el arenque, al decir del diccionario de gastronomía de Carlos Delgado (1985) un «pez malacopterio abdominal, de la especie *«Chupea arenguas»*, de unos 25 cms. de longitud, de carne fina y olor característico, que se come fresco, escabechado o curado al humo, forma de mayor valor gastronómico». En el siglo XVII se denominaba arencón a una especie de arenque, pescado en el mar del Norte, que, por ser mucho mayor que los que se cogen en nuestras costas, recibió ese nombre. El arenque jugó desde la Edad Media un papel fundamental en la alimentación de la población europea; sin duda, por tratarse de un pescado barato, pero también por la demanda de productos marinos que generaban las severas prescripciones religiosas que, incluidas la Cuaresma, llegaron a reglamentar hasta ciento ochenta días al año sin carne (Toussaint-Samat, 1991. T 2: 25). Tanto el mar del Norte como el Báltico tenían,

desde el siglo XI, importantes pesquerías de arenques que enriquecieron a la Hansa y, años después, a pescadores holandeses. A lo largo de los siglos XIV y XV, el arenque desapareció del Báltico y había que buscarlo frente a las costas de Escocia e Inglaterra.

En Andalucía, el consumo de arenques o, más bien, de sardinas saladas, a las que llaman «sardinas arenques», ha llegado hasta nuestros días. En muchas zonas rurales han persistido, hasta hace sólo un par de décadas, como alimento omnipresente en el canasto de los trabajadores agrícolas y en las breves meriendas familiares de posguerra. Todavía pueden comprarse en muchas tiendas de pueblos e incluso en los mercados de las grandes ciudades. Esta técnica de conservación se la debemos a William Beukelszoon (Braudel, 1984. T 1: 176), holandés que, en el siglo XIV, dio con el mejor procedimiento para evitar su putrefacción: limpiarlos y salarlos sin demora en la embarcación, envasándolos allí mismo en un barril. Puede, sin embargo, que, en esta ocasión, se sirviesen ahumados, pues «El tesoro de la lengua castellana o española» de Covarrubias (1977) se refiere al arenque, sólo catorce años antes del acontecimiento que nos ocupa, de la siguiente guisa: «Cierta especie de sardina que suele secarse al humo... un refrán que trae entre los demás el Comendador Griego: «La sardina arencada, debaxo del sobaco se asa; porque del humo viene ya casi asada».

- (16) El Diccionario de Autoridades llama a la manteca de vaca, con no poco desapego, «sustancia pingue y oleosa de la leche». Quizá se trate de una muestra más de desamor hacia aquella que, no en vano, fue considerada por los viajeros mediterráneos, que en dirección norte se adentraban en Europa, como promotora de esa terrible y evangélica enfermedad que es la lepra. Tal fue la desconfianza, que el cardenal de Aragón, cuando hubo de viajar a Flandes, allá por 1516, decidió llevar consigo su propio aceite de oliva.

Martínez Montañón tiene una receta, titulada «Cómo se puede asar una pella de mantecas de vacas en el asador», sobre la que Néstor Luján comenta que no se trata de asarla sino de calentarla hasta que se derrita en parte y engrase un trozo de pan (Néstor Luján, 1988: 121). Puede, sin embargo, que se refiera a la manteca que se extraía de las pellas de grasa del cuerpo de las vacas, que, por aquel, entonces, era mucho más abundantes en esos animales. Pero, en cualquier caso, aun cuando el cocinero de los Austrias la incluyera en su recetario, lo cierto es que los españoles hacíamos poco de uso de la manteca de vaca. No en vano, la bula de las Cruzadas nos autorizó, hasta el siglo XVIII, a consumir manteca de cerdo durante la Cuaresma.

- (17) La leche ha sido, hasta fechas recientes, un lujo entre las clases bajas del Sur de Europa. Y no digamos la de vaca. Pues las cabras, siempre presentes en los pueblos de la Baja Andalucía, sí paseaban sus generosas ubres por las calles en busca de alguien que las detuviera ante su puerta y pidiera a su dueño ordeñarlas. El Parque de Doñana, aun cuando cuente con su propio

ganado vacuno, el mostrenco, no es territorio apropiado para las vacas lecheras. De ahí que, sin duda, supusiera un esfuerzo más para la afanada intención de este evento proveer de abundante leche de vaca a los visitantes.

- (18) Los productos lácteos han sido siempre escasos y ocasionales en el sur de España. Quizá por esa razón se reseñe de modo especial el acopio de «treientos quesos de Flandes», pues ni los quesos eran por aquel entonces detonantes de preciosismo gastronómico ni los de Flandes merecían tal fama. Antes bien, el queso fue en Europa y también en los países islámicos, ya desde la Edad Media, alimento de pobres. Los libros de cocina apenas si le prestan atención, aun cuando Martínez Montañó haga referencia a ellos. En el siglo XVII y en Francia, tan sólo el roquefort, el parmesano y el queso de Sassenage en el Delfinado (Braudel, 1984: I, 172) eran bien considerados. Es posible, sin embargo, que la Corte de los Austrias, por razones de ascendencia, tuviera especial predilección por los de Flandes o, lo que es más probable, que formara parte de los productos que, a cambio de la sal de los dominios del Duque, llegaban hasta las costas gaditanas. En cualquier caso, no se trataba de un alimento caro, pues, como dice el texto, cuando también se refiere al pan, al vino y a los escabeches «sobró para que las gentes de las galeras y la de los barcos que allí avian concurrido alcancasen mucho de los que sobró».
- (19) Las inmediaciones del Parque de Doñana eran y siguen siendo pródigas en melones de buena calidad. En esta ocasión se trataría, desde luego, de melones de invierno.
- (20) Se comían las aceitunas entonces como postre, junto con la fruta y los confites. Solían conservarse adobadas o aliñadas, aunque también se comían secas, sin tratamiento alguno. Los escasos pobladores del Coto de Doñana y de las Marismas del Guadalquivir las han conservado, hasta nuestros días, gracias a dos procedimientos: de una parte, «prieta», o lo que es lo mismo, apretada con sal en una canasta, sin lavado previo ni fermentación, de modo que mantienen toda su riqueza en aceite, y, de otra, en salmuera, que consiste en colocarlas en una tinaja de madera, cubiertas de sal y agua, y, a modo de protección, un sombrerete de hinojo y hierbas de marismas. En los pueblos del entorno también las hacen aliñadas.
- (21) Aunque China la produjo desde la Antigüedad, su consumo en Occidente fue escaso y en gran medida medicinal hasta el siglo XVI. Los intentos de cultivarla en el Viejo Continente (España, Provenza, Sicilia e Italia) no prosperaron y sólo con la llegada de Colón a América se la empezaría a labrar con éxito y rentabilidad. A partir del siglo XVII, su comercio se consolida, su consumo se convierte en criterio delimitador de distinciones sociales y ella misma, en moneda de cambio. Este nuevo afán de Occidente produjo la muerte de pueblos enteros ¡tan duro era el cultivo del dulce! Para cuando Medina Sidonia agasaja a Felipe IV, su consumo era un auténtico lujo que debió mermar considerablemente las arcas ducales.

- (22) Antes de la aparición del azúcar en Occidente, la miel era, además de condimento apto para casi todo tipo de manjares y base de conservas, compotas y mermeladas, el edulcorante fundamental, de ahí que al azúcar de caña se lo llamase, en un principio, «miel de caña». Aun así, Luis Lobera de Avila, médico de Carlos I, en su, cuando menos, curioso «Vanquete de Nobles Caballeros e modo de bibir así en tiempo de sanidad como de enfermedad, llamado Vergel de Sanidad», la consideraba como sigue: «para los viejos es buena, pero dañosa para mancebos, mayormente si son de complexión caliente, porque se vuelve luego en cólera bermaja».
- (23) El Diccionario de Autoridades se refiere a la «compota conserva» como «compota que se hace de alguna fruta en azúcar o miel, poniéndolo en punto para que se conserve» (1680). En aquella época se conservaban los alimentos desecados, fermentados, en sal, vinagre, aceite, manteca, alcohol y azúcar. Estos dos últimos eran, además del secado, los más usuales para conservar las frutas, pues Appelt no aparecería hasta el siglo XIX para aportar su innovadora técnica de conservación al vacío. No sabemos, sin embargo, qué es lo que el Duque mandó conservar, pero es probable que se utilizaran frutas y verduras de los navazos (huertos de los arenales inmediatos a las playas) de Sanlúcar de Barrameda o de algún otro poblado de los extensos dominios de Medina Sidonia. Puede, también, que estuvieran presentes algunas de las conservas que el pícaro Gúzman enumera con admiración y que, sin duda, resumían las más preciadas de la época: «Este (un arcón) estaba en la recámara para su regalo, con muchos géneros de conservas azucaradas, digo secas. Allí estaba la pera bergamota de Aranjuez, la ciruela ginovisca, melón de Granada, cidra sevillana, naranja y toronja de Plasencia, limón de Murcia, pepino de Valencia, tallos de las Islas, berenjenas de Toledo, orejones de Aragón, patata de Málaga. Tenía camuesa, zanahoria, calabaza, confitura de mil maneras...». De hecho, las conservas eran apreciadas como selectas delicadezas que se ofrecían a invitados de rango. Ejemplo de ello es la invitación del Duque de Lerma a unos diplomáticos ingleses, a los que ofreció un espléndido banquete del que se escribió: «lo que más llamó la atención fue la enorme cantidad de dulces secos y vidrios de conservas». (Domingo, 1981: 34)
- (24) El uso de cubiertos, o servicio de mesa que se pone a cada uno de los comensales, fue una de las maneras que más contribuyeron a reglamentar las normas de la buena mesa. Arrinconados los banquetes medievales, en los que los señores compartían mesa con campesinos y vecinos pobres, aun cuando las viandas no fueran las mismas para todos, la distinción social se afianza, los modales en la mesa se convierten en baremo de relieve social y el uso de cubiertos en elemento fundamental de éste. El empleo de cuchillos y cucharas es antiguo, mas no así el que el anfitrión los aportara a la mesa, pues, antes del XVI, cada invitado traía los suyos. Montaigne describe cómo, en este siglo, los alemanes usaban ya platos individuales y los suizos también cucharas, en

este caso de madera, con mango metálico. A lo largo de los siglos XVI y XVII el tenedor y el vaso de vidrio, procedentes de Venecia ambos, se generalizan. (Braudel, 1984. T 1: 167). En cuanto a los platos, los primeros llanos fueron encargados por Francisco I, rey de Francia, en 1538, mientras que los hondos, llamados también italianos, no aparecen hasta 1653.

- (25) Se utilizaba el plural de almíbar, azúcar disuelta por cocción en agua, para denominar a los dulces de frutas que quedan nadando en almíbar. Podían hacerse con miel o con azúcar, pero con esta segunda eran más apreciadas y también más costosas.
- (26) Las naranjas dulces debieron tomarse como postre y las agrias quizá vinieron a prolongar, en plena desembocadura del Guadalquivir, las costumbres del Madrid del siglo de Oro: desayunar con letuarios que era una confitura de naranja agria. La afición de la Villa por éstos y por el aguardiente es citada por Góngora y Lope. Aun cuando el pícaro Gúzman les atribuye particular calidad a las de Plasencia, es de suponer que para esta ocasión se recolectaran en la zona
- (27) Al igual que las naranjas, debieron proveerse de los dominios del Duque, aunque los famosos de la época eran, al decir del pícaro Gúzman, los de Murcia, y, según «la Lozana andaluza», los ceutís.
- (28) Las especias, signo de distinción aristocrática entre los siglos XIV y XVI, cedieron terreno, a partir de esa época, a las hierbas y a los condimentos autóctonos. Derrotadas como sinónimo de lujo y, en el caso de la pimienta como objetivo primordial del comercio con Oriente, esta herencia romana pasó a la mesa de los menos pudientes, reservándose para los banquetes selectos el gusto por la variedad y la abundancia. A partir del Renacimiento, la afición por las especias se calma y comienza su decadencia, a excepción de la pimienta, el clavo y la nuez moscada. El uso de las especias se aconsejaba para épocas frías, salvo el azafrán que se reservaba para el verano. En el año que nos ocupa, todavía se servían las especias a los invitados, cocidas en azúcar. Eran las llamadas «especias de dormitorio» que los huéspedes encontraban en sus habitaciones para endulzar las últimas horas del día. Algunas de ellas tenían, además, fama de favorecer la fertilidad.
- (29) Los palmitos se crían a lo largo de toda la costa atlántica y mediterránea del Sur de la Península. Los de los Caños de la Meca debieron tener un sabor particular que inducía a buscarlos en lugar tan apartado, sabiendo, además, que, después de hacerse con ellos, había que trabajar duro antes de poderlos comer, pues hasta llegar a su blanco y tierno corazón hay que arrancar sucesivas e inacabables capas exteriores que bien poco dejan al fatigado hambriento. Aunque estos afanes no debieron preocupar, desde luego, al Duque ni a sus invitados. Son los Caños de la Meca un lugar cercano a las almadras que el Duque de Medina Sidonia poseía en la costa gaditana.

- (30) Sabemos por Fernand Braudel que «Todavía a principios del siglo XVII, había pescadores de Noruega y Dinamarca que iban a buscar su sal a Sanlúcar de Barrameda, cerca de Sevilla. Naturalmente, los comerciantes se la proporcionaban por adelantado y cobraban en pescado a la vuelta de América de los pescadores» (Braudel, 1984. T 1: 178). En otros casos, sin embargo, los pescadores hacían la travesía desde el Mar del Norte hasta el Sur de Europa, cargados de pescados, arenques, bacalao, y también de mantequilla, quesos y otros productos inhabituales en estas latitudes, que descargaban a cambio de la sal, tan necesaria para la conservación de sus pescaderías y para la elaboración de los mismos productos que intercambiaban.
- (31) Para nuestro Diccionario de Autoridades el escabeche es «un género de salsa y adobo que se hace con vino blanco y vinagre, hojas de laurel, limones cortados, y otros ingredientes, para conservar los pescados y otros manjares». Xavier Domingo (1981: 82) opina, con acierto, que se trata de una de las pocas aportaciones árabes a nuestra cocina. No podemos decir, sin embargo, que el Duque, al servir semejante fórmula en sus mesas, consolidara la buena fama de sus cocineros, pues más bien se trataba de un plato muy al uso entre pícaros y gentes de pocas pudiendas, y que, para más abundamiento argumental, se servía en figones y posadas.
- (32) Las ostias y también los ostiones eran frecuentes en los interminables menús de Martínez Montiño y, por lo tanto, de las buenas mesas de la época.
- La desembocadura del Guadalquivir y, en concreto, Sanlúcar de Barrameda, tiene todavía corrales, en los que se crían ostiones; hoy se encuentran en franca decadencia.
- (33) Los pastelones de lamprea, además de los de pavo, liebre, ternera, pies de cerdo y muchas otras variedades, constituían una cita fundamental del recetario de la España de los Austria. La afición nacional venía, sin embargo, de lejos, pues ya los recetarios musulmanes los citan (Sánchez Albornoz, 1986). También eran, junto con la cerveza y los salazones, pieza clave de la alimentación de Flandes, tan comunicada por aquel entonces con la nuestra, aun cuando nuestra cocina no fuera excesivamente permeable a los gustos flamencos. No eran, sin embargo, un manjar exclusivo, sino que formaban parte de la dieta de la mayoría de los ciudadanos. Los pasteleros eran los encargados de elaborar los innumerables dulces, empanadas, empanadillas y pasteles de hojaldre, rellenos de pescado o de carne, que ayudaban a disimular la creciente escasez de carne. De una carne que, al decir de quienes atizaban el fuego de la mala fama de estos artesanos, podía ser incluso humana, con tal de sacarle buen tajo a su ocupación.
- (34) La enorme cantidad de pescado llevada al Coto, que ascendió a más de quinientas arrobas diarias, y la considerable distancia que cubrieron los suministros, nada menos que desde Ayamonte, frontera hoy de Portugal, llaman poderosamente la atención y denotan, sin duda, un importante esfuerzo por

contar con todo el pescado fresco que se pudiera desear. El pescado era muy común en los recetarios de la época, incluido el de río, que, por cierto, abundaba en el Guadalquivir. El recetario de Martínez Montiño se recrea, con frecuencia, en los modos de elaborar los barbos y, sobre todo, las truchas, que lo mismo podían hacerse en escabeche, que cocidas o en empanadas. La abundancia e incluso la exclusividad del pescado en determinadas ocasiones no era, sin embargo, cosa excepcional. El Doctor Thebussem relata la invitación que el Conde de Benavente hizo a Felipe II e Isabel de Valois, consistente en una merienda de «Dulces y pescados», en la que se sirvieron más de quinientos platos, el último de los cuales fue una trucha de 22 libras (Martínez Llopis, 1989: 241). Ni que decir tiene que las meriendas de la época estaban a años luz de nuestro frugal café con leche.

