

MESTO



Cuadernos monográficos de Tentudía

número I

Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía

Maurizio Catani (coordinador)

Santiago Amaya Corchuelo y Antonio Luis Díaz Aguilar

Comer en Tentudía

Aproximación etnográfica a la comida
y a los hábitos de vida de las gentes de la comarca
de Tentudía en los últimos setenta años



MESTO

Cuadernos monográficos de Tentudía

CENTRO DE DESARROLLO COMARCAL DE TENTUDÍA

CONSEJO EDITORIAL

Presidente: Juan Murillo Toro

Vicepresidente: Ceferino Muñoz Sayago

Secretario: Lourdes Melgarejo Viñals

Tesorero: Antonio Parra Atienza

Vocales: Manuel Vázquez Villanueva,

Daniel Ambrona Garrote, Manuel Bonilla Sánchez,

Juan Antonio Navarro Lobato, Manuel Rodríguez Pardo,

Carmen Galán Rubio, Antonio Luis Cid Guerra,

Manuel Agudo Sánchez, Antonio Mateos Cobos,

José Antonio Méndez Artero, Miguel Ángel Garrón Albújar,

Cayetano Ibarra Barroso, Julián Pérez Girol,

José Pedro Rubio Marrón, Jesús Aldeanueva López,

Silvestre Martínez Chaves, Antonio Bermejo Ledesma,

Mario Megías Castellón, Luis Maya Montero,

Rafaela Cordero Medina

(El Consejo Editorial de Mesto es ejercido por el Consejo Ejecutivo del Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía, órgano gestor de la entidad editora).

EQUIPO DE REDACCIÓN

Director-Gerente: José María Lama Hernández

Editor: Jordi Macías Macías

Redacción: Antonio Morales Recio,

María Jesús Duarte Márquez, Arturo López Gallego,

María Luisa del Viejo Escolar, José Antonio Pecellín Garrote.

(El Equipo de Redacción de *Mesto* es el propio Equipo Técnico del Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía)

COLABORADORES

Maurizio Catani, Rufino Acosta Naranjo,

Andrés Oyola Fabián, Santiago Amaya Corchuelo,

Antonio Luis Díaz Aguilar, Felipe Lorenzana de la Puente,

Francisco Figueras García, Manuel Mateos García,

José Enrique Capilla Nicolás, Nicolás Durán Jiménez

* * *

Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía
Avenida de Portugal, 29
06260 - Monesterio

Teléfonos: 924 517193, 924 517201
Fax: 924 517 169

www.tentudia.com
www.asociacionesenred.org
correo@tentudia.com

TENTUDÍA - EXTREMADURA 2001

MESTO Cuadernos monográficos de Tentudía

Comer en Tentudía

Aproximación etnográfica a la comida
y a los hábitos de vida de las gentes de la comarca
de Tentudía en los últimos setenta años

*Maurizio Catani (coordinador),
Santiago Amaya Corchuelo y Antonio Luis Díaz Aguilar*

Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía

Tentudía, 2001

© Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía
Avda. de Portugal, 29
06260 Monesterio
(Badajoz)

Autores del texto: Maurizio Catani (coordinador)
Santiago Amaya Corchuelo y Antonio Luis Díaz Aguilar

Fotografías: De los autores del texto

I.S.N.N.:
(en trámite)

Depósito Legal:
BA-671-2001

Fotomecánica e impresión:
Imprenta RAYEGO, S.L.
C/. Santa Brígida, 1
06300 Zafra
(Badajoz)

[El Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía no comparte, necesariamente, las reflexiones y opiniones de los autores que aparecen en *Mesto*]

ÍNDICE

Presentación de <i>Mesto Cuadernos monográficos de Tentudía</i> <i>Juan Murillo Toro,</i> <i>Presidente del Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía</i>	17
"La memoria colectiva de Tentudía". Un proyecto acerca del pasado en una iniciativa sobre el porvenir colectivo de un territorio <i>José María Lama Hernández,</i> <i>Director-gerente del Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía</i>	19
INTRODUCCIÓN	
Un trabajo etnográfico sobre las comidas en la comarca de Tentudía	33
Tentudía: una vida relacionada con el medio y, antaño, casi cíclica	34
Metodología del encuentro etnográfico	38
Transcripciones y cuestiones lingüísticas	42
Consideraciones finales	46
1. DE CÓMO PASARON Y PASAN LAS COÑAS EN TENTUDÍA: RASGOS DE LA REALIDAD SOCIAL Y ECONÓMICA DE LA COMARCA SEGÚN SU PROPIA GENTE	
La estructura de la tierra y la condición social de las gentes	51

El campo y el pueblo, dos universos interrelacionados	53
El campo	53
"Estaba to el campo poblao de familias, ¿no?", 53; "Mozos" y "acomodados", 53; Un complemento del sueldo: el "cundío", 56; Caminos raros y malos, fondas y posadas, 57.	
Capataces y encargados: nexo entre el campo y el pueblo	58
El pueblo	59
Comprar o alquilar la vivienda, 59; Promiscuidad en la vivienda, 59; Hacer de vientre, 59; Estiércol y abono, 60; Los propietarios labradores, 60; Barbecho, 60; Subir los granos al doblao, 61; La bodega era una habitación más, 62; Cocina, 63; Terratenientes: "Los señoritos que había en aquellas fechas pues son ahora tos pobres", 63; "Es que no tiene na que ver lo de antes con ahora", 65.	
Ayer calamidades y necesidades: hoy jubilación y casas de campo	67
Los años treinta: la guerra y sus antecedentes	67
Los belloteros, 67; "El trabajo está muy malo hoy y entonces estaba peó", 68; "Lo mismo que pasa en Bosnia y to esos sitios", 68; "Pues eso es lo que yo quisiera, que no... No ve a nadie que lllore", 68.	
Los años que van del 40 al 50	67
"Año del hambre", 69; Maquila y maquilera, 70; La Fiscalía registraba, 71; Tortas y perrunillas de bellota, 71; Churros de harina de cebada, 71; Cocido de garbanzos con cáscara de naranja, 72.	
Ser adolescente en los años 60	72
"Era una vivencia", 72.	
Jubilados	74
"Me pagan sin trabajar ya", 74; "Desde que me jubilé voy al médico y no me cuesta ná", 74; En los huertos y sus antiguas casas de campo, 74.	

2. LAS COMIDAS, INVENTARIO DE RECURSOS Y PRODUCTOS BÁSICOS

Una comida de pocas proteínas animales	79
Carnes.	80
"Carne se comía poca o ninguna", 80.	
Leches y quesos	81
Animales de corral	82
Un ejemplo de dieta semanal en 1996	83
Caza y pesca	85
Niños y pájaros, el aprendizaje del medio	85
Los críos recontaban los nidos que "tenían", 86; Enjaular las aves cantoras y las rapaces, 86; Pájaros característicos, intocables o saludables, 87; "Nos contrataban pa pelar pájaros", 87; "Pájaro que vuela va a la cazuela", 88; Jornaleros recolectores, 88.	
Cazar con escopetas o cepos	89
La perdiz, ave reina, 89; Cazar con el cepe, 90; El testimonio de un cazador, 91; Encandilar a los pájaros, 92; Cepos para conejos y liebres, 93; Quitar la piel para venderla, 94.	
Pesca	94
Pescar para vender, 94; Pescar con la red, 94; Pescar en la prensa del molino, 95; "Partir el dinero a partes iguales", 95.	
Otras maneras de pescar	96

"Atontar" a los peces con marra o yerbas, 96; Dar porrazos con la marra, 96; Cogerlos con las manos, 96.	
Coger ranas a la luz del carburador Lagartos y galápagos, 97.	97
Los productos bravíos	99
"Todo el verde se comía"	99
Espárragos	101
Setas	103
Las setas conocidas en un pueblo pueden no serlo en otro, 106; Níscalos con tocino, 107; El hombre como cocinero, 108.	
Los productos cultivados	111
Desde el trigo hasta el pan	111
"Las mujeres que venían a hacer el pan"	113
Amasar	113
Echar la bendición al pan (1), 115; Amasar por turno, 115.	
Conservar el pan	117
Las familias que amasaban y las que tenían que comprar	117
"Cuando yo monté la panadería..."	118
Echar la bendición al pan (2), 118; Vales y pan, 119; El pan se ha puesto caro, 120; "Ahora nadie hace el pan, pero se conservan los hornos", 121.	
Siembras y cosechas del ciclo anual	123
Los chochos o altramuces	125
Las aceitunas	125
La categoría del verde incluye tanto a las yerbas bravías como a las cultivadas	127
Las hortalizas	129
Una relación de hortalizas, 129; Las acelgas, 129.	
Las frutas	131
Los "secos", 132; Higueras e higuerales, 132; Castañas secas y frutas embotelladas, 134.	
Hortalizas y frutas, su venta	135
La miel	137
Observaciones sobre el agua	139
Evolución/aparición del concepto de higiene	142
Observaciones sobre el vino	143
Auge y merma de su producción	143
¿Uso, abuso y ambivalencia del vino?	147
"Una tajá como un piano", 149; "Eso era horroroso", 149; "Y entonces mi padre no salía", 149.	

3. EL CERDO EN TENTUDÍA

Consideraciones generales	153
Contrastes entre la Alta y la Baja Extremadura	154
Épocas de matanza	155
"Lo poquito que tenga al guarro se lo echamos"	156
La complejidad del proceso	157
La capital importancia del cerdo	159
La piara concejil y el porquero	160
El oficio del porquero en las fincas, 160; El oficio de porquero en el pueblo, 160; Inteligencia de los cerdos y su ubicación en el pueblo, 165.	147
Dos momentos importantes de la cría	163
La venta de los guarros	164
La matanza familiar: cómo se hace hoy cómo se ha hecho siempre	167
Un ejemplo actual	167
El matarife y la matancera	169
La recogida de la sangre, 170.	
El papel del veterinario	172
Chamoscar las cerdas	172
Arrancar el animal de la felinidad	173
Comidas de matanza y género	174
Catas y comidas, 174; La cena, chascarrillos y cotilleos, 176.	
Cambios: "ya poco se gasta el tocino e incluso se tira"	177
"Si no le pierden dinero... no cobran ni el trabajo"	178
Los productos que se derivan del cerdo	179
¿Guardar el jamón o preparar chorizos?	179
¿Es toda la canal chacina?	180
Carne fresca y carne preparada, 182.	
Preparar y guardar las carnes	183
El cuidado de los jamones	183
La elaboración de embutidos, su secado, curación y conservación	184
Apuntes relativos a los nombres de los embutidos y a su categorización	185
Salchichas, salchichón, longaniza..., 186; Clases de chacinas embutidas, 187.	
El peldaño más bajo se está perdiendo	189
Productos destinados a ocasiones relevantes o a personas particulares	189
Otros derivados del cerdo	191
"Al derretir la manteca, se forman los chicharrones"	191
El caldillo	192
Manteca y sosa cáustica, y de ahí el jabón	193

El trufado o fiambre y una novedad: el "foagrás"	193
Más allá de la materialidad de los hechos	194
"Le dieron un poquito, que aquí es costumbre", 194; El cerdo como un Judas, 195; Cómo nacen las tradiciones, 196.	

Conservar los productos cárnicos y vegetales	199
De los pozos de nieve a las cámaras frigoríficas	200
"Costillas y huesos tenían que meterlo en sal"	201
Los perdigones se conservaban en ollas.	203
El pescado venía con nieve artificial y con sal	203
Conservar tomates y pasar frutas.	204
"Hoy no se pueden comparar unas cosas con las otras"	205
Pasar y secar las frutas y, en particular modo, el higo	206
"La perrunilla casera dura meses y meses"	207

4. DE LA SOCIABILIDAD EN LA VENTA Y EN EL CONSUMO: LA PLAZA, LA CALLE, LAS TIENDAS Y EL MERCADO DE ABASTOS; TASCAS, TABERNAS Y BARES

Un avance de los temas y de las situaciones	211
El matrimonio trabaja conjuntamente	213
Los antiguos sitios y lugares de la venta estante: la casa y el mercado	215
Tiendecillas familiares	215
De los productos enlatados	217
"El mercado estaba en puerta abierta"	218
"La plaza era para la gente que no tenía terreno"	220
De carniceros y pellejos	221
De los pescaderos	221
De los agentes de arbitrios municipales	222
Del fielato	223
La venta ambulante	225
Venían con los burros	225
Canastas, angarillas, cestas y serones, 225; De los recoveros, 226; De los buhoneros, hortelanos y pescaderos, 226; "Y hoy como la venta ambulante está prohibida", 228	
De pasar calle por calle o casa por casa	230
Tener veceros, 230.	
Cuestiones de higiene y de calidad	231
"Sin lavarlo ni hacerle nada", 231; "Había personas que le echaban agua a la leche", 231; Del hambre y de la higiene, 234.	
El trueque y las ventas al "estilo compadre"	233
"Lo apunto en una libreta", 234	

La época de los mercados de abastos	237
De puestos y mesas, 238; Evolución del consumo y del mercado, 239; "¿Cómo va a estar él y yo no?", 239.	
Conclusión: la venta y el consumo, una complementariedad de espacios y productos	241
"Se cargaba el burro, y a andar hasta que llegaba al sitio"	241
"Del carbón y de los arrieros"	244
De la complementariedad de las dos zonas	244
Del comercio de uvas y vino	245
Del "rodeo" de Fuentes de León	247
Del estraperlo	248
De herreros y carpinteros	250
De los "artistas"	251
"Carne a la brasa"	252
Momentos y lugares de sociabilidad	253
Rigideces en el sistema social	254
Tabernas, tascas, bares y, ahora, cafeterías	255
Lo grotesco del régimen franquista, 257; "Y ya nos dejaban de ver la televisión", 257 ; Guardar unas pesetillas en previsión de la fiesta, 258.	
Chucherías y tapas	259
Garbanzos tostaos y enjebaos, 259; Habas tostadas, 259; Pajaritos, 259.	
El punto de vista de un profesional	260
"Yo esto lo consideraba una especie de cafetería", 261; "Subir el precio del vino", 261; "La cosa esa de que tienes metido el sabor en la mente", 262	
En el salón, bailes y convites de boda	263
Banda de música, 265	
"Se te terciaba, a lo mejor, una reunión...":	265
"Echaban los cuernos aceiteros", 265; "Vamos a ir de caldereta", 266; "Acabar una faena con una fiesta", 266; "Antiguas romerías y recientes excursiones religioso-turísticas", 267.	

