

6. Aviar la comida y hacer los dulces. El reparto de tareas culinarias entre la mujer y el hombre

INTRODUCCIÓN

El capítulo precedente nos ha familiarizado con el acervo comarcal de las comidas cuya preparación era, aunque haya excepciones, tarea femenina. Introducimos también el tema de los dulces que, al quedarse en el ámbito familiar, son exclusivamente quehacer femenino, pero ahora, en este sexto capítulo, profundizaremos en el significado de los dulces en la vida social de los pueblos de Tentudía. Así que antes de llegar a interrogarnos sobre esta habilidad típicamente femenina, habrá —sin olvidar, por supuesto, los cambios introducidos por el paso del tiempo— que ahondar en temas aparentemente más lejanos y tal vez menos obvios como el de las representaciones que dibujan la pertenencia al género e influyen en la posible distribución de los roles culinarios masculino y femenino.

IDENTIFICACIÓN DE LAS MUJERES CON SU PAPEL DE COCINERAS

Llama la atención el hecho de que, aunque haya informantes mayores que tienen que privarse de ciertas comidas por razones médicas, no por ello dejan de valorar lo que es una comida buena tanto porque continúa gustándoles como porque, ya lo veremos, hijos o nietos les proporcionan la ocasión de aviarla.

A mí me gusta mucho [cocinar], pero como ahora estoy privada de comer todas las cosas, como sota, caballo, y rey. Y al otro día, igual.

A mi lo que toque del engazpachado me encanta. Porque, como lo

hago y te lo comes cuando te dá la gana, no tienes que estar pendiente luego de calentarlo.

(Bodonai, abuela, 25. 3. 98)

Pero si el encanto se mantiene, también se encuentran jóvenes madres de familia asalariadas que admiten hoy su ignorancia culinaria explicando que no le hace falta dedicarse a la cocina “porque está mi madre”, o “mi abuela”. Hasta hace veinte o veinticinco años cocinar era una preocupación constante para la madre de familia y el esmero en alimentar bien a los suyos no sólo remitía al nudo de su estatus sino que formaba parte de su orgullo y de su honra, ya lo vimos al tratar de las comidas de “fundamento”. Aunque cuando “no había”, la preocupación acuciante de una madre siempre fue primero la de llenar como fuera la barriga de los hijos, esto no quiere decir que no pusiera atención y cariño en la forma de hacer la comida para que saliera lo más gustosa posible.

Es que yo creo que ahí está el secreto de la comida, en que después cada uno va... Te dan una receta, pero ¡si tu no lo has visto hacer!. Porque claro, de verlo hacer cambia a que te lo expliquen y después tu a lo mejor le vas cogiendo otros puntos, y “esto parece que si le diera...”. Y entonces tu sola vas haciendo un conjunto de que...

(Santa María, propietaria, 25. 7. 97/3)

LA PERTENENCIA AL GÉNERO

De la misma forma que un mozo tiene que aprender y después demostrar su capacidad para hacer bien determinadas faenas agrícolas —como, ayer, trazar un surco perfectamente recto y hoy manejar una maquinaria—, en la educación de la moza la *vox populi* considera todavía que el aprendizaje de la cocina y en particular modo de la pastelería es una muy codificada forma de preparación para su futuro papel familiar y social.¹⁶⁰ En efecto, aunque hoy guste poco la fórmula —que va contra la categoría de lo “políticamente correcto”— y todavía menos la realidad aún casi inmutada, en el pueblo se espera todavía que la recién casada se demuestre apta a desempeñar su función de ama de casa y de anfitriona, por paradójico que pueda parecer, a primera vista, este adjetivo comúnmente aplicado a otras categorías sociales. Como dice una informante: “No es cuestión de lo que le echas, es cuestión de cómo lo haces”. O sea, hay que conocer primero el referente “comida”, situarse en él y después cumplir bien una tarea que, aunque se oigan más fácilmente expresiones concretas como “dar el toque” o ser capaz de “coger el punto”, se puede considerar como propia del *status* de una mujer cumplida, por supuesto una madre de familia. Status y labores de los que además, hasta hace veinte años, no se salía, ideológica y físicamente a la vez, a no ser con contadas excepciones.

160. Adviértase, no obstante, cómo en este caso no puede de ninguna forma hablarse de “iniciación” en sentido estricto, porque no existen rituales específicos.

REPRESENTACIONES

LA NECESARIA DEMOSTRACIÓN DE LA PERTENENCIA AL GÉNERO

Junto a la última observación —salir o no del medio físico, del contexto y condición social, del referente ideológico local y nacional— va unida una doble cuestión. Después de un largo aprendizaje de la forma de ser y de presentarse, tanto el varón como la hembra han tratado y tratan de alcanzar y demostrar a los ojos de la sociedad local (sea la del barrio de una capital o la de una aldea), las características básicas, sociales e ideológicas, de su probada pero siempre frágil pertenencia a un género. Por tanto, antes de considerar la distribución de los roles masculino y femenino en la preparación de los alimentos cabe primero dar un aparente rodeo destinado a contextualizar la evolución de situaciones hoy desaparecidas. Para ello aprovecharemos la historia de un joven —hoy cuarentón— al que, dicen, “nunca le gustó trabajar” y la entrevista con una pastelera, madre de familia.

Del hombre trabajador

Para entender la inesperada valoración acerca del varón que describen los informantes —“nunca le gustó trabajar”—, hace falta examinar con algún detalle el comentario que hicieron estos dos quintos del padre al recapitular al cabo de treinta años los éxitos de un muchacho, ahora un hombre hecho y derecho, que ellos conocieron y quisieron cuando niño. En síntesis, fue desde su —ahora bastante lejana— adolescencia cuando el actual cabeza de familia de mediana edad se salió

del status y papel a los que le predisponían la familia y la sociedad local, rompiendo por tanto las reglas esperadas de la socialización como las concebían los pequeños agricultores que eran su padre y los quintos de éste.

Aunque los ancianos informantes reconozcan que, al gustarle tanto los estudios, el muchacho pudo llegar a funcionario —“aprendió, eso sí; eso l'ha valío mucho”— estos viejos amigos del padre no dejan de marcar la diferencia:

[al mozo este] no le gustó trabajá, poco o mucho. Le gustaba poco trabajá. Se montaba en el burro escarranchao y él con el libro delante. [...] Ese no hacía na, ni hizo nunca ná. De que llegaba ahí [en la huerta], se sentaba en una calzaíta que tiene y se sentaba ahí tol día leyendo libros. ¡Y venga a leé, venga a leé!. [...] Y decíamos: “¡Qué coño irá pensando!, poca cosa...”. Pero [llegó a ser funcionario]. No l'ha hecho falta su padre que le diga “agárrate a los libros”, porque él le sobraba voluntad de más.

