5. De 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

En una región poco comunicada, yerma muchas veces y con certeza subadministrada, hasta bien entrados los años 60 poco abundantes y variadas fueron las viandas y casi siempre sólo producidas *in loco*. Por la mañana los trabajadores del campo y los pastores[174] comían migas o sopas acompañadas por algo de tocino o morcilla; al mediodía o por la noche, según hubiese, se probaba cocido o gazpacho. "Según hubiese" porque, cuando se trabajaba en el campo y no había una mujer para aviar el primero, tenían los hombres que preparar rápido el segundo. En el recuerdo de los informantes ancianos tales viandas acompañadas por alguna tortilla o sardina, aceitunas, frutas en su momento y pan, mucho pan, constituyen el alimento ordinario que, en su básica reincidencia, se nos configura como monótono pero no por ello de poco alimento. En este capítulo trataremos por tanto de las cortas variaciones de esta dieta y, a continuación, de las convergencias que aparecen tanto entre las viandas y los ciclos productivos anualmente recurrentes, como también de las que caracterizan el ciclo de la vida, recurrente si se le mira desde el punto de vista de la organización social pero individual y subjetivamente, único y lineal.

127. Poco se habla en estas páginas de las comidas de los artesanos o pequeños comerciantes debido a su menor importancia numérica y social en el entramado vecinal de estos pueblos. No obstante, era básicamente la misma que la de los campesinos, aunque hubiera diferencias en cuanto a la cantidad y a la calidad.

LAS VIANDAS COTIDIANAS

Repetido un día tras otro durante todo el año el acopio de las viandas era limitado y prácticamente invariable.[128]

> Casi to el año se comía cocido y gazpacho.[...] El cocido —el garbanzo con la chacina, el tocino, la morcilla— y eso era lo más corriente. Las migas por la mañana y el gazpacho por la noche, con una tortilla de patatas, con un poco de pescao.
>
> *(Bienvenida, varón, 15.10.97)*

> [Por la noche] el gazpacho, acompañado con col y después otra vez con lo mismo, con chacina y queso..., y ya está. Aceitunas y ya está, porque otra cosa...
>
> *(Santa María, hermanas, 26. 7. 97/2)*

En este marco lo pertinente no es tanto la variedad cuanto la distribución cocido/gazpacho que remite primero a las exigencias típicas de la tarea y al hecho de quedarse o no en el campo por la noche también y, en segundo lugar, al estatus del trabajador, jornalero contratado (trabajando posiblemente en grupo) o propietario labrador, trabajando solo.

La serie canónica de la comidas de los trabajadores del campo

Considerando la sementera, la sacha, la escarda... o sea el largo discurrir de las tareas preparatorias a la siega, momento cumbre del año agrícola, muchas eran las épocas en que, después de haber comido "en frío" al mediodía, los trabajadores probaban una comida "de cuchara" o sea caliente sólo al atardecer una vez llegados a casa.

> Se comían las migas por la mañana temprano, antes de ir a trabajar, a las ocho o por ahí. Los que estaban en el cortijo se la comían en el cortijo y los que hacían plaza, antes de ir a la misma.
>
> *(Segura de León, agricultor jubilado, 25. 11. 98)*

128. "Yo hace tiempo que vengo viendo los ingredientes que se han utilizao y que son básicos y que se utilizan para casi todos los platos. He cogido y he hecho un esquema, he puesto, un ejemplo, sal, ajo, aceite, vinagre, etc., etc. Y luego después he puesto los platos más típicos. Por ejemplo, las sopas cocías, las sopas gordas, el gazpacho, etc. Y después he ido poniendo una cruz y hay por lo menos del orden de siete u ocho comidas que se hacen con los mismos ingredientes. Y, luego, de una forma muy simple." *(Fuente de Cantos, cargo municipal , 4. 6. 97)*