5. LAS COMIDAS DEL CICLO ANUAL CIVIL Y RELIGIOSO Y LAS COMIDAS DEL CICLO DE LA VIDA: LA SERIE CANÓNICA DE LAS TRES COMIDAS FUNDAMENTALES Y DE FUNDAMENTO

Introducción	271
Las viandas cotidianas	272
La serie canónica de las comidas de los trabajadores del campo, 272; Del almuerzo y del aguardiente sellando el trato, 273; Comer "en frío" y "de cuchillo" al mediodía, 274.	
De unas variaciones en la serie canónica de las comidas	275
Una alternancia significativa, 277; Del orden canónico de las refacciones y del estatuto social, 279.	
Comidas invernales o veraniegas	280

Momentos de excepción y comidas de celebración	280
El pollo del día de fiesta, 281; Comer juntos en el campo o al finalizar una tarea, 282; "Nos juntábamos debajo de los alcornoques", 282; Observaciones sobre el caso de los hombres comiendo juntos, 283.	
Las cuatro básicas y tranquilizadoras comidas "de toda la vida": migas y sopas, cocido y gazpacho	284
De migas y sopas, 284; Sopa de ajo, 284; Nombres distintos para una misma sopa, 284; Del gazpacho, 285; "Era un plato fundamental", 285; Polémicas locales y regionalistas, 286; Del gazpacho con independencia de regionalismos, 287; Del cocido extremeño, 288; Del "guardar vigilia", 289.	
De frutas del tiempo y de otros postres de elaboración casera	290
Puchas, gachas, poleás, 290; Repápalo con leche, 290; Observaciones sobre los postres, 291.	
Las comidas del ciclo anual	293
Introducción	293
De más casos en que el santoral marca las fechas claves de los trabajos y se acompaña de comidas festivas	295
Un calendario, profano, 296.	
"Aquí, empezamos, fiestas no muchas"	297
"Está la Nochebuena, Año Nuevo, Reyes, Semana Santa, el Corpus..."	298
Nochebuena en las familias, 298; Nochebuena en un cortijo, 298; Navidades, pollo y dulces, 299; Santa María, buñuelos y polvorones, 299; Segura de León, perrunillas, 300; Bienvenida, piñonate, 300.	
Carnavales	300
Santa María, gañotes, perrunillas y flores, 300; Bienvenida, Jueves de Compadre, bollito, 301; Piñonate, 301; Gañote, 301; Turrón, 301; Montemolín, gañotes, flores, 302.	
San José, 19 de marzo: desrabar a los borregos	302
Semana Santa	302
Generalidades, 303; "Potaje de garbanzo sin grasa al mediodía y la noche a base de pescado y tortillas", 304; Refrito de verduras, 304; Escabeches, 304; Dulces de Semana Santa: Puchas, gachas y poleás, 305; Arroz y repápalo con leche, 307; Domingo de Resurrección, 307.	
Abril, último domingo, "Día de la Chanfaina", Fuente de Cantos	308
15 de mayo, San Isidro	308
Corpus	308
Fuentes de León, 308; Fuentes de León, dulces, 309.	
16 de julio, Virgen del Carmen	309
Montemolín, dulces, 309.	
26 de julio, Santa Ana	310
16 de agosto, San Roque	310
Segura de León, 310	
Agosto: criadillas de cerdo	310
Agosto, finales: los emigrantes se abastecen de dulces antes de irse	311
14 de septiembre, día del Cristo: Capeas	311
Segura de León, 311.	

29 de septiembre, San Miguel	311
Monesterio, dulces, 311	
4 de octubre, San Francisco	312
Segura de León, 312	
1 de noviembre, Todos los Santos	312
Bienvenida, chaquetía, 312; Fuente de Cantos, la merendita, 313	
Observaciones	313
Las comidas del ciclo de la vida	315
La "petición de mano"	316
Años 40, Segura y Fuentes de León, 316	
Las bodas	318
Años 50 (Fuentes de León), 321; Años 50 (Fuente de Cantos), 321; Años 60 (Bienvenida), 322; Desde los años 40 hasta los años 80 en Santa María de Nava, 323.	
Parto y bautizo	324
Padrinos y ahijados, la chaquetía	325
La primera comunión	327
Observaciones, 328.	
Quintas	328
Observaciones, 331.	
"Cuando murió mi madre"	332
Años 50, Santa María de Navas, 333	
"Lo que pasa, que no se podía hacer como se hace ahora"	336
"La forma de comer ha cambiado muchísimo"	337

6. AVIAR LA COMIDA: EL REPARTO DE TAREAS CULINARIAS ENTRE LA MUJER Y EL HOMBRE

Introducción	343
Identificación de las mujeres con su papel de cocineras	343
La pertenencia al género	344
Representaciones	345
La necesaria demostración de la pertenencia al género	345
Del hombre trabajador, 345; Observaciones relativas al papel masculino, 347; La nobleza y la gracia en el trabajo, 348; De cómo debe ser una mujer, 349; "Hay que tener una especialidad en las manos", 350; "La primera vez que lo veo", 350; Aprovechar comercialmente un saber hacer femenino, 351; "Ya no hacemos nada de dulzainas", 352; Observaciones relativas al papel femenino, 352; La transformación de una habilidad en oficio, 353; Del comercio, de la competencia y de las relaciones interpersonales, 353; Unas consideraciones metodológicas, 354.	
El reparto de roles en el área de la comida	355
Género y comida, sociabilidad y etiqueta	355
Masculino/femenino, diferenciación de los sexos	356

"El anís pa las mujeres y el vino pa los hombres"	358
Cuando los hombres meten mano a la cocina	359
Caldereta y chanfaina,	
¿comidas hechas por hombres o por mujeres?	360
Meriendas campestres	361
Las mujeres y los dulces	363
De los dulces, generalidades	363
Hablar de dulces caseros supone hablar de calidad	364
Los emigrantes alivian la morriña	366
La pequeña producción: la venta de dulces	
que ya no son caseros pero que aún no son industriales	366

7. REGLAS DE LAS COMIDAS Y DE LOS DULCES

Introducción: Enseres, técnicas, léxico y productos básicos	371
De enseres y técnicas de ayer y de hoy	371
Una pieza de categoría: la cazuela de palo, 372; De la olla exprés y de la "turmi", 373; Aún la experiencia es lo que cuenta, 375; "Ya le tiene una cogido to los trucos", 375; "No lo hago a medida, lo hago a cálculo", 376; La responsabilidad de la cocinera, 377; De la pastilla de "avecren" añadidada al guiso tradicional, 378.	
Algunas precisiones sobre el léxico culinario	379
"Los guisos se cuecen todos con cinco cosas", 379; Retraer/rehogar, 380; "Al gusto de cada persona", 380; Freír/hacer, 381; "¿Freírlo es hacerlo?", 381; "¿Agua o vino?", 381; "Sofreír/refreír, cocer/hacer", 381; Del refrito y del orden de sus ingredientes, 382; De la polisemia de la palabra "refrito", 384; Refritos de verduras, 385; Refreír para conservar, 385; Del caldillo y de la asadura como refrito, 385; Distanciarse con ironía pero a la vez tomar en serio las polisemias detectadas, 385.	
Productos y técnicas básicos	387
Del tomate frito, 387; Del aceite frito y de su fuerte sabor, 387; Del espumar y del lavar la carne, 388; Observaciones relativas a lavar y espumar, 389; Del aliño, hierbas aromáticas, bulbos y especias, 390; Aímíbar, 392; Salsa de almendra, 392; Observaciones relativas a si "pega" una cosa con la otra, 392; <i>Post scriptum</i> al tema de las hierbas, alusión a su uso médico, 394	
Las "reglas" de las comidas	395
Escabeche	395
Generalidades, 395; El proceso, 396; Escabeche de bacalao, 396; Escabeche de pencas de acelgas, 397; Escabeche de pollo (Pallares), 397; Escabeche de pollo (Monesterio), 398; Pollo en escabeche y en refrito (Bienvenida), 398; Escabeche de rabos, 399.	
Engazpachar	400
Generalidades, 400; Habas engazpachadas, 400; Pescado engazpachado, 400.	
Gazpacho	400
De las distintas variedades del gazpacho, 400; Generalidades, 402; El	

gaspacho en Segura de León, 402; El gaspacho en Fuente de Cantos, 402; De la importancia del vinagre, 403.	
Sopas frías o del tiempo	404
El salmorejo (Pallares), 404; El salmorejo (Segura de León), 404; La sopará (Bienvenida), 404; El sopeao (Santa María de Nava), 405; El sopeao (Pallares), 405; Las trincallas, generalidades, 406; Las trincallas (Fuente de Cantos), 407; Las trincallas (Calera de León), 407; Las trincallas o calandracas (Segura y Fuentes de León), 408.	
Sopas calientes	408
Generalidades, 408; Sopa de ajos, 409; Sopa de jamón, 409; Sopa de berros, 409; Sopa de caldillo, 409; Sopa de tomate, 410; Sopa de higo, 410; Sopa de huerta, 411; Sopa de papas, 411.	
Migas	411
Las migas (Bienvenida), 411; Las migas (Santa María de Nava), 412; Las migas se acompañan..., 412; ¿Cómo se comen las migas?, 412.	
Verduras	413
Ensalada de papas o de habas (Cabeza la Vaca), 413; Acelgas guisadas, 413; Espinacas guisadas, 414.	
Carnes en caldereta	414
Generalidades, 414; La caldereta (Fuente de Cantos), 414; La caldereta (Segura de León), 415.	
Chanfaina	411
Generalidades, 415; Las carnes que entran en la chanfaina, 416; Una chanfaina correctamente hecha, 416; La chanfaina (Fuente de Cantos), 417; La chanfaina (Bienvenida), 417; De la competencia entre pueblos a propósito de la chanfaina, 418.	
"Guisao"	419
El "guisao" de revoltillo (Cabeza la Vaca), 419; El "guisao" de revoltillo (Monesterio), 419; El guiso de huesos, 419.	
Aves, perdigones y pollos	420
El perdigón, generalidades, 420; Perdigón con sabia, 421; Perdigón en salsa, 421; Paloma tropical, 422; Pollo, generalidades, 422; El pollo con tomate (Santa María de Nava), 422; El pollo "refregado" (Bienvenida), 423; Una variante del pollo "refregao", 423	
Liebres y conejos	423
Generalidades, 423; La liebre con arroz (Pallares), 423; El arroz con liebre (Bodonal de la Sierra), 424.	
Cerdo	424
Generalidades sobre las costillas de cerdo, 424; Las costillas con arroz (Santa María de Nava), 424; El caldillo (Montemolín), 425; El caldillo (Pallares), 425; El caldillo (Bienvenida), 426; El "foagrás" en Pallares, 427; El caldillo como sopa, 427; El trufado, generalidades, 428; Las tripas de pollo o mollejas, 429.	
Cocido	429
Consejos de ejecución y evolución de las prácticas, 429; El potaje de garbanzo, o sea el cocido de Semana Santa, 430.	
Tapas	431
Guarrito, 431; Pájaros fritos y lomo adobado, 431; Pájaros "estilo Canito", 432; Mollejas de pollo, 433.	
Arroces	433
Generalidades sobre el arroz con bacalao, 433; El arroz con bacalao (Santa María de Nava), 434.	
Peces, ranas y caracoles	434
Croquetas de bacalao, pescadilla y repápalos "guisaos"	435

Croquetas de bacalao, 435; Croquetas de pescadilla, 436; Repápalo "guisao", 436; Repápalos de papas, 437.

Las "reglas" de los postres y los dulces	439
Clasificación y tipos de dulces	439
Los "otros" dulces	440
Monte Nevado, generalidades, 440; Arroz con leche, 441; Castañas "cocías", 441; Gachas, poleas y puchas, generalidades, 441; Gachas, poleas y puchas, consideraciones y trucos, 442; Poleas (Calera de León), 443; Puchas (Santa María de Nava), 443; Repápalo con leche (Santa María de Nava), 444; Repapalitos (Pallares), 444.	
Los dulces cocidos	444
Generalidades sobre las perrunillas, 445; Las perrunillas (Montemolín), 445; Las perrunillas (Segura de León), 445; Las perrunillas (Calera de León), 446; Las perrunillas "abizcochás", 446; Mejorar la masa de pan, 447; El pan "mantecao" (Santa María de Nava), 447; El hornazo cocido (Santa María de Nava), 447; Polvorones, generalidades, 448; Los polvorones (Bienvenida), 448; Los roscos misteriosos (Montemolín), 449; Las tortas de chicharrones, generalidades, 450; Las tortas de chicharrones (Santa María de Navas), 451; ¿Tortas o bollas de chicharrones?, su peso y variantes, 451; Tortilla con pan, 452.	
Los dulces fritos	453
Generalidades sobre los churros y buñuelos, 453; La masa de los churros y buñuelos, 453; Las cintas, 453; La empanadilla de dulce (Segura de León), 454; Las flores de sartén, generalidades 454; Las flores de sartén (Montemolín), 455; Las flores de sartén (Santa María de Nava), 455; Gañotes, 456; Roscas, 457; Roscos santaneros, 457; El piñonate, generalidades, 458; El piñonate en Santa María de Nava, 459; El piñonate en Bienvenida, 459; El piñonate de viento, 460; Roscas de pan y hornazo cocido, 460; Viruta, 461.	
Dulces "de categoría"	461
Manga gitana, 461; Monte Nevado, 461; Tarta extremeña, 462; Tarta de almendras, 462; Torta de bizcochos, 462; Adornar los dulces, 463.	

8. CONCLUSIONES

El contexto	467
De la comida de los trabajadores del campo hace sesenta años a las meriendas campestres del último año del siglo	471
Salarios en metálico y en especies	473
Los jornaleros, 473; Los contratados por año, 474; Labradores o yunteros, 474; El pan como elemento recurrente, 475.	
La sociabilidad masculina	476
La caldereta como colofón del trabajo colectivo, 476; Las comidas improvisadas entre compañeros de trabajo, 476; Las comilonas de los quintos, 477.	
Noviazgos y matrimonios, una ocasión para el encuentro entre los sexos	478
De los convites con dulces caseros a las comidas consumidas en un restaurante, 478.	