(Monesterio, agricultores jubilados, 1. 3. 95/8)

De la cita se deduce, primero, que el estudio no es de por sí un trabajo y, en segundo lugar, la idea de que si, una vez acabados, los estudios “valen” para algo, es porque permiten cambiar de status y continuar leyendo sin trabajar, pues el trabajo verdadero no se concibe bajo otra forma que la de un oficio que requiere esfuerzo físico. Desde tal punto de vista, el hecho de que “no l'ha hecho falta su padre que le diga...” no se debe tanto a que al hijo “le sobraba voluntad demás” como al hecho de que, sólo dedicado a la familia y al trabajo del campo, el padre nunca pensó, para su hijo, en un porvenir distinto al suyo. Una transmisión del “capital” —la palabra significa las fincas mucho antes que el dinero— caracterizada por la continuidad de “los trabajos y los días”, porque padre e hijo suelen trabajar juntos hasta que el hijo se casa y se convierte, él también, en cabeza de familia.

Si el padre no se opuso a la afición del hijo, no por ello —al igual que sus viejos amigos— dejó de considerar que el estudio no era un trabajo. Entregarse a él como lo hacía el mozo no coincidía con su visión del mundo (referente y contexto) y, charlando con el etnógrafo, el viejo, que en paz esté, comentaba:

Aquí había de tó. Y aquí no había naide parao, nunca. Ya no siembra naide. No siembra, pues, nada. Se presentan por parao y después van a trabajar. Cuando llega la cosa del corcho, salen p'allá. Salen diez, doce, quince y se llevan dos meses descorchando. Están cobrando tó el subsidio del paro, pero no están parao.

(Monesterio, agricultor jubilado, 27. 2. 95)

Si, como es natural, aquel padre estaba orgulloso de los éxitos intelectuales

y sociales del hijo, aunque —discreto— los callara por honradez, él expresaba su desconcierto al ver los cambios de los últimos treinta años. Físicamente disminuido y por tanto dolido por no ser capaz de cuidar ya de lo suyo, el viejo decía

¡Cuántas horas se están echando sin producir!. ¿Quién sabe el tiempo ahí de la gente trabajando en las calles, barriendo un papel?. ¿Esos son trabajos, eso?. ¿Qué va a producir?. Eso no produce nada.

(*Monesterio, agricultor jubilado, 27. 2. 95*)

Al expresar el viejo tales opiniones ya se entiende que le complacía más recordar la época en que el hijo le había acompañado, dentro y fuera de la comarca, en sus andanzas de productor-comerciante.

Nosotros..., mi hijo ha ido conmigo con el coche a la plaza de Villafranca [de los Barros], y la vendía [...],

(*Monesterio, agricultor jubilado, 27. 2. 95*)

Observaciones relativas al papel masculino

Fundándose en el testimonio de los quintos del padre, sensibles al recuerdo del “burro escarranchao y él con el libro delante”, puede sospecharse que, en realidad, pocas veces el hijo acompañó al padre en sus desplazamientos. Pero no cabe duda de que las palabras “mi hijo ha ido conmigo” representan la valoración del trabajo común de dos generaciones y remiten, por tanto, a la proyección del cabeza de familia hacia el futuro a través de sus descendientes cuyo porvenir material piensa haber asegurado y por quienes no puede concebir futuro distinto al suyo ni tampoco deseárselo mejor. En un contexto económico estable, conformidad social y continuidad en el oficio producen tranquilidad de espíritu. Así, el caso que acabamos de relatar es por ello mismo la demostración de lo que arriba hemos llamado el “referente” subrayando cómo, por regla general, hasta hace apenas treinta años poco se salía de él en los once pueblos de la comarca.

Por otra parte, participando de la concepción del trabajo como esfuerzo físico y no intelectual, para los quintos del padre el mozo que ellos veían siempre estudiando no podía ser otra cosa que un muchacho al que “no le gustaba trabajá ni mucho ni poco”. Y, aunque dejara libre elección al hijo porque el cariño le atemperaba la opinión, el juicio de valor del padre no tenía porqué ser distinto. Para estos tres campesinos que fueron cabezas de familia en los años sesenta, ser funcionario no era un trabajo, sino una ocupación que permitía evitarlo.¹⁶¹

161. Una expresión relacionada con éstas es común en todo el sur extremeño. El padre reconviene al hijo díscolo con la siguiente frase: *¡Como no estudies ya sabes lo que te espera, trabajar!*

Ahora bien, si cuando se la examina desde el punto de vista psicológico la contradicción (trabajo/estudio; padre trabajador/hijo lector) es difícil de dominar, en su nueva actividad este joven al que, al parecer, el trabajo no le gustaba, se esfuerza hoy *tanto* (en cantidad de horas) y *como* (en calidad de actuación) el padre y sus amigos quintos en sus tiempos. Al igual que ellos tres, su empeño es inquebrantable.¹⁶² De hecho, si de una generación a otra las representaciones e incluso las ideas cambian rápidamente —esta es la moraleja del cuento y la razón del rodeo anunciado más arriba—, no pasa lo mismo, o no con la misma frecuencia y rapidez, en el más hondo nivel del juicio de valor. Aunque cambien en superficie sus manifestaciones, es este juicio, fundamentado en la educación recibida, el que seguirá siendo durante largo tiempo la referencia de una visión del mundo que considera cualquier forma de trabajo, manual o intelectual, como una responsabilidad y un esfuerzo que denotan la nobleza y la gracia de la persona a la vez que confirman, a lo largo del tiempo, la socialmente probada pertenencia al género.

Poco acostumbrados a la palabra abstracta que es cosa de “lectores” —ya se entiende la ironía del calificativo— y como lo sugiere el epígrafe inicial de este estudio (“Yo no sé como explicarle, ¿no?. Porque, hombre, no tenemos cultura pa esas cosas”), no lo dicen así los informantes que son hombres del campo, pero lo saben. Ya no sólo en Monesterio sino también en Fuente de Cantos y con certeza en los demás pueblos de la comarca hay otros viejos cuya opinión concuerda con la que acabamos de examinar.

La nobleza y la gracia en el trabajo¹⁶³

Vosotros porque no entendéis de eso, pero antes estaban tos a la tringá [vigilando] a ver quien cargaba el carro más bonito, o a ver quien cargaba... Porque, ¡hay que ver un carro cargao de garbanzos bien cargao!. Era una cosa de ver. No se veía un garbanzo de otro. De cien, había uno que cargaba un carro de garbanzos de esos. ¡Que quedaban los garbanzos que parecía aquello que estaba puesto con una aguja!. Y había quien cargaba un carro de chícharros que era más grande que la casa esta, de ancho. Como de aquí a la puerta la calle de ancho arriba, vamos, parecía una plaza de toros. Hay que ir abriéndolo. Estaban los Sequeras como verdaderos artistas. Eso tenía que ser donde hubiera cerca una carretera, porque o si no se caía con la cimbra [el movimiento]. Pero cuando tenían ocasión, se jinchaban. Se iban entallando unas gabillas con otras. [...]

162. En el plano psicológico, es de esperar que, para su sosiego, antes de morir se haya dado cuenta, como también los contemporáneos felizmente todavía vivos, de que el hijo no había deshonrado el legado.

163. Las citas que siguen forman parte de las entrevistas realizadas durante la segunda fase, dirigida por Rufino Acosta Naranjo, del proyecto Leader II “Memoria de Tentudía”.