> Nosotros tenemos aquí la costumbre de llevar la comida en una orza de corcho. Nosotros le decimos "el corcho". Y echabas el tocino, la tortilla, un cachito de queso; llevabas aceitunas de estas que se machacaban y se aliñaban — luego las había pa el año. Y salías por la mañana de casa almorzao con las migas, comías al mediodía y, de que regresabas por la noche, te comías el cocido.
>
> *(Bienvenida, varón, 15.10.97)*

> Y luego los garbanzos se comían siempre por la noche. Lo tenían aquí las mujeres y se lo comían por la noche pa tener una comida caliente y de fundamento. Pero eso ahora ya no. Porque lo primero es que no se come tanto cocido... pero, antiguamente, era un plato obligao. Y en las casas donde no estábamos así en plan de eso..., en todas las casas. Si acaso se hacía un extraordinario, era el domingo. Pero, si no, todos los días del año, cocido.
>
> *(Fuentes de León, anciana, 25. 9. 97)*

De ahí se deduce, sin entrar por ahora en los detalles, que durante larga parte del año la serie canónica de las comidas consistía entonces en el almuerzo, la "merienda"[129] fría del mediodía y, ya en casa, la olla caliente del atardecer. Téngase además en cuenta que, "antes", se cenaba mucho más temprano que ahora, entre otras cosas porque no había luz eléctrica.

Pero en otros momentos del año y en particular modo durante la siega, modelo típico de la jornada laboral, el "casi casi diario" cocido del crepúsculo pasaba a ser comida del mediodía. En consecuencia aunque se mantuvieran los elementos constitutivos de la serie canónica cambiaba su orden y en particular modo el momento de la ingesta de la comida caliente y con caldo, típica de la refacción familiar vespertina. Volveremos al tema pero antes de nada hay que profundizar más algunos aspectos referidos a estas comidas.

Del almuerzo y del aguardiente sellando el trato

Según la temporada, invierno o verano, la primera refacción o sea el almuerzo que hoy llamamos desayuno, podía, por decirlo de alguna forma, desdoblarse. Siempre se trató de sopas o migas según la estación con algo de café o aguardiente, o ambos, pero si los días eran largos y el trabajo seguro sólo los líquidos se tomaban

129. Dice María Moliner: «En algunos sitios, comida de mediodía».

antes de salir de casa esperando almorzar en el tajo[130] con las migas o sopas de la media mañana; pero al "hacer plaza" o sea cuando se esperaba ser contratados sin tener la certeza de serlo, este complemento substancial del desayuno se tomaba, de tenerlo, en casa.

> Si a [los que hacían la plaza] le salía trabajo, entonces iban a casa a por la merienda. De cualquier forma, el que se comía las migas [antes de salir de casa] no almorzaba, [sólo] se echaba la merienda.
>
> *(Segura de León, agricultor jubilado, 25. 11. 98)*

En efecto todavía en los años sesenta cuando un patrón contrataba algunos de los hombres que se ofrecían en la plaza poco se daba aquel día el almuerzo en el tajo ya que el número de horas laborales se había recortado. De hecho si tenemos en cuenta que era a las siete de la mañana cuando el amo o el capataz contrataba a los obreros, que luego se iba al bar a por la copita que sellaba el trato, que después se iba a casa para hacer el "jato" (preparar la bestia y la comida) y que, además, había que recorrer una distancia hasta llegar al lugar de trabajo, cuando se hacían las diez, que era la hora del almuerzo, durante aquella mañana no se había trabajado más que media hora o una hora.[131] De cualquier forma el almuerzo en el tajo, momento de descanso usual, era ligero y luego se seguía trabajando hasta la comida del mediodía sin "echar" más que dos cigarros que eran otros tantos ceses instituidos para descansar.