Las prácticas actuales: entre sociabilidad, concursos y renovación de las tradiciones	479
"Salir de caldereta" con los amigos, 480.	
Las fiestas colectivas y la renovación de las tradiciones identitarias	482
Reconocerse en los alimentos consumidos por todos y atribuirles una significación moral	482
La ingesta de animales emblemáticos –gallo, toro, cerdo y cordero– es la culminación máxima de la fiesta	485
Las naranjas de C., 485; Fiestas numerosas y compartidas, 488.	
El gallo	490
Salir a correr el gallo, 490; Análisis, 492	
El toro o la vaquilla	494
El número de gallos decapitados baja, pero el de vaquillas sacrificadas aumenta, 494; Carne de toro, 495; Matar una vaquilla, clandestinamente, con vistas a una caldereta, 496; Pero entonces ¿qué se come y quién come en las fiestas?, 497.	
El cerdo	498
Desangrar el cerdo, 498; La "matanza extremeña", 499; La matanza didáctica, 501.	
El cordero	503
El Día de la Chanfaina, 503; "Se pensó que fuese una fiesta para el pueblo, porque romería ya teníamos", 504; Preparar una chanfaina y una caldereta es el lazo de unión, 504; Cuando nos quedamos solos, entre nosotros, 506	
La abundancia: carnaval y cerdo	508
Zafra: el encierro de Bigotes y la Bacanal de la Grasa, 508; Dos fiestas surgidas de la voluntad de un grupo de amigos, 510.	
Identificarse con el territorio y controlar el desarrollo	513
Conocer el terreno hasta comprenderlo	513
"Si sigues aquí y los pruebas...", 514; ¿Cuáles son las condiciones que permiten a uno "quedarse"?, 515.	
¿Qué sucede cuando uno "se queda"?	516
"Todo el verde se comía", 516; Bellotas y huevos de pájaros, 517; Espárragos, setas y posesión simbólica del territorio, 518; "Se las llevan y las compra el del bar", 519; "No, eso es para mí", 520.	
"Arte de vivir" o "modo de vida?"	521
¿La expresión "calidad de vida" y el concepto de "sociabilidad" serían realmente sinónimos como se pretende?, 522.	
La nobleza y la gracia en el trabajo	522
Estaban los carreros como verdaderos artistas, 523; La "tontá" del pastor, 523.	
El paso a lo que se llama "la modernidad"	524
Los jóvenes están insatisfechos	527
Respetar y valorar el oikumene	531
ANEXO DE FOTOGRAFÍAS	533

Presentación de Mesto Cuadernos monográficos de Tentudía

Juan Murillo Toro

Presidente del Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía
y de la Mancomunidad de Tentudía

El libro-revista que el lector tiene entre sus manos es el primero de una colección o publicación periódica que hemos dado en llamar *Mesto*. Es este el nombre de un árbol muy común en Extremadura y en la comarca de Tentudía, pero que no suele ser conocido por su nombre ya que su gran parecido con la encina o el alcornoque hace que la mayor parte de la gente lo confunda con una u otro. Pero el mesto no es encina ni alcornoque, sino mezcla de ambos. En eso, en la mezcla, consiste su personalidad, su forma de ser, que paradójicamente es también la principal razón para no ser identificado, para ser confundido con otros. El mesto es, en cierto modo, una metáfora del propio carácter de Tentudía, de la misma personalidad de esta comarca extremeña de Tentudía, a caballo entre Extremadura y Andalucía, entre la campiña y la dehesa, entre la serranía y el llano.

Pero ser mezcla de otros no es ser menos. Todo en esta vida es mixto. Por eso esta comarca de perfiles interiores tan distintos no es menos comarca que otras. La cohesión natural de la que carece se ve compensada con la antigüedad

del empuje institucional que la formó. La Mancomunidad de Tentudía es la primera que se constituyó en Extremadura, el 23 de julio de 1976, y desde entonces ha venido aglutinando a once localidades del sur extremeño (Bienvenida, Bodonal de la Sierra, Cabeza la Vaca, Calera de León, Fuente de Cantos, Fuentes de León, Monesterio, Montemolín —con Pallares y Santa María de Nava— y Segura de León). A partir de 1994, los servicios que facilita la Mancomunidad —suministro de aguas, recogida de residuos, oficina urbanística, parque de maquinaria, gestores culturales, dinamizadores deportivos— se han incrementado con la creación de una nueva entidad, alrededor de la cual se concentra todo el esfuerzo institucional y social de esta comarca por su desarrollo y progreso: el Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía (CEDECO).

Con la edición de *Mesto Cuadernos monográficos de Tentudía*, el Centro de Desarrollo da un paso más en el intento de dotar a este territorio y a sus habitantes de referentes culturales propios que les permitan afrontar su futuro desde sólidas fuentes de identidad. *Mesto* es una revista, aunque monográfica. Cada entrega tendrá la apariencia de un libro y abordará un tema de investigación sobre nuestra comarca. Se pretende que tenga una periodicidad anual, aunque ahora y debido a cuestiones de financiación los seis primeros números vayan a salir a la calle casi a la vez, en los meses finales del año 2001: *Comer en Tentudía* (I), *Memoria de la tierra, campos de la memoria* (II), *Inventario de archivos históricos de la comarca de Tentudía* (III), *Actas del I Congreso de la Memoria Colectiva de Tentudía* (IV), *Catálogo histórico-artístico de la comarca de Tentudía* (V) y *La naturaleza de Tentudía* (VI). Todos ellos forman parte de investigaciones realizadas al abrigo de la iniciativa comunitaria LEADER-II y es obligado divulgarlas antes del 31 de diciembre de 2001. A partir del año próximo las entregas ya se ajustarán a la cadencia de una al año. Seguirán reflejando como ahora indagaciones en nuestro presente y nuestro pasado que nos permitan saber quiénes y cómo somos, y divulgar los rasgos de esta personalidad entre nosotros mismos y entre quiénes nos visitan y frecuentan.

Con *Mesto* la comarca de Tentudía hace un esfuerzo de proporciones inéditas en Extremadura, similar al que la misma comarca viene realizando desde hace años por encauzar su futuro.

«La memoria colectiva de Tentudía», un proyecto sobre el pasado en una iniciativa de progreso y desarrollo rural

José María Lama Hernández

Director-gerente del Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía

CONTRA EL MENOSPRECIO DEL TERRITORIO

El libro que ahora prologamos, *Comer en Tentudía*, es el primer resultado de un proyecto de investigación antropológica y etnográfica impulsado por el Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía, dentro del ámbito de la iniciativa comunitaria LEADER II.

Las acciones de LEADER II en Tentudía, encaminadas a encauzar el proceso de desarrollo rural de esta comarca del sur de Extremadura, han sido desde 1997 muy variadas: construcción de hoteles y casas rurales; ayudas para la reforma de maquinaria de varias cooperativas; creación de empresas dedicadas a la elaboración de dulces artesanales; promoción de una fábrica de quesos de cabra, de otra de mermeladas; de una fábrica de piensos ecológicos, de una de paté, de una comercializadora, etc. Se han creado diecinueve nuevas empresas y cerca de

un centenar de nuevos puestos de trabajo gracias al impulso de LEADER-II, que ha invertido en la comarca unos mil cien millones de pesetas.

Pero, junto a estas inversiones tan «productivas», la investigación histórico-antropológica impulsada por CEDECO nacía como un proyecto «no productivo» —en la jerga del LEADER—, aunque nunca con la intención de ser un proyecto improductivo. Pretendía que el proceso de desarrollo rural generado por LEADER-II llegara también a lo inmaterial, a la inasible cultura popular de las gentes de nuestros pueblos, recuperando la memoria de usos y costumbres bajo cuyo denominador común está la identidad de este territorio y de quienes lo pueblan. Se trataba de hacer comarca hurgando en la cultura que nos une y nos diferencia, enfrentándose al sempiterno menosprecio del territorio y elevando la estima de todos hacia lo de todos: nuestro lar y nuestra memoria.

Precisamente con ese título, «El menosprecio del territorio», publicábamos el día 5 de febrero de 1997 en *Hoy Diario Regional de Extremadura* un artículo que, ahora, más de cinco años después, puede ser considerado el arranque del proyecto. Debido a este carácter inaugural que tiene el texto, y dado que contiene las claves generales de esta iniciativa, no parece descabellado insertarlo de nuevo aquí, al abrir el primer libro editado como resultado de esta labor.

El desarrollo de las sociedades occidentales contemporáneas es un fenómeno, en esencia, urbano. Durante los últimos decenios, el crecimiento industrial y tecnológico generó un auge de las ciudades, convertidas en focos de atracción alrededor de las cuales se situaba la mayoría de las empresas y centros de trabajo. Una riada humana se encaminó, abandonando el campo, hacia la urbe, y provocó el desdoblamiento del medio rural.

La sangría del campo no fue sólo numérica: perdió también el crédito, la estima, tanto de quienes viviendo en la ciudad ocultaban su origen, como de los que añorando la urbe no pudieron dejar, como otros, el pueblo. El mundo rural se unió --en la mentalidad de casi todos-- al atraso y a la pobreza: lugares sin gentes, sin trabajo, sin comodidades; sitios distantes espacialmente pero también distintos, de otro tiempo.

El flujo centrípeto de los sesenta y setenta, y el descrédito que la sociedad industrial proyectó en el campo, ha comenzado a invertirse en los noventa. Unos vuelven porque ya no hay trabajo donde antaño ululaban las sirenas, otros porque tras trabajar buscan el descanso del origen y otros --que nunca fueron de aquí-- vienen deseosos de huir al menos por unos días del agobio del metal y el humo.

Los valores del campo, del pueblo, empiezan a ser apreciados por los urbanitas. Es el regreso a la naturaleza, que alguno ha interpretado como vuelta al paraíso edénico: bucólico anhelo de primitivismo y rusticidad de quienes no ven más verde que el de los parterres.

Pero la creciente estima de lo rural entre nuestros visitantes de fin de semana no está siendo acompañada por un aprecio similar entre quienes lo habitamos a diario. Aún persiste cierto rencor de la gente hacia su tierra, esta tierra ingrata que nos hizo pasar penuria mientras la abundancia se situaba alrededor de las fábricas de las ciudades.

Aún hoy es difícil convencer a la gente de nuestros pueblos que pueda hacerse algo de provecho con estos campos, que no sea siempre necesario huir para progresar, destruir lo antiguo para tener futuro, sustituir lo natural por el artificio.

Los procesos de desarrollo emprendidos en varias comarcas de Extremadura alrededor de iniciativas como el LEADER o el PRODER tienen este reto previo: reconciliar a la gente con su territorio, truncar la actitud de menosprecio con que, injustamente, hemos tratado el medio rural muchos de los que en él vivíamos.

Y para luchar frente a ese descrédito, para identificarse con el espacio donde se vive, es necesario identificarlo previamente, reconstruir los rasgos de su personalidad, recuperar los referentes culturales y vitales que caracterizan al mundo rural: la historia, las costumbres, los hábitos, los modos de vida tradicionales, las fiestas, la gastronomía... Es un ejercicio de recuperación de la memoria colectiva, de reencuentro con nosotros mismos, a partir del cual restañar las heridas de nuestra vieja relación con la tierra.

Tres líneas son insoslayables en esta labor de restauración: los hábitos de la vida de los hombres y las mujeres (la antropología de la subsistencia), las actitudes en la relación con los otros (la antropología de la convivencia) y las actividades de relación con la naturaleza (la antropología del trabajo).

Una vez recordadas estas señas de identidad se precisan espacios y oportunidades para divulgarlas, para devolverlas colectivamente a los mismos que individualmente las facilitaron. Si el procedimiento es correcto, el tiempo debe hacer el resto hasta lograr que la gente se reconozca y singularice en su historia y sus costumbres.

Pero este ejercicio de memoria no persigue sólo objetivos inasibles, debe suponer también una especie de recuento de lo que contamos para ofrecer: el inventario de nuestro patrimonio humano y convivencial, el afloramiento de los referentes culturales propios (un nombre, una receta, una fiesta) que luego convertiremos en tarjetas de presentación de nuestra renovada oferta turística, comercial o productiva.

Así, el proceso de desarrollo que pretendemos para nuestras comarcas se asentará sobre el aprecio al terrazgo de los que las habitan, y enarbolará elementos emblemáticos de su idiosincrasia. Así, afrontaremos el progreso de nuestra región desterrando el primer escollo con el que nos topamos: la vieja actitud de menosprecio hacia el territorio.

Este era el artículo en el que plasmábamos la finalidad esencial y la filosofía de un proyecto tan en pañales que aún ni siquiera tenía nombre. El Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía había conseguido apenas dos meses antes la gestión de la iniciativa comunitaria LEADER II, con la que se pretendía financiar una parte de los proyectos comprendidos en el «Plan de Desarrollo Comarcal de Tentudía» elaborado a lo largo de 1996. Y era en ese momento, con un LEADER aún en sus inicios, cuando el Equipo Técnico de CEDECO-Tentudía concibió el proyecto de acompañar las inversiones productivas que traería consigo la puesta en marcha de la iniciativa comunitaria con un proceso de investigación antropológica que rastrearía las señas de identidad de las gentes de la comarca de Tentudía.

Tiempo después ya hubo nombre, «La memoria colectiva de Tentudía», que era interpretado con acierto en el siguiente texto por algunos de los primeros

actores del proyecto:

Con la palabra *memoria* negamos el olvido y hacemos referencia a nuestra historia comarcal, tanto a la más antigua como a la más reciente porque queremos recuperar tradiciones, recuerdos, vivencias de las gentes de nuestros once pueblos. También queremos saber de qué manera van cambiando cosas y personas desde los comienzos del siglo [XX] hasta nuestros días. Para ello necesitamos entrevistarnos con personas mayores que nos proporcionen datos de hace ochenta años y con gente de más corta edad que pueda explicarnos su visión de los últimos cuarenta años. Con estas informaciones proporcionadas por hombres y mujeres de cada pueblo, ayudándonos con los archivos de esta parte de Extremadura, documentos y fotos, y algunos libros, nuestra tarea es ordenar datos sobre la vida de campo, desde las comidas a las fiestas religiosas y civiles, incluyendo hasta las recetas de los dulces que se hacen el día del Santo, fiesta o momento tan señalados como bodas, bautizos, entierros. Queremos conocer también como se vivía la tarea en los hoy abandonados lavaderos, cómo se rezaba o se bailaba e incluso darnos cuenta de cómo la matanza no se hacía de la misma manera en cada pueblo.