También llama la atención la escasa cantidad de pescado que la flota de Sanlúcar de Barrameda aporta, si se la compara con las demás. Claro es que las de Huelva han sido y son más potentes que la sanluqueña, y que ésta enviaba, al menos en tiempos normales, el pescado a Sevilla, hasta el punto de que el Duque de Medina Sidonia tuvo que dictar provisión, en 1630, para evitar la escasez que la población local padecía: «Que para que esta ciudad esté abastecida de pescado todo el año y se excusen las muchas quejas que dan los vecinos della, de que el que traen las tartanas los patronos dellas lo venden en la mar para Sevilla y otras partes, a quien por junto se lo compren; ordeno y mando que habiendo salido las tartanas a la mar a pescar, tengan obligación *las primeras seis que llegasen con pescado* a la playa a descargar en ella, echen en tierra todo el pescado que trajeren para venderlo al menudeo a los vecinos y *no lo puedan vender a ninguna persona por mayor*» (Muñoz Pérez, 1972: 81)

- (35) A pesar de lo lejos que el Parque de Doñana está de las sierras más cercanas, de la incomodidad que suponía tener el río de por medio y de lo inconveniente del clima local, el gusto por las bebidas frías, que, a partir de este siglo, se convierte en nota de buen gusto y refinamiento entre las personas de buena posición social, debió convencer al Duque sobre la necesidad de su abastecimiento para tan singular ocasión. En cuanto a su procedencia, Martínez Llopis (1989: 291) nos explica que: «Era sencilla encontrarla (la nieve) en todos los Pirineos y la cordillera Cantábrica, en las Sierras de Gredos y de Guadarrama, en Sierra Nevada y también en la Serranía de Ronda, de donde los acemileros las llevaban en sus reatas a las principales ciudades del reino, de tal manera que puede decirse que en las primeras décadas del siglo XVII no había en España ciudad de relativa importancia donde no fuera fácil proveerse de nieve».
- (36) La afición de Felipe IV por la caza justifica semejante respeto por la fauna del Coto, del mismo modo que la trascendental importancia de la carne en la cocina de la época, explica semejante radio de acción, que debió abarcar, nada menos, que las campiñas de Huelva y Sevilla, y parte de las sierras de

Cádiz y Huelva, todas ellas muy ricas en caza, antes de las roturaciones del siglo XVIII (Sánchez Salazar, 1986). El Bajo Guadalquivir y, sobre todo, el entorno de Doñana eran entonces, y lo han sido hasta fechas muy recientes, auténticos privilegiados en lo que al consumo de proteínas animales se refiere. Pues, mientras que en Europa, a partir de 1550 y hasta 1850 (Braudel, 184: 159), escasea la carne, alimento tan abundante y usual en las dietas medievales, los dominios del Duque siguieron siendo, por lo general, muy ricos en carne de caza, de la que el Coto ofrecía una variedad de especies de difícil parangón. Sanlúcar de Barrameda, corazón del Ducado, sí vería, sin embargo, disminuir, a partir de estas fechas, su ración de carne y también de trigo, pues lo menguado del término municipal a duras penas daba para apacentar las cabezas de ganado que su nutrida población requería. Del mismo modo, la intendencia española en Cádiz abastece, ya desde el siglo XVI, las orzas destinadas a los viajes americanos con carne salada, traída del Norte de Europa, sobre todo de Irlanda (Braudel, 1984: 161). Esa misma carne salada, antes habitual entre los más pudientes, sería la que, cada vez con más frecuencia, llenaría los estómagos de los menesterosos.

- (37) Todas las carnes citadas en el texto son frecuentes en el recetario de Martínez Montañó. No sabemos, sin embargo, qué hicieron los cocineros del Duque con tan sabrosas viandas, pero es más que probable que fueran asadas, pues, como dice Néstor Luján (1988: 122) el asado «es el eje de toda la cocina del barroco español». Es muy posible, también, que se hiciera alguna olla podrida, esa copiosa mezcla de carnes de carnero, vaca, gallinas, capones, longanizas y pies de puerco, que diera fama a nuestra cocina más allá de los Pirineos.
- (38) Los huevos eran, por aquel entonces, en toda Europa y en el Norte de África, alimento asequible a cualquier bolsillo. En el caso que nos ocupa debía tratarse, sin duda, de huevos de gallina, siempre más cotizados que los de otras especies. Pero no hay que olvidar que los habitantes de los pueblos limítrofes del Parque de Doñana han consumido, durante siglos y hasta hace sólo unas décadas, los de pato, ánsares y, sobre todo, los de gallareta, tan abundantes todos ellos en el Parque. Este abastecimiento llegó a alcanzar tales dimensiones que al Mercado de Abastos de Sanlúcar de Barrameda llegaban a diario miles de huevos del Coto.
- (39) La leche de cabra ha sido, hasta hace unas décadas, la más consumida en los pueblos del entorno de las Marismas y del Coto de Doñana, así como en la mayoría de las comarcas andaluzas. El que se destinaran tales cantidades a la elaboración de natas no debe extrañarnos, pues éstas eran muy importantes en los menús de la época. En cuanto a su otro destino, los «regalos», a que se refiere el documento, no son sino una forma de referirse a «comida delicada y exquisita», al decir del Diccionario de Autoridades.
- (40) Los cardos, abundantes en la zona, eran comida habitual y también objeto de excelentes composiciones pictóricas de la época, como es el caso de los

bodegones de Sánchez Cotán (Jordán, 1993), que con profusión utiliza su estilizada silueta para equilibrar grupos de austeros vegetales. Según el Dioscórides Renovado (1988): «el cardo aporcado tiene el color balco y raxo, y es comida mui sabrosa, assi cocido, como crudo, y también sirve para algunos remedios».

- (41) Las criadillas de tierra o trufas blancas son frecuentes en el parque de Doñana y en muchas serranías andaluzas. Martínez Montaña las usaba en sus cazuelas de pollo, pero también eran alimento popular; aunque, eso sí : «para acaudalar una libra de criadillas de tierra, es preciso ser primohermano de un labrador» (Diccionario de Autoridades). Y es que para encontrarlas hay que tener no poca pericia. En algunas comarcas de las inmediaciones del Coto de Doñana se las sigue comiendo, ya sea guisadas, como patatas, o en tortilla, aunque su consumo, al igual que antaño, está restringida a auténticos «conocedores».
- (42) Hinojos, tagarninas, acederas y alcachofas son, entre otras muchas, algunas de las hierbas que pudieron cogerse del Coto, pero es más que probable que se abastecieran también de otras que, como el tomillo, el jengibre o la albahaca, condimentaban la olla podrida. Por otra parte, no es de extrañar semejante acopio de hierbas, pues la cocina de la época, tan abundante en asados, condimentaba todas las carnes con hierbas, especias y vino.

Bibliografía

- Braudel, F.: *Civilización material, economía y capitalismo. Siglos XV-XVIII*, 3 vol, Alianza, Madrid, 1984.
- Covarrubias, S.: *Tesoro de la Lengua castellana o Española*, Turner, Madrid, 1977.
- Delgado, C.: *Diccionario de gastronomía*, Alianza, Madrid, 1988
- Diccionario de Autoridades*, Gredos, Madrid, 1990.
- Domingo, X.: *La mesa del Buscón*, Tusquets, Barcelona, 1981.
- Font Quer, P.: *El Dioscórides renovado*, Labor S.A., Barcelona, 1988.
- Guillamas y Galiano, F.: *Historia de Sanlúcar de Barrameda*, A.S.E.H.A, Sanlúcar de Barrameda, 1990.
- Jordn, W. B.: *La imitación de la naturaleza. Los bodegones de Sánchez Cotán*, Ministerio de Cultura, Madrid, 1992.
- Luján, N.: *Historia de la Gastronomía*, Plaza y Janés, Sabadell, 1988.
- Luján, N. y Perucho, J.: *El libro de la cocina española. Gastronomía e historia*, Danae, Barcelona, 1970.
- Martínez Llopis, Manuel: *Historia de la Gastronomía española*, Alianza, Madrid, 1989.
- Martínez Montiño, F.: *Arte de Cocina*, Tusquets, Barcelona, 1992.
- Muñoz Pérez, J.: *La pesca en la desembocadura del Guadalquivir*, Instituto de Estudios Gaditanos, 1972.
- Sánchez Albornoz, C.: *La España musulmana*, Espasa-Calpe, Madrid, 1986.
- Sánchez Salazar, F.: *Extensión de cultivos en España durante el siglo XVIII*, 2 tomos, Tesis Doctoral 16/86, Ed. de la Universidad Complutense, Madrid.
- Toussaint-Samat, M.: *Historia natural y moral de los alimentos*, Alianza Editorial, Madrid, 1991.

NOTICIAS

EXPOSICION DE ALFARERIA DE PACO TITO

La exposición tiene lugar en Sevilla entre los días 18 de diciembre de 1992 y 31 de enero de 1993 en la Casa Murillo, sita en la sevillana calle de Santa Teresa del Barrio de Santa Cruz. Se enmarca en una casa sevillana muy adecuada al efecto; la sucesión de piezas situadas en sus salas pone de manifiesto la importancia del barro, tanto en el quehacer cotidiano como en la creación artística, así como la pervivencia de las formas.

El día 18 de diciembre a las ocho de la tarde tuvo lugar su inauguración a la que asistieron numerosas personalidades del campo de la cultura, además de familiares y amigos de Paco «Tito». En primer lugar el doctor Pedro Piñero se dirigió a los asistentes presentando la exposición, poniendo de relieve la importancia de la alfarería, así como del trabajo de Paco y de la **Fundación Machado** como «recuperadora de la memoria de lo cotidiano». Intervino a continuación Montserrat Badía, Directora General de Cooperación Económica y Comercio de la Consejería de Economía y Hacienda y, por fin, el propio Paco, el más distinguido de los alfareros de Ubeda, que agradeció la presencia de los asistentes y el esfuerzo de la **Fundación Machado**.

Como complemento de esta exposición se ha publicado un libro-catálogo titulado «Paco Tito: memoria de lo cotidiano», con escritos de conocidos autores, como Antonio Gala, Arsenio Moreno, Antonio Zoido y otros, referentes a la vida y obra de Paco Tito, que incluye asimismo un glosario final de términos alfareros, compilados por María del Carmen Medina, muy útil para estudiosos y curiosos del tema. La fotografía corre a cargo de Francisco Javier Moreno, fotógrafo ubetense que ha sabido plasmar la belleza de los cacharros con gran gusto y mejor maestría. El Comisario de la Exposición ha sido el historiador del arte de Ubeda Arsenio Moreno y la organización ha corrido a cargo de la sección de Artesanía de la **Fundación Machado**.

EL PROYECTO «DEMOFILO» DE CULTURA POPULAR Y TRADICIONAL ANDALUZA

El Instituto Andaluz de Formación y Perfeccionamiento del profesorado de la Consejería de Educación y Ciencia de la Junta de Andalucía, a través de su Departamento de Cultura Andaluza y con la colaboración de la **Fundacion Machado** puso el pasado curso en marcha el proyecto «Demófilo» de cultura popular y tradicional andaluza con el propósito de lograr un acercamiento a nuestra cultura, a las formas de vivir de nuestras gentes y, a la vez, adquirir hábitos y técnicas de estudio para el conocimiento de nuestra realidad más próxima; al mismo tiempo y siguiendo las enseñanzas de la Antropología Social y los principios de relativismo cultural que ella preconiza, inculcar el respeto por otras formas de expresión cultural que nos son ajenas. Considera el proyecto especialmente necesario y urgente que esta perspectiva, que parte del presupuesto de la cultura como única y universal pero a la vez múltiple y diversa, ha de ser explicada y difundida hasta penetrar en la conciencia de profesores y alumnos. En otras palabras, se trata de conocer lo propio - nuestra cultura- que no es sino el conjunto de respuestas de carácter tecno-económico, de organización social e institucional, de hábitos y costumbres, de normas y valores, que constituyen la «weltanschauung» o visión del mundo específica de cada pueblo.

El proyecto «Demófilo» de Cultura Popular y Tradicional andaluza, puesto en práctica por resolución del 16 de octubre de 1991 (BOJA, 5 de noviembre), durante el curso 1991-92, con carácter experimental, se ha ocupado fundamentalmente del «ciclo festivo local». Ha sido dirigido por Salvador Rodríguez Becerra, profesor titular de Antropología Social de la Universidad de Sevilla y elaborado por los profesores de Enseñanza secundaria, Francisco Checa Olmos, José Luis García Trujillo, María Luisa Romero Gutiérrez y Dolores Vázquez Hierro, con el asesoramiento pedagógico de Jesús Estepa Jiménez, de la Escuela Universitaria de Magisterio de Huelva. La coordinación ha estado a cargo del Departamento de Cultura andaluza del I.A.F.P.P..

Este proyecto pretende conseguir que profesores y alumnos profundicen en el conocimiento de la cultura propia, como una aportación que prevenga el desarraigo y la despersonalización, consecuencias de un mundo en cambio permanente y con tendencia a la homogeneización debido a las

influencias externas que producen pérdidas de cultura (deculturación) en lugar de influencias mutuas entre culturas (aculturación).

Desde el punto de vista educativo, el Proyecto «Demófilo» de Cultura Popular Andaluza tiene una doble finalidad:

a) Formar-informar para hacer racionales, discursivos y asequibles los valores de la propia cultura a la vez que se inculca el respeto hacia otros sistemas culturales.

b) Adiestrar en técnicas de conocimiento y reflexión críticas sobre el medio socio-cultural en el que se vive y promover la capacidad de intervenir en él.