Comer "en frío" y "de cuchillo" al mediodía

A las dos o dos y media y una vez acabada la merienda llevada de casa, fría por tanto, "sólo les daba tiempo de echar un rebezo" o sea una "cabezá", siestecilla de pocos minutos. No había otros ceses hasta el final de la tarde porque si la "merendilla" a media tarde se volvió común entre los críos y los adolescentes al generalizarse la obligación escolar, entre los hombres que estaban trabajando nunca se consumía nada entre la comida del mediodía y la cena, "antes se comía de estacá a estacá" (de vez en vez, de comida a comida). Dicho de otro modo y en resumidas cuentas, las más de las veces al mediodía en el campo se comía "en frío" y "de cuchillo" y no "en caliente" y "de cuchara".[132] Bien lo advierte una pareja

130. Dice María Moliner: «Sitio donde ha llegado trabajando o a donde está trabajando una cuadrilla de trabajadores; por ejemplo de segadores.»

131. "En el verano se tomaba una copa de aguardiente o un vaso de café y se iba a trabajar. Se comenzaba más temprano que en el invierno, a las seis o por ahí y, por tanto, en esta época sí que se almorzaba a las diez o las once. «Se echaba el almuerzo». Las sopas calientes se comían en invierno, también por la mañana, a las ocho o las nueve. Si se estaba parado se podía almorzar en casa a las once. Asimismo las migas o sopas que constituían el almuerzo se podían alternar con tostadas de aceite y ajo, o con rebanadas" *(Segura de León, agricultor jubilado, 25. 11. 98)*

132. En Pallares y Fuente de Cantos dicen de «sequillo»; en Segura de León «comer de sequera»; en Cabeza la Vaca de «resequillo».

> Entonces venías del campo, te lavabas, te preparabas y te comías tu cocido. El cocido de noche. En el campo era siempre un gazpacho, comida en frío y después llegabas de trabajar y la comida caliente.
>
> *(Bienvenida, pareja, 23. 10. 97)*

No obstante si la serie canónica de las comidas de los trabajadores del campo es efectivamente la que acabamos de presentar ya que la ingesta "de cuchara" corresponde a la cena, es también verdad que, al hablar de la siega y de "estos trabajos tan duros", los informantes señalan un cambio. El cocido, alimento caliente, se vuelve la ingesta del mediodía. Cabe entonces examinar las variaciones a la serie canónica de las comidas cotidianas señalando desde ya que las expresiones comer "de cuchillo" o "de cuchara" tienen su mérito porque al decir "hoy comemos de cuchara" se señala que se come, con la familia, un guiso de garbanzo caliente —en nuestros días además en plato hondo—, mientras que el complementario opuesto evoca, relacionada con el hecho de comer los hombres en el campo, una forma de reponerse menos grata.

DE UNAS VARIACIONES EN LA SERIE CANÓNICA DE LAS COMIDAS

Ya se ha visto cómo puede alargarse el momento del almuerzo, pero hay otra variación, estacional y relativa a las viandas que lo integran, que vale la pena señalar.

> Por las mañanas se comían muchas migas, casi tos los días, era casi la mejor comida, y también se hacían por la mañana soparás. Eso se hacía por la mañana. Cuando había migas no había soparás. Cambiaba según la época: en una siega, en esas cosas [eran soparás]. Luego, ya en las sachas, eran las migas...
>
> *(Bienvenida, varón, 15. 10. 97)*

En otras palabras migas, y sopas calientes, son comidas de invierno mientras que la sopará, a base de pan pero también con verduras, vinagre y agua, permite refrescarse.

Por su parte la comida fría del mediodía podía ser complementada por un gazpacho, líquido denso, preparado por quienes, trabajando solos o en lo suyo, podían organizar su tiempo de trabajo sin tener en cuenta el ritmo impuesto por un capataz.