Con la palabra *colectiva* subrayamos una evidencia que muchas veces ya no se conoce: nuestros padres vivían, trabajaban, comían, rezaban y se divertían en grupo. Aunque los tiempos hayan cambiado cabalmente, todavía hoy nadie de nosotros es sólo un elemento individual que vive apartado de los demás, sino al contrario, todos somos seres que continuamos conviviendo con los demás en nuestros pueblos. Como naturales y vecinos de la comarca queremos rescatar esta gran riqueza humana y social que se va perdiendo. Es por ello que con nuestras visitas y nuestras entrevistas abordamos el estudio de las costumbres y tradiciones de la comarca «bajopaccense» de Tentudía, retomando toda una serie de formas de vida diarias y corrientes, pero importantes, ricas, variadas y nuestras.¹

LA GESTIÓN DEL PROYECTO DENTRO DEL LEADER-II

Un primer borrador de proyecto se envió para su discusión a mediados de junio de 1997 a un grupo de personas que acabarían muy vinculadas a la idea: Cayetano Ibarra, Antonio Parra, Maurizio Catani, Rufino Acosta y Andrés Oyola. En este documento se planteaba que la gestión del proyecto sería de iniciativa propia de CEDECO y se insertaría dentro del LEADER-II y de los objetivos enumerados en el “Plan de desarrollo comarcal de Tentudía”. En concreto el proyecto respondía al objetivo sectorial e) que habla de *Proteger, conservar y revalorizar el patrimonio histórico-artístico y cultural*. Este objetivo se concretaba en ese momento en el programa número 7, de «Patrimonio Cultural»,

¹ Tomado del texto titulado «Los antropólogos y su trabajo» elaborado por Maurizio Catani, Antonio Luis Díaz Aguilar y Santiago Amaya Corchuelo (12 de diciembre de 1997)

algunas de cuyas actuaciones se pretendían plasmar a través del citado proyecto.¹¹

El estudio relativo al rescate de «La memoria colectiva de Tentudía» consistía en realizar una investigación de carácter antropológico, histórico y etnológico que tuviera como resultado la elaboración de estudios y la edición de publicaciones que permitieran recuperar aspectos fundamentales de la memoria colectiva comarcal, de su historia y de sus costumbres y tradiciones.

Al hilo de las ideas sugeridas en el artículo ya citado del diario *Hoy* tres líneas se planteaban como insoslayables en esta labor de restauración/rescate: la antropología de la subsistencia (los hábitos de la vida de los hombres y las mujeres); la antropología del trabajo (las actividades de relación con la naturaleza, y la antropología de la convivencia (las actitudes en la relación con los otros).

Cada una de estas líneas se traducirían —según el proyecto original— en tres investigaciones relacionadas:

- 1.^a Investigación antropológica sobre el ciclo de la vida en los pueblos de la comarca de Tentudía: tradiciones, ritos y costumbres, hábitos alimenticios según las estaciones, los sexos y los «posibles», etc.
- 2.^a Investigación antropológica sobre los hábitos de trabajo, especialmente en su vertiente agraria de relación entre el hombre y la tierra: la dehesa como nicho cultural, las tareas del campo, los aperos, las costumbres y los tratos y las relaciones implicadas por el trabajo, etc.
- 3.^a Investigación histórica sobre el pasado de la comarca de Tentudía y de cada una de sus poblaciones: prehistoria y arqueología, la presencia de Roma, la dominación musulmana y la Orden de Santiago, el Antiguo Régimen, los últimos siglos, la Guerra Civil...

¹¹ Algunas de estas actuaciones incluidas en el «Plan de Desarrollo Comarcal de Tentudía» eran las siguientes:

7.8. *Revalorización de la cultura popular y la identidad cultural local y sus manifestaciones autóctonas. Reforzamiento de la autoestima cultural y social de las pequeñas comunidades. De la dehesa como elaboración cultural de los pueblos del suroeste ibérico. Reforzamiento de valor del conocimiento endógeno, como forma suficientemente contrastada de manejo adecuado de los recursos y como parte sustancial de la cultura y el patrimonio de los pueblos, de su identidad. Estudio histórico sobre la identidad territorial de la comarca. Realización de un estudio antropológico sobre la identidad cultural de la comarca y sus manifestaciones y costumbres populares (fiestas, vivencias, roles, quehaceres agrícolas tradicionales, saberes populares, dichos, cocina tradicional). Actividades de recuperación de tradiciones populares a través de asociaciones. Jornadas de reivindicación de la cultura y las formas de vida en los pueblos; de sus valores ambientales, calidad de vida y posibilidades que ofrece el futuro.*

7.9. *Inventario del folklore comarcal: fiestas populares, actuales y desaparecidas; gastronomía de la comarca: música, tradiciones, cuentos, refranes, etc.; artesanía y conocimientos de oficios tradicionales. Recuperación de juegos tradicionales como forma de refuerzo de la sociabilidad y las identidades locales (la calva/mojón). Curso de formación en artesanías locales: madera, cuero. Cursos sobre cocina tradicional. Cursos sobre envasado y elaboración de conservas tradicionales., preparación de productos tradicionales.*

7.10. *Fomento de publicaciones y actividades dedicadas a la divulgación del patrimonio cultural de Tentudía. Institucionalización de las Jornadas de Historia y Cultura de Tentudía. Publicación de los estudios e investigaciones realizados, guía de la comarca, actas de las Jornadas de Historia.*

En el momento de su gestación la duración del proyecto se estimaba en tres años, divididos en tres fases correspondientes a cada una de las investigaciones referidas. No obstante, la íntima relación entre las tres líneas de investigación impedía una separación clara en fases temporales, y se preveía cierto solapamiento en el desarrollo del trabajo de campo y de análisis. Finalmente el proyecto acabaría teniendo cuatro fases y se extendería durante cinco años.

El 3 de julio de 1997 se sometía a la consideración del Consejo Ejecutivo del CEDECO —reunido en Bodonal de la Sierra— la aprobación de la primera fase del proyecto «La memoria colectiva de Tentudía», con número de expediente BB6001: era el primer proyecto aprobado de LEADER-II Tentudía.

La deliberación del Consejo trajo consigo las aportaciones de varios miembros como el entonces alcalde de Montemolín, Pastor Blas Bootello Javierre, el alcalde de Segura de León, Luis Maya Montero, y el alcalde de Fuente de Cantos, Cayetano Ibarra Barroso. Éste último llegó incluso a presentar en esa sesión un documento escrito en el que sintetizaba sus ideas al respecto. En la introducción de ese documento decía:

La Mancomunidad de Tentudía ha surgido por la voluntad y decisión de los pueblos que la integran y para luchar por unos objetivos concretos. Buscar relación y elementos históricos que justifiquen la identificación de sus municipios con el conjunto que forma la citada Mancomunidad, nos llevaría a los tiempos de la Reconquista y tendríamos en común al caudillo Pelay Pérez Correa en lucha contra la morisma, como elemento común de nuestro pretérito.

No es esa la seña de identidad de la Mancomunidad de Tentudía ni siquiera la emblemática silueta del santuario, recortada en azul sobre el limpio horizonte de la sierra. Hemos de buscar nuestra identidad y hemos de encontrarla sin duda en cada encina, en cada piedra, en cada costumbre, en cada coplilla cantada a la luz de una lumbre, etc. etc. Seguro que toda la cultura etnográfica, antropológica y popular nos llega enmarañada con la historia, con esa historia común que compartimos, que nos esculpió y que no puede estudiarse con rigor total sin esa asignatura pendiente del folklorismo, la cultura del pueblo, los ritos, los mitos, el habla, los enseres, la tradición oral, etc. etc.^{III}

El Consejo Ejecutivo aprobó también la estructura organizativa del proyecto, ya que no era operativo hacerlo depender en el «día a día» del máximo órgano de dirección del Centro. Para dar agilidad a las decisiones y a las actividades se creó una Comisión de Coordinación en el que se reunieran los tres planos de organización necesarios para hacerlo funcionar: la dirección técnica, la gestión y la tutela de la entidad.

La tutela se lograba con el nombramiento de dos tutores, miembros del Consejo Ejecutivo, que garantizaran que las actividades programadas se ajustaran

^{III} Tomado del proyecto presentado por Cayetano Ibarra Barroso ante el Consejo Ejecutivo del Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía del 3 de julio de 1997.

a las directrices vigentes en CEDECO. La gestión quedaba representada en la Comisión con la presencia de un miembro del Equipo Técnico del Centro. Y finalmente la dirección técnica la ejercían las tres personas responsables de coordinar cada una de las fases del proyecto. Las personas que han integrado esta Comisión durante estos años han sido:

Tutores

Cayetano Ibarra Barroso (Del Consejo Ejecutivo de CEDECO. Alcalde de Fuente de Cantos. Autor de varios estudios y artículos sobre la historia y costumbres de Fuente de Cantos).

Antonio Parra Atienza (Del Consejo Ejecutivo de CEDECO. Concejal de Monesterio. Empresario de la hostelería. Licenciado en Geografía e Historia).

Responsable y coordinador de la gestión

Antonio Morales Recio (Coordinador del Área Social y Cultural del Equipo Técnico de CEDECO. Licenciado en Geografía e Historia).

Técnicos externos responsables del proyecto

Maurizio Catani (Antropólogo del Museo de Artes y Tradiciones Populares de París. Miembro del Consejo Asesor para las Hurdes de la Junta de Extremadura. Autor de varios libros y artículos sobre las Hurdes).

Rufino Acosta Naranjo (Antropólogo. Profesor de la Universidad de Sevilla. Autor de una tesis doctoral sobre la dehesa en el sur de Extremadura y de varios libros y artículos de carácter antropológico. Natural de Pallares).

Andrés Oyola Fabián (Historiador. Profesor del Instituto de Educación Secundaria de Fregenal de la Sierra. Autor de varios libros y artículos sobre historia de la comarca de Tentudía. Natural de Segura de León).

Esta Comisión se ha reunido con asiduidad a lo largo de estos cinco años. De sus debates y discusiones han participado también, en ocasiones, los técnicos incorporados al proyecto en cada una de sus fases —los antropólogos Antonio Luis Díaz Aguilar y Santiago Amaya Corchuelo, y el historiador Felipe Lorenzana de la Puente—, así como quien firma este prólogo, como director-gerente de CEDECO.

La Comisión ha sido una magnífica experiencia de contrastación —no exenta a veces de duras discrepancias— entre los distintos planos que intervenían en el proyecto —institucional, gestor y técnico—, pero también ha sido un grupo de trabajo en el que todos sus miembros, debido a sus estudios o inclinaciones investigadoras, podían ser considerados expertos.

FASES Y RESULTADOS DEL PROYECTO

«La memoria colectiva de Tentudía» se concibió inicialmente con tres fases, pero han acabado siendo cuatro debido a la programación del I Congreso de la Memoria Colectiva de Tentudía. Los nombres y contenidos cada una de ellas han sido los siguientes:

1.^a «Comer en Tentudía. Aproximación etnográfica a la comida y los hábitos de vida de las gentes de la comarca de Tentudía en los últimos setenta años». Coordinada por Maurizio Catani, se realizó entre 1997 y 1998 con la colaboración de dos antropólogos vinculados al proyecto en calidad de becarios: Santiago Amaya Corchuelo y Antonio Luis Díaz Aguilar. La metodología utilizada fue fundamentalmente la realización de entrevistas a informantes seleccionados en las once localidades de la comarca y la ordenación, estudio y tratamiento de estos testimonios. El coste económico se elevó a 3.894.000 ptas.

2.^a «Memoria de la tierra, campos de la memoria. Los agroecosistemas tradicionales de Tentudía». Coordinada por Rufino Acosta Naranjo, se realizó entre 1998 y 1999 y en ella colaboraron los mismos antropólogos becarios de la primera fase: Santiago Amaya Corchuelo y Antonio Luis Díaz Aguilar. La metodología utilizada fue similar también a la anterior: realización de entrevistas a informantes seleccionados y tratamiento de estos testimonios. Se dispuso de un presupuesto económico de 4.532.000 ptas.

3.^a «Inventario de archivos históricos de la comarca de Tentudía». Coordinada por Andrés Oyola Fabián y ejecutada por el historiador Felipe Lorenzana de la Puente en calidad de becario durante los años 1999 y 2000. La metodología se ajustó al contenido de la investigación, consistiendo fundamentalmente en la visita a los archivos y la anotación de las referencias de los fondos documentales correspondientes. El presupuesto fue de 4.532.000 ptas.

4.^a «I Congreso de la Memoria Colectiva de Tentudía». Celebrado en Fuente de Cantos del 8 al 10 de junio de 2001, este Congreso supuso la puesta en común de las investigaciones de historiadores y cronistas acerca de la historia de la comarca y permitió también realizar un avance de las conclusiones y resultados de las tres fases anteriores del proyecto. El Congreso fue coordinado por Antonio Morales Recio, técnico del Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía. El coste del Congreso, incluido el de la publicación de las actas y ponencias, fue de 6.000.000 ptas.

El presupuesto económico global de las cuatro fases ha sido de 18.958.000 ptas, a los que hay que añadir 5.000.000 como gastos de edición de *Mesto Cuadernos monográficos de Tentudía* en los números correspondientes a la publicación de los resultados del proyecto (número I al IV). En total 23.958.000 ptas., poco más del 2% del total de las inversiones llevadas a cabo por LEADER-II en la comarca de Tentudía. De esta cantidad, alrededor de un 70% ha estado dedicado al pago del personal (coordinadores, editor, becarios y ponentes) encargado de ejecutar cada una de las fases durante los cinco años de duración del proyecto

y el resto a gastos de organización y administración. La financiación necesaria ha provenido exclusivamente de la iniciativa comunitaria LEADER-II, pero participando en ella varias instituciones (Unión Europea, con 13.270.600 ptas.; Ministerio de Agricultura, que aportó 6.822.751 ptas; Diputación Provincial de Badajoz, que colaboró en el proyecto con 3.253.604 ptas y Junta de Extremadura, con 551.045 ptas.).

Los resultados finales del proyecto se plasmarán en los cuatro primeros números del libro-revista *Mesto Cuadernos monográficos de Tentudía*. Cinco tomos —el II consta de dos volúmenes— y más de 2.700 páginas donde se recogen las conclusiones de las investigaciones antropológicas sobre la comida y los hábitos de vida, y sobre los agroecosistemas tradicionales de la comarca; el inventario sobre la riqueza documental de sus archivos históricos; y las ponencias y comunicaciones presentadas al I Congreso de la Memoria Colectiva de Tentudía. Pero además de este producto último del proyecto, es necesario destacar que se han grabado alrededor de 200 cintas magnetofónicas con testimonios de los mayores de la comarca acerca de los usos y costumbres de nuestro pasado reciente. Y que estas cintas se han transcrito y están a disposición de todos los investigadores que quieran utilizarlas.

La indagación en la memoria nos ha deparado a algunos el reencuentro con nosotros mismos. Esa es la sensación de los que asistimos al I Congreso y de los que hemos tenido la oportunidad de leer los borradores de los libros que se han ido elaborando a raíz del trabajo emprendido: descubrir la personalidad diversa de una comarca cuya historia jamás había sido puesta en común. Ahora llega el momento de divulgar estos resultados para generalizar esta sensación entre todos los vecinos y vecinas de Tentudía.