Durante el presente curso el Proyecto se ha desarrollado en los centros y localidades siguientes:

Instituto Politécnico de F.P. de Sevilla
 I.E.S. «Los Viveros» de Sevilla
 I.B. «Luis de Góngora» de Córdoba
 I.B. «Pérez de Gúzman» de Ronda (Málaga)
 I.B. «Cartuja» de Granada
 C.P. Jeva (Málaga)

En él han participado un total de 16 profesores y 283 alumnos.

Como parte fundamental del Proyecto se diseñaron Encuentros para presentar los resultados de la investigación y analizar comparativamente las técnicas metodológicas empleadas. Por razones de tipo práctico se han efectuado en dos sesiones separadas. La primera tuvo lugar en Málaga y en ella intervinieron los alumnos del I.B. «Cartuja» y los del I.B. «Pérez de Gúzman» cuyos resultados se recogen en el Cuaderno del Alumno. La jornada de trabajo culminó con una Mesa Redonda en la que participaron profesores y alumnos donde se debatieron las experiencias de cada grupo. El Encuentro finalizó con la presentación de un video sobre las fiestas de Moros y Cristianos en Válor (Granada) presentado por Francisco Checa, profesor del I.B. «Cartuja». La segunda sesión tuvo lugar en Córdoba y participaron en la misma los alumnos de Sevilla y Córdoba que presentaron, en el primer caso las investigaciones sobre el ciclo festivo de Sevilla (Semana Santa y Feria) y sobre la artesanía del cordobán, en el segundo. La jornada concluyó con la presentación del video «Danzas de San Benito» de Obejo (Córdoba) elaborado por los profesores del I.B. «Luis de Góngora», y una mesa redonda similar a la que tuvo lugar en Málaga.

La crónica de la experiencia ha sido publicada por la Consejería de

Educación y Ciencia. Esta obra está integrada por dos volúmenes que forman una unidad, la *Guía del Profesor*, que incluye la justificación del proyecto, objetivos, metodología y técnicas para la realización del trabajo, junto a una bibliografía y unas reflexiones sobre lo realizado, y el *Cuaderno del Alumno*, que comprende las sugerencias metodológicas para la elaboración de los respectivos ciclos festivos, así como los resultados obtenidos en las investigaciones etnográficas llevadas a cabo por los estudiantes. Los interesados en participar en el proyecto pueden dirigirse a los coordinadores de Cultura andaluza en las Delegaciones provinciales de la Consejería de Educación y Ciencia o al Instituto de Formación y Perfeccionamiento del Profesorado en Sevilla.

PROYECTO «JUAN DE MAIRENA» DE LITERATURA ORAL CURSO 1991-1992

El Departamento de Cultura Andaluza del Instituto Andaluz de Formación y Perfeccionamiento del Profesorado - organismo dependiente de la Consejería de Educación Y Ciencia de la Junta de Andalucía- ha puesto en marcha durante el curso 1991-92 el proyecto «Literatura Oral» dentro del programa «Juan de Mairena» que incluye otros como «Nuestros Clásicos», «Pintores en el aula», y «Poetas en el aula», el más veterano y conocido de todos ellos.

El programa «Literatura oral» persigue como objetivos, según la Guía del profesor, editada por la Consejería de Educación y Ciencia;

a) promover que en los centros escolares se conozca la realidad cultural andaluza, en coherencia con los programas de Cultura Andaluza elaborados por esta Consejería, y ello desde una propuesta de «escuela abierta»

b) conseguir que los alumnos reflexionen de modo personal, documentado y crítico, sobre la literatura de tradición oral de su entorno y sus modos lingüísticos particulares, así como sobre los factores sociológicos, personales, ideológicos, estéticos, que la configuran

c) fomentar el aprecio y el uso de la modalidad lingüística andaluza (norma lingüística propia) a través del conocimiento de algo tan particular-

mente vivo como la literatura de tradición oral, en la que la expresión (léxico, construcciones) no está homogeneizada por la forma académica «standar», como ocurre en el caso de la lengua escrita.

d) propiciar una forma distinta y viva de aproximación, consideración y estudio de la literatura, particularmente en el ámbito que no suele ser contemplado en las instancias académicas.

Además de la *Guía del profesor*, el Proyecto ha editado una *Guía del alumno*. Ambas publicaciones son, lógicamente, complementarias, pues en todo momento se ha tratado de aunar y compaginar la metodología científica internacionalmente reconocida en el campo de la literatura oral, con la preocupación pedagógica y el trabajo real de los alumnos.

El Proyecto de «Literatura oral» es fruto de la colaboración entre la Consejería de Educación y Ciencia, promotora y organizadora de la experiencia, y de la **Fundacion Machado**, que ha prestado su asesoramiento técnico y científico, como institución dedicada al estudio e investigación de la cultura tradicional andaluza.

A lo largo del curso 91-92, los profesores Enrique Rodríguez Baltanás y Antonio José Pérez Castellanos, miembros del Equipo de investigación en Literatura Oral de la **Fundacion Machado**, visitaron cada uno de los centros públicos y de los centros concertados participantes en esta edición. En las reuniones preparatorias mantenidas con los equipos de profesores fueron examinados detenidamente los objetivos del proyecto, los materiales bibliográficos y de trabajo de campo disponibles, así como las posibilidades reales de insertar el proyecto dentro de las programaciones ya realizadas en los Planes de Centro respectivos.

Como concreción del proyecto, los alumnos y profesores participantes llevaron a cabo a lo largo del tercer trimestre del curso diversas encuestas dirigidas a localizar en su entorno la existencia de romances, cuentos, canciones líricas, etc, transmitidas oralmente. Todas las encuestas han tenido un resultado altamente positivo. Ningún equipo ha dejado de encontrar testimonios de literatura oral en la sociedad andaluza actual:

Posteriormente, durante los meses de mayo y junio, tuvo lugar un encuentro provincial, en el que los participantes ofrecieron un balance de sus experiencias, tanto con dramatizaciones, canciones, etc, así como debates y mesas redondas sobre literatura oral. En dichos encuentros se contó con la participación del grupo de música tradicional andaluza «Almadraba»

En este curso, los centros participantes han sido: C.P. «Juan Valera» de Cabra (Córdoba); C.P. «El Condado» de La Palma del Condado (Huelva);

C.P. «Alhaba» de Cambil (Jaén); C.P. de Huelma (Jaén); Centro de Adultos de Olvera (Cádiz); Colegio «San Ramón», de Los Barrios (Cádiz) y varios centros más de La Puebla de Cazalla (Sevilla) y Vélez Rubio (Almería). La provincia de Granada es la única que no ha participado en esta edición, al no haberlo solicitado ningún Centro. El Proyecto de Literatura Oral tendrá continuidad, a la vista del interés de los resultados obtenidos, este próximo curso 1992-93.

II PREMIO DEMOFILO DE ARTE FLAMENCO

La **Fundacion Machado** ha concedido el II Premio Demófilo de Arte Flamenco, que se otorga cada dos años, coincidiendo con la Bienal de Arte Flamenco Ciudad de Sevilla, y de acuerdo con los fines de la Fundacion de preservar e incentivar la Cultura Tradicional de Andalucía

En la presente edición el premio ha recaído *ex aequo* en el Festival de Flamenco de Mont de Marsans (Francia), por su meritoria labor de proyección del flamenco en el ámbito europeo, y al espectáculo «Arco de Santiago» por la conservación y potenciación de la formas y modos tradicionales del flamenco en la Baja Andalucía. Asimismo el jurado acordó otorgar una mención de honor a la Junta de Andalucía por la edición de la discografía completa de Antonio Mairena.

Estos galardones fueron entregados el día 24 de noviembre en el curso de una cena celebrada en el restaurante de El Corte Ingles de la Plaza del Duque, de Sevilla, y donde, asimismo, fue presentada públicamente la Memoria de Actividades de la **Fundacion Machado** desde su nacimiento en 1985.

I CURSO DE ENOLOGIA Y CATA

La **Fundación Machado** en colaboración con «Artesanos de la Gastronomía andaluza», ha organizado el I Curso de Enología y Cata, que se ha desarrollado durante los meses de noviembre y diciembre de 1992. El objetivo de este curso es la formación en todos los aspectos del conocimiento y la cultura del vino y está dirigido a los profesionales de la hostelería y aficionados, sin necesidad de conocimientos previos sobre el tema. Ha sido impartido por el profesor Salvador RIVERO MUÑOZ, biólogo y diplomado superior en Viticultura y Enologías por el Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias y Escuela Técnica de Ingenieros Agrónomos de Madrid. Las clases contaron con catas de más de cincuenta vinos relacionados con los temas tratados y un coloquio al final de cada día. El curso, al final del cual se entregó un diploma a los participantes, se desarrolló conforme al siguiente programa:

FECHA	PRIMER TEMA	CATA	SEGUNDO TEMA
Noviembre			
5	Teoría de la cata	Introducción a la cata	Historia del vino. Maduración de uva. La vendimia.
9	Fermentación	Vinos blancos	La vid y los vinos del mundo.
12	La vid y los vinos de España	Vinos blancos	La vid y los vinos de España
16	La Bodega. Instalación	Vinos tintos	Variedades de vid españolas
19	Vinos blancos. Elaboración	Vinos tintos	Vinos espumosos. Elaboración
23	Vinos tintos. Elaboración y crianza	Cavas	Denominación de origen
26	Vinos generosos	Riojas	Vinos dulces
30	Vinos nuevos andaluces	Rib. del Duero y Toro	Crianza, envejecimiento y evolución de los vinos
Diciembre			
3	Defectos y alteraciones	Mostos	Estabilización del vino. Aditivos.
7	El corcho, la botella, las copas...	Vinos nuevos andaluces	Vinos, platos, temperaturas...
10	La bodega doméstica y restaurantes	Vinos generosos	Brandy, Orujo, vinagre de vino
14	Clausura del curso con visita y almuerzo en bodega. Salida desde Sevilla a las 10 horas y vuelta a las 19 horas.		

I MUESTRA INTERNACIONAL DE CINE ETNOLOGICO DE LA DIPUTACION PROVINCIAL DE GRANADA

La I Muestra Internacional de Cine Etnológico «Mundos en contrastes» organizada por el Centro de Investigaciones Etnológicas Angel Ganivet, se celebró en Granada y Santa Fe los días 2 al 10 de Octubre de 1992. Es el primer Encuentro de carácter internacional que se celebra en España sobre cine etnológico y responde a un interés cada vez mayor sobre el rol que tienen los medios de comunicación en el discurso sobre la identidad y la cultura de los pueblos. Ha reunido a profesionales y estudiantes de Andalucía, Europa y América para debatir el papel de la comunicación audiovisual en la construcción de nuestra realidad social. Hemos contado con la presencia y la experiencia de miembros de las comunidades filmadas que han colaborado en la realización de estas películas.

La conferencia inaugural «El nacimiento del cine documental sociológico en Europa» estuvo a cargo de Luc de Heusch, profesor de Antropología social de la Universidad de Bruselas, etnólogo y cineasta que también presentó la película «Les amnis du plaisir». «Mundos en contraste» tuvo como objetivo en esta primera convocatoria relacionar dos realidades distintas como son América y Andalucía para lo cual se han proyectado 72 películas dentro de la programación oficial y 48 dentro de la sección denominada «Videos a la carta», pudiendo estos últimos visionarse en una sala especial, según demanda de los interesados.

En la programación americana se dedicaron sesiones específicas a los pueblos indígenas, los pueblos afro-americanos, los latinos en USA y producciones hechas por europeos en América. Dentro de la sección dedicada a los pueblos indígenas, hemos de destacar la ponencia de Peter Ian Crawford, editor del Boletín de la Comisión de Antropología visual, que habló sobre la utilización del video por los indios kapayó del Brasil para su lucha política. El conocido etnocineasta argentino Jorge Preloran, afincado en Los Angeles y profesor de UCLA, estrenó «Zulay frente al siglo XXI», que narra la transculturación de una indígena otavaleña, Zulay Saravino, que también estuvo presente. En la sección de latinos en USA se presentaron varias producciones por estudiantes del Centro de Antropología Visual de la Universidad de Southern California. También cabe destacar la ponencia de la historiadora de cine etnológico Emilie Brigard, que analizó la película de ficción «Los reyes del mambo» y cómo la sociedad norteamericana construye la imagen del «latino».

En la programación andaluza se dedicaron sesiones específicas a la etnología visual, la televisión y las nuevas tecnologías. Antropólogos y realizadores discutieron, junto con el público, la necesidad de una etnología visual en Andalucía. José Antonio González Alcantud moderó la mesa donde se argumentó que los documentales etnológicos sobre Andalucía se han centrado demasiado en las fiestas y en actividades que «desaparecen», poniendo demasiado énfasis en el «exterior» de nuestra comunidad (la fiesta) sin ver el interior (la estructura social).

En la sección dedicada a la televisión se presentaron cintas de TVE y Canal Sur. «Un mundo de patios» de Jaime Villate y basado en el trabajo de campo en los patios de Sevilla de Alida Carloni, dio lugar a un debate sobre la colaboración entre antropólogo y realizador de televisión. Este debate continuó con la presentación del realizador Francisco García Novell y el antropólogo Salvador Rodríguez Becerra, colaboradores en la serie «Fiestas de Andalucía» de Canal Sur. Quedó claro que este tipo de encuentros interdisciplinarios es saludable y debe continuar.

Otros organismos que participaron son el Centro de Antropología Visual montado por la británica Granada TV y la Universidad de Manchester, la Escuela Nacional de Cine y Televisión de Inglaterra, el Instituto Nacional de Video de Dinamarca, el CNRS francés, el Centro de Producciones Culturales y Educativas de la Universidad de Brasilia, el CONICET de Argentina, la Universidad de Aarhus, las universidades de Sevilla y de Granada, la Complutense de Madrid y el Centro de Tecnología de la imagen de la Universidad de Málaga. También se presentaron varias cintas producidas por cadenas de televisión (la SEPT de Francia, TVN de Chile, y TV comunitarias de los Estados Unidos), y una jornada de información sobre el programa MEDIA de la Comisión de la Comunidad Europea.

La propuesta que se presentaba era particularmente innovadora, proponiéndose como objetivo principal fomentar el intercambio de ideas y experiencias que nos permitan sentar las bases para una colaboración más estrecha entre el mundo de la antropología y el mundo de la imagen. Las críticas más favorables a la Muestra han incidido sobre todo en la capacidad que ésta ha tenido para reunir a profesionales de diferentes medios, de distinta procedencia y formación y a la posibilidad ofrecida a los estudiantes de participar en términos de igualdad con especialistas y académicos con una larga trayectoria en el campo del cine etnológico.

La proyección de producciones realizadas por estudiantes ha sido una parte clave en la Muestra, pues les ha proporcionado un marco para darse a conocer y para recibir críticas constructivas y análisis valiosos de sus

películas a la vez que se ponen de manifiesto las inquietudes, nuevas perspectivas y problemas de los jóvenes etnocineastas.

A raíz de la experiencia de la Muestra, los estudiantes de la Universidad de Barcelona ya han formado un equipo de Antropología visual a través del Instituto Catalán de Antropología así como los miembros del Taller de Antropología Visual de la Complutense de Madrid. En Granada, el Centro de Investigaciones Etnológicas Angel Ganivet también se prepara para organizar un segundo curso de Antropología Visual. Así se preparan los nuevos etnocineastas y se logran formalizar el estudio y desarrollo de la antropología visual en España.