> Cuando estaba por ahí en la madera, por ahí cortando árboles, normalmente que me iba y eso, comía en el campo. Gazpachito y a trabajar allí. Lo hacía uno mismo el gazpacho, claro, uno mismo, con un machacaó y una cazuela de palo, y echabas allí el pan, el aceite, y a comer a cuchillo.
>
> *(Santa María, leñador jubilado, 26. 7. 97/2)*

Pero al trabajar en grupo los obreros en una finca, máxime durante la siega, el cocido, ingesta caliente aviada por la "guardesa", se comía al mediodía. Esta inversión del orden canónico implicaba que el gazpacho —segundo componente básico de la dieta, "casi to el año se comía cocido y gazpacho"— se tomase por la noche.[133]

> Yo estaba en el campo. Estabamos de cortijo, quince o veinte hombres por quince días. Y entonces nos daba el dueño una cuarta de aceite, una lata de garbanzos, medio pan. Y entonces teníamos el cocido allí. La misma guardesa que estaba en el cortijo te cocía el cocido. La que guarda un cortijo o una finca. Un matrimonio, allí, como "caseros", así. Y esa señora se encargaba de hacernos el cocido al mediodía. Al mediodía comíamos allí. Una cazuela muy grande y tos allí alreor de la cazuela con la cuchara. Tos con la misma cuchara no, pero que había que comer algunos días dos con la misma cuchara. Uno se lo daba al otro, el otro se lo pasaba al otro y así. El cocido al mediodía era casi casi diario. Estando en el cortijo, casi diario. [...]
>
> *(Bienvenida, varón, 15. 10. 97)*

Obviamente, al ser contratados por una semana o dos los hombres que se quedaban solos en un cortijo podían ellos mismos aviar el cocido, así que había tres ollas de garbanzos: los del día anterior listos para su ingesta, los que estaban cociéndose para el día siguiente, y los que estaban en remojo. De todas formas y sobre todo cuando no había riesgos de provocar fuego, tampoco era inusual que los hombres calentaran los garbanzos en una candela en el tajo. Sin embargo, si no se quedaban en la finca, al volver a casa los hombres comían,

> por la noche, un gazpacho con una sardina o con un cacho tocino. De noche casi siempre, sea en invierno, en verano, casi siempre, por toas las fechas. Algunos no comían ni gazpacho, pero al que [le salía trabajo...]
>
> *(Bienvenida, varón, 15. 10. 97)*

133. Ya se ha visto cómo, durante la siega, pudo haber patronos que, al atardecer, ofrecían en su casa gazpacho, como complemento del sueldo, a los obreros.

Lo cual implica una segunda inversión, complementaria a la primera pero inversa, en el orden canónico mencionado.

Una alternancia significativa

Así, en determinadas épocas del año y circunstancias de contratación, el cocido familiar y vespertino podía pasar a ser comida del mediodía mientras que el gazpacho, que por cierto podía acompañar a la comida fría del mediodía, pasaba a ser la refacción —fría o, mejor, del tiempo— por la noche. Como la estabilidad del conjunto se mantiene, a nuestro entender el cambio en el orden de ingesta es poco significativo, pero no por ello la cuestión del ser caliente una de las dos comidas y la otra fría carece de significado. Vamos a comprobarlo aunque para ello haya que dar un aparente rodeo. Dice una informante de Santa María

> Aquí en aquella época [años 50], ya te digo, era to a base de pan, grasa [de cerdo], aceite si había. Porque ya te digo, esas migas pues iban hechas con aceite, bastante aceite y pan. Y a veces se le mezclaba aceite y manteca de cerdo, ¿no? [...] De comer, te digo, porque se hacía esa comida por la mañana, luego a las dos y media o las tres se hacía un cocido. Se le echaba su tocino, su morcilla y se comía ese cocido al mediodía y luego, por la noche, hacías un gazpacho. Y se comía el tocino en crudo, y chorizo, morcilla y queso. Esas eran las comidas, aparte de que algún día se pusiera una comida... Pero no se hacía, porque los hombres preferían así. Porque eso alimentaba mucho, y entonces se iban con fuerza a trabajar. Porque si ponías otro tipo de comida más como patatas fritas, los hombres en esos trabajos tan duros pues parece ser que esas comidas de grasa...
>
> *(Santa María, propietaria, 23. 7. 97/1)*

Otras informantes del mismo pueblo no sólo confirman la importancia de la olla al mediodía y rematan la presencia de los tres elementos básicos aunque no únicos —migas, cocido, gazpacho— sino que añaden una información relativa a este último. No es tanto la variabilidad del momento de su ingesta la que llama la atención sino mucho más la confirmación de su esperada inscripción en el corto listado de los elementos que forman la dieta habitual.