Pero además de divulgar lo que ya sabemos tenemos que seguir indagando para recuperar más «memoria colectiva de Tentudía». Durante el período 2002-2008 está previsto impulsar nuevas fases de este proyecto. Aunque aún no están definidos los contenidos de éstas, sí sabemos cuáles son algunos de los huecos que persisten en nuestra memoria: las fiestas y celebraciones populares, los juegos, la visión de los pueblos colindantes, la arqueología...

MAURIZIO CATANI, UN ANTROPÓLOGO EN PLENO JÚBILO

Ya hemos apuntado la deuda que el proyecto «La Memoria Colectiva de Tentudía» tiene con muchas personas. Una deuda colectiva —como no podría ser menos dado el carácter del proyecto— que debe comenzar por el centenar largo de informantes que han aportado sus recuerdos y saberes en el trabajo de campo realizado por los antropólogos. No es posible olvidar tampoco la determinación con que el Consejo Ejecutivo de CEDECO dio luz verde al proyecto, ni las facilidades que los responsables institucionales de los nueve municipios han dado durante estos

años. Entre estos últimos, hay que realizar una alusión personal a Cayetano Ibarra Barroso, alcalde de Fuente de Cantos, y a Antonio Parra Atienza, concejal de Monesterio, sin duda los dos políticos que —debido a su pertenencia a la Comisión de Coordinación y a sus preocupaciones intelectuales cercanas a la historia y a la antropología— más próximos han estado a la ejecución del proyecto. En los tres técnicos becados —Santiago Amaya Corchuelo, Antonio Luis Díaz Aguilar y Felipe Lorenzana de la Puente— y en sus tres coordinadores —Maurizio Catani, Rufino Acosta Naranjo y Andrés Oyola Fabián— ha recaído la responsabilidad concreta de la ejecución de las labores de investigación y eso da al agradecimiento que les debemos un especialísimo carácter. Finalmente, el técnico del Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía a quien se le encomendó la coordinación del proyecto, Antonio Morales Recio, la ha ejercido con dedicación y esmero encomiables. Nunca es fácil conciliar los cometidos técnicos y los institucionales, dándoles a ambos la necesaria cobertura de gestión. Y él lo ha hecho.

Gracias, pues, a ellos ha sido posible realizar el proyecto «La Memoria Colectiva de Tentudía». Pero todos admitirán con agrado que dedique una mención especial a uno de ellos: Maurizio Catani. Dos razones me llevan a destacarlo aquí: él es el coordinador del primer volumen —que el lector tiene entre sus manos— editado como resultado de este proyecto: *Comer en Tentudía*; y además este libro es el último que publica antes de su jubilación, prevista para el próximo 3 de junio de 2002, cuando cumpla 65 años. La amplia trayectoria de este antropólogo de prestigio europeo y su especial vinculación a Extremadura, donde ha rastreado desde Las Hurdes a Tentudía, obligan a que quede aquí presente nuestro agradecimiento.

Maurizio Catani es italiano; nació en Roma en 1937, aunque trabaja en Francia desde 1961. Es doctor en Sociología por la Universidad René Descartes de París y pertenece al Centro Nacional de Investigación Científica (CNRS) francés desde 1978, al que se vincula como antropólogo del Museo Nacional de Artes y Tradiciones Populares de París (CEF-MNATP). A lo largo de su carrera profesional ha tenido varias responsabilidades en distintas Universidades y centros europeos: ha sido becario del Centro Superior de Investigaciones Científicas (C.S.I.C) español y del CNRS de Francia; encargado de curso de Ciencias de la Educación en la Universidad René Descartes de París, encargado de curso de Antropología en la Universidad de Nanterre; profesor asociado en el Seminario de Historia Contemporánea de la Universidad de Extremadura (1982-84); profesor visitante de la cátedra de Antropología de la Universidad de Nápoles (1984), colaborador de la cátedra de Sociología de la Universidad Libre de Bruselas (1986-1996), y de la Escuela de Altos Estudios de Ciencias Sociales.

Los asuntos a los que de manera preferente ha dedicado su atención como investigador y antropólogo han sido: el estudio de las configuraciones locales de los sistemas de valores a través de la recopilación de materiales biográficos orales y,

particularmente, la historia de vida social; la transmisión de las ideas y representaciones a lo largo de tres generaciones tanto en el caso de jóvenes autóctonos como en el de los hijos o nietos de inmigrados; el fenómeno asociativo en las corrientes migratorias y su significación en cuanto a la nacionalidad, etc.

Catani, que ha sido consultor de la UNESCO, ha realizado viajes y estancias de estudio antropológico en Guadalupe, España, Italia, Portugal, Brasil, Argelia, Marrueco y Túnez, pero su dedicación casi exclusiva desde hace años es Extremadura, primero la comarca cacereña de Las Hurdes y ya desde hace más de un lustro la meridional comarca de Tentudía. En relación a esta «especialización» extremeña, Catani prepara —en colaboración con distintos especialistas españoles— una monografía antropológica sobre la comarca hurdana que se inserta dentro de un proyecto más amplio de comparación, en la cuenca del Mediterráneo, entre algunas sociedades locales y sus configuraciones de valores.

Maurizio Catani —que ha dado conferencias en varios países europeos y cuyos artículos aparecen en revistas italianas, francesas, belgas y españolas— es también autor de las siguientes obras: *Médiations dans/pour la liberté, livrés á des mots qui les trahissent. Essais d'alphabétisation* [Editions Science et Service, Pierrelaye, 1970]; *L'alphabétisation des travailleurs étrangers: une relation dominant/dominé*, [Ed. Tema, Paris, 1973]; Jean-Claude, Gérard, Yves, Jean-Louis, *Apprentis, quatre heures d'école et trente six d'atelier*, Testimonios recogidos y presentados por M. Catani [Editions du Cerf, Paris, 1973]; Mohamed et Catani, *Journal de Mohamed, un Algérien parmi huit-cent mille autres*, Testimonios recogidos y presentados por M. Catani [Ed. Stock, Paris, 1973]; Catani M., et al., *La parole de l'autre, Les travailleurs étrangers et le français*, [Ed. Hachette, Paris, 1977]; Catani, M., Mazé, S., *Tante Suzanne, une histoire de vie sociale* [En colaboración con S. Mazé, Librairie des Méridiens-Klincksieck, Paris, Coll. «Sociologies au quotidien», 1982]; *Se ranger des voitures. Les «mecs» de Jaricourt et l'auto-école* [En colaboración con P. Verney, Librairie des Méridiens-Klincksieck, Paris, Coll. «Sociologies au quotidien», 1986]; *La invención de Las Hurdes. Una sociedad local centrada en sí misma* [Editora Regional de Extremadura, Mérida, Coll. *Cuadernos Populares*, nº 27-28, 1989].

La asiduidad con que Catani visita Extremadura le han convertido en un personaje de referencia en la vida cultural de algunas localidades de la región. Tanto en el norte como en el sur extremeño comienza a no extrañar ya su presencia, siempre interrogante, en medio de una aglomeración festiva o de una celebración popular. Una especie de zurrón de cuero cuelga de su hombro. Ahí guarda su instrumento de trabajo: una pequeña grabadora, que planta delante de quien puede contarle algo interesante sobre un guiso, una práctica antigua o una fiesta. Hace un tiempo, mientras su informante comenzaba a contarle cosas, él sacaba del mismo zurrón una cachimba y con parsimonia la rellenaba de picadura de tabaco. Una dolencia cardíaca le ha alejado de su gusto por las pipas. Pero la emoción por

la vida que Maurizio ejerce no es cosa que se modere por un problema venoso y, de hecho, salvo en la salutífera abstención nicotínica, en nada apreciamos los amigos su paso por el quirófano.

El doctor Catani comenzó siendo —en los setenta— un italiano residente en Francia que visitaba de vez en cuando Extremadura. Ahora —a principios del tercer milenio— ya es un extremeño que va de vez en cuando a París. La vinculación de Catani con la región se ha intensificado aún más en los últimos meses, ya que está colaborando con la Junta de Extremadura en la puesta en marcha de la Oficina Etnográfica regional, encargada de montar una serie de «museos de la identidad» por todo el territorio regional.

El 3 de junio próximo Catani deja su trabajo en el Museo Nacional de Artes y Tradiciones Populares de París. Poco significa para la labor de un antropólogo, como para la de cualquier científico o literato, la jubilación. Es un mero trámite administrativo que no trunca proyectos, sino que los incrementa, ya que con ella se adquiere tiempo, tan preciado para acrecentar la obra propia. Pero no puede desdeñarse el simbolismo que ese momento tiene para cualquier persona como culminación de un ciclo vivido intensamente. Más aún cuando ese momento se alcanza en plena vitalidad, como demuestra este libro coral, masivo, lleno de voces de gente común en el que Maurizio Catani, con la colaboración de Santiago Amaya Corchuelo y Antonio Luis Díaz Aguilar, nos ofrece un magnífico ejemplo de ejercicio antropológico. Un libro que está escrito desde la plenitud; donde está instalado ahora Maurizio Catani: en pleno júbilo.^{IV}

^{IV} NOTA DE EDICIÓN. La participación en el libro *Comer en Tentudía* de sus tres autores se ha distribuido de la siguiente forma: la mayor parte de los testimonios ha sido recogido por Santiago Amaya y Antonio Luis Aguilar; los tres han participado en la elaboración de notas y artículos integrados en el «borrador de informe». La coordinación del trabajo correspondió a Maurizio Catani, que se encargó también de redactar la «Introducción», las «Conclusiones», las notas a pie de página y de supervisar la redacción final del resto de los capítulos. Esta circunstancia y el hecho de que Catani no tenga como primera lengua el español pueden provocar que el lector se encuentre a lo largo de este texto con giros o construcciones de frases inusuales en nuestro idioma. Hemos preferido mantener la redacción original en español —siquiera levemente corregida— que no instar al autor a que escribiera el texto en francés o italiano para después traducirlo. Creemos que proceder como hemos hecho añade originalidad y frescura al texto, aunque sea a cambio de alguna irregularidad léxica.

Por otro lado, hay que señalar que cada testimonio va acompañado de una referencia a la localidad donde se tomó y a la fecha en la que se hizo. En algunas ocasiones se cita también la profesión o circunstancia social del informante.

Introducción

Maurizio Catani

Centre National de la Recherche Scientifique
Musée National des Arts et Traditions Populaires. Paris

Durante la larga redacción de este estudio fallecieron un maestro y dos amigos verdaderos. Al dar el pésame de nuevo a las tres viudas y a los hijos de dos de ellos, quiero recordar a Louis Dumont, antropólogo francés, al lingüista belga Jean-Léonce Doneux y al compañero de juventud Marcello Sacerdote, romano. Su triple ausencia me pesa, pero no dejo de oírlos

Yo no sé cómo explicarle, ¿no?

Porque, hombre, no tenemos cultura pa esas cosas

[Bienvenida, pareja de jubilados, 23. 10. 97]

...y abrir los labios hasta desgarrármelos

Gabriel Celaya

UN TRABAJO ETNOGRÁFICO SOBRE LAS COMIDAS EN LA COMARCA DE TENTUDÍA

Debido al cambio rápido y muchas veces radical de la sociedad hispana en los últimos treinta años, la novedosa abundancia y variedad de las comidas recibe hoy, bajo la pluma de casi todos los que escriben o hablan de ellas —periodistas o redactores de autonómicos folletos turísticos— el laudatorio, llamativo, pero desmedido y en la mayoría de los casos inmerecido, nombre de “gastronomía”. ¡Ay de los casi desaparecidos carteles —última transformación de las antiguas ventas cervantinas—, anunciando en calles y carreteras “camas y comidas”!¹

El campo semántico de la palabra gastronomía, que hace referencia al raro por difícil “arte culinario”, se ha extendido y banalizado hasta llegar a perder su capacidad definitoria o, mejor, calificativa. Por ello, en las páginas que siguen, hablaremos, como nuestros informantes, de “comida/s” y, raras veces, de “cocina” dándole al término, como ellos le dan, el sentido, ya viejo, de “prácticas culinarias familiares”, destinadas —aviando alimentos de “fundamento”— a “dar fuerzas”, físicas y morales, tanto a la recién parida como al trabajador del campo. Comidas sencillas y repetitivas, sí, pero sabrosas y sin presunción.

Estas comidas son el argumento principal de un libro que surge de un trabajo de campo etnográfico en la comarca de Tentudía, un pequeño territorio de la Extremadura más meridional, fronterizo con la Andalucía de Huelva y Sevilla y formado por nueve municipios de la provincia de Badajoz: Bienvenida, Bodonal de la Sierra, Cabeza la Vaca, Calera de León, Fuente de Cantos, Fuentes de León,

1. Si el lector quiere enmarcar este trabajo en una visión de conjunto que le permitirá tener una idea de los aspectos históricos y simbólicos de la alimentación desde la prehistoria hasta nuestros días, puede aprovechar el básico libro dirigido por J.L. Flandrin y M. Montanari, *Histoire de l'alimentation*, Fayard, Paris, 1997.

Monesterio, Montemolín —con las aldeas de Pallares y Santa María de Navas— y Segura de León.

Como parte de un trabajo de recuperación de “La Memoria Colectiva de Tentudía”, impulsado por el Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía a través de la iniciativa comunitaria LEADER-II, los jóvenes antropólogos Antonio Luis Díaz Aguilar y Santiago Amaya Corchuelo trabajaron durante un año, bajo mi dirección, en la recogida de testimonios de un centenar de informantes. A partir de ahí la redacción del libro atravesó varias fases. Primero se transcribieron íntegramente buena parte de las entrevistas aprovechando también unos materiales recopilados personalmente por mí en 1995 y 1997 y por Antonio Luis Díaz Aguilar en 1996, antes de que el proyecto comenzara oficialmente. En segundo lugar, repartiéndonos los tres antropólogos la tarea, se extrajeron de las transcripciones un millar de citas —muchas más podrían haber sido— relativas al llamado “contexto”, a las tres comidas por así decir canónicas y a los recursos y productos. Con ellas se ha ido construyendo la estructura de los primeros capítulos de la obra que, junto al capítulo dedicado a las formas de venta y algunos aspectos de la sociabilidad integran una larga introducción que nos conduce a un repertorio de subsistencias de los momentos sobresalientes del ciclo anual, tanto religioso como civil, cruzado con los ritos de paso del ciclo de vida y, por supuesto, con las comidas que suelen acompañarlos. Una vez situada la sociedad comarcal de Tentudía y sus prácticas alimenticias, sacamos por fin de nuestro millar de fichas las “reglas” o recetas de las distintas comidas, de los postres y de los dulces.