El carrero es uno que siempre se dedicaba a su carro. Y hay que saber llevar los carros. Él tenía su carro y era contratado por la finca. A cada fila de haces se le llamaba andana. Y pa llevar las mulas también hay que saber. Algunos eran un ridero porque se reía to el mundo de ti. [...]

Teníamos [los pastores] la tontá esa a ver quien sacaba más bichos y además ellos llevaba un tanto en los borregos, pa no se le fuera a morir. Y si podía vender cuatro borregos, era uno suyo. Y el entusiasmo ese, a ver... Aquel muchas veces con tres o cuatro borregos metíos [en el camastro] entre el medio de la mujer y él. Amanecían to lleno de sangre por la mañana. Borregos recién paríos a meterlos [entre los dos] a la calor. Sí, sí, eso es verdad como yo te lo estoy a ti diciendo. Tú a lo mejor no te lo crees pero eso es así. Era lo atrasaos que estábamos, lo primero y la cosa que llevabas una parte en los borregos y a ver como... Si tenía cien ovejas, a ver si sacaba cien borregos. Eso era una garantía, "Dios, ¡que mayoral!. No se le ha muerto un borrego, ¡qué cojones tiene!".

(IIº, Fuente de Cantos, varón, 21. 7. 98)

Volveremos más extensamente al tema en las conclusiones del estudio pero aquí vale la pena subrayar cómo este orgullo y la conciencia del valor personal que lo acompaña remiten a un mundo con certeza caduco en sus formas y normas técnicas pero no por ello desaparecido en cuanto a la imagen de sí. Todavía hoy es opinión común en Tentudía que "hay que saber".¹⁶⁴

De cómo debe ser una mujer

Si la "gracia", inefable, inmerecida pero real y, una vez revelada, gloriosa, puede caracterizar tanto a los hombres como a las mujeres, la forma de cultivarla, y de exigirla la sociedad, cambia según el género. En el caso de los hombres poco se habla de este aspecto de su personalidad porque, acabamos de verlo, las representaciones que caracterizan la cultura ponen mayor énfasis en el conocimiento del oficio y del medio (sin olvidar que un curandero y un gracioso tienen ambos "gracia" tratándose en sendos casos de *savoir faire*). Pero, en el caso de la mujeres, la gracia, como la vergüenza, brota de la base que constituyen su educación y preparación al futuro status de esposa y madre. La habilidad culinaria y en ella la

164. De hecho, más que «saber» hoy hay que «pagar» ya que «la moitié de la paysannerie mondiale n'est pas solvable pour les grands laboratoires». O sea, «los grandes laboratorios [que producen los organismos genéticamente modificados] no considera solvente a la mitad de los campesinos del mundo». M. Mazoyer, *Le Monde, Dossier économie*, 17. 10. 2000, p. III.

confección tienen, en esto, gran importancia tanto que en las grabaciones aparecen las palabras “arte” y “transcendencia”.¹⁶⁵

“Hay que tener una especialidad en las manos”

Eso es una trascendencia, que se ha enseñao de padres a hijos y de hijos a padres, los dulces estos caseros. Por ejemplo, yo no se hacer gañotes, porque eso hay que tener una especialidad en las manos. Mi madre era una experta y mi hermana sigue siendo también... [Los piñonates de viento] aquello no era una cosa que... No sabía hacerlo to el mundo. Lo mismo que el gañote no sabe hacerlo to el mundo. No, son cosas de arte, el gañote es cosa de arte.

(*Santa María, hermanas*, 26. 7. 97)

Condensando varios aspectos del papel social como la evolución del aprendizaje y la paulatina transformación en oficio de una habilidad esperada en un ama de casa que además procuró ser mayordoma de San Isidro, he aquí el caso de una mujer, hoy anciana, que se volvió pastelera profesional, sin que ello significara necesariamente tener número de registro. Nótese como, en su relato, la anciana presenta su habilidad como una calidad casi innata, un don, dentro del ámbito de un trabajo socialmente catalogado como femenino. Dice orgullosamente, en efecto, haberse revelado capaz en esta labor sin nunca haberla visto practicar antes (esta es la “gracia” y si la mujer habla de “especialidad” es sólo por honradez). Pero los tiempos han cambiado y el interés de estas largas citas está en la visión de conjunto de su trayectoria vital que supo ofrecer, a finales de octubre de 1997, esta informante de Montemolín.

“La primera vez que lo veo”

Yo no tengo recetas. A lo primero tenía, porque es que a mí me ha gustado de siempre. Ya me casé y hacía dulces a mi prima y los llevaba a la tahona y los hacía. Luego fui un año mayordoma de

165. Por supuesto en el ámbito de mi doble cultura italiana y francesa el uso hispánico del concepto de “transcendencia” me sorprende ya que, en las otras dos lenguas, el campo semántico continúa aplicándose únicamente a la religión. Aunque los teólogos hispanos usaron de la palabra en este sentido, es verdad que hoy el castellano común ha laicizado el concepto. No obstante, incluso si el referente teológico ya pertenece sólo al léxico especializado, incluso si ha quedado menguada y banalizada la palabra, no deja de remitir a algo que está *al dilà, au dela*, algo que sobrepasa el plan concreto e inmediato. Por cierto, en castellano poco aparece la forma abstracta de la palabra “concreto” pero no por ello, imagino, el par contrastivo deja de ser concreción/transcendencia (M.C.).

San Isidro y vino una señora aquí para que le hiciera los dulces para el refresco de San Isidro. Y, claro, me dice, cuando iba a hacer los dulces: "¿Tú te comprometías a venir al horno conmigo a hacerlos?". Para tenerlos allí y tener las lata más cercas del horno. Nos pusimos a hacer los roscos. Y me dice: "Tú los has hecho estos antes que ahora". Y digo yo: "La primera vez que lo veo, no los he visto nunca". Y desde aquella fecha empecé a hacerlo.

[Un día] llegué a casa y una cuñá mía, que ya ha muerto también, y dice: "Vamos a hacer roscos hoy". Digo: "Vamos a hacerlos". Los hicimos. Y tan buenos nos salieron que yo ya seguí haciendo los roscos. Lo apunté en una libreta, digo "no se me vaya a olvidar". Pero como mi hija ha sido tan despreocupada que la libreta la perdió... Que yo tenía muchas cosas apuntadas, y luego ya...

Aprovechar comercialmente un saber hacer femenino

Yo hacía perrunillas para mi casa. Podíamos hacer perrunillas y dulces para vender. Digo: "Ay hija, ¡tener que salir de casa [ahora que estamos de luto] con tantas latas, hija!". "A ver mamá, pero me podías dar unas manitas, a ve". "Pues, bueno está". Yo, había días que hacía baños de esos grandes de perrunillas. Y se me pusieron las coyunturas capaz de reventarme de amasar. Desde el día que los hicimos pues, un diario. [El trabajo con las latas], ya que estaba yo mayor, lo hacía mi hija. A lo primero lo hacía yo, pero claro, yo estaba más ducha porque yo amasaba...