Luis PEREZ TOLON y Elisenda ARDEVOL

PUBLICACIONES DE LA DIPUTACION PROVINCIAL DE HUELVA

La Diputación Provincial de Huelva, a partir de la corporación que inició su andadura en junio de 1991, se ha replanteado su política de publicaciones.

En primer lugar, suprimió orgánicamente el Instituto de Estudios Onubenses «Padre Marchena», que fue la entidad que aglutinó durante un tiempo la gestión editorial de la institución, al haberse hecho obsoleta por incumplimiento de su esquema organizativo.

En segundo termino, pasó a perfilar un Departamento de Publicaciones que, insertado en su Area de Cultura, bajo la responsabilidad del Diputado Provincial D. Antonio Ramírez Almanza, resolviera las cuestiones relativas a la edición de obras de interés provincial. El citado Departamento se organizó en dos áreas:

- *Publicaciones literarias* con un Consejo Asesor que marcaría la línea a seguir en esta parcela editorial.

- *Publicaciones de investigación*. Esta parcela, que estuvo escasamente atendida en corporaciones anteriores, se ha organizado del modo siguiente: se creó un Consejo Asesor de publicaciones de investigación, al que se dotó de unas normas de funcionamiento, y cuyos miembros tienen la

misión de informar sobre las obras de investigación y otras de diversa índole que pudieran ofrecerse a la Diputación para su publicación. El citado Consejo está formado por los siguientes miembros:

- D. Manuel Acosta Contreras, psicólogo. Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación de Huelva.

- D. Domingo Avila Fernández, geógrafo. Universidad de Sevilla.

- D. José Luis Gozávez Escobar, historiador. Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, de Huelva.

- Doña Aurora León Alonso, historiadora del Arte. Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación de Huelva.

- D. Jesús Monteagudo López-Menchero, geógrafo. Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación de Huelva.

- D. Francisco Núñez Roldán, historiador. Universidad de Sevilla

- D. Pedro Piñero Ramírez, filólogo. Universidad de Sevilla.

- D. Salvador Rodríguez Becerra, antropólogo. Universidad de Sevilla.

Con idea de organizar las publicaciones de forma coherente se establecieron dos colecciones:

1.- *Investigación* con todas las series posibles que pudieran surgir (Historia, Antropología, Arte, Geografía, ...) y donde se incluirían aquellos trabajos fruto de una investigación seria, generalmente nacida en el ámbito universitario.

2.- *Divulgación*, donde se incluirían obras que pudieran llegar fácilmente a un público más amplio, aunque con una calidad suficiente.

Por último se decidió crear una Revista de investigación a la que se llamó AESTUARIA y cuyo primer número está a punto de ver la luz. Está coordinada por Doña Josefa Fera Martín y su Consejo de Redacción esta formada por los miembros del Consejo Asesor de Publicaciones de Investigación. Pretende ser una revista de estudios referidos a la provincia de Huelva que acoge todo tipo de trabajos en el ámbito de las Ciencias Humanas, Sociales, de la Educación, de la Naturaleza, etc. , con tal de que los mismos sean inéditos y tengan adecuado rigor científico. Podrán acoplarse a las tres secciones de que consta la Revista: Artículos, Noticias y documentos y Recensiones bibliográficas. Para el envío de dichos trabajos se han fijado unas *normas* que están a disposición de todo aquel que las solicite al Servicio de Publicaciones.

Se ha tratado, en definitiva, de avivar una parcela de la gestión editorial de la Diputación que estaba bastante rezagada, y, partiendo de unas premisas justificadamente ambiciosas, constituir un corpus bibliográfico referido a la provincia de Huelva, de calidad, tanto divulgativa como científica, que cubra las múltiples lagunas de conocimientos que aun existen sobre la misma.

Josefa FERIA MARTIN

Directora del Servicio de Publicaciones

VI PREMIO DE EDICION «MATIAS RAMON MARTINEZ»

La Asamblea de Extremadura (Consejo asesor de Antropología, Folklore y Patrimonio Etnográfico) con el propósito de fomentar la investigación y difusión de la cultura popular y tradicional de Extremadura desde las perspectivas antropológica, lingüística, folklórica geográfica, convoca un Premio de Edición de acuerdo a las siguientes:

Bases

Primera: Los trabajos deberán ser originales inéditos y no haber sido premiados en otras convocatorias. Se presentarán tres ejemplares mecanografiados a doble espacio por una sola cara y la extensión mínima será de 100 folios, y siempre que sea posible deberá hacerse en ordenador, compatible, entregando un disquette con el texto.

Segunda: El plazo de admisión de los trabajos concluirá a las 14'30 horas del día 15 de Abril de 1993. La entrega se hará en el Registro General de la Asamblea de Extremadura.

Tercera: El tema será libre y deberá seguirse la metodología propia de alguna de las disciplinas científicas enumeradas en la cabecera y referirse a la Región Extremeña o a las áreas culturales con ella relacionadas.

Cuarta: Los trabajos se presentarán bajo un lema, que figurará en la portada, en la que asimismo se hará constar el nombre del premio, omitiéndose cualquier firma o señal que identifique al autor.

Quinta: El jurado, formado por los miembros del Consejo asesor, emitirá su fallo, que será inapelable, antes del 20 de Mayo de 1993. El premio podrá ser declarado desierto.

Sexta: La entrega del Premio se efectuará en acto oficial coincidiendo con el Aniversario de la Constitución de la Asamblea de Extremadura.

Séptima: La Asamblea de Extremadura publicará la obra ganadora.

Octava: Las obras no premiadas podrán ser retiradas a partir de los dos meses siguientes a la publicación del fallo del Premio.

Novena: La participación en esta convocatoria supone la aceptación plena de estas bases.

Mérida, noviembre de 1992

VI BECA DE INVESTIGACION «LUIS ROMERO Y ESPINOSA»

La Asamblea de Extremadura (Consejo asesor de Antropología, Folklore y Patrimonio Etnográfico) convoca una beca de investigación sobre la cultura extremeña desde la perspectiva antropológico-cultural, etnográfica o lingüística, de acuerdo a las siguientes:

Bases

Primera: La beca estará dotada con un millón de pesetas. Esta cantidad se hará efectiva en dos plazos iguales; el primero a la firma del pliego de condiciones y el segundo a la entrega del trabajo, una vez comprobada la adecuación de éste al proyecto seleccionado.

Segunda: El plazo de entrega de proyectos finalizará a las 14'30 horas del día 15 de Abril de 1993, debiéndose depositar los originales en el Registro General de la Asamblea de Extremadura.

Tercera: El jurado estará formado por los miembros del Consejo Asesor y emitirá su fallo, que será inapelable, antes del 20 de mayo de 1993.

Cuarta: Los participantes deberá presentar un «currículum vitae» junto a la memoria del proyecto.

Quinta: El autor del proyecto seleccionado queda comprometido a

aceptar la supervisión del trabajo por un especialista designado por el Consejo.

Sexta: El trabajo resultante se presentará por triplicado, mecanografiado a dos espacios, y siempre que sea posible deberá hacerse en ordenador compatible, entregando un disquette con el texto.

Octava: Los proyectos no seleccionados podrán ser retirados a partir de los dos meses siguientes a la publicación del fallo emitido por el jurado.

Novena: La participación en esta convocatoria supone la aceptación plena de estas bases.

Mérida, noviembre de 1992

IV CONGRESO DE FOLCLORE ANDALUZ: EL TEATRO POPULAR

Durante los días 4 al 7 del diciembre último, Huelva ha acogido a unos 150 congresistas, en torno al estudio del *Teatro popular andaluz*. Las manifestaciones del teatro popular son tan amplias -y al mismo tiempo tan complejas- que merecía una atención monográfica dentro de los congresos de folclore andaluz (que desde el año 1986 vienen celebrándose bianualmente).

El carácter polisémico del concepto *folclore*, la amplitud de los aspectos sociales que abarca, ha venido presentándose, unas veces como refugio para diferentes orientaciones de la realidad cultural de la sociedad; otras, como una confusión, también como una reducción a música, danza e indumentaria tradicionales populares.

Una de las intenciones de la comisión organizadora de este IV Congreso fue precisamente evitar dar una imagen de letargo científico, anclada en el pasado, incidiendo permanentemente en las mismas dimensiones folclóricas; por ello se propuso ofrecer una mayor profundización sobre temas monográficos, correspondiéndole al teatro popular en esta ocasión; (así, creo, deben seguir orientándose los siguientes congresos).

Este tema, sin duda, se justifica por sí solo: tanto el teatro religioso como el profano (pasiones, autos de reyes, moros y cristianos, comedias,

etc.), en el mundo rural y en las ciudades, aporta un conocimiento global de la sociedad en la que se inserta, ya que en él confluyen aspectos socioeconómicos, culturales y religiosos, folclóricos, lúdicos, etc.; es, además, claramente un elemento de integración social.

Para un mayor ahondamiento en el teatro popular, el Congreso ha diversificado sus esfuerzos en cuatro áreas de trabajo: «Música, danza e indumentaria en el teatro popular»; «Manifestaciones del teatro popular religioso y profano. Descripción y textos»; «Espacio y tiempo en el teatro popular»; «El teatro popular y su relación con lo culto».

La conferencia inaugural corrió a cargo del profesor de la Universidad de Granada, Dr. Luis García Montero, que versó sobre «El teatro popular y culto de la Generación del 27». Hizo un brillante recorrido por el teatro de los autores del 27 más destacados, como Rafael Alberti y García Lorca, explicando sus influencias populares. De este último destacó su concepción del teatro: «uno de los más expresivos y útiles instrumentos para la educación de un país y el barómetro que marca su grandeza o su desmayo. Un pueblo que no ayuda y fomenta su teatro, si no está muerto, está moribundo».

Sin embargo, la búsqueda de ponentes de prestigio reconocido que aportaran luz sobre aspectos oscuros, sobre todo teóricos, no debió resultar fácil, así lo parece si observamos la ausencia de especialistas entre los asistentes, (falló la presencia de Angel Cobo, Juan de Loxa y José Martín Recuerda, aunque estaba confirmada); tal vez haya sido una buena oportunidad insuficientemente aprovechada.

Por momentos daba la impresión de que se trataba casi de un monográfico sobre moros y cristianos: no en vano, de las 26 ponencias defendidas, 7 de ellas los tratan directamente y otras cuantas de forma relacionada. Esto en principio no es negativo, cuando el trabajo se realiza desde una metodología apropiada para el estudio del teatro popular; pero, en el marco de este congreso, resultaba poco gratificante contemplar que las representaciones de este drama épico-religioso fueron analizadas por los ponentes -salvo excepcionales pinceladas- sólo en lo que tienen de lúdico y festivo (Enrique Fernández, Juan Manuel Jerez, José Sedano, Juan Grima); les faltó, por tanto, un análisis del carácter de los textos (aunque el antropólogo Dr. Pedro Gómez, desmenuzó el texto de la fiesta de Tímar (Granada), desde el punto de vista estructuralista: «La mala conciencia del conquistador»; también hubo un acercamiento por parte de Javier Castillo al texto de la representación de Cúllar (Granada); se echó asimismo en falta un estudio del espacio escénico y la puesta en escena, el vestuario, la importancia del pueblo -en su doble papel del actor-espectador-, las formas de organización, etc.; pues son éstos, y no otros, los elementos que determinan y definen el carácter del teatro popular, al margen de que la propia repre-

sentación se convierta después en el acto central de una fiesta local. En una línea similar se movieron las ponencias relacionadas con los rituales de conquista en Hispanoamérica, tanto la del Dr. Demetrio E. Brisset, en Santa Fé de Nuevo México, como la del Roland Baumann, en la Nueva España del siglo XVI.

De carácter más teórico fue la ponencia de María del Carmen Medina, quien explicitó los orígenes del teatro popular español, desde la Edad Media, haciendo a continuación un breve recorrido por las diferentes representaciones andaluzas más importantes. Un estudio etnolingüístico sobre el auto de Pasión de Lanteira (Granada) (1888-1991) fue presentado por el Dr. Francisco Checa y Concepción Fernández; Antonio Gavilán aportó un trabajo sobre el auto de Pasión de Ríogordo (Málaga).

Las ponencias que más abundaron fueron las de carácter histórico, entre las que nos encontramos con la del Dr. Manuel Espinar («Hechos históricos y manifestaciones populares de la Edad Media y su plasmación en el teatro»); la del Dr. Agustín de la Granja, que habló de los corrales y públicos en la media Andalucía, durante los siglos XVI y XVII; el Dr. Angel Berenguer trató sobre el espacio y tiempo en el teatro popular; José Jaime García disertó sobre la mascarada barroca como forma de pedagogía popular; Manuel Amezcua habló del teatro tradicional en la provincia de Jaén y Valeriano Sánchez sobre las prohibiciones de espectáculos en la Almería de los siglos XVIII y XIX.

Otras ponencias fueron: sobre los belenes, de Natividad Díaz; otra sobre los pregones, de Pedro Higuera; sobre el juego popular como acto dramático, de los doctores Víctor Garrido y Lourdes Ruiz; la del Dr. Antonio Mandly, sobre lo escénico de los verdiales («Relampagueo del ritual»), o la del Dr. Germán Tejerizo y Andrés Molinari, versada en torno al «teatro popular de los Machado. El caso de *La Lola se va a los puertos*, de Angel Barrios». He aquí casi la totalidad de lo que pudo oírse en Huelva en el IV Congreso de Folclore Andaluz.

Ahora bien, al margen de algunos defectos en la organización, cualquiera pudo echar en falta una muestra de informantes apropiada al tema del congreso: correspondía una representación -o parte de ella-, escogida de entre tantísimas manifestaciones que actualmente existen en Andalucía (léase un auto de Pasión, de reyes, o un descendimiento; un parlamento del general moro a sus huestes, o un sainete; esto antes que tanto fandango, coral, campanilleros, danzantes, pandas o desfiles de trajes de volantes, que sin restarles ningún valor -que lo tienen y mucho- tanto estético como folclórico, quedaban totalmente fuera de lugar). Seguramente una sección de vídeo, suprimida incomprensiblemente a última hora, podía haber paliado esta ausencia del teatro popular en la muestra de informantes. Una oportunidad

inútilmente desaprovechada. Tuve la impresión de que aún falta valor para dar un paso al frente y entender el folclore no en su sentido restrictivo, sino de manera amplia e integral, como el propio concepto requiere y se merece, (cuando parecía que empezábamos a conseguirlo).

Francisco CHECA

**CURSO DE VERANO DE LA UNIVERSIDAD COMPLUTENSE
Purchena (Almería), del 16 al 20 de agosto de 1993**

**«Fiestas y juegos en el mundo de la frontera bajomedieval:
sus pervivencias en la España barroca y actual»**

Director: Juan Grima Cervantes, historiador.

Secretario: Bernard Vicent, historiador y catedrático de L'Ecole de Hautes Etudes de París.

- Este curso dispondrá de 25 becas, que comprenden transporte hasta Purchena, alojamiento, comida y matrícula gratuita.
- El título o diploma de asistencia equivale a 3 créditos para los Cursos del Doctorado.
- Pueden matricularse alumnos libres.
- El precio de matrícula es de 5.000 pesetas.
- Hay muchas actividades paralelas, sobre todo, espectáculos folclóricos e itinerarios culturales
- Los cursos se harán públicos en la prensa el 9 de mayo de 1993.