Si cada uno de los tres antropólogos hemos participado en los distintos momentos del proyecto (trabajo de campo, ordenación del material en bruto, preparación de borradores temáticos y, por fin, observaciones sobre el material ordenado y su interpretación), la puntuación de las citas, el diseño de conjunto y la versión final quedaron a mi cargo, como coordinador de esta primera fase del proyecto de “La Memoria Colectiva de Tentudía”. En este marco, la elección del orden de presentación de las citas, la búsqueda de sus titulares y el trabajo de revisión de la puntuación constituyen la poco visible pero determinante tarea destinada a estructurar la materia. Por supuesto, puntuación y titulares son otras tantas interpretaciones y hay que entenderlos como tales. Con los mismos materiales, y más aún al no publicar íntegramente el corpus de las entrevistas, otro equipo, arrancando de presupuestos distintos, podría elaborar un libro bastante, o incluso radicalmente, diferente.

TENTUDÍA: UNA VIDA RELACIONADA CON EL MEDIO Y, ANTAÑO, CASI CÍCLICA

Aunque, por cada tema abordado, las citas y reglas no abarquen nunca la totalidad ni de los informantes ni de los once pueblos de la comarca ni de los argumentos posibles —primero por los imponderables del trabajo de campo y, en el momento de publicarlas, por obvias razones de espacio— es cierto que, en todos los pueblos, la gente mayor o de mediana edad sabe muy bien cómo pasaron las

cosas desde los años 30 hasta nuestros días. Más allá de las pequeñas discrepancias que no puede dejar de suscitar un boceto necesariamente parcial, los lectores de este trabajo reconocerán —así lo esperamos— la común experiencia comarcal y su evolución globalmente feliz. No hemos considerado necesario concretar las variantes de los platos en todos y cada uno de los once pueblos y cuando se citan variantes se refieren a lo sumo a dos o tres localidades, nunca a todas. Sólo al haber diferencias significativas entre un pueblo y otro, se citan éstas. Tampoco se ha pretendido, como en ningún momento a lo largo del libro, equilibrio alguno en el número y entidad de las citas de cada pueblo. No creemos que un trabajo de este tipo deba de estar sometido, ni siquiera por el miedo a generar recelos, a una equidad en las referencias localistas. Hablamos de Tentudía en su conjunto, no de los municipios que la integran. Al mismo tiempo no pretendemos referirnos a la Tentudía actual ni tampoco connotar su pasado como una especie de “paraíso perdido”. Hablamos de la Tentudía que fue, aunque muchos de sus rasgos aún pervivan en una sociedad que sin duda ha evolucionado social y económicamente a mejor. Dice un muy anciano jornalero jubilado: “Todo ha cambiao, pero bastante. Ha dao dos vueltas en una”, y un maestro remata: “Ahora los niños son como los de ciudad”.

Sí, eso [de las faenas del campo] se va perdiendo ya, con la mecanización, las buenas maquinarias. Hoy los chicos no lo notan. Cualquier niño antes sabía las faenas del campo pero ahora los niños son como los de ciudad, no saben de ná. Antes, de los animales que se tenían en casa, los burros, las mulas... hoy ya esto no aparece en las casas. Están preparadas como en to los laos. Bueno, hay gente que sí, así que todavía queda algo.

(Fuente de Cantos, maestro, 26. 4. 98)

Por tanto en la páginas que siguen se trata de dar al lector una información sobre un mundo totalmente extraño. He aquí una serie de hechos que son otras tantas pinceladas relativas a una forma de vida que fue la de nuestros abuelos pero que nosotros desconocemos por completo. Dice un abuelo hablando de su nieto:

Bueno, que sí se lo he contao. Y decía : “Y abuelo, ¿pa que se lo consentíais?”. Con las cosas que hemos pasao, ¡ya lo creo! Pero, hombre, ¿cómo no lo íbamos a consentir?. ¿Y quien éramos nosotros para no...?

(Montemolín, Víctor Caballero, 4. 6. 97)

Pero si estas informaciones son necesarias, los antropólogos tienen que ir, si pueden, un poco mas allá de la mera descripción: ¿cómo se representaba a sí misma esta sociedad?; a través de su relación con la comida, ¿cuál era la visión de sí que tenían estas personas, la de los roles masculinos y femeninos en relación a su producción y elaboración, su relación al medio?; ¿cómo captan y evalúan el cambio los informantes?.

Si desde los puntos de vista histórico y etnográfico —relativos el uno a la evolución de la sociedad y el otro a la llamada “cultura material”— las informaciones recopiladas son pertinentes, de forma que el equipo encargado de esta primera fase del proyecto de “La Memoria Colectiva de Tentudía” cumplimos con la materialidad y con el espíritu del contrato, desde el punto de vista de la antropología cultural, el gran defecto de este por otra parte rico material es su carácter prevalentemente fáctico.²

Debido al gran número de pueblos y de informantes y al poco tiempo disponible para vivir en ellos y convivir con ellos, poco aparecen en las entrevistas —a lo largo de las conversaciones los informantes tenían ganas y prisa de explicar los cambios concretos, las “vueltas” que ha dado el mundo, y su satisfacción por vivir mejor gracias a su voluntad y trabajo—, poco aparecen, decíamos, los aspectos simbólicos, míticos o religiosos relacionados con la comida, su producción y su elaboración. En consecuencia, y aunque algo de ello pueda apreciarse en los contrastes entre “tierras frías” y “tierras calientes” o “aguas bastas” y “finas”, poco o nada se llega a saber de la forma que tienen, o tenían, los de Tentudía de representar e interpretar el mundo ordenando sus elementos constitutivos —el agua, el aire, la tierra y el fuego o las oposiciones e interferencias entre húmedo y seco, caliente y frío...—; de interpretar estos elementos dándoles un sentido trascendente y claramente metafísico.

Nos falla el material. No obstante, considerando las cosas desde un punto de vista general, este indudable defecto, puede convertirse en un hecho positivo, ya que esa insuficiencia puede alentar nuevos estudios que la corrijan: recopilar “La Memoria de Tentudía” —y la de Extremadura si hay que “hablar en plata”— es tarea de largo alcance que requiere la dedicación de muchos jóvenes científicos con sólida preparación.

Queda dicho: en este primer momento de una empresa que nos gustaría fuera mucho más amplia y ambiciosa nos hemos detenido fundamentalmente en la llamada “cultura material” y no hemos llegado a plantearnos la elaboración de una monografía completa. Así que, por ejemplo, poca o ninguna información e interpretación encontrará el lector sobre la educación de los críos, la sexualidad o la religión, aunque la comida pueda ser una vía de entrada en estos temas. No obstante, a lo largo del libro en muchas ocasiones el párrafo que empieza con los hechos recopilados acaba con algunas interpretaciones que abren perspectivas sobre la cosmovisión de las gentes de Tentudía.

Por tanto, al leer estas páginas, habrá que tener en cuenta la importancia de las tres grandes categorías, muchas veces solapadas la segunda y la tercera, que segmentan la población del medio rural: los terratenientes con su cortijo; los de

2. Existe una «literatura menor», las *Revistas de Ferias*, que es una preciosa fuente de información aunque sus afanes costumbristas necesitan la crítica que pueden ejercer los especialistas de las ciencias sociales, de la historia, de la etnografía... Admitiendo que los celosos eruditos municipales se dejen «desposeer» de tal material, añadir al proyecto «Memoria Colectiva de Tentudía», una colección de *reprints* de tales revistas será, además de un éxito económico, una forma eficaz de rescatar el pasado.

“media capa”, propietarios labradores que, viviendo de lo suyo, tienen casa, cuadra y corral en el pueblo aunque en ocasiones tengan que trabajar/alquilarse con su yunta; y, al margen del pueblo, los obreros agrícolas que vivían en “casucos” muchas veces alquilados o incluso (y ésta sería una subcategoría) en chozas desparramadas por el campo.³

Habría por tanto que tener también en cuenta la relativa exigüidad del espacio de referencia físico y convivencial de una vida cotidiana caracterizada hasta la Guerra Civil por el ensimismamiento. Un vivir ensimismados o autocentrados —una sociabilidad esencialmente local— que si era prácticamente completo en el caso de las mujeres, que casi nunca salían del pueblo, apenas se interrumpía en los hombres con el servicio militar y, ya en los años sesenta y brutalmente, con la emigración intraeuropea y nacional. Una sociabilidad masculina que se expresaba cotidianamente en las tascas con sus conos de vino y sus cuatro tapas (más bien altramuces que aceitunas aunque se prepararan también mollejas de pollo o pajaritos) y se extendía social y físicamente a las mujeres al llegar al mercado los hortelanos de los pueblos de alrededor o, regularmente pero pocas veces al año, los vendedores ambulantes.

En relación a la comida, hay que señalar, según dice mi experto colega Rufino Acosta, cómo, en una zona que históricamente ha sufrido una situación de marginación, con una gran parte de la población en condiciones de penuria crónica, por no decir hambre en muchos casos, la comida ha tenido como base elementos más bien pobres y no ha sido excesivamente variada. Si, dentro de lo que cabe, la alimentación fue saludable, la tan ponderada dieta mediterránea, con una fuerte base en las legumbres y el aceite de oliva, también ha tenido, sobre todo en una zona de producción porcina como ésta, unos aportes de grasa no desdeñables y, por tanto, no siempre muy recomendables.

Volveremos sobre el asunto al comentar los cambios que los propios entrevistados apuntan, pero hay ya que subrayar cómo, mas allá de las evidentes diferencias cuantitativas y cualitativas debidas a “la economía”, o sea a las posibilidades de cada familia,⁴ al leer estas páginas habrá que tener en cuenta que, a lo largo del ciclo agrícola anual, los componentes de las dietas alimenticias fueron fundamentalmente los mismos para todos, ricos o pobres, y así siguieron siendo, aunque cambiaran calidad y cantidad, hasta comienzos de los años 70. Y esto porque los productos disponibles eran los del tiempo o los pocos que se podían almacenar después de conservados con técnicas sencillas (la salazón, la conservación en aceite o manteca básicamente, el secado...), siendo, a no ser con contadas excepciones, ambas categorías producidas *in loco*.

3. En Monesterio y en Segura de León, se llaman «casucos» las casas viejas, raluchas, cortas y pequeñas que son prácticamente imposible de arreglar transformándolas en buenas o grandes. No es de extrañar por tanto que también en el campo hubiera casucos, o chozas, aunque, en este caso, tuviesen cuadra y corral.

4. El campo semántico de la palabra no deja de ser sorprendente para un extranjero acostumbrado a su uso político y universitario tal como se elaboró a partir del siglo XVIII: economía política. En la comarca la palabra se usa todavía hoy en un sentido más antiguo: economía doméstica o particular, siglo XVII.

Porque antiguamente, tenga usted en cuenta que el pimiento y esas cosas lo habían en verano. No es como ahora que hay en toda temporada. Antes, era lo que daba el campo, lo que daba el tiempo. Y, claro, las comidas eran más..., más ligeras, ¡hombre!. Y la fruta, por ejemplo, también, pues pasaba igual. La fruta del tiempo. Después ya no.

(Santa María, Eloísa y Faustina, 26. 7. 97/2)

Aunque sea un fenómeno histórico, social y económicamente importantísimo, poco se habla en este libro de la emigración, tanto la de comienzos de siglo como la de los años sesenta, ya que no viene directamente al caso pese a que constituye una razón básica en la mejora del nivel de vida y, por ende, de la alimentación. Por otra parte, las personas de carne y hueso, los emigrados, sólo se mencionan un par de veces: al hablar de los dulces que individualmente llevan a su nuevo domicilio cuando se les acaban las vacaciones y cuando, reunidos en alguna asociación, por ejemplo la de los Extremeños de Sevilla, vuelven a la provincia de Badajoz para celebrar una “matanza extremeña”.

METODOLOGÍA DEL ENCUENTRO ETNOGRÁFICO

Además de la observación, es capital, en la metodología del “encuentro” etnográfico, la conversación con el informante, primero vacilante y al final abierto y confiado. En este aspecto, cabe señalar que los contenidos abordados en ella pueden estar condicionados por la época en que ésta se hace. Invitado a hablar mediante una pregunta temática general, en este sentido abstracta por ser muy amplia y global, el informante, muchas veces poco acostumbrado a expresar visiones de conjunto, se refugia en la vivencia inmediata del momento y de la temporada. Así, por ejemplo, aunque decidiera precisar distintos momentos de siembras y tipos de productos, el carnicero jubilado de Cabeza la Vaca se refirió a la temporada, era primavera, y, dentro del conjunto de respuestas a una pregunta relativa al ciclo anual de las comidas, se le ocurrieron sobre todo las que estaban relacionadas con la época de la entrevista. Más aún: aunque en Santa María, Matilde se prestara al juego de recordar el año fiesta por fiesta sin centrarse en la estación en que vivíamos —el verano—, Sagrario dijo el 24 de marzo 1998: “ahora en Semana Santa que no se puede comer carne”; y, a su vez, el 26 de febrero de 1995 Joaquín había dicho: “Me acuerdo yo del año *l'hambre* ahora que estamos hablando de las pencas [de Semana Santa]”. Con Sagrario y Joaquín las entrevistas se hicieron durante el período y por tanto la referencia a la temporada no ha de sorprender. Pero, si la forma de referirse al marco estacional varía, en ambos casos el mecanismo subyacente es el mismo porque los dos se dejan llevar por una asociación de ideas (se la llama “libre” y es cierto, pero no por ello deja de estar en parte condicionada por referencias culturales, como aquí por las del año litúrgico). Al mismo tiempo, y esto hay que tenerlo en cuenta, la asociación esconde otras posibles referencias que aparecerían con igual “espontaneidad” en otra estación.

En el marco metodológico adoptado —las entrevistas temáticamente centradas— lejos de constituir un defecto del método, la llamada “asociación libre”, deja al informante la posibilidad de organizar su discurso a lo largo de la conversación según le parezca.