Primeramente, cuando empezamos a hacerlos, los llevábamos a la tahona, una panadería que está cerca, la de José Cano le decían. La tahona también era panadería. Era mucho cansancio y, ¡con tantas latas!. Ya determinamos de hacer un horno de leña y se hizo aquí en casa. Y ahí las cocíamos. Determinamos de hacer el horno en casa porque en la panadería nos turraban mucho los dulces cuando se llevaban. Después que hacíamos el trabajo, venían latas quemadas del todo. Y ya determinó mi hija de hacer el horno y los hacíamos en casa. Hacíamos, para mi hermana y para mí, pan. Y claro estaba acostumbrada a entrarlo y a sacarlo. Y a lo primero lo hacía yo, luego ya mi hija.

El horno tiene lo menos veinticinco años o así; o más. Está hecho de ladrillo. Lo hizo un hermano mío. No era albañil ni mucho menos, pero tenía idea y hizo el horno. No funciona ya. Lleva mucha tierra por encima. Y la tierra esa se le ha quitado porque mi nieto ha entrado perdigones, y en la bóveda arriba han escarbado y han echado a perder el horno.

Al horno, por ejemplo, se le echaban dos haces de leña, a poquito a poco. Se echaba una tarama ahora, luego se echaba otra, o

escobas. Pero vamos, por lo general se calienta más bien con varetas de olivo que no es gordo y que se iba pronto. Ya cuando estaba caliente, pues, se le ponía una ceja blanca en la boca del horno, y ya estaba el horno caliente. Cuando se calienta, se pone blanco por dentro y por fuera le salía una cejita. Tardaba media hora o tres cuartos de hora. Y como se le tenía que ir entrando la leña, poquito a poco, que levantara llama y se corría la llama por todo el horno y se ponía blanco, eso casi siempre me encargaba yo.

Había una palita con un palo grande de madera. [Las latas] se iban entrando en el horno y se iban poniendo bien, por regla. Por ejemplo, cinco o seis latas en la primera fila, otras dos o tres en la otra y así se iban poniendo las latas. Había hornos que hacía veinte latas, éste nuestro sólo hacía siete u ocho latas porque era muy chiquitito. Si la de atrás está cocida, se van ladeando una y se sacan las de atrás y se van cambiando por las de adelante. Eso con la misma pala que se entra se sacan por lo alto. Y si luego ya el horno, por ejemplo, está medio frío, hay que dejarlas más tiempo hasta que se cuezan.

De que se sacaba una cosa se entraba la otra. El mismo día si había encargo, por ejemplo, de perrunillas, pues se hacían las perrunillas. ¿Qué no había encargo de perrunillas?, pues se hacían roscos porque había encargo de roscos. Pues, se hacían roscos. Los roscos tardaban en cocerse una media hora, y las perrunillas igual. Casi todos igual, mijina más o menos. Que no estuvieran quemados, que estuvieran doraditos. Eso luego es el cálculo del dulce, ya que esté doradito. Esas cosas hacíamos.

“Ya no hacemos nada de dulzainas”

Hacíamos perrunillas, hacíamos magdalenas, así como hacíamos roscos de viento... Son roscos de misterio, “misteriosos” que le decíamos. Eso lo hacíamos en casa y eso le puedo decir. Mi hija hace gañotes... bueno, los hacía. Ya no hacemos nada de dulzainas, porque ya yo soy muy mayor y mi hija dice que es mejor salir a trabajar que no estar en casa trabajando, que le es más fatigoso calentar el horno.

(Montemolín, anciana pastelera, 23. 10. 97)

Observaciones relativas al papel femenino

Junto a aspectos más generales que iremos comentando, la entrevista permite apreciar la importancia que tiene el horno, sea el de la tahona o de la casa. Más allá de su existencia material el horno remite a unos aspectos significativos

del papel femenino a lo largo del proceso que va del dulce que se espera que una madre sepa hacer para su familia hasta el dulce que un feligrés encargará a una mujer conocida por su especialidad y, en verdad, su gracia.

La transformación de una habilidad en oficio

Si hasta hace cuarenta años hubo en Tentudía mujeres que podían ganar algo al preparar pan o dulces yendo a casa de los “ricos”, no cabe duda de que hoy es en su propia casa donde algunas de ellas preparan estos últimos y los venden —advírtase cómo se mantiene el fenómeno de la casa-tienda— con un éxito que les permite mejorar sus posibles e incluso llegar alguna vez a montar horno nuevo.

pues [Fulana] se dedica a hacer dulces para vender y ella le puede explicar. Ha hecho un horno hace poco. Ella hace las tortas estas de chicharrones, las perrunillas, los polvorones, las madalenas, to esas cosas. Hace gañotes, hace piñonate, de todo... Las flores, los roscos, roscos del candil, roscos de los otros. Vienen mucho de los pueblos de alrededor.

(Santa María, propietaria, 23 y 25. 7. 97/2)

Pero la venta es sólo un aspecto de la cuestión. Antes de nada, dentro de la organización casi autárquica de la familia rural, hay que dejar claro cómo, al igual que el hombre, la mujer tenía y tiene tareas específicas y habilidades igualmente específicas. De hecho, la idea de producir para vender con su concomitante categoría “mano de obra” —siempre femenina en el caso de los dulces— no se aplica desde un comienzo al tema y sólo es pertinente cuando aparece, si aparece, la producción destinada a una economía de mercado en pueblos que son, al fin y al cabo, escasamente habitados. Pueblos en los que, por tanto, los vínculos de trabajo continúan mediatizados por las relaciones interpersonales. Vamos a comprobarlo continuando el análisis de la entrevista.

Del comercio, de la competencia y de las relaciones interpersonales

Al morir el varón, marido y padre, la viuda y la hija tuvieron que ganarse la vida y fue la madre quien, con su habilidad, echó “unas manitas” a la hija pechando con la dura tarea de amasar por encargo. Al mismo tiempo, el resultado de la cochura en la tahona era tan poco satisfactorio que hubo que hacer un horno nuevo en casa. Pero, escuchando con atención la entrevista, se da uno cuenta de cómo la calidad del resultado no fue la única razón de edificarlo. En primer lugar, para guardar dignamente el luto era más oportuno que las dos mujeres no apareciesen con frecuencia en la calle ni se vieran tampoco obligadas a discutir con el dueño de la tahona; en segundo lugar, aunque pequeño, el horno casero permitía además cocer el pan de la extensa familia. Las tres razones se conjugaron para que, incluso no

siendo albañil, el hermano de la informante, con certeza celoso del renombre de las dos mujeres y posiblemente respetuoso de las buenas costumbres, edificara un horno. Cuando se acabó el período de luto, ambas mujeres volvieron a llevar sus latas a la panadería — “mi hija dice ... que le es más fatigoso calentar el horno”. De ahí que el nieto lo aprovechara como gallinero donde escarbasen los perdigones.