> Antes, de ayer, el cocido, el gazpacho y ahora ya, por la mañana, si había migas, migas. Los hombres antes de irse, por la mañana. Y ya está. Claro, se iban al campo con la sementera, se iban por la madrugada y entonces los hombres pues comían sus migas. [...] Los segaores se van a segar, su copa de aguardiente por la mañana y ya está. Y luego a las diez o por ahí se le hacía el sopeao. Se comían el sopeao, con su tocino, su chorizo... —chorizos no sabemos— sus morcillas y sus cosas, y el queso, vaya. El chorizo lo vamos a dejar a parte. Y luego comían la olla,

> que es lo que decimos, la olla. Y por la noche el gazpacho. Esa era la comida típica de un día y otro día y otro día... [...] No es como ahora que se pone la mesa y se pone de to. Entonces se ponía la cazuela en el medio y era su tocino y su morcilla y chorizo, cuando lo había. Cuando se acababa, ya no había chorizo.
>
> *(Santa María, hermanas, 26. 7. 97/2)*

Si las citas permiten verificar una inversión de ambos elementos ya que durante la siega truecan las horas de ingesta del cocido y del gazpacho, más significativo es el percatarse de que, en el caso de las cuadrillas de segadores (llegasen ellas del pueblo o de lejos) el orden canónico cambiaba porque, al trabajar "a destajo",[134] —todavía en los años 50 parte del sueldo consistía en comida, el cocido— nadie podía suspender al mediodía la tarea e irse a casa a comer. No podían hacerlo las cuadrillas que venían de lejos ni tampoco los naturales del pueblo, aunque estos contratados mantuviesen el orden porque llevaban merienda en su "corcho". Tampoco volvían a casa los pequeños propietarios que trabajaban en lo suyo porque la ventaja de comer caliente no les compensaría el tiempo gastado en ir y venir con el burro. Las distancias en el campo y la lentitud de las caballerías condicionaban, por tanto, el hecho de que, en el tajo, al mediodía se comiera mucho de cuchillo y poco de cuchara a no ser en la siega. Queda pues claro que la alternancia —integrada en el ritmo de las temporadas y en la organización del trabajo de grupos más o menos numerosos— lejos de ser una ruptura de la serie canónica no hace más que confirmarla porque aunque cambie la distribución de los factores su diminuto número se mantiene.

No obstante, también es cierto que la inversión del orden de ingesta implica un contraste, éste sí significativo, entre la comida caliente y con caldo, que supone el uso de la cuchara y la comida "a cuchillo", fría y por así decirlo seca aunque pueda complementarla un gazpacho. En efecto, aunque admitiendo como intrínseca a la serie canónica la obligada alternancia cocido/gazpacho, caliente/frío ¿quiere ello decir que la posición respectiva y, más aún, la característica de ser comida "en frío" o "en caliente" no tienen importancia? Con certeza no porque era preparando el cocido por la noche, en casa, cuando la mujer cuidaba de que su marido comiera por fin una comida "caliente y de fundamento". Empero será oportuno añadir otras consideraciones en relación con esta alternancia y profundizar el sentido de un par de citas.

Aunque podríamos hoy pensar que cuando hace calor una comida fría además de agradecerse es suficiente, es cierto que los once pueblos de la comarca participan

134. Por una vez sin lograr aclarar cabalmente las cosas, dice María Moliner: *Destajo*: «Sistema de contratatación de un trabajo en que se paga por el trabajo hecho y no a jornal». De hecho habría que precisar cómo patrón y manijero, el jefe de la cuadrilla, ajustan cantidad y plazo, el más corto posible, por un lado bajo la amenaza de llamar al año siguiente a otra cuadrilla si el trabajo ajustado no se cumple rápidamente o denunciar a la Guardia Civil si se demuestran «revoltosos» los obreros y con el aliciente, por otro lado, de una comida abundante y del regalo, la famosa caldereta final, si el trabajo se termina incluso más rápido de lo pactado.