Podría observarse que un buen cuestionario, fundamentado en la bibliografía disponible (o en entrevistas “no directivas” de pre-campo, como las que hice en 1995 y en 1997), permite mayor sistematicidad e integridad. De hecho hay que evaluar caso por caso la oportunidad de elegir el acercamiento (*approche*) “abierto” o el “cerrado”. Dos buenas razones tenía para elegir el primero: en primer lugar, mis escasos conocimientos de la Baja Extremadura, que poco podían compensar mis tres lustros de familiaridad con una comarca cacereña tan distante como la de Las Hurdes; en segundo lugar la experiencia acumulada durante más de treinta años de recopilador de “historias de vida social” acerca de cómo el cuestionario, por apropiado y cuidadosamente aplicado que sea, pone al informante en la insatisfactoria posición de encuestado, pues escaso margen le deja para organizar por sí mismo el discurso, diciendo “yo”.⁵

¿Que hay espacio y tiempo previstos durante la modalidad de “entrevista mediante cuestionario” para “respuestas libres”? ¡Faltaría más!, pero es el espíritu que preside la idea misma de cuestionario el que, encasillando al informante aunque sea con validísimas muestras y cálculos estadísticos, corta el diálogo y dificulta la relación entre antropólogo e informante.

Se objetará también que, si nos fiamos de la reconstrucción que el informante hace del pasado, habrá lagunas que la bibliografía, en sentido extenso, podría, además de revelar *ex post*, obviar *ex ante* —desde el principio—, demostrando así la superioridad del cuestionario de cien o doscientas preguntas. No cabe duda. Pero en este caso también considero más pertinente la llamada entrevista no directiva (nunca lo es plenamente) y, mejor, la temáticamente centrada (fue la variante elegida), porque al instaurarse paulatinamente una relación personal (se necesitan, para hacerse una idea, tres entrevistas: la segunda y la tercera no solo de añadido y de aclaración sino, mucho más, de demostración que el interés y la simpatía no son lábiles) se pueden pedir informaciones complementarias y, en la medida que éstas se reciban o no, profundizar en la relación con otras entrevistas o darla por finalizada. A continuación se verá un ejemplo de la segunda posibilidad mientras que el primer caso podrá apreciarse al considerar las lagunas, evidentes al leer la transcripción, de la primera entrevista con una antigua pastelera.

Con esto, no pretendo convencer a nadie o, mejor, ya no espero, después de tantos años, cambiar las preferencias de los adeptos del cuestionario. Me acuerdo de un caso que me ocurrió en Cervera —en el mapa de España hay muchas

5. Catani, M., Mazé, S., 1982, *Tante Suzanne, une histoire de vie sociale*, Librairie des Méridiens-Klincksieck, Paris, Coll. , p.474. Catani, M., 1990, , *Historia y Fuente Oral* , Barcelona, nº3, p. 151-164, ISSN 0214.7610. Catani, M., 1993, «Si lo contásemos no nos creerían, la lección de método de Primo Levi», *Historia y Fuente Oral*, Barcelona, nº 9, p. 137-162, ISSN 0214-7610.

localidades de este nombre— hace unos años. Introducido por el hijo —el hecho me parecía una garantía suficiente— y cariñosamente acogido en la mesa familiar, intentaba hablar *de tout et de rien* con un comerciante pidiéndole que volviera a comentar con más detalles el pueblo, su oficio, la evolución de los tiempos..., más aún cuando a mi llegada, el hombre me había montado en su furgoneta enseñándome el sitio y sus alrededores y aprovechando además la ocasión para recordar al hijo propiedades familiares e historias pasadas. Pero no, el hombre tenía una idea muy clara de lo que era una encuesta y de sus condiciones de realización. Primero, yo no debía entrar y quedarme charlando en su tienda porque le molestaba durante su trabajo y en segundo lugar, y mucho más importante, mi presencia le daba vergüenza a los feligreses, pues se sentían vigilados y valorados a través de sus compras. La cuestión estaba clara y, en este sentido, tenía él toda la razón ya que el mío era un error de principiante. Ingenuo, o más bien etnocéntrico, porque acostumbrado a otras etiquetas, italiana o francesa, y fiándome de la curiosidad de la gente, me suponía que, a causa de la amistad con el hijo, el hombre explicaría mi presencia convirtiendo en un factor favorable para mí la curiosidad de la gente...⁶ Pero no, esto de presentar buenamente a un recién llegado se da raramente en la España que conozco, incluso estando de copas con conocidos de varios años.

Pero más allá de esta reticencia en la que se mezclaban discreción y timidez además de altivez, había un tercer elemento. Exactamente porque se lo había pensado y me había proporcionado desde mi llegada una visión de conjunto, el hombre esperaba de mi parte una serie de preguntas muy concretas —también me avisó de que no me explicaría sus secretos de fabricación, otra cosa que se entiende muy bien pero que era una precaución excesiva siendo yo, visiblemente, lego en la materia, o sea incapaz de captar la importancia real de los detalles. “¡Venga con su listado de preguntas!” me dijo él, y como yo no lo tenía e intentaba otra vez explicarle que era el contexto de la evolución de un oficio dentro de la historia de España lo que me interesaba, sin cortar la conversación y mostrándose siempre muy hospitalario, el hombre *se cerró en banda*. Lo comentamos buenamente con el hijo y me fui al día siguiente.

No hay etnógrafo que —más tarde o más temprano, mejor temprano— no cometa errores groseros como el que acabo de narrar. Por otro lado, es evidente que no todos los informantes están dispuestos a entrar de buena gana en la relación interpersonal que él les propone, sobre todo hoy que, con la televisión y sus encuestas, son muchos los que se han formado su idea de lo que tiene que ser un trabajo científico. Pero la moraleja del cuento no es ésta. Disponible pero con ideas asentadas, en Tentudía también una persona me dijo:

Una encuesta es una serie de preguntas que luego se le pregunta
a todo el mundo lo mismo, se copia... Tantos han contestado que

6. En muchas tiendecitas o autoservicios de Tentudía —no en los super— me ocurre que las señoras de mediana edad que están de compras muchas veces no me dejan esperar mi turno y me empujan, literalmente, a pasar antes que ellas. ¿Será esto el resultado de su cortesía o lo harán por la curiosidad de ver lo que compra el extraño esperando volver cuanto antes a tratar de sus asuntos sin que nadie, exterior al pueblo y a aquella particular feligresía, se de cuenta de lo que se dice allí?. Por todo a la vez, posiblemente.

sí, tantos que no... Y ahí escogerá usted las palabras que más le interesa, cortará usted algunas, las que no le interese o lo que sea.

(*Monesterio, 95/5*)

Sin embargo en Monesterio, acostumbrada ya a verme, la gente sabía, más o menos, quién era y, sobre todo, me adscribía a un “bando” (voluntaria e irónicamente uso una palabra que, aunque me resista a creer que no se usa, nunca escuché en Tentudía mientras que se utiliza cotidianamente en la comarca del norte que conozco mejor). Al encontrarme años más tarde en la barra de un bar aquel mismo informante de un día, el hombre, risueño y algo irónico como siempre, me dijo: “Usted ya no se acuerda de mí”. El dueño del bar, socarrón, se callaba. Un poco dubitativo contesté: “La cara me suena, pero el nombre...”. “En el mercado”, me dijo sin más. Como son meses que llevo trabajando sobre el material y las citas, lo situé y le dije nombre y apellido. Nos reímos los tres.

O sea, como en Cervera, en Tentudía también las personas, posibles informantes —para no hablar de otros grupos de poder— tienen una idea muy nítida de lo que es una encuesta de campo. Puede pasar, si no he cumplido con la primera obligación de la etnografía —convivir con la gente una y otra vez— que se dude de que las mías son tales. De hecho, a través de la televisión y de los periódicos, no cabe duda de que la gente tiene una idea de lo que es un cuestionario de tipo sociológico, pero no tiene idea, todavía, de lo que es una encuesta de tipo etnográfico. No en balde muchas veces, para explicar las cosas, hace falta ceñirse a expresiones como “soy un historiador de las costumbres”, ya que las dos palabras son conocidas.

No obstante, la cuestión está en que, metodológicamente —me refiero a Marcel Mauss—, etnografía y sociología son dos niveles distintos de profundización del mismo trabajo y, finalmente, dos especialidades, por no decir ciencias, hermanas y por ello a veces enemigas. Es el tiempo consagrado al acopio de materiales y a su elaboración antropológica el que cambia sus caracteres distintivos; no los métodos, cuantitativos o cualitativos, que son totalmente intercambiables y, eventualmente, complementarios.

Más allá de las dificultades de la toma de contacto, la fase introductoria —descubrir la zona y su gente— suele ser “como aquel que dice” un manjar blanco. Pero, al ser escaso el tiempo disponible y once los pueblos a conocer, no pudimos paladearlo como se merece. Además, debido a la lentitud con que se hizo la transcripción de las primeras entrevistas, pocas veces tuvimos la posibilidad de volver a conectar con los informantes para pedir aclaraciones y, así, esta fase inicial se convirtió casi siempre sólo en una rápida visita. Tranquilícense, no obstante, los lectores: incluso con estos límites, el trabajo fue serio y provechoso. Ya se ha dicho: grabamos los tres más de un centenar de cintas de noventa minutos y los ficheros “alimentación” y “contexto” tienen más de mil fichas.

TRANSCRIPCIONES Y CUESTIONES LINGÜÍSTICAS

El hecho de que formen las citas el grueso del texto no es, como alguien podría pensar, una estratagema para quitarse de encima el compromiso de redactar, sino una opción metodológica: es nuestra forma de respetar la voz viva de los depositarios de una memoria colectiva, incluso con sus contradicciones. Además a los testimonios insertados no les hacen falta demasiados comentarios, ni tampoco una muy elaborada llave de lectura sino, como máximo —y así lo insinuamos desde el comienzo con la distribución de la materia—, los titulares de los capítulos y de los párrafos, una sencilla recapitulación de situaciones y temas. Nótese, por otra parte, cómo al final de cada cita un paréntesis indica el municipio de origen, la persona, el sexo del informante y la fecha de grabación. En ocasiones, estas indicaciones están precedidas por el número romano IIº, ello significa que la cita está sacada de las entrevistas realizadas durante la segunda fase del proyecto Leader II “Memoria de Tentudía” dirigida por Rufino Acosta Naranjo, y cuyos resultados se plasmarán en el siguiente número de estos *Cuadernos monográficos de Tentudía* con el título de *Memoria de la tierra, campos de la memoria*. Agradezco la cortesía del doctor Acosta al permitirnos aprovechar unos elementos de tal material.

Por otro lado, para un lingüista o mejor un *phonéticien*, la transcripción de las cintas está lejos de ser correcta. Realizadas por extremeños de la provincia de Badajoz, algunas veces por una andaluza que vive en París y raramente por el extranjero italo-francés que dirigió la encuesta, las transcripciones son el reflejo de las representaciones implícitas —y por tanto no de clase científica sino social— que se impusieron, acriticamente, a los transcriutores. Así por ejemplo, como no pudimos fijar una regla común, al aparecer o ser difícil de apreciar, por ejemplo, el fonema dental sonoro intervocálico señalado por el grafema “d”, cada uno de los distintos transcriutores optó “espontáneamente” —y por tanto de forma socialmente marcada y por ende discutible ya que aparece la banalidad de los estereotipos— por no introducirlo en las transcripciones. Así que, sin apoyarnos en un análisis fónico y pensando que oímos, por ejemplo, “pobla” y no “poblado” o “revoltiyo” y no “revoltillo”... en lugar de la pronunciación del castellano *standard*, elegimos una grafía un tanto relajada y costumbrista que reflejase estas peculiaridades.

De hecho, más allá del gremio profesional universitario, el sentido común, tanto de los transcriutores como de los lectores, admite la fórmula y, estamos seguros, rectificará automáticamente y sin esfuerzo los “errores” —pues no son “faltas”— del socio-lecto, expresión ésta más adecuada, por ser neutra, que la demasiado condescendiente de “habla popular”.

Además, para facilitar la lectura, y con vistas a quitar ambigüedad a la lengua oral, la puntuación de los textos —sin duda el aspecto más importante de la transcripción—, ha sido realizada por una única persona y de manera esmerada, aunque por supuesto insuficiente. Naturalmente, si hubiéramos querido respetar las reglas morfo-sintácticas del castellano *standard* la reescritura se habría impuesto. Por ejemplo, lo que se transcribe como “y ponía la gente los tomate y los pepino en el suelo”, debería de ser corregido así: “y ponía la gente los tomates y los pepinos

en el suelo". Pero no es así como reza el socio-lecto. En las citas, por tanto, en lugar del castellano standard el lector encontrará muchas veces "modismos", y perdónese este substantivo un tanto decimonónico y depreciativo.

Por otra parte, el método empleado —la entrevista temáticamente centrada en la que comentarios, asociaciones y digresiones dependen del narrador y sólo en un segundo momento de las preguntas de "relance" o aclaratorias— debería, desde mi punto de vista, considerarse como una totalidad y publicarse por tanto íntegramente siguiendo la progresión temporal de su desarrollo, sin olvidar la transcripción de las intervenciones del colector. Sólo de esta manera aparece (a) la evolución de la relación interpersonal y (b) la organización que el narrador da a sus recuerdos (el recuerdo es cuestión distinta de la memoria fáctica). Cualquiera otra forma de hacer, cualquiera otra solución, aunque no falsa, sí sería insuficiente por artificiosa.

Pero como, por el carácter del libro, la publicación íntegra de las entrevistas no era procedente, acordamos coger sólo trozos referentes al contexto y a la comida. Así, el lector se encontrará con dos o incluso tres tipos de citas. Unas, las más largas, son citas de contexto destinadas a ofrecer un cuadro general: pasado y presente, condiciones de vida, recursos y productos, etc. El segundo tipo de citas está centrado en la comida, su producción, sus formas de venta y desemboca en las "reglas" o recetas con sus eventuales consejos. El último tipo de citas, poco frecuente, lo constituyen unos breves trozos, "cortes" por así decirlo, extraídos de los dos tipos de citas más extensos, y se destinan a poner de manifiesto un tema particular. Por ejemplo, la polisemia de la palabra *refrito* o la de la palabra *chacina*, de hecho nociones difíciles de cercar.

Este tercer tipo de citas, "montadas" (ya veremos lo que se pretende significar con esta palabra) permite además, considerando por ejemplo las observaciones hechas a propósito de las palabras "sofrito" y "refrito" de ver como la metodología empleada, grabar y transcribir íntegramente las entrevistas, es la única que permite llegar a un buen grado de precisión en el análisis. El defecto del método está en los llamados "costes" —tiempo de transcripción y tiempo de análisis— y también, al momento de la publicación de los textos elegidos, al tiempo de los más o menos acusados "limpiado" o "montaje". Pero es gracias a estos excesos de tiempo que el lector tiene la posibilidad de volver al *corpus*, a lo dicho por el informante. De tal forma, la interpretación teórica del antropólogo, necesaria, evita el peligro de volverse demasiado abstracta, como olvidándose del *humus* de donde se lanza a su vuelo el bello, pero orgulloso y frágil, pájaro de la teoría.