Además de su función como expresión de la conformidad social en el plan simbólico, a lo largo de los “veinticinco años o más” que duró el proceso, hay que notar dos cosas. Por una parte, y lo señalamos sin detenernos en el hecho, el decir haber cocido en casa el pan “para mi hermana y para mí” demuestra la no todavía acabada separación —si no al revés: la aún larga compenetración— de las tareas domésticas con las de la venta, pues el horno tuvo importancia también en la organización de la economía doméstica (el autoabastecimiento de la familia extensa) y en la del pueblo. Por otra parte —aunque lo señala la informante no subraya cómo— el librarse de su doble dependencia hacia el panadero —pagarle el pan y la cochura de los dulces— equivalía a afirmarse como comerciante. Reforzaba ella además su autonomía o, mejor, la del grupo familiar, o sea la del hermano que “tenía idea” y la de la hermana que posiblemente la ayudaba en el amasijo... Como ya ocurría en el caso precedente, el del varón aficionado a la lectura, aquí también las generaciones implicadas son dos. Para la madre, que es también abuela, es el referente de la sociedad local que mantiene no tanto la supremacía fáctica cuanto la ideológica: “en la bóveda arriba [los perdigones] han escarbado y han echado a perder el horno”. Pero la hija ha dejado de hacer buñuelos porque “dice que es mejor salir a trabajar que no estar en casa trabajando”. Indudablemente la importancia de la “opinión del público” ha perdido su antiguo peso y la ayer valorada autonomía artesanal, con todos sus azares, ha dejado paso a oficios más modernos: trabajar en una tienda, en una fábrica o ser limpiadora en una escuela pero con sueldo fijo.

Unas consideraciones metodológicas

De este material se pueden también sacar unas rápidas observaciones relativas al trabajo de campo. La omisión por parte de un informante de las variables que entran en su estrategia es cosa tan común que, sonriéndonos, se puede afirmar que si con bastante facilidad los informantes admiten comentar el tiempo que fue, no pasa lo mismo cuando hay que desvelar las estrategias y, en nuestro caso, explicar por qué se tomó una decisión, por ejemplo la de volver a la tahona... Queda de tal forma demostrado cómo, aunque al escuchar con detenimiento una grabación es relativamente fácil detectar lagunas, sólo una relación interpersonal, duradera y sin recelos, permitirá ir más allá de las evidencias banales y llegar a entender las razones y las formas concretas de actuar del informante. Informante que ganó o perdió —“no sabemos” porque nos falta material— no tanto en el plan fáctico sino en el del honor personal y familiar. ¿O ya no estamos en la España del “cada cual a lo suyo” y del “aquí me defiendo yo”?

EL REPARTO DE ROLES EN EL ÁREA DE LA COMIDA

Hasta el momento se ha trazado el marco general de un mundo rural que se quedó relativamente inmutado hasta producirse primero la emigración laboral de los años sesenta y, unos quince años más tarde, la llamada “transición hacia la democracia” (1976). En efecto, sólo después de esta larga contextualización y una vez dibujado el referente de la llamada “presentación de sí”, o sea de la adquirida legitimidad social dentro de un grupo que reconoce la persona “como se quiere”, estimable por honrada, se puede —al reencontrar los estrechos pero significativos límites del área de la comida— reflexionar sobre los aspectos no ya meramente descriptivo-etnográficos sino analítico-antropológicos de los roles culinarios masculino y femenino. Por supuesto haremos alusión al más extenso tema de la separación de los géneros, al status de soltero/a y de casado/a ya que, a fin de cuentas, todo ello da color a la cuestión de la comida e influye en ella.

GÉNERO Y COMIDA, SOCIABILIDAD Y ETIQUETA

En relación a las comidas de género y a la sociabilidad ya se presentaron algunas observaciones a propósito de la ingesta del medio día con su posible gazpacho, sopa que muchas veces los hombres tienen que hacer por sí mismos si están solos en el trabajo o lejos del cortijo y de su casera encargada del cocido. Hablamos también de las comidas colectivas en el campo, días de lluvia o finalización de una tarea y también hicimos alusión a la entrada en quintas, verdadero rito de

paso hasta los años sesenta, pero que ahora es considerada como un “desmadre” por los padres e incluso por muchos mozos,¹⁶⁶ pero hay otros aspectos del tema que conviene ahora tratar también desde el punto de vista de la etiqueta.

MASCULINO/FEMENINO, DIFERENCIACIÓN DE LOS SEXOS

Hasta hace treinta años, la presencia, funcional y muy discreta de las mujeres que hasta hace escasos años poco se sentaban en la mesa al momento de ingerir el marido y los hijos la comida que les habían preparado, o incluso su ausencia estatutaria en las reuniones entre hombres ya que “no parecía bien”, no hacía más que reproducir unas convenciones o una etiqueta ancladas en la sociedad.¹⁶⁷ Todavía hoy, en lo que a la comida se refiere, aunque la regla se rompa en los restaurantes famosos que tienen cocineros e incluso “jefes”, en casa casi siempre son las mujeres las que se encargan de preparar la comida para la familia y, por lo menos por las noches, el acto de comer es normalmente colectivo cuando los hijos son todavía pequeños. Se sienta el *pater familias* en la cabecera de la mesa, sus hijos a los dos lados —los criados se sentaban a la otra punta, esperando que la madre —que quedaba de pie y comía después—, le sirva primero. Pero en España y sobre todo en Extremadura, este ceremonial, popularizado por las novelas del siglo pasado y por las películas costumbristas del presente, choca muchas veces con prácticas distintas, aunque igual de ceremoniosas, como son las de coger de un cuenco común sentados —como pervivencia de la antigua costumbre en muchos restaurantes ponen la ensalada todavía sin aliñar en el centro de la mesa y cada cual va picando después de aderezada— o las de comer directamente del caldero, a veces de pie, según la costumbre de “cucharada y paso atrás”.

Si era en el campo, se comía en la cazuela común, inevitablemente. Si era en casa, los mayores comían en una cazuela común, y yo también a veces. Pero ya en aquella época [primeros años 60] a los niños nos apartaban aparte. Casi siempre era cazuela o azafate. El azafate que es un cuenco rectangular pero más hondo; es metálico pero tiene un baño de blanco.

(*Monesterio, cargo municipal., 9. 9. 97/2*)

Cuando se comían las migas en las matanzas se usaba la fórmula de “cucharada y paso atrás”. Es decir, se cogía la

166. Nótese cómo hasta ya bien entrados los años 80, no existieron en la comarca, ni siquiera con otro nombre, las “despedidas de soltero” que empezaron a celebrarse como fiestas prenupciales separando hombres y mujeres sólo desde hace pocos años.

167. El periódico extremeño *Hoy* del 27 de octubre 2001 menciona el hecho de que la Cofradía de la Buena Mesa excluyó de la ceremonia de entrega de los premios anuales a una concejal de un Ayuntamiento asturiano “por ser mujer”.

cucharada de migas del caldero, se retiraba y daba paso a que otra persona cogiera su cucharada en el mismo caldero.