I. Los temas de debate

El próximo año 1993 se cumple el 425 aniversario de unas fiestas y juegos deportivos realizados en Purchena por los moriscos del Reino de Granada en el año 1569. Para algunos son considerados como un antecedente de las olimpiadas actuales, ya que dominaron las pruebas deportivas y las musicales. El episodio es contado pormenorizadamente por Ginés Pérez de Hita en su segunda parte de sus «Guerras Civiles de Granada».

Con ocasión de este aniversario el Ayuntamiento de Purchena, en colaboración con la Diputación Provincial de Almería, la Dirección General de Promoción Cultural y Fomento de la Junta de Andalucía, la Secretaría para el Deporte y otras instituciones pretenden recuperar aquellas actividades lúdico deportivas realizadas en 1569 y repetirlas en 1993.

En este sentido se presenta una magnífica oportunidad para crear un magnífico debate entre especialistas analizando las diversas modalidades de torneos medievales (cañas, cintas, alcancías), corridas de toros, competiciones deportivas, juegos, danzas que surgieron en la Baja Edad Media, pero en los que se aprecia un origen o una gran influencia del mundo andalusí y granadino, como son los juegos realizados en Purchena en 1569.

Paralelamente el tema da pie a abrir un importante debate sobre el origen de las Fiestas de Moros y Cristianos, testigo de aquella época y que permanece inalterable en casi 50 pueblos de Almería y otros tantos de Granada y Andalucía, en el Levante, Aragón, México, Brasil, Guatemala, Filipinas, Magreb, etc.

II. Perfil de las personas a quienes va dirigido

Historiadores, Folkloristas, Antropólogos, Etnógrafos, Literatos.

III. Programa de conferencias

Lunes, 16 de agosto

A las 10'30 horas: Apertura por el Alcalde de Purchena y el Rector Magnífico de la Universidad Complutense, D. Gustavo Villapalos Salas.

Fiestas y Torneos

A las 11'00 horas: Conferencia.

Título: *Fiestas populares y divertimentos en Al-Andalus*. Por D. Emilio de Santiago Simón, profesor titular de Estudios Arabes e Islámicos de la Universidad de Granada.

A las 12'30 horas: Conferencia.

Título: *Los Torneos de Cintas en la Europa Medieval y Barroca*. Por D. Lucien Clare, Decano de la Facultad de Español de la Universidad de París IV.

- A las 17'00 horas: Mesa Redonda.
- A las 18'30 horas: Salida para visitar Vélez-Blanco y su castillo.
- A las 22'00 horas: Espectáculo de cante y baile de parrandas y auroros en el patio del Castillo de Vélez-Blanco.

Martes, 17 de agosto

La Fiesta de los Toros en sus Orígenes

- A las 10'30 horas: Conferencia.
- Título: *Las Corridos de Toros: los adentros de la fiesta en el mundo hispano*. Por D. Julián Pitt-Rivers, catedrático de Antropología de la Universidad de París-10.
- A las 12'00 horas: Conferencia.
- Título: *La Fiesta de los Toros desde sus orígenes hasta el siglo XVIII*. Por D. Antonio García Vaquero, catedrático de Historia Moderna en la Universidad de Sevilla.
- A las 17'00 horas: Conferencia.
- Título: *Correr los Toros en Andalucía, hoy*. Por D. Salvador Rodríguez Becerra, profesor titular de Antropología Social de la Universidad de Sevilla y Director de la Revista «El Folklore Andaluz» y D. Pedro Romero de Solís, profesor titular de Sociología y Director del Curso Tauromaquia en la Universidad de Verano de Baeza.
- A las 18'30 horas: Mesa Redonda.

Miércoles, 18 de agosto

La Fiesta de Moros y Cristianos en el Antiguo Reino de Granada

- A las 10'00 horas: Conferencia.
- Título: *La Fiesta de Moros y Cristianos en la Provincia de Almería*. Por Juan Grima Cervantes, historiador y miembro del I.E.A. y de la Fundación Artero.
- A las 11'30 horas: Conferencia.

Título: *La Fiesta de Moros y Cristianos en la Provincia de Granada*. Por D. José Antonio González Alcantud, antropólogo y profesor de la Universidad de Granada.

A las 13'00 horas: Mesa Redonda.

A las 18'30 horas: Representación de las Relaciones de Moros y Cristianos de Sierro (Almería).

Jueves, 19 de agosto

La Fiesta de Moros y Cristianos: su Difusión

A las 10'30 horas: Conferencia.

Título: *La Fiesta de Moros y Cristianos en el Levante Español*. Por D. Mikel de Epalza, catedrático de la Universidad de Alicante.

A las 12'00 horas: Conferencia.

Título: *La Fiesta de Moros y Cristianos en Latinoamérica*. Por D. Arturo Warman Gryj, catedrático antropología Universidad de México.

A las 17'00 horas: Conferencia.

Título: *La Fiesta de Moros y Cristianos en las Marionetas Sicilianas*. Por D. Antonio Pasqualino, Director del Museo Etnológico de Palermo (Italia).

A las 18'30 horas: Mesa Redonda.

A las 21'00 horas: Función de Moros y Cristianos de las Marionetas Sicilianas.

Viernes, 20 de agosto

Purchasea y las Fiestas Moriscas de Aben Humeya

A las 10'30 horas: Conferencia.

Título: *La visión del moro en la literatura española*. Por D^a M^a Soledad Carrasco Urgoiti, profesora de Literatura Española en la Universidad de Nueva York.

A las 12'00 horas: Conferencia.

Título: *Ginés Pérez de Hita y las Fiestas Moriscas de 1569 de Purchena*. Por D. Juan Guirao García, miembro «Academia Alfonso X el Sabio» de Murcia, Archivero del A. Histórico Municipal de Lorca, y biógrafo de Pérez de Hita, y D. Manuel Muñoz Barberán, miembro de la «Academia Alfonso X el Sabio» de Murcia, pintor y biógrafo de Pérez de Hita.

A las 17'00 horas: Conferencia.

Título: *La ciudad de Purchena en el siglo XVI*. Por D. Bernard Vincent, catedrático de L'Ecole de Hautes Etudes de París.

A las 18'30 horas: Mesa Redonda.

A las 19'30 horas: Clausura del Curso y entrega de Diplomas.

A las 20'00 horas: Inicio de las Fiestas Moriscas de Purchena, 425 aniversario.

A las 21'00 horas: Pruebas deportivas a la morisca y gran fiesta morisca.

A las 23'00 horas: Actuación de la Orquesta Andalusí de Tetuán y el Lebrijano.

Para mayor información, dirigirse a:

Cursos de Verano de la Universidad Complutense
C/ Princesa, 5-1º Izquierda
28008 MADRID

EN DEFENSA DE LA SEMANA SANTA DE SEVILLA MANIFIESTO DE LA FUNDACION MACHADO

La humanidad ha caminado siempre entre la naturaleza preexistente y los valores que asentaba y desarrollaban en su devenir. El mundo en el que vivimos es el producto de la interrelación entre aquella y éstos.

Existen lugares en los que –por diversas circunstancias– se han dado conjunciones especiales y de ellas han surgido fenómenos singulares. Este es el caso de Sevilla y de su Semana Santa.

Sevilla es una ciudad que desde el Imperio Romano hasta el siglo XVIII ocupó un lugar muy importante en la Historia y este largo período, con todas sus etapas, fue moldeándola hasta convertirla en un enclave de primer orden en el concierto de las ciudades del mundo. Dentro de ella, sus ciudadanos, en medio de las corrientes que sacudían cada época, acuñaron costumbres, ritos y ceremonias que la hacen única.

Entre éstos destacan los de la Semana Santa que cristalizando en su singularidad en los siglos XVI y XVI siguió adquiriendo personalidad propia en el XVIII y el XIX y acabó configurándose, tal como la vemos y la vivimos hoy, en el primer tercio del siglo presente.

Viniendo hasta nuestros días desde hace casi 700 años, la Semana Santa es la fiesta de Sevilla por antonomasia, la única capaz de mover y conmover a viejos y a jóvenes, a la periferia y al centro, a los hombres y mujeres de las ideologías más diversas. Conjugándose en ella todas las Bellas artes, en su armonía pueden convivir los mejores sentimientos y en la belleza de su religiosidad popular producirse anualmente el extraño fenómenos de la tolerancia.

Cada siglo trajo a la fiesta dificultades diversas y a lo largo de sus vidas los que la sentían tuvieron que aportar algo para remediarlas. En nuestros años, la celebración vive tiempos de esplendor; quizás no haya existido otra época en la que las cofradías tengan menos dificultades económicas y los sevillanos menos trabas materiales y sociales para poder participar activamente en ellas.

Pero a la vez, se observan circunstancias que, de continuar, serían, a nuestro entender, obstáculos y condicionamientos graves al desarrollo de la festividad.

La Fundación Machado, nacida para promover nuestra cultura tradicional cree necesario advertir sobre esas circunstancias adversas que amenazan a la Semana Santa entre las que destacaríamos:

- 1.- La contradicción, cada vez más flagrante, entre la estética depurada con las que las cofradías realizan su estación y la que presenta la ciudad en el recorrido de cada una de ellas por la carencia de unas normas que amolden la ciudad al Gran Teatro en el que transforma durante siete días.

En los últimos tiempos ha ido afortunadamente equipándose estructural e infraestructuralmente, pero ese equipamiento debe tener un uso diferente en épocas y días especiales como son los de nuestra Semana Santa. No es lo mismo una calle o una plaza en días normales que en los que tienen que pasar por ellos las hermandades.

En los días de esa semana las calles son escenario de hermosas y solemnes representaciones. Las cofradías nos hacen recuperar el clima de esa ciudad con la que soñamos y Sevilla debe serlo entonces. En el pasado, se acusó a los ciudadanos y a las corporaciones muchas veces de desórdenes y para remediarlos se adoptaban disposiciones diversas y, entre ellas, un «ámbito» de oficialidad: la carrera. Pero hoy, cuando todas las estaciones se desarrollan en perfecta sincronía, la administración pública municipal debería aplicar el concepto –no la forma– de «carrera oficial» a todo el recorrido y establecer por tanto unas normas en lo tocante a:

a) Estudio y elaboración de un plan para impedir la entrada de coches a una gran parte del centro histórico de Sevilla en horas procesionales y para eliminar el aparcamiento de los mismos en las calles por las que discurren las cofradías. A tal fin deberían establecerse unas zonas de entradas y salidas del casco y unas zonas de aparcamiento para residentes.

b) Estudio y elaboración de un plan para eliminar el encendido de anuncios luminosos y la música de los locales públicos en las calles de tránsito de hermandades durante el recorrido de las mismas.

c) Estudio y elaboración de un plan que impida la instalación de máquinas callejeras de bebidas en los lugares por los que transcurren las procesiones y prevea la colocación de numerosos contenedores de envases vacíos debidamente señalizados, continuando y aligerando así la muy positiva labor de limpieza que se efectúa tras el paso de las hermandades.

- 2.- Las dificultades de algunas hermandades para cuidar del patrimonio histórico-artístico que tienen confiado.

La defensa del Patrimonio Histórico-Artístico, surgida en el siglo XVIII y hoy extendida universalmente, debe ser aplicada Estrictamente por cuantos son depositarios del mismo y por los que organismos público que han de velar por su conservación TOTAL.

Hasta ahora, las administraciones públicas han aplicado el concepto de patrimonio restrictivamente, limitándolo casi únicamente a las imágenes titulares (y no a todas) cuando el de nuestra Semana Santa debe extenderse a todas la imágenes, enseres, documentos y patrimonio inmaterial (tradiciones...).

Entendemos que debería realizarse por parte de las Direcciones Generales de Bienes Culturales y de Artesanías del Gobierno Autónomo conjuntamente con el Consejo General de Hermandades y Cofradías el inventario y la catalogación de imágenes y objetos artísticos y artesanales y la puesta en marcha de un plan de supervisión del estado de los mismos.

3.- La insuficiente valoración por algunos responsables eclesiásticos de las formas tradicionales de religiosidad popular.

Las formas en las que cristaliza la religiosidad popular no pueden ser consideradas por la estructura eclesiástica patrimonio exclusivo de la religión de la que emanan sino que, como producto simbiótico de las concepciones religiosas y de las sociales, son riqueza espiritual común. Por esa misma razón, tampoco la autoridad civil puede soslayarlas u obstaculizarlas.

La religiosidad popular, que no es sólo religión ni sólo folklore o saber popular es, sin embargo, un ámbito en el que pueden convivir –y de hecho conviven– diferentes concepciones religiosas y también mentalidades agnósticas. La Semana Santa ha llegado a adquirir en toda Andalucía y particularmente en Sevilla unas formas depuradísimas y magníficas que la hacen única y, al margen de otras consideraciones, la convierten en un clima de convivencia humana. Baste pensar en que en unas festividades tan masificadas, en las que participan millones de personas, los incidentes son mínimos por no decir inexistentes.

Es por esto por lo que creemos conveniente hacer un llamamiento a la reflexión de aquellos responsables eclesiásticos que tratan, por diversos modos, de introducir en esas formas de religiosidad elementos extraños a ella y –dejando claro que nuestros criterios son culturales y no eclesiásticos– advertir de los peligros que para la civilización y la convivencia entrañan los fenómenos de desenraizamiento.

Tanto nuestra ciudad como sus celebraciones de Semana Santa son

arte importantísima de la cultura andaluza, española y mediterránea. Una y otra forman esos días un conjunto de espacio, tiempo y formas que es necesario conservar y enaltecer con el mismo cuidado con el que debe conservarse y enaltecerse un monumento, una obra de arte o un paisaje.

A esta labor, a la que contribuyen centenares de miles de ciudadanos, debemos prestar todo nuestro apoyo y nuestro esfuerzo.

Sevilla, Miércoles de Ceniza de 1992

ALGUNOS LIBROS RECIENTES DE COCINA ANDALUZA

- Al-Andalus. Magia y seducción culinarias.* Instituto occidental de Cultura Islamica. Ed Al-Faddila. Madrid, 1991
- Alonso, J.C.: *La cocina de Sevilla en su salsa.* Ed. Algaida. Temas andaluces. Madrid, 1988
- Bolens Luciens: *La cocina andaluza un arte de vivir. Siglos XI-XII.* Trad. M Asensio Moreno. Ed Arguval. Malaga, 1991
- Castañer, A. y Fuertes T.: *Libro del jamón y la matanza.* Alianza. Madrid, 1988
- Cocina andaluza.* Ed. Susaeta. Madrid, 1990
- Cocina sevillana.* Obra surgida del concurso convocado por la Diputacion de Sevilla y la recopilacion realizada pueblo a pueblo por M. del Carmen Medina San Roman. Diputacion Provincial. Sevilla, 1992
- Fraga, M. Luisa: *Guia de los dulces de los conventos andaluces.* Monte de Piedad y Caja de Ahorros de Cordoba. Cordoba, 1988
- Gallego Morel, A.: *De cocina andaluza.* Los libros del caballero andante numero 7. Ed. Don Quijote. Granada, 1985
- Gómez Mier, J.L.: *La cocina de Andalucia.* Ed. Algaida, Sevilla, 1990
- Lacalle J. y Mapelli E.: *El gran libro de la cocina andaluza.* Ed Arguval, Malaga, 1990

Moreno de Arteaga, Ymelda: *La cocina moderna en Andalucía*. Espasa Calpe. Madrid, 1992

Rey, R. y Romero B.: *La cocina de Huelva*. Diputacion Provincial. Huelva, 1990. Tercera edicion revisada (1992)

Ríos A.: *El libro del aceite y de la aceituna* Alianza. Madrid, 1987

Salcedo Hierro, M. : *La cocina andaluza*. Centro Andaluz del Libro. Sevilla, 1989.