Como decidimos dar prioridad a una presentación por así decir extensiva —o sea comarcal— de las informaciones, se pierde, inevitablemente, la coherencia interna del discurso del informante quien, aunque en nuestro caso se tratara casi siempre de un primer contacto, no dejaba por ello —al tratarse de entrevistas temáticamente centradas y no cuestionarios— de exponer unas consideraciones personales que dibujan una autopresentación, aunque no una "historia de vida social",

ni mucho menos un “relato de sí”.⁷

En consecuencia, ordenado de tal forma el material, fue necesario separar dentro de cada entrevista la información etnográfica de las consideraciones personales. Y esto nos lleva a que los apartados de análisis antropológico, como por ejemplo “El secreto de la comida”, recuperen un material formado por citas etnográfico-alimenticias, por así decir, que aprovechan apenas parcialmente las entrevistas.

Por otra parte, debido a la decisión de sacar apenas citas de las entrevistas sin publicarlas de manera completa, adviértase cómo, cuando se utiliza en dos apartados distintos una misma cita por contener varias informaciones entremezcladas, muchas veces el lector podrá encontrarse con un texto compactado y montado, diferente tanto al de la cita principal como a la de contexto o a la culinaria y, por ende, con una puntuación distinta. Si, por un lado, elegimos presentar sistemáticamente la palabra de los informantes “limpiándola” pero casi sin reformularla, por otro juzgamos necesario facilitar la lectura. Por tanto, aunque se hayan ocultado las frases secundarias con el fin de poner de relieve sólo una de las numerosas ideas que se entremezclan en una explicación ofrecida de buena gana al desprovisto entrevistador y aunque de tal forma cambie necesariamente la puntuación —que consideramos mera convención prosódica de registro distinto—, la “palabra”, o sea el léxico y el contenido de la cita— sigue presente.

En consecuencia y para poner un ejemplo, mientras que en el capítulo consagrado a los *recursos*, en el párrafo dedicado a los frutos secos, la llamada “cita principal” será

El bruño, ¿sabes qué es el bruño?, la ciruela, pero la redonda...
Esa ciruela la pasaban, era pasa... Que la ponían en unos tablero.
Se secaba, y la guardaban. Y ese era el postre, eso pasaba en mi casa.
En casa de mi madre pasaba eso. Terminaba de comer y te daban un par de higos pasao. Sobre todo los secos, nueces, muchas nueces, castaños. Pasamos ya a los secos: higos,

7. *Autopresentación, reconstrucción/montaje, relato de sí.* Si el relato de sí es la decisión lúcida de transmitir su experiencia de vida ofreciendo al interlocutor (que no es mero oyente) una narración que será la síntesis, por supuesto remodelada, de los hechos que el narrador considera como los más significativos de su vida, no todos los materiales orales de carácter biográfico alcanzan tal categoría. En muchos casos sólo se quedan en el ámbito de la «autopresentación» o en aquel de la «reconstrucción/montaje» por parte del etnógrafo. Si la autopresentación es voluntaria (o aceptada, cuando solicitada) pero a la vez esencialmente fáctica y por tanto exterior, por su parte la reconstrucción biográfica no pasa de un montaje de citas sacadas de una o varias entrevistas. En consecuencia, por su brevedad o su fragmentariedad ambos materiales no proporcionan las mismas posibilidades de control interno (o sea, contrastar las variantes textuales) que caracterizan el relato de sí. En este caso, el material recopilado resulta de una larga e intensa relación y, al relatar conscientemente una y otra vez su experiencia, el narrador se sitúa, dibujándola, dentro de la cosmovisión de su sociedad. (La expresión «relato de sí» parece hoy más pertinente que la de “historia de vida social” elegida en 1982 para subrayar el hecho de que, formando una díada asimétrica, narrador y oyente se conforman a una retórica de la transmisión por supuesto exquisitamente social). Catani, M., *El estudio de las «tradiciones populares» en Extremadura* (artículo en prensa de la *Revista de Estudios Extremeños*).

higueras había mucha también. La higuera ha degenerao, la higuera era la breva, la breva... Pero ante del higo venía unas breva, que ya eso se comía mucho.

(Monesterio, cargos municipales, 24. 2. 95/1)

en el apartado que trata de la *conservación* de los productos se leerá la información compactada o, si se quiere, reescrita, rehecha:

El higo, el bruño, la ciruela redonda... la pasaban. Era pasa... Que la ponían en unos tablero. Se secaba [al sol], y la guardaban.

(Monesterio, cargos municipales, 24. 2. 95/1)

Otro ejemplo de la oportunidad de separar y sintetizar, ofreciendo, pero también mezclando, cantidad de informaciones. Dice la informante:

Se come mucho esas comidas y los refritos. Siempre se le han llamao aquí a las verduras "vamos a comer refritos". Esas costumbres ya se van perdiendo. Ya dicen "¿Que vamos a comer?", "Pues, verduras". "¿Qué hay de verduras?". "Po hay espinacas, acelgas..." o diferentes verduras. Pero aquí eso, en los tiempos de mi madre, se decía "vamos a comer refrito". "Refrito" significaba que eran verduras.

(Santa María, 23 y 25. 7. 97/2)

A partir de ahí, en el apartado titulado "Comidas de Semana Santa" se leerá:

[En Semana Santa] aquí, entre nosotros, la verdura se llama los refritos. Siempre se le han llamao aquí a las verduras "refritos".

(Santa María, 23 y 25. 7. 97/2)

Por supuesto, tendríamos que aprovechar, en otro párrafo, el listado de verduras, pero sería un doblete; mas, si tuviésemos espacio, tendríamos que analizar la observación relativa a "los tiempos de mi madre"... Pero de tal forma se multiplicarían los comentarios y caeríamos en el campo de la autopresentación.

Aunque de forma menos abrupta, pasa lo mismo con el relato del día de "Todos los Santos". He aquí la cita principal

Antiguamente se hacía eso, ya te digo. El día de Todos los Santos se iban la gente al cementerio. Y allí se ponían, al lao del cementerio, allí fuera por ejemplo, a vender castañas y a vender cosas de esas. Y luego las muchachas nos poníamos a saltar a la comba, eso antiguamente, allí en la carretera, fuera del cementerio. Que era una costumbre. Y ese día casi to el mundo... Incluso hasta paraban los hombres y to, y la gente joven. Pero esa

costumbre ya se ha quitao. Ahora ya es distinto. Ahora ya na más se va al cementerio. Se llevan las flores, las velas y luego ya al día siguiente se va a la misa y eso ya se ha quitao. Incluso se han quitao las castañas hasta aquí, en el paseo. Porque antes había castañas aquí, pero ya no hay.

(*Bienvenida, comerciante viuda, 29. 10. 97*).

Después de haberla limpiado, en este caso, más bien que haberla compactado, la cita pasa a ser:

Antiguamente, el día de Todos los Santos se iban la gente al cementerio. Y se ponían allí fuera a vender castañas y cosas de esas [chaquetía]. Y luego las muchachas nos poníamos a saltar allí en la carretera, fuera del cementerio. Que era una costumbre. Y ese día casi to el mundo... Incluso hasta paraban los hombres y to, y la gente joven. Pero esa costumbre ya se ha quitao. Ahora ya na más se va al cementerio. Se llevan las flores, las velas y luego ya al día siguiente se va a la misa. Incluso se han quitao las castañas hasta aquí, en el paseo.

(*Bienvenida, comerciante viuda, 29. 10. 97*).

Como las exigencias científicas de una transcripción a la vez fonológica y prosódica son distintas, en este aspecto nuestra opción no tiene excusas. Pero, aunque elegimos dar la prioridad al lector facilitando su lectura, nadie podrá, con buena fe, acusarnos de haber “traicionado” a nuestros informantes. Como dirían en este caso los franceses: *le mieux est l'ennemi du bien* (lo mejor es enemigo de lo bueno).

CONSIDERACIONES FINALES

Como ya se apuntó, los campos semánticos del llamado “habla popular” —mejor será decir el “regio-lecto”, el habla regional— no coinciden necesariamente con los de la lengua culta *standard*. De hecho, aunque a muchos les parezca todavía sorprendente, la constatación es banal para un lingüista o un socio-lingüista. La característica de este castellano es su inmediatez, siendo los referentes sobrentendidos y considerados como conocidos, o sea mamados con la leche de la madre por cualquier natural y vecino. Dentro de comunidades y colectividades pequeñas, en las que todos se conocen, ya se sabe que “él” o “ella” no sólo son el marido o la mujer de la persona que habla sino que todos los naturales y vecinos son muy conscientes del hecho de que la persona con quien se está hablando es “familia” del ausente criticado o del presente circunspecto. Lo que los lingüistas, y en su rastro los sociólogos, llaman el referente está, en las colectividades pequeñas, al alcance de la mano de cada cual y queda por tanto muchas veces sobrentendido porque hay otras muchas señales no lingüísticas que permiten captarlo y manejarlo

sin provocar escándalo.⁸ Expresiones como

... en el campo, le echaban una esto de paja [¿manejo, puñado?]

Yo tengo mucha eso [¿nervio, decisión, autoridad, mala leche?], y me lo recuerdan ahora...

son ejemplos muy explícitos donde la fórmula, “una esto” o “mucha eso”, dispensa al locutor de encontrar la palabra exacta por varias razones, que van desde el hecho de que realmente no se le ocurre la palabra adecuada (puede tratarse, para poner dos ejemplos, no sólo de una “ella”, la mujer, sino también de un objeto como un lebrillo que se vuelve un “eso”...) hasta formas de cortesía o de etiqueta que, como en el segundo ejemplo, le impiden llamar pan al pan y vino al vino. Además, el “eso” se hace interesantísimo, socio-lingüísticamente hablando, una vez que el “locutor nativo” admite, y no es fácil, que lo hace porque no se da cuenta de su forma de hablar; que él mismo, con todo un profesor universitario que sea en otros momentos, hace a menudo gala de tales fórmulas en su habla coloquial. O sea que el castellano hablado por quienes manejan profesionalmente la lengua escrita standard está en el fondo tan chapuceado como el de los demás... Por supuesto, ¡igualito en Francia o en Italia!⁹

Además, una vez grabada la voz y más aún cuando ha sido transcrita, muy poca cosa queda de la gran cantidad de comunicación no verbal que conllevan estos intercambios.¹⁰ En cualquier caso, así es como pasan las cosas en las sociedades de pocos miembros, centradas en sí mismas y capaces de producir su propio lenguaje o argot; pueblos y barrios pero también conventos, cuarteles o claustros universitarios. ¿Será esto, lingüísticamente se entiende, “bueno” o “malo”? No es éste el problema, porque la dificultad -si dificultad hay ya que se trata de hechos sociales y no morales- estriba en el uso consciente y medido de distintos niveles de lengua (a este respecto, remitimos a la dicotomía saussuriana entre lengua y palabra).

Más interesante y concreto es reparar en lo implícito de casos como el de las escasas ocurrencias de la palabra y de la noción de “sofrito”, que sólo tres informantes usan y que sólo uno de ellos contrasta espontáneamente con “refrito”. Pero leyendo pausadamente la cita se da uno cuenta de que, aunque eligiendo dos palabras distintas, la informante no está ofreciendo la “regla” sino sólo el listado de

8. Un libro estimulante e importante, David D. Gilmore, *Agresividad y comunidad. Paradojas de la cultura andaluza*. Biblioteca de Etnología, Dip. Prov. de Granada, 1995 [1987]. Véase también, González Turmo, Isabel, *Comida de rico, comida de pobre, Evolución de los hábitos alimenticios en el Occidente andaluz (Siglo XX)*, Universidad de Sevilla, 1997.

9. No en balde el irónico y sabio libro de Lázaro Carreter *El dardo en la palabra* ha tenido un éxito estruendoso aunque, sociológicamente, no pueda dejar de ser *un coup d'épée dans l'eau*. Ya nadie se atreve a decir, a no ser los carrozas, la quinquagésima edición de tal carrera ciclista, o el fallo del décimonoveno Premio Cervantes ya que es más sencillo, campechano y democrático decir la *cincuenta* vuelta ciclista y el *diecinueve* premio... ¡Ay madre!, pero así van las cosas.

10. Para obviar este fallo, de forma todavía muy parcial, el proyecto original recomendaba la realización de grabaciones vídeo con sistema digital, pero el presupuesto no dió para tanto.

los ingredientes y de su progresiva elaboración. En su exposición se reconocen tres fases: la inicial es la del *sofrito* todavía sin tomate; la segunda, la del *refrito* propiamente dicho. Este otro conlleva tomate con, al final, añadido de agua. O sea, *sofreir*, *refreir* y, seguidamente, aunque la palabra no aparezca, la tercera fase: *cocer* o su sinónimo *hacer*.

Se hace un sofrito con tomate, cebolla, pimiento y todo muy picadito, y muy chico. Se le echa un ajo, pero el ajo entero, refriéndola, y luego ya cuando está refrito el tomate, se le echa el agua.

(Calera, *jornalera jubilada*, 11. 10. 97)

¿Quién habla? Una antigua jornalera, muy activa en sus tiempos y ahora jubilada, dirigiéndose a un antropólogo jovencito (ya se sabe que es la única enfermedad que se cura sola...). Conociendo posiblemente unos recetarios impresos, de ahí tal vez el uso de la palabra "sofrito", segura de su status debido a la experiencia, la informante se da cuenta de la inexperiencia de su interlocutor. Quiere brillar y ayudarlo a la vez, y lo hace.

De clase social muy distinta, otra informante remata:

Y eso es una costumbre que digo "no se lo he contao a este chico y es una cosa interesante". Vamos, una costumbre. Yo no sé si en Segura existiría eso, pero aquí... Pregúntale a la gente mayor. Pero sí, ya te digo que esa costumbre existía.

(Fuentes de León, 29. 9. 97)

Y, claro, luego to tiene su explicación, lo que parecen tonterías. Los viejos sabían. Parece que nosotros nos llevamos el mundo por delante y sabemos, pero los viejos de viejos sabían.

(Fuentes de León, 29. 9. 97)

Esta es la realidad, y el maravilloso placer, del trabajo de campo etnográfico. Y, cualesquiera sean los "cortes", en todos los sentidos de la palabra, esta es la realidad de la convivencia y la del habla, la de la lengua y la cultura vivas.