de otras ideas y representaciones a este respeto. Para que un hombre pueda trabajar bien no sólo le hace falta, por la mañana, la comida que hemos llamado "substancial", migas o sopa consistente, sino también, al mediodía, una comida que tenga dos características más. Primero la de no tener mucha grasa —"ponías otro tipo de comida más como patatas fritas, [pero] los hombres en esos trabajos tan duros pues parece ser que esas comidas de grasa [no les gustan]..." dice una informante de Santa María— y, en segundo lugar, la de ser "caliente y de fundamento" según comenta otra informante de Fuentes de León.

Según las ideas dietéticas actuales, las patatas fritas son, en comparación con un cocido acompañado de su buen trozo de tocino, una comida que tiene tanta grasa como aquel, así que la valoración debería ser negativa en ambos casos; pero hay que percatarse de que, considerado como una comida caliente y de cuchara o sea implicando la ingesta de un líquido que también refresca, es igualmente opinión general que el cocido permite seguir con una tarea de esfuerzo mientras que, aunque calientes, las patatas fritas, secas, empachan. No cabe duda de que las mismas patatas pero cocidas con arroz, huesos y morcilla tendrían igual aprecio que el cocido. Pero, además de estas consideraciones concretas no faltas de peso conviene también tener en cuenta la transcendencia de los hábitos culturalmente admitidos ya que una variación en la comida puede ser vivida como una escisión turbadora de la costumbre. Aunque el hambre ha desaparecido en Tentudía, cabe pues insistir sobre el hecho de que, todavía, la consideración hacia las comidas "de fundamento" no ha cambiado ni una pizca.

Del orden canónico de las refacciones y del estatus social

Aunque durante la siega el caso del cocido caliente al mediodía modifica en cortos y determinados momentos el orden canónico, de hecho no puede substituírsele. De hecho, durante las tres cuartas partes del año el trabajador del campo no puede adecuarse a la imagen de una comida caliente al mediodía. Tal representación es valorada pero poco concretada, y sólo por aquellos urbanitas —curas, terratenientes, comerciantes, farmacéuticos y algún funcionario— que, hasta los años 70, formaron la parte culturalmente más influyente aunque numéricamente ínfima de los habitantes de cada pueblo. En nuestra opinión es así como se aclara definitivamente el tema de la inversión de dos de los elementos constitutivos de la serie canónica de comidas: aunque no valorado *vox populi*, posiblemente por ser el de los que trabajaban en el campo —que eran la mayoría—, el orden más común de las tres ingestas diarias fue migas o sopas por la mañana; comida de cuchillo al mediodía, posiblemente con gazpacho; cocido o sopa por la noche, "cuando había". Y cuando no había, gazpacho o sea pan, verduras y sardinas-arenques siempre advirtiendo que "cuando se acababa, ya no había".

COMIDAS INVERNALES O VERANIEGAS

Ya se ha tocado algo del tema al considerar algunas variantes de las comidas de los trabajadores del campo pero, junto a las variaciones que impone el tipo trabajo —en el campo o en el pueblo— o sugiere la festividad —las comidas de a diario y las comidas del domingo—, cabe señalar unas variantes estacionales relacionándolas tanto con la necesidad de conservar algún tiempo más la comida como con su paladar.

> Tomate frito y pollo. Bueno, pero en escabeche es más de invierno, sí. Fresquito también está muy bueno, sí, pero es propio de una comida de invierno. Si, porque eso es según, por la comodidad. El tomate frito, por ejemplo también es una comodidad. De comodidad, porque se puede hacer incluso el día antes, ¿sabes?. Lo que pasa, la procesión, la fiesta, la... Pero por eso digo, con bacalao, que ya son distintas las comidas. Con un poquito de sopeao de antes. Eso y el sopeao.
>
> *(Santa María, hermanas, 26. 7. 97/2)*