RECENSIONES

Encarnación AGUILAR CRIADO: *Cultura popular y folklore en Andalucía (Los orígenes de la Antropología)*. Diputación Provincial. Sevilla, 1990. 389 págs.

El libro que reseñamos tiene como base de partida la tesis doctoral que la autora realizó en su día y constituye un intento por desentrañar las razones que movieron a un grupo de intelectuales andaluces a finales del siglo XIX a interesarse por el estudio de la cultura popular y a intentar desarrollar al respecto un campo teórico y metodológico que los situaría dentro del gran movimiento europeo de valoración de lo tradicional. Ese movimiento se había iniciado con una fuerte carga de idealismo durante el Romanticismo y, al calor de las nuevas corrientes científicas —el evolucionismo sobre todo pero también el krausismo y el positivismo en el caso concreto de nuestro país— transformó su admiración primera en motivo de investigación, dando lugar con ello a la aparición de una nueva materia con aspiraciones científicas, el Folklore, que pronto centraría la atención de numerosos intelectuales y que llegaría a nuestro país de la mano fundamentalmente de este grupo andaluz: Antonio Machado y Núñez, Federico de Castro, Rafael Álvarez Sánchez Sarga, Antonio Machado y Álvarez, Luis Montoto y Rastentrauch, Alejandro Guichot y Sierra, Juan Antonio de Torre Salvador, Francisco Rodríguez Marín, Manuel Sales y Ferré o Manuel Díaz Martín serán sus nombres más destacados aunque en ningún modo únicos.

El libro de Encarnación Aguilar se articula - aparte de la introducción, las conclusiones y la bibliografía- en siete capítulos. Los cuatro primeros —titulados «El contexto histórico», «La difusión de las nuevas ideas», «Nuevos cambios con la Restauración» y «De la literatura a la investigación científica»— están dedicados a rastrear la trayectoria ideológica, contextualizada históricamente por el trasfondo social y político de este grupo de intelectuales, partiendo de la situación de la Universidad sevillana de mitad del siglo XIX, las consecuencias universitarias y sociopolíticas de la revolución de 1868 y la creación de la *Revista mensual de filosofía, Literatura y Ciencias de Sevilla* en 1869 por Machado y Núñez y Federico de Castro. Los tres capítulos restantes se consagran a la delimitación del concepto de folclore que llevan a cabo estos autores en relación con las ideas imperantes en ese momento en Europa, a su labor recolectora y publicista a través de revistas como «El Folk-lore andaluz», «El Folk-lore bético-extremeño» o el «Boletín folklórico gaditano», para finalmente detenerse en la obra individual de los principales mentores y componentes del grupo: Machado y Álvarez, Rodríguez Marín y Guichot y Sierra.

La autora del libro concluye señalando que el aislamiento y posterior olvido del grupo resultaron del hecho de que la intelectualidad española establecida «no podía ver con buenos ojos un movimiento que sentaba sus principios sobre el papel protagonista que los pueblos tenían en la historia, y que, en consecuencia, prestaba una inusitada atención a obras producidas por las capas populares de la sociedad, de las consideradas incultas o con una cultura inferior». Ese olvido se hizo extensivo no solo a los estudiosos europeos —que han ignorado sistemáticamente a los folkloristas andaluces— sino, paradójicamente —y a diferencia de lo ocurrido en Cataluña—, por los que más énfasis pusieron en la búsqueda y rescate de la singularidad de la cultura andaluza, como Blas Infante y el andalucismo histórico. Para Encarnación Aguilar, el desencuentro entre los folkloristas y los seguidores de Blas Infante se debió —a pesar de la base social idéntica que los sustentaba— a la contradicción entre el sentido empírico en el que siempre basaron sus concepciones los folkloristas y los principios esencialistas, idealizadores, en que fundaron los suyos los andalucistas históricos. Solo mucho más tarde, ya en nuestros días, la Antropología se muestra dispuesta y capacitada para recoger su herencia, despojarla de sus errores (el más importante de los cuales, según la autora, consistió en la identificación del pueblo como equivalente de una sola clase social, la obrera—campesina o urbana— y atribuirle por extensión todos los valores sustanciales de una pretendida identidad nacional que explicaría las características culturales del conjunto de las clases y capas sociales), así como para proyectar sus hallazgos en una nueva empresa, con nuevas inquietudes y métodos, no puede ser sino continuación de la que aquellos hombres emprendieron.

Encarnación Aguilar nos ha ofrecido un libro serio, riguroso, universitario en el mejor sentido de la palabra, que arroja luz sobre una zona oscurecida, olvidada de nuestra historia y, en definitiva, y no como la menor de sus cualidades, un libro necesario.

Enrique J. RODRIGUEZ BALTANAS

Josefina PRADO: *El léxico de las salinas de Huelva*, Huelva, El Monte, Caja de Huelva y Sevilla, y Diputación Provincial, 1992, 277 págs.

Como nos indica claramente desde su mismo título, el libro de Josefina Prado está consagrado a la recopilación y estudio del léxico salinero de la provincia de Huelva. El conjunto de términos salineros constituye un léxico específico que por su misma especificidad no se incluyó en el *Atlas lingüístico y etnográfico de Andalucía*.

Josefina Prado recopila y analiza todo un bagaje de términos lingüísticos contextualizados en su entorno geográfico, dentro de sus circunstancias socioculturales y debidamente situados respecto a la lengua normativa donde se encuadran.

La lengua de una comunidad, y por ende el léxico de estos hablantes es el crisol donde confluyen las concepciones vitales de sus hablantes, su más profunda idiosincracia. Por ello, cualquier estudio sobre el habla de una comunidad de hablantes, por pequeña que sea, nos está informando sobre la historia pasada y presente de esa comunidad de hombres.

El léxico de las salinas cubre un doble objetivo: El análisis lingüístico de un léxico específico y el rescate de un patrimonio oral, y consecuentemente del mundo al que simboliza —que en este caso, según señala la autora, se halla ya en los umbrales de su desaparición a causa de la repercusión negativa de la industrialización de otras zonas de la Península en los trabajos artesanales de las salinas onubenses—. La actividad salinera, concluida ya su etapa de esplendor, atraviesa las últimas fases de su historia. Frente a las grandes salinas del mediterráneo, industrializadas, y a algunas del Atlántico en vías de industrialización, las salinas onubenses tienen una estructura artesanal, lo que las convierte en inviables desde el punto de vista económico.

El léxico de las salinas constituye un verdadero diccionario. Los términos obtenidos, en sucesivas encuestas entre los trabajadores de las salinas, aparecen ordenados alfabéticamente. Cada entrada de este «diccionario salinero» informa sobre su inclusión o no en el *Diccionario de la Real Academia*. Si el término pertenece a la salina artesanal o industrial, o a ambas. La procedencia geográfica del mismo, Huelva, Isla Cristina. La definición del término con el significado que éste adquiere en el léxico salinero y las dis-

tintas acepciones del mismo. Para finalizar con un breve comentario elaborado con diversas informaciones generales de tipo lingüístico y extralingüístico.

La aportación fundamental: el estudio y organización lingüística del léxico salinero, aparece enmarcada dentro de su medio geográfico: Las marismas onubenses, su situación geográfica, su sistema de comunicaciones, su actividad pesquera. Especial atención merecen de la autora los antecedentes históricos de las salinas onubenses, su relación con la pesca y la industria salazón, su posición respecto a la red industrial de Huelva.

Un capítulo se dedica al léxico de la salina artesanal, la estructura de las marismas, su espacio, la fauna y la flora, el tipo de terreno, las mareas, los vientos. El conocimiento exacto del léxico y sus valores significativos se enriquecen con una seria investigación etnográfica sobre la actividad laboral en las salinas. La preparación del terreno para la construcción de una salina, la campaña salinera.

También estudia la autora el contraste con el léxico de otras salinas. Las diferencias entre el léxico industrial y el léxico artesanal y el proceso de creación del léxico industrial. Así como el contraste con otras salinas artesanales, sus interferencias lingüísticas.

El léxico salinero tiene su origen en su gran mayoría en la lengua común. La terminología salina artesanal, al que se dedica este estudio, ahonda sus cimientos, frente al léxico salinero industrial, en el habla popular y tradicional enraizada en los fundamentos de nuestra lengua. Desde ese patrimonio común el léxico salinero ha logrado su especialización usando dos recursos lingüísticos básicos: la metáfora y la metonimia. 'sitcosuna

Este tipo de léxicos específicos vienen a completar los huecos de estudios más generales que no recogen estos léxicos por su misma especificidad. Además de ser una fuente de información inapreciable para futuros estudios de otras áreas científicas: Etnografía, Sociolingüística, etc.

Se completa este interesante libro con un apéndice de los topónimos de las Marismas de Huelva y de la Fauna de las marismas.

Antonio José PEREZ CASTELLANO

José CENIZO (coord.) y alumnos del I.B. «Ramón Carande» de Sevilla: *Del Carande con duende (colección de coplas flamencas)*. Sevilla, 1992

VV. AA.: *Romances y canciones populares de Camas*. Camas (Sevilla). Extensión del I.B. Tartessos, 1992

Juan RODRIGUEZ PASTOR (intr. y coord.): *Cuentos populares extremeños y andaluces*. Diputación Provincial de Badajoz y Huelva, 1990.

De un tiempo a esta parte resulta claramente perceptible el rebrote de interés —que tuvo sus inicios, como tantas cosas de la docencia actual, en la Institución Libre de Enseñanza— de profesores de enseñanza media y básica por el trabajo con los alumnos sobre materiales de literatura tradicional. El encuentro entre sistema educativo y folklores es altamente positivo para la escuela, pero también puede serlo —y en muchos casos efectivamente lo es— para el propio folklore, tanto en su vertiente conservacionista —e incluso virtualmente revitalizadora— como en su vertiente de recopilación e investigación. Estamos convencidos de que el binomio investigación-docencia, imprescindible en los niveles universitarios, es también plenamente rentable en los niveles de la enseñanza secundaria.

Nos llegan ahora tres publicaciones que tienen como denominador común la recopilación por los alumnos de diversos materiales de cultura tradicional.

En el primer caso, *Del Carande con duende*, más que de una recopilación, se trata de una recreación o creación según los moldes de la lírica flamenca. Tanto el prologuista, el poeta y profesor Carmelo Guillén Acosta, como el profesor impulsor de la experiencia y coordinador de la misma José Cenizo, expresan sus dudas ante la inspiración y la perfección métrica y formal de muchas de estas coplas flamencas, de si serán estas composiciones verdaderas creaciones de estos alumnos sevillanos «o si más de una ha sido robada a la tradición de la lírica popular». Personalmente creo que hay otra hipótesis que valdría la pena considerar: la de que la copla flamenca, como toda literatura tradicional y oral, posee una gramática propia, unas reglas de composición que, una vez aprendidas y asimiladas, permiten, si las condiciones lo propician, generar un número infinito de textos o versiones, variantes, etc. En este caso los alumnos del Carande demuestran estar suficientemente familiarizados con esta tradición. Es posible que algún

componente del entorno familiar les haya prestado su colaboración: procedimiento perfectamente legítimo dentro de la literatura tradicional. Puede que alguno haya acudido a cualquiera de los muchos centones de coplas disponibles, haya escogido una y la haya sometido a variaciones de mayor o menor calado poético: el procedimiento sería igualmente legítimo. Lo único no permitido - porque eso sí que constituiría un hurto en este caso -sería acudir al centón y copiar, sin más ni mas. No creo que ninguno de estos alumnos lo haya intentado. Mucho mas verosímil parece la hipótesis de la internalización de las reglas y patrones de la lírica flamenca, que permiten, a través de procedimientos aparentemente sencillos como la comparación, el paralelismo y la asonancia octosilábica, coplas como esta:

Por las estrellas del cielo
se guían los marineros
yo me guío por tus ojos
que parecen dos luceros

En cualquier caso, y a la vista de los resultados, el trabajo de los alumnos de José Cenizo nos parece una experiencia sumamente válida y atractiva dentro de la poesía tradicional, y que podría ser extrapolable a otros muchos contextos educativos, presenta además la ventaja de ser un «lenguaje» con el que los alumnos andaluces mantienen una gran familiaridad.

Los alumnos de Camas, en cambio, más que por la creación, han optado por la recogida de materiales tradicionales, dando así origen a un libro que ha gozado de amplia difusión y resonancia en los medios de comunicación, tanto escritos como audiovisuales, resonancia que no cabe explicar -a la vista de tantas experiencias semejantes a esta que discurren en el mayor de los silencios- más que por la vinculación de la profesora promotora de la experiencia con el mundo periodístico y comunicacional andaluz. Anécdotas aparte, *Romances y canciones populares de Camas* nos parece un espléndido propósito malogrado en gran parte. Creemos que los profesores en general -y los de enseñanzas medias en particular, siendo como son recipiendarios de una Licenciatura universitaria- no pueden ir de autodidactas o de voluntaristas por la vida... escolar. Cualquier trabajo de investigación con los alumnos debe partir - igual que sin ellos, pero con ellos la responsabilidad es mayor - del estado de la cuestión de que se trate. En el campo del Romancero y de la lírica tradicional -en el de la literatura oral en general- ya hace tiempo -como sesenta años por lo menos que no se trabaja como lo han hecho estos profesores de Camas, que se han limitado a una pura recopilación de materiales «orales» (las comillas son aquí obligadas) sin discriminación, ni localización, ni clasificación, ni, lo que es peor,

un dominio previo del tema. Después de una introducción bien escrita desde el punto de vista literario, pero completamente inane desde el punto de vista teórico y metodológico, el libro articula sus materiales en una calificación disparatada y caprichosa. Lo peor, desde luego, es que el documento —el texto oral en este caso— no está recogido y tratado de acuerdo a las normas internacionales: informante, recopilador, fecha de recopilación, observaciones oportunas de trabajo de campo, localidad de procedencia del informante, etc... En estas condiciones el libro es poco o nada aprovechable para el investigador o el estudioso porque, aunque presenta interesantes versiones de algunos romances, los datos recogidos no permiten identificar el documento folclórico. Es de lamentar que el equipo profesoral que ha acometido este empeño lo haya hecho sin estudiar previamente este terreno y sin realizar las indispensables lecturas, pero mucho más es que la propia Consejería de Educación, que mantiene un proyecto de Literatura oral en el seno del programa «Juan de Mairena» de Cultura Andaluza (administrativamente adscrito al Instituto Andaluz de Formación y Perfeccionamiento del Profesorado) haya incurrido en la incoherencia de patrocinar la edición de este libro, que puede desorientar a muchos y servir a muy pocos.