*(Del cuaderno de campo de Santiago Amaya,
Santa María, 10. 1. 98))*

Aunque por supuesto la casera o guardesa, madre de familia, no quedase excluída durante las comidas que congregaban a los hombres en el campo porque su rol era funcional, no por ello era considerada como una compañera más. De la misma forma que existieron comidas claramente de género como eran las de quintas, hay que recordar que, aunque en la comarca no implicasen comida específica, también existieron trabajos típicamente femeninos, por ejemplo el lavado de tripas en la matanza, que suponían una nítida diferenciación.¹⁶⁸ En efecto, como en el caso de las guardesas-cocineras, la presencia de un varón era por un lado funcional —encargarse el hombre de los “trabajos rudos”— y, por otro, ideológica: “además, una mujer sola en el campo, sin un hombre...”. Así en aquel momento capital que eran las matanzas

las mujeres lavaban las tripas. Tradicionalmente iban a los arroyos los más cercanos que había aquí... Es un trabajo de mujeres. Algún hombre iba con ellas porque tenían que hacerles la lumbre pa calentarles el agua y eso. Siempre iba un hombre o dos que les hacían la candela. Era un trabajo de cargar las bestias, aparejarlas. Son trabajos rudos, de más fuerza. Entonces se entiende que era el hombre el más capacitao para ello. Y además, una mujer sólo en el campo, sin un hombre que fuera al cuidado de ella... Pues sí, eso es algo que ha estao siempre en la mente de todos.

(Cabeza la Vaca, licenciado, 13. 3. 97/2)

Siempre el ámbito de la matanza, en el caso del par matarife/matancera la diferenciación de los trabajos es también una evidencia de la que hay que acordarse, pero es también significativa la matización aportada por el mismo informante.

Pero eso no quita que aquí las mujeres hayan cogido animales, y hayan arao y hayan hecho todos los oficios del campo más fuertes hasta donde su fortaleza física le haya permitido llegar. Pero era considerado como una cosa excepcional.

(Cabeza la Vaca, licenciado, 13. 3. 97/2)

168. En la comarca cacereña de Las Hurdes las «paperas» —papada; parte carnosa del cerdo en el borde inferior del cuello— eran reservadas a las mujeres que, al volver del río de aguas heladas donde habían lavado las tripas, bebían vino caliente endulzado con miel. En el plan de la etiqueta se puede formular la hipótesis de que este brebaje es una variante del “licor dulce”, anís, destinado a las mujeres en Tentudía.

Hoy cuando se trata de fuerza física o de cuestiones técnicas¹⁶⁹ la diferenciación se mantiene pero cuando los fines de semana las parejas van “de caldereta”, las cosas han cambiado bastante puesto que se come juntos. Ya son varios años que si las novias poco participan en las despedidas de soltero, en las comidas de quinta los mozos buscan mozas para alegrar la reunión.

“EL ANÍS PA LAS MUJERES Y EL VINO PA LOS HOMBRES”

Pero la diferenciación de los sexos en el doble plan de las habilidades y de la etiqueta se comprueba en mucho más amplios y a veces menos aparentes aspectos de las representaciones relativas al género. Por cierto, durante el baile las madres vigilaban atentamente a sus hijas y, aunque se les permitiera salir de paseo los días festivos, había, por lo menos oficialmente, unos límites incluso espaciales —pasear hasta tal fuente, hasta tal ermita— que no se podían rebasar. Pero la separación fue una constante que aparecía en muchos otros momentos y en este aspecto es interesante volver al tema de los refrescos cuando los noviazgos o las bodas.

[En las bodas] se daba una copita de anís, y ya está. Había anís dulce y anís seco. Antiguamente así era. Pa las mujeres, anís dulce; pa los hombres, seco. Y luego, normalmente, se solía hacer el anís pa las mujeres y el vino pa los hombres.¹⁷⁰

(*Santa María, hermanas* 26. 7. 97)

Pero hay más. Concretamente, en los convites de peditorio o de boda, primero circulaba entre los visitantes o convidados una mujer con la bandeja de los dulces y, detrás de ella, venía un hombre llevando otra bandeja con dos copas. O sea, la comida estaba puesta al cuidado de una mujer y la bebida al de un hombre. Nótese, por otra parte, cómo, desde el punto de vista de la etiqueta, los convidados participaban de la misma copa, la de los hombres y la de las mujeres. No es el único caso, ya que el caldo de las trincallas se bebía en la misma cazuela,

169. El material recopilado durante la primera fase del proyecto Memoria de Tentudía no nos permite saber si la «técnica» implica también, hoy, la contabilidad de la actividad familiar o si este aspecto de la gestión está pasando a manos femeninas. Este caso se da con relativa frecuencia en Francia donde las mujeres tienen muchas veces mejor nivel escolar que el marido.

170. A sus setenta años, todavía se acordaba la Tía Susana de cómo, estando en un salón —era ella en aquel entonces una moza “guapina”— tuvo que defenderse de la tentativa de unos jóvenes que querían emborracharla ofreciéndoles un licor dulce. Pasó eso en el departamento de la Mayena, oeste de Francia, allá por los años veinte. Catani, M., Mazé, S., 1982, *Tante Suzanne, une histoire de vie sociale*, Librairie des Méridiens-Klinecksieck, Paris, Coll. *Sociologies au quotidien*, p.474.

pasándose de uno a otro los comensales de sexo masculino.¹⁷¹

De hecho poco se pueden separar unos trabajos culturalmente adscritos al género de la etiqueta por así decir sexualizada que los acompaña. Ambos remiten al estatus del varón y de la hembra “como debe ser” y confluyen además, en el ámbito de la comida, en dos preparaciones significativas por excepcionales. Pensamos en el par chanfaina y caldereta que resume la interpenetración de la vida agro-pastoril y de sus comidas tendencialmente de género con su difusión más allá de su universo de origen. Pero, antes de tratar del argumento, es oportuno volver sintéticamente a los —raros— momentos en que los hombres meten mano a la preparación de comidas.

CUANDO LOS HOMBRES METEN MANO A LA COCINA

Ya se ha visto cómo en el campo y aunque no se trate ni mucho menos de una comida de género, el gazpacho es una preparación que le resulta familiar al hombre obligado a merendar fuera de casa: prepararlo no equivale a rebajarse haciendo un quehacer femenino. En el ámbito de la recolección de los productos silvestres, vimos también que, cuando se trata de setas “para estas cosas sí, soy cocinero”. No obstante, no es a la postre hartó difícil averiguar quién prepara los espárragos una vez que el hombre los ha traído a casa.

MC. Y eso [manejo de espárragos], ¿quién lo hacía?, ¿era el hombre el que lo traía a casa y la mujer lo guisaba, o era el hombre que lo hacía él mismo, al mediodía o qué se yo?

Informante: Hombre, ¡lo habrá de todo!. Habrá a lo mejor el hombre que los coge y lo haga él... Pues que hay muchos hombres hoy que se hacen la comida, porque a lo mejor son viudos, o por H o por B, ¿no?. Entonces pues, a los espárragos les pasa igual. A lo mejor yo, si voy, le digo a mi mujer: “Hoy voy a ver si traigo un manejo de espárragos”, que se llama.¹⁷²

(Cabeza la Vaca, carnicero jubilado, 13. 3. 1997/1).