Justo lo contrario tenemos que decir de otra publicación, la que introducida por Juan Rodríguez Pastor, nos presenta una colección de cuentos populares andaluces y extremeños recopilados por los alumnos del I.B. «Eugenio Hermoso» de Fregenal de la Sierra (Badajoz). *Cuentos populares extremeños y andaluces* es una publicación modélica e impecable, tanto por lo que se refiere a la clasificación y tratamiento del material recogido como por el estudio previo del mismo que lleva a cabo el profesor Rodríguez Pastor. No hay duda de que esta publicación será del interés no solo para los directamente implicados en la experiencia, sino para cualquier investigador que en el futuro quiera acercarse al conocimiento de la cuentística popular en Andalucía o en Extremadura.

Enrique J. RODRIGUEZ BALTANAS

Jean Paul TARBY: *Eros flamenco. El deseo y su discurso en la poesía flamenca*. Universidad. Cádiz, 1991

No cabe duda de que en el flamenco también existen modas y de que cada época histórica deja su huella y marca su impronta no solo en los estilos y formas de los creadores y realizadores del arte flamenco, sino también en aquellos que atentamente se dedican a estudiarlo como fenómeno cultural en sus diversas y múltiples facetas. Así ha ocurrido, por ejemplo, en la poesía flamenca, con las letras de sus cantes, que si en los sesenta y setenta fueron consideradas como testimonio irrefutable y evidentísimo del desgarramiento social y político —en consecuencia con las preocupaciones éticas y las circunstancias históricas— hoy, en los ochenta y noventa, una vez pasado el furor de lo público e incluso iniciado y consumado su descrédito, nos encaminamos hacia lo privado, lo corporal, lo físico, lo lúdico, lo íntimo y lo erótico como centros de interés para todos.: artistas, receptores y estudiosos.

De acuerdo, pues, con esta sensibilidad, se están produciendo acercamientos al flamenco que, dicho sea en trámite de previa declaración, nos parecen tan oportunos y convenientes como los de otras épocas, ya que las modas responden a profundas corrientes de las que solo son superficial exteriorización. Lo importante es que las obras de estudio, desde cualquier metodología o preocupación, desde cualquier moda o escuela en la que se inscriban, estén hechas con rigor y seriedad, pudiendo de esta forma aportar nuevos y sólidos conocimientos, arrojar nuevas luces o acotar viejas sombras. Así sucede, nos parece, con el libro que comentamos, *Eros flamenco*, del joven pero ya avezado investigador francés Jean Paul Tarby, algunos de cuyos trabajos sobre el flamenco han visto la luz en las páginas de esta misma revista.

Eros flamenco parte de la acertada consideración de la poesía flamenca como expresión poética cantada, de transmisión tradicional, vehículo de identidad cultural gitanoandaluza, que forma parte del conjunto de literatura oral andaluza. Basándose en un *corpus* bien acotado —el de Demófilo y el de la famosa antología de Fernández Bañuls y Pérez Orozco—, el profesor Tarby se propone demostrar «cómo la poesía flamenca está atravesada por una simbólica que subraya la presencia de un deseo, e identifica los procedimientos expresivos puestos al servicio de una poética del deseo erótico».

Si ya el análisis de la copla flamenca como vehículo y expresión de lo

erótico resulta algo novedoso, aun más lo es la metodología utilizada por el autor, que se despliega en tres acercamientos consecutivos y graduales. Así el primer análisis es temático; el segundo semiológico y, finalmente, el tercero se basa en la aplicación del método psicoestructural.

Mediante una conveniente ejemplificación y unos aclaratorios gráficos y esquemas, vamos asistiendo a la disección que Tarby realiza de las diferentes modulaciones –positivas o negativas, adyuvantes u oponentes– que va sufriendo el deseo amoroso en el contexto de una sociedad en principio cerrada y acotada como es la de los gitanos andaluces. Se llega así a comprobar de qué modo emerge el eros a través de la representación y dramatización del deseo puesto en escena y en palabras en la obra poética flamenca. Resulta entonces patente que la mayor parte de la poesía flamenca no es sino una expresión original y atormentada de la aventura del deseo erótico aunque, eso sí, en el marco social que le sirve de referente real.

El análisis estructural que Tarby lleva a cabo, como tal estudio sincrónico y por ello ahistórico, es irreprochable y constituye un ahondamiento precioso en el esquema comunicativo del flamenco. Nuestro reparo es metodológico y ciertamente previo: hasta qué punto –nos preguntamos– es insuficiente todo descripcionismo sincrónico si no es, al mismo tiempo, diacrónico. Toda estructura es –nos parece– una estructura histórica, y ciertamente el corpus de la lírica flamenca no tiene por qué ser una excepción. Los enlaces y entronques de la lírica flamenca con otros tipos de lírica –especialmente la popular, pero no sólo ésta–, su incógnita linealidad en el tiempo, los avatares de su recepción y de su aprecio, las características de sus compositores y actualizadores, las ocasiones de su realización, etc, son factores que no pueden dejar de influir en su estructura interna y propiamente poética. No son estos reparos sobre el libro, sino, en todo caso, ante el libro. En el estado actual de los estudios flamencos, tan sobrados de palabrería y tan faltos de verdadera investigación, ensayos como los de Tarby son tan necesarios como limitados. Es de esperar, eso sí, que vayan formando poco a poco un eslabón tras otro, la cadena que permita agarrarnos con mayor fiabilidad al conocimiento todavía frágil del universo poético de la copla flamenca.

Enrique J. RODRIGUEZ BALTANAS

Estudios de folklore y literatura dedicados a Mercedes Díaz Roig. Ed. de Beatriz Garza Cuarón e Yvette Jiménez de Báez. El Colegio de México. México, 1992. 914 págs.

El último Coloquio internacional del Romancero, celebrado en el luminoso verano gaditano del 87, nos trajo la visita sabia, regocijante, humana, de Mercedes Díaz Roig. Fue la última ocasión en que la familia del Romancero pudo aprender de esta mujer, generosa en el trato, entusiasta en el diálogo, enamorada por entero de la tradición oral, a la que sentía como el vínculo milagroso entre su España natal y el México acogedor de los difíciles tiempos de posguerra. Un año después, la muerte de Mercedes dejó en tinieblas este mundo marginal del romancero que unos pocos nos empeñamos en cuidar. Sus amigos y colegas del Colegio de México han sabido muy bien recoger este sentimiento, coronando estos *Estudios* con los versos del Romance de la reina difunta:

Los faroles de palacio
ya no quieren alumbrar
y es que ya murió Mercedes
y luto quieren guardar.

La concordia que la maestra Díaz Roig supo transmitir a los romancistas se ha evidenciado en la respuesta solidaria y masiva que todos han dado a su merecido homenaje. Su memoria ha hecho posible un nuevo encuentro familiar, plagado de novedades, otra cita del clan para hablar de la amiga e intercambiar pesquisas. Tenemos por esto, que agradecer a las profesoras Garza Cuarón y Jiménez de Báez la iniciativa y, sobre todo, el esmero y sabiduría que han puesto en la preparación de estos *Estudios*.

El volumen recoge —claro está— una mayoría de estudios dedicados al romancero, pero se completa con dos apartados («Otros géneros tradicionales» y «Varia») cuyas aportaciones enriquecen el panorama de la investigación sobre la oralidad. A nuestro entender, este hecho pone de manifiesto una necesidad que los especialistas tendrían que plantearse en próximos encuentros: la de incorporar a la investigación romancística el estudio de otros géneros que conviven con el romance, lo matizan y, en definitiva, contribuyen a esa diversificación perpetua en que vive lo tradicional.

En este sentido, resultan sumamente alentadoras las aportaciones de Antonio Alatorre y Flor Salazar, orientadas desde diversos puntos de vista a sistematizar las conexiones que durante siglos el romancero ha mantenido

con la literatura culta. Son estudios que nos recuerdan que, más que en ningún otro género literario, en el campo del romancero debemos movernos con cautela, pero sin miedo a traspasar sus límites, pues en ellos puede encontrarse el milagro de la supervivencia.

Todas las publicaciones sobre literatura oral salidas a la luz en los últimos años son, en mayor o menor medida, deudas del pensamiento lúcido de don Ramón Menéndez Pidal. Esta no es una excepción. En el mejor sentido de la palabra, aquí se encuentran los mejores herederos del maestro; su nieto Diego Catalán, rastrea minuciosamente, con el rigor que le caracteriza, la historia del añejo romance *Durandarte envía su corazón a Belerma*; por su parte, Ana Valenciano revisa cuestiones metodológicas que los estudios mas superficiales podían haber dado por cerradas, tal es el caso de la tesis oralista de Parry y Lord. Que mucho de lo que dijo Menéndez Pidal permenece en estado embrionario, a la espera de investigaciones más documentadas, lo ejemplifica el excepcional trabajo del profesor Armistead; se trata –nada menos– que de una nueva reflexión sobre los orígenes épicos del género, de un análisis riquísimo de las consecuencias del neotradicionalismo pidaliano, una cuestión a la que tampoco podemos dar carpetazo.

El estado latente, pues, no es privativo de los romances, sino, también y afortunadamente, de los estudios romancísticos. La inquietud de la investigación por reconstruir la historia de este género que vive en continua reconstrucción es evidente en los *Estudios* dedicados a Díaz Roig. Ejemplos de erudición y paciencia son, a este respecto, los artículos de Beatriz Mariscal, Giuseppe Di Stefano, y Margit Frenk, incansables rastreadores de las huellas que el romancero ha ido dejando a lo largo de los siglos. Igual que los romances se han difundido, también se han multiplicado en los últimos años los especialistas, repartidos por todo el mundo, ocupados en una tarea diversa y única, la casi imposible tarea de completar el gran mapa romancístico panhispánico, de perfilar los rasgos diferenciales de cada zona. La infinita variedad del romancero no deja, así, de sorprendernos: lo hace con textos como ese *Mambrú* mexicano pícaro y burlesco que publica y estudia María Agueda Méndez, con las delicadas versiones de *La condesa traidora* analizadas por Vanda Anastacio o con las bellísimas muestras del *Bernal francés* brasileño aportadas por Braulio do Nascimento. Nuestro sur, incorporado hace ya tiempo a este universo fascinante, ha dado algo de su genio creador a este homenaje: Pedro Piñero y Virtudes Atero publican una especialísima versión de *La bella en misa*, que acompañan con un ameno estudio en el que explican como la hierática dama de la ermita de San Simón ha llegado a convertirse en procaz corregidora entre los transmisores andaluces.

El porqué de la vitalidad de los romances, de la inclinación de los

cantores a mantener el género siempre nuevo, es una pregunta que se viene explicando acudiendo a la función de la poesía oral. Pero el término función resulta demasiado amplio para explicar las relaciones complejas que los transmisores orales mantienen con su legado poético. A reflexionar sobre esta cuestión está dedicado el trabajo de Oro Anahory-Librowick, lleno de interesantes preguntas y de brillantes respuestas sobre el carácter del romancero sefardí de la diáspora. Por su parte, Maximiano Trapero y los profesores Díaz Marques y Brunetto estudian sendos repertorios desde el punto de vista de su funcionalidad en zonas rurales canarias y portuguesas respectivamente. Dentro de esta línea, la recolección de Francisco Mendoza Díaz-Maroto entre emigrantes hispanos en París nos recuerda un trabajo pendiente y urgentísimo, el estudio de la tradición oral en aquellos núcleos de migración en los que todavía permanece la lengua originaria.

Tampoco faltan en este volumen estudios de poética. Son la mejor prueba de que, a estas alturas, el romancero ha dejado de ser tierra de nadie y comienza a abordarse con instrumentos y métodos tan rigurosos como los empleados en el análisis de otras literaturas. Destacaríamos, en este sentido, el trabajo de la profesora Webber sobre el personaje romancístico, complementario y enriquecedor de sus aportaciones al IV Coloquio Internacional, así como el sugerente estudio de Graciela Cándamo sobre el tema del disfraz, un recurso complejo que los transmisores emplean con resultados poéticos sorprendentes. Estos y otros aspectos permanecen, no obstante, a la espera de nuevas investigaciones, necesarias para detectar las coordenadas precisas de ese mundo inagotable que es el romancero.

En fin, como en la memoria de los informantes conviven el romancero tradicional y el de ciego, la canción lírica y el cuento o el breve refrán, en este tributo a la profesora Díaz Roig tiene cabida —como decíamos— aportaciones que no se limitan al repertorio romancístico. Para nosotros, que nos reconocemos profanos en esta materia, resulta sumamente interesante descubrir la floreciente lírica mexicana o portorriqueña, acercarnos al mundo de la palabra tradicional de tierras tan lejanas y tan próximas. El corrido, la décima o el mismo tango son, desde estos *Estudios*, nuevas realidades de la oralidad., islas vírgenes sobre las que tendremos que emprender la misma urgente explotación que nos ha llevado a buscar romances.

Los *Estudios de folklore y Literatura* constituyen, pues, una jugosa convivencia de los mejores conocedores de esa literatura que tanto amó Mercedes Díaz Roig, y, desde luego, un cálido encuentro de sus amigos, colegas y discípulos. Con ellos, la memoria y la voz de Mercedes quedará entre nosotros, perpetuándose en la vida infinita de la canción tradicional.

María Jesús RUIZ

LOS AUTORES

Dominique FOURNIER, encargado de investigación en «Anthropologie Alimentaire Differentielle» del Centre National de la Recherche Scientifique. Coorganizador del grupo de investigación «Anthropologie alimentaire des Populations Traditionnelles» en la Maison des Sciences de L'Homme donde es también responsable del grupo internacional *Mediterranéé Amérique 1992*. Miembro del Comité de redacción de la Revista *Informations sur les Sciences Sociales*. Ha realizado trabajos de campo en Fontvieille (Provençe, Francia), en los estados mexicanos de Puebla, Tlaxcala, México y Nagarit así como en la Puna Argentina y la Patagonia septentrional. En Andalucía ha participado en la organización de las investigaciones del equipo franco-español para el estudio de los sistemas alimentarios andaluces, habiendo residido varios meses en Villamanrique de la Condesa (Sevilla) y en la propia Sevilla. Su tesis doctoral leída en 1984 trató sobre «Le maguey, le pulque et le lapin. Adaptation ecologique et organisation sociale au Mexique». Ha publicado, entre otros muchos artículos, «Les boissons fermentées: une introduction» en *Informations sur les sciences Sociales*, vol. 26, núm. 3, 1987; «La fermentation» en *Le vignes et le vin* (Lyon 1988) y en *L'Homme* 1989, núm. 110. «Food and culture among Bolivian Aymara. Expressions of social Relations». En *El Folk-lore andaluz* núm. 4, 1989 «El sacrificio taurino como estrategia civilizadora». En *Etudes rurales* (1989, 113-114) en colaboración con F. Saumade, «L'artiste, le boucher et le sacrificateur». Relativos a alimentación recientemente ha dado a la estampa el volumen colectivo «El fermento divino», París, Maison de la Recherche de Sciences L'Homme, 1992, así como el artículo «Le repas au Mexique», en el volumen colectivo *La table a travers le monde*, de J. Cobby y J.L. Flandrin, (edts.), París, 1992.

Igor de GARINE es director de investigación del CNRS francés y responsable para Europa de la Comisión Internacional sobre Antropología de la Alimentación. Director de investigación, asimismo, del grupo «Differential food anthropology» del Laboratorio de Etnobotánica del Museo de Historia Natural de París y del Grupo de Antropología de la Alimentación de la Fundación Maison de la Recherche de las Sciences de L'Homme. Es, asimismo, responsable del grupo franco-español de Antropología de la Alimentación al que están inscritos la mayoría de los participantes de este número. Desde 1957 a la actualidad investiga sobre Ecología, Economía y Organización Social y Religiosa en el Camerún y en el Chad. Responsable del área de Antropología de la Nutrición en el Senegal, Chad y Camerún. Desde 1976 a la actualidad pasa anualmente largas estancias entre los *massa* del Camerún. Ha investigado, además, en las Islas Marquesas en el Nepal y en el Bearn francés. En España en Andalucía Occidental, Extremadura y el País Vasco. Leader experto de la FAO para asuntos africanos ha preparado programas de investigación sobre nutrición infantil en África para la UNICEF y la UNESCO. En 1967 le fue concedido el Primer Premio de la Sección de Cine Científico en el Festival de Florencia. Ha publicado centenares de artículos y numerosos libros, como consecuencia de su presencia en más de quince equipos internacionales de investigación. Su última publicación es «Les changements des habitudes et des pratiques alimentaires en Afrique: Aspects des Sciences Humaines, Naturelles et Sociales» (París, Publisud 1991) que son las actas de un Seminario que dirigió en Dakar (Senegal), organizado por la UNESCO en colaboración con el Consejo Internacional de las Ciencias Sociales. En España ha publicado «Ciencias Humanas y Alimentación: tendencias actuales de la investigación europea» en *Carencia alimentaria. Una perspectiva antropológica*, Barcelona, El Serval, 1988.

Isabel GONZALEZ TURMO, licenciada en Geografía e Historia (Antropología Social) por la Universidad de Sevilla. Secretaria para España de la Comisión Internacional sobre Antropología de la Alimentación dependiente de la Unión Internacional de las CC Antropológicas y Etnológicas. Actualmente redacta su tesis doctoral «La transformación de los hábitos alimenticios en Andalucía Occidental y su repercusión en distintos contextos sociales» cuyo avance publicó en el *Anuario Etnológico de Andalucía 1988-1990*, Sevilla, Dirección General de Bienes Culturales, Consejería de Cultura y Medio Ambiente, Junta de Andalucía, 1991. Asimismo, la *Revista de Estudios andaluces* núm. 15, Sevilla 1990, le ha editado «Comportamiento social y alimentación en las Marismas del Guadalquivir» y los *Cahiers d'anthropologie maritime de la SETMA*, «La pêche fluviales dans le Bas

Guadalquivir». En esta misma revista *El Folk-lore andaluz* en el núm. 8, 1992 el artículo «Rituales alimenticios y ocasiones festivas» En la *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares* del Consejo Superior de Investigaciones Científicas publicará próximamente un artículo sobre los aspectos antropológicos de la pesca fluvial en Trebujena, (Cádiz) y la **Fundación Machado** en colaboración con la Consejería de Cultura y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía prepara la edición del volumen «Antropología de la Alimentación núm. Ensayos sobre la dieta Mediterránea» donde escribe el capítulo correspondiente a las relaciones que existen entre dicha dieta y los estilos de vida. Actualmente es asesora de la Consejería de Cultura y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía

Javier MARCOS AREVALO, director del Museo Etnográfico comarcal de Azuaga (Badajoz). Profesor de Antropología de la UNED (Extremadura). Coordinador del Consejo de Antropología, Folklore y Patrimonio Etnográfico de la Asamblea de Extremadura. Miembro del equipo de investigación «Antropología de la alimentación: hábitos y valores en Extremadura, del Centre National de la Recherche Scientifique, Universidad de París-Universidad Complutense de Madrid. Ha realizado numerosos trabajos de campo, especialmente en Extremadura, cuyos resultados han dado lugar a publicaciones como *Artes y costumbres populares en Extremadura*, *Fiestas populares extremeñas*, *Antropología y folklore en Extremadura* (edit.), *Antropología cultural en Extremadura* (edit.). Entre os artículos cabe destacar, «Los estudios de etnología y folklore en Extremadura», «El folklore o la ciencia de la cultura popular», «El folklore desde la Antropología cultural», «Etnografía extremeña», «Los juegos y la cultura», «Proyecto para un museo etnológico en Extremadura, etc. Entre los cursos en los que ha participado «Curso monográfico sobre el cerdo ibérico», en la Universidad de Extremadura, «Encuentros de Cultura Tradicional y Folklore», en la Universidad de Murcia, «Curso de Antropología urbana» en el Museo Etnológico de Madrid, «I Jornadas sobre Antropología y Folklore extremeño» UNED, y otros varios en diferentes universidades españolas. Es licenciado en Historia de América por la Universidad de Sevilla y actualmente redacta su tesis doctoral sobre «Los estudios de Antropología cultural en Extremadura».

Pedro ROMERO DE SOLIS, doctor en Ciencias Políticas y Económicas por la Universidad Complutense de Madrid, es profesor titular de Sociología de la Universidad de Sevilla, adscrito a su Departamento de Antropología Social y Sociología donde ha impartido cursos de doctorado sobre Antro-

pología de la Alimentación y la institución social-religiosa del Sacrificio. Es director del grupo de investigación « Sistemas alimentarios e identidad cultural» de la Universidad de Sevilla donde están integrados los investigadores I. de Garine, D. Fournier e I. Gonzalez Turmo que colaboran en este numero de *El Folk-lore andaluz*, revista en la que recientemente publicó « El toro y el agua: algunos indicios de acuotaurolatría en la Sierra de Segura (Jaén)» (núm.7, 1991). Dirige asimismo la elaboración del Catálogo Etnográfico de Fiestas de Toros en Andalucía con subvención del Plan de Etnología de Andalucía (Dirección General de Bienes Culturales de la Consejería de Cultura y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía). Ha dirigido «Carmona: historia, cultura y espiritualidad» (Sevilla, 1992). que ha publicado la Universidad de Sevilla y asimismo en colaboración con I. González Turmo ha preparado la publicación de «Antropología de la Alimentación. Ensayos sobre la dieta mediterránea», donde además, escribe el capítulo correspondiente a «la Religión y los alimentos en los textos sagrados mediterráneos» (Sevilla, Consejería de Cultura y Medio Ambiente 1992). En *Antropología. Boletín Oficial del Instituto de Antropología e Historia* de la Universidad de México apareció su artículo « Carne de toro, carne de hombre. Un sacrificio de sustitución en la Alta Andalucía»(UNAM núm.33, 1991), en *Informations sur les Sciences Sociales* (Londres, New Delchi, 31, 3, 1992). «De la tauromachie considereé comme ensemble sacrificiel» y una «La tavarne en Espagne et Amerique», en un número extraordinario «Boire», de la revista *Terrains. Revue du patrimoine ethnologique de France* (1991). Es responsable en España de la Comisión Internacional sobre Antropología de la Alimentación, presidente de la Fundación de Estudios Taurinos y actualmente trabaja como investigador del C.S.I.C. en la Escuela de Estudios Hispanoamericanos de Sevilla.

ANTONIO ZOIDO NARANJO

AL SEÑOR DE LA CALLE

Ensayo sobre Sevilla y su Fiesta a propósito de

TEORIA Y REALIDAD DE LA SEMANA SANTA

de Antonio Muñoz Heredia

que se incluye como

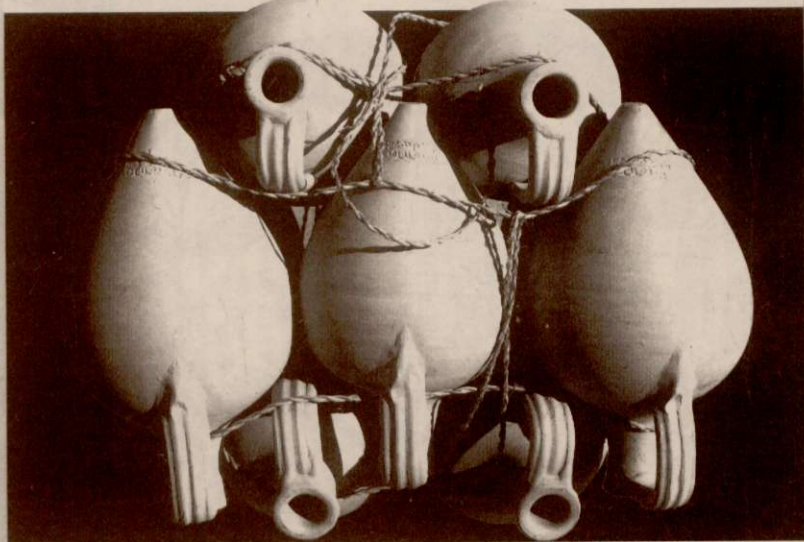
APENDICE



Edita: Fundación Machado. Sevilla

P A C O T I T O

Memoria de lo Cotidiano



Fundación Machado

Consejería de Economía y Hacienda

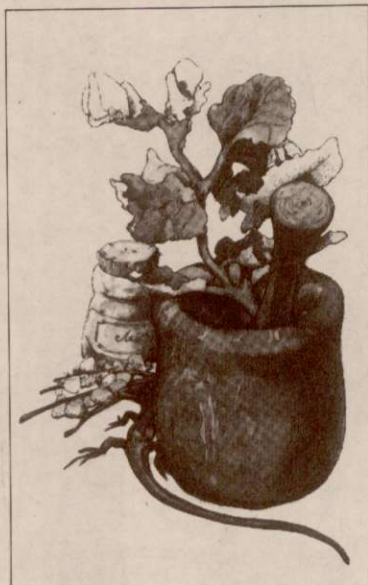
Fernando Flores del Manzano



La vida tradicional en el Valle del Jerte

Edita: Asamblea de Extremadura. Mérida

Yolanda Guío Cerezo



Naturaleza y Salud en Extremadura:
los remedios

Edita: Asamblea de Extremadura. Mérida

Fundamentos

de Antropología



1

*Ciencia Social
y Sentido Trágico.
Prospectiva y Sociedad
del Conocimiento.
Analfabetismo y Política.
Exotismo, Colonialismo,
Alteridad.
Identidad y Lenguaje.
La Virgen y el ciudadano.
La Generación del 98
y el otro.
De la Antropología Visual.
Entrevista con
Pierre Guichard.*

Edita: Centro de Estudios Etnológicos «Angel Ganivet»
Diputación Provincial de Granada

PUBLICACIONES DE LA FUNDACION MACHADO

Autor	Título	Co-edición	Precio
Pedro M. Piñero y Virtudes Atero	<i>Romancerillo de Arcos</i>	Diputación de Cádiz, 1986	660
Pedro M. Piñero y Virtudes Atero	<i>Romancero de la Tradición Moderna</i>	Fundación Machado, 1987	1.400
	<i>El Folk-lore Frexnense y Bético Extr.</i>	Diputación de Badajoz, 1987	1.600
Benito Mas y Prat	<i>La Tierra de María Santísima</i>	Bienal de Arte Flamenco, 1988	2.547
G. Doré y Ch. Davillier	<i>Danzas Españolas</i>	Bienal de Arte Flamenco, 1988	2.300
G. Doré y Ch. Davillier	<i>Danzas Españolas (Láminas)</i>	Bienal de Arte Flamenco, 1988	5.200
	<i>El Folk-Lore Andaluz (2ª época)</i>	Fundación Machado	1.200
C. Álvarez Santaló, M ^a . J. Buxo y S. Rodríguez Becerra	<i>La Religiosidad Popular</i> Tomo I, Antropología e Historia Tomo II, Vida y Muerte: La imaginación religiosa Tomo III, Hermandades, Romerías y Santuarios	Anthropos E. del Hombre, 1989	6.100
Juan Manuel Suárez Japón	<i>La Casa Salinera de la Bahía de Cádiz</i>	Consejería de Obras Públicas. Diputación de Cádiz, 1989	1.297
Actas del IV Coloquio Internacional del Romancero	<i>El Romancero: Tradición y Pervivencia a fines del siglo XX</i>	Universidad de Cádiz, 1989	5.000
José de la Tomasa, Equipo Arriate	<i>Alma de Barco</i>	Procuansa, 1990	1.200
Hugo Schuchardt	<i>Los cantes flamencos</i>	Fundación Machado, 1990	2.170
Alfonso Jiménez Romero	<i>La flor de la florentina. Cuentos tradicionales</i>	Consej. Educación y Ciencia	1.800
J. Cobos y F. Luque	<i>Exvotos de Córdoba</i>	Diputación Provincial de Córdoba	1.700
Antonio Zoido Naranjo	<i>Al Señor de la calle</i>	Portada Editorial	900
E. Rodríguez Baltanás	<i>Alcalá, copla y compás / coplas de son nazareno</i>	Fundación Machado	500
VV. AA.	<i>De la tierra al aire</i> (antología de coplas flamencas)	Gallo de Vidrio Alfar	1.800
VV. AA.	Paco Tito: memoria de lo cotidiano	Consejería de Economía y Hacienda	1.000
	El Folk-lore Andaluz	Fundación Machado	1.200

PUBLICACIONES DE LA FUNDACION MACHADO

**Pedidos: Centro Andaluz del Libro, S.A., c/ Tormes, 5. 41008 Sevilla. Telf. (95) 435 89 90
y en las siguientes librerías:**

Algeciras (Cádiz)

Librería Praxis. Avda. Blas Infante, 4

Almería

Librería Picasso. Reyes Católicos, 17

Barcelona

Casa del Libro. Ronda de San Pedro, 13

Bilbao

Binario Libros, Iparreguirre, 55

Cádiz

Librería Falla. Plaza Mina, 2

Librería Quorum. Ancha, 27

Librería Mignon. Plaza Mina, 13

Córdoba

Librería Andaluza. Romero, 12

Librería Luque. Cruz Conde, 19

Granada

Librería Urbano. San Juan de Dios, 33

Librería La Casa del Libro. Recogidas, 13

Librería Urbano. Tablas, 6

Huelva

Librería Welba. Concepción, 20

Librería Saltés. Ciudad de Aracena, 1

Jaén

Librería Metrópolis. Carrera de Jesús, 1

Madrid

Librería Arqueológica Tipo. Claudio Coello, 32

Málaga

Librería Prometeo. Puerta Buenaventura, 3

Librería Denis. Santa Lucía, 7

Morón de la Frontera (Sevilla)

Librería La Carrera. Cánovas del Castillo, 28

Sanlúcar de Barrameda (Cádiz)

Librería Pedro. Ancha, 42

Sevilla

Librería Al-Andalus. Roldana, 1

Librería Céfiro. Virgen de los Buenos Libros, 1

Librería Palas. Asunción, 49

Librería Repiso. Cerrajería, 4

Zaragoza

Librería Pórtico. Plaza San Francisco, 17

NOTA PARA LOS EDITORES

La Revista dará noticia de cuantas publicaciones sean remitidas a la Redacción, haciendo recensiones de aquellas más relacionadas con los propósitos de ***El Folk-Lore andaluz*** (Antropología social y cultural folklore, literatura oral, flamenco, etc.).

Asimismo se intercambiará con publicaciones nacionales o extranjeras periódicas u ocasionales, de igual o similar temática. Los interesados deben dirigirse al Director de la Revista con sus propuestas.