171. En los primeros años ochenta en la comarca cacereña de Las Hurdes, era todavía costumbre beber del mismo jarro no sólo los antiguos quintos sino también los jóvenes con menos de treinta años. No habrá que sorprenderse si, en ocasiones determinadas como el momento en que se prueba el vino nuevo (la “polienta”) o en un encuentro con amigos de verdad (jueves de comadres y de compadres, matanzas...), esta forma de compartir se manifestara todavía ya que, tanto en Madrid como en Tentudía, la litrona de cerveza se pasa de uno a otro en nuestros días. (M.C.)

172. En Bienvenida se habla también de “maceta” de espárragos pero en este caso la cantidad es mayor.

O sea, la cocina de a diario queda como cosa de mujer y bien lo confirman las señoras que dicen que su marido no hace nada si no está obligado.

Pero el caso de la caldereta y la chanfaina es particular. ¿Qué pasa con estas comidas, ayer excepcionales y hoy recreo de los empleados durante los dos días del nuevo y reciente fin de semana? Las comidas de género en el campo se han transformado hoy en comidas de grupo de edad y así reproducen, a final de cuentas, la oposición básica, sub-yacente, entre el gremio de los solteros y el de los casados. Es en este marco donde hay que profundizar en la cuestión de los roles masculinos y femeninos acerca de las dos comidas, caldereta y chanfaina, consideradas como representativas y clásicamente extremeñas.

CALDERETA Y CHANFAINA, ¿COMIDAS HECHAS POR HOMBRES O POR MUJERES?

Es opinión corriente que chanfaina y caldereta, platos de pastores en su origen, son por tanto comidas de hombre y de preparación masculina. Son comidas que se avían y comen en el campo aunque en los días de fiesta y en las bodas puedan también probarlas mujeres y críos en casa. Si la observación tiene una parte de verdad —sobre todo hoy, en que ir al campo se ha vuelto una forma de recreo apreciada incluso por los ejecutivos dispuestos a cocinar, de vez en cuando, sabrosas comidas tradicionales— de hecho, cuando los pastores vivían en el campo no para recrearse sino para trabajar, en los momentos, bastante raros, en que comían carne, sólo la caldereta era cosa suya mientras que la chanfaina, más complicada de hacer, quedaba al cuidado de las mujeres.

La chanfaina se hace más en la majá. La hace más la mujer, por eso: es un estofao, porque son más complicaos de hacer. Sin embargo la caldereta, la caldereta que la prepara el hombre demás. Pues, como todo el mundo se sorprende de la forma de hacerla... y, ¿porqué se hacía eso en la majada? Porque, claro, el hombre estaba con las ovejas [solo o lejos de la majada].

(Fuente de Cantos, varón, 4. 6. 97)

Es por tanto de esta forma encubierta y poco evidente que reaparece la muy frecuente separación de género con sus respectivas habilidades e imágenes sociales. Dice un hombre

[La chanfaina] como se hace no se lo puedo explicar porque como no la he hecho nunca... Se le echa el ajo, se le machaca [...] con vino, le machacan los ajos, le tuestan los ajos, le hacen una tostaita, el pan tostao, le echan pimienta colorá. Si te gusta el picante, le echas un poquito de picante, guindillas.

(Bienvenida, 15.10.97)

MERIENDAS CAMPESTRES

Hoy —el tema es de importancia y volveremos a ello en las conclusiones del estudio—, las pandillas de ambos sexos, sean colegas de oficina o parejas que aprecian la merienda campestre, salen “de caldereta” los fines de semana.

Lo que llamamos nosotros “salir de caldereta”, “¡Vamos a ir de caldereta!”. Nosotros decimos: “Vamos a ir de caldereta” indistintamente si nos vamos de caldereta o vamos a comer un cochino al horno. Eso que quede claro también. O sea, ya ha quedado por extensión, a decir “vamos, vámonos mañana de caldereta”. Y dice: “¿Qué hacemos?”. Y dice: “¿Por qué no hacemos unos conejos?”. O sea, lo entiendes ahora el matiz, ¿no?

(Fuente de Cantos, varón, 4. 6. 97)

Nosotros vamos mucho al campo con más amigos. Y hemos llevao sangre que se prepara después, con cebolla y con tomate y está buenísima.

(Monesterio, tres funcionarios, 28. 2. 95/6)

Claro está que, si el grupo es masculino, los amigos se arreglan solos, pero, si se trata de parejas, a la hora de abastecerse, en este caso se repiten, de forma menos acusada pero inequívoca, las antiguas atribuciones de género que presidían, en los pretéritos tiempos de la matanza familiar, al lavado de tripas en el mismo arroyo donde, a lo largo del año, lavaban “ellas” la ropa acompañadas por “un hombre que fuera al cuidao de ella(s)”. Así, por ejemplo, cuando la pandilla de amigos de ambos sexos se va al campo o prepara la caseta para una fiesta, las hembras se encargan generalmente de comprar y hacer la comida (si hay parrillada o paella actuarán los hombres) mientras que los varones van al super y llenan el maletero del coche encargándose del vino, de la cerveza, del whisky, del ron, de los refrescos y de los cubitos de hielo siempre dispuestos a reñir a las compañeras si por “carencia de previsión y de organización” faltan o se acaban los limones necesarios para dar el toque final a las distintas clases de cubatas.

LAS MUJERES Y LOS DULCES

Aclarados algunos aspectos de la pertenencia al género y, dentro de este ámbito, la identificación de las mujeres con su papel de cocineras mientras que los hombres actúan en ocasiones o viandas particulares, la elaboración de los dulces —asociada a las celebraciones festivas religiosas o civiles y a las del ciclo de vida—, no sólo forma una parte importante de las comidas sino, antes de nada, demuestra que una mujer es “bien apañá” ya que es capaz de salir airoso del trance. Si en el capítulo siguiente y último vendrán por fin consejos de ejecución y “reglas”, cabe ahora, como transición presentar rápidamente los dulces. Serán los propios informantes quienes hagan unas observaciones relativas al contexto o, raras veces y dentro de este marco, los antropólogos.

DE LOS DULCES. GENERALIDADES

Hacer y consumir los dulces responde, huelga repetirlo, a festividades civiles y religiosas —carnaval, Semana Santa...— o fiestas y ferias locales; también se realizan dulces para determinadas celebraciones del ciclo de vida, bodas, bautizos... Hasta hace veinte años, los llamados “dulces caseros” eran realmente tales porque el autoabastecimiento y el autoconsumo se reflejaban en los componentes y, por ejemplo, el endulzante más común, la miel, era de producción casera o local. Aunque se acudía también al horno de la panadería, como muchas casas tenían un horno, los dulces eran realizados en las cocinas o, si no lo tenían, las vecinas se ponían

de acuerdo, en el barrio o en el campo, para aprovechar el de una de ellas.

El hermano y eso vivía allí, en Colomba [finca al noreste de Segura]. Pues tenía un horno y todas las caseras de todos los alrededores iban a Colomba a hacer el pan. Y como contribución le dejaban un bollo a Frasquito pa que comiera al mediodía.

(Fuentes de León, anciana, 29. 9. 97)

La costumbre de hacer dulces en casa no se ha perdido.

Yo, dulces... sí, hago algunos, de fritos. Que se suelen hacer más bien en épocas determinadas como la Semana Santa, que se hacen muchos fritos: gañotes, lunes, roscas. Luego después durante el año también se hacen algunas veces que se llevan a las panaderías, los cuecen en la panadería. Se hacen cortadillos, o la perrunilla que se llama, polvorones, que también... a especie de tortas. Siempre se suelen hacer antes de fiesta, o para algunos cumpleaños, pa celebraciones. O, si se tiene ganas, pues durante el año como te parezca. En vez de ir a comprarlo al comercio, pues lo haces casero.

(Segura de León, madre de familia, 1. 1996)

HABLAR DE DULCES CASEROS SIGNIFICA HABLAR DE CALIDAD

Decir “dulce casero” lleva implícita la consideración de calidad de los componentes que entran en su realización, la ausencia de conservantes y el considerable valor alimenticio.¹⁷³ Así, al hablar de la venta de los dulces, surgen valoraciones y percepciones que diferencian los dulces caseros o artesanos de los que se hacen hoy día en grandes cantidades.

Lo que pasa ahora ya es que se pueden comprar en las tiendas porque hay unas panaderías, unas confiterías que lo venden. Y si no pues se hacen, se hacen muchísimos... las confiterías lo hacen, digamos que parecido, igual, igual no es, pero vamos, de todas maneras hay señoras que se dedican también a hacerlo, a venderlos. Digamos que son especialistas en hacerlos pero, vamos, como ahora no pueden venderlos así lo venden digamos de contrabando, de contrabando no, pero así... pero vamos, hay muchísima que lo hace, yo los hago muchísimas veces. Se hace fácil, bien.

(Fuentes de León, mujer, 22. 10. 97)

173. Un análisis notable de estas representaciones puede encontrarse en la obra de M. Cátedra Tomás *La muerte y otros mundos*.

Esta familia tenía un bar que lo han quítao hace un mes o así. Pues [Antonia] se dedica a hacer dulces para vender y ella le puede explicar. Ha hecho un horno hace poco. Ella hace las tortas estas de chicharrones, las perrunillas, los polvorones, las madalenas, to esas cosas, hace gañotes, hace piñonate, de todo, las flores, los roscos, roscos del candil, roscos de los otros. Vienen mucho de los pueblos de alrededor. Aquí en verano se hacen muchos dulces, en tos estos pueblos, porque todo el que se ha ido de su pueblo a Barcelona, a Madrid quiere seguir probando todas esas cosas que él comía cuando se fue, y no las come. Y entonces, al venir en las vacaciones, esta señora que ya es mayor y to, en verano se lleva todo el tiempo haciendo dulces pa los que vienen de todos los pueblos: que viene el hijo, el primo, en fin.

(Santa María, propietaria, 23 y 25. 7. 97/2)

Eso [los dulces comprados] que se pone, que no aguanta. Y eso [los caseros], como es hecho al natural, pues dura. La perrunilla esa misma, pues dura meses y meses y no se estropea. Y el piñonate pues tampoco, y los polvorones tampoco, las galletas esas que hago yo tampoco. Son dulces que se los llevan. Por eso precisamente se los llevan la gente porque le aguantan allí, a lo mejor, hasta dos meses. Y ¡hasta un año también aguanta!. Claro, si no están en un sitio que tenga humedad, que se puedan poner mojoso...

(Santa María, hermanas , 26. 7. 97)

La venta también pone de manifiesto las relaciones entre pueblos, dónde se producen y dónde se venden o se consumen los dulces.

Hoy ya es que hay una especialidad grande de dulces. Aquí vine un señor, que hoy ha venido, por cierto, y trae dulces caseros pero de panadería. Tampoco son los dulces de panadería, porque hoy las panaderías son hornos eléctricos, no se pueden comparar con el dulce este de toda la vida. Parece que no, pero el sabor que le da el horno de leña y esas cosas, no la da el dulce de eléctrico. Yo ahora, en esta fecha de tiempo, que vienen muchos veraneantes de aquí del pueblo, vienen de Barcelona y de eso, a mí no me basta a hacer dulces, porque ya a la retirada po "Mira que pa tal día me voy, me tienes diez docenas de perrunillas de

esto, de lo otro!". En cantidad se lo llevan, tantas roscas de piñonates, en fin... Pues ayer, anti, se llevaron las roscas de piñonate, que casi siempre las tengo. Se las hubiera enseñao si hubiera tenido alguna pero no tengo ninguna.

Hombre, estos dulces que hago yo son to a base de alimento. Se come un trozo de piñonate y un café con leche, y estás listo hasta el medio día. Y si se come una perrunilla, lo mismo. Si son bollas de esas que hago yo, pues...[alimenta] Es que tu coges un bollito de pan, de esos de cinco duros, y pa desayunar tienes que echarle algo, porque eso es to bofo. Tu te comes el bollo sólo con el pan y al rato estás desmayao. Y ahora te comes una bolla que vale igual y, como ya lleva manteca, azúcar, canela, matalauva, pues te apetece y te alimenta, ¡claro!. Por eso yo ahora en este tiempo [verano, vuelta de los emigrantes] hago bollas y al rato no tengo.

(Santa María, hermanas , 26. 7. 97)

LOS EMIGRANTES ALIVIAN LA MORRIÑA

Hoy los dulces forman parte de los elementos concretos que se envían periódicamente a los que están fuera o que, al acabarse las vacaciones en su "patria chica", se llevan los emigrantes a sus nuevas residencias tanto para aliviar la morriña si se nos permite la expresión, como para ofrecerlos e incluso venderlos a conocidos, por ejemplo, alemanes...

Y yo las flores sí, las hago en Alemania, pero para eso hay que tener el molde, porque eso es una cosa que es frita, ¿no?. Eso no lleva namá que huevo y agua.

(Santa María, hermanas, 26. 7. 97)

LA PEQUEÑA PRODUCCIÓN, LA VENTA DE DULCES QUE YA NO SON CASEROS PERO QUE AÚN NO SON INDUSTRIALES

Si vender a los alemanes flores hechas en casa es cosa rara pero bien documentada y por ello significativa, es también cierto que, modernizando oportunamente los procesos de producción, los dulces que se denominan "caseros" se han vuelto como las puertas de una industria a desarrollar .

[A la feria de Zafra] llevamos dulces de Bienvenida, la empanadilla, bollito madrileño, la perrunilla, roscas de gloria... Es una gloria

comer esa rosca en toas las épocas, [no es como] el gañote en el Carnaval. No es un rosco grande como eso de Cataluña. Eso se hace pues una rosquita normal, y va cocida al horno. Muy sencilla de hacer: un poco de azúcar, güevo, manteca y... muy buena, muy buena, muy buena. Hay otras que es frita, que eso le llaman "roschas del gobernador", esa es frita. La otra tiene el aspecto de un donu pero varía el color y todo porque llevan azúcar por encima. No sé de que le viene el nombre. Ahora lo típico, el gañote, que eso se hace en el Carnaval; el bollito del "Jueves de compadre", se hacía... [en horno, siendo bollo de pan].

(Bienvenida, empresaria, 28. 7. 97/1).