> Se hacían sopas de tomate. Le echabas un poquito de tocino y el pan, cocido con tomate, tocino y eso. Y está buenísimo. Eso era en tiempo de invierno. Las migas también en invierno. En verano, se comían las soparás, como a especie de gazpacho. Se echaba el caldo, luego después se le picaba un poco de tomate y se mojaba con aceite, con el pan. Se le echaba aceite, un cacho de pepino, de tomate, como un puré. Luego después un cacho de tocino crudo, un poco queso, de chorizo, de morcilla, según la categoría [socio-económica] que había.
>
> *(Bienvenida, varón, 15. 10. 97)*

Por supuesto, había dos clases de gazpacho, el gazpacho invernal y el veraniego.

MOMENTOS DE EXCEPCIÓN Y COMIDAS DE CELEBRACIÓN

Aunque habrá que retomar el tema de las comidas de género y presentar los roles culinarios masculinos y femeninos muchas veces relacionados con el trabajo y hablar también de las comidas que celebraban los quintos, es oportuno señalar desde ya que ambos momentos constituyen ocasiones excepcionales que completan y enriquecen la consabida tríada. Dejando por ahora detalles y

observaciones sobre las quintas que trataremos en el ciclo de vida, apuntaremos aquí algo relativo al pollo que las familias comían en casa los días de fiesta y a la comida de celebración que, ofrecida por el patrón, los trabajadores esperaban al finalizar un trabajo.

El pollo del día de fiesta

Las familias rompían la monotonía de la dieta canónica con motivo de alguna festividad del pueblo, de celebraciones familiares (bautizos, quintas, bodas...) o, quien pudiera permitírselo regularmente, los domingos.

> Sí, el domingo pues ya se ponía otros platos. ¿Que te puedo decir?. Por ejemplo, pues carne con patatas, se hacía una paella o se mataba un pollo. Si había caza se ponía un conejo guisao. Y esa la comida del domingo. Pero luego, durante toda la semana, el cocido era obligao, en todas las casas.
>
> *(Fuentes de León, anciana, 29. 9. 97)*

> En un día de fiesta, a lo mejor, matabas un gallo, un pollo. En Navidad, en Año Nuevo, en la Virgen [de los Milagros, 8 de septiembre], en San Juan [24 de junio], o un borrego. El que lo tenía; el que no, lo ayunaba. La inmensa mayoría se tenía que atener a lo que había. Vino la emigración, ya cambió ya a partir de los años 50. Y del 50 p'alante, ya había más dinero. Antes, las fiestas no había na más que, supongamos, Año Nuevo, Navidad, Semana Santa, Pascua. En esas ocasiones se comía, a lo mejor, una caldereta, alguna mijina de cualquier cosa. Se variaba siempre, ¿no?, pero entonces durante to el año se comía el cocido.
>
> *(Bienvenida, varón, 15. 10. 97)*

> La comida especial por entonces no es como ahora que hay tantas clases de comida y de cosas. Lo que había era los tomates fritos con pollo. Que se estaba deseando que llegara la feria pa comer tomates fritos con pollo. O también lo hacían en escabeche, y se comía todos los días en escabeche. Ahí en la Puebla, comían... hacían una tinaja de escabeche, y estaban to el día comiendo en escabeche. Yo en mis tiempos poníamos de primero siempre la fuente, siempre en la despensa sí, claro.
>
> *(Santa María, hermanas, 26. 7. 97/2)*

Comer juntos en el campo o al finalizar una tarea

En las faenas del campo, además de los momentos en medio de la labor como la siega, había dos ocasiones más para que los hombres comesen juntos: cuando la lluvia les obligaba a detener el trabajo o al acabarse una tarea. Si la lluvia les hacía imposible el trabajo, podía pasar que los obreros agrícolas decidieran juntarse y preparar una caldereta, una sopará "o lo que fuera, según la circunstancias". Por otra parte, la finalización de una tarea como, por ejemplo, el engorde y la venta de los cerdos o el descorchar justificaban una comida costeada por el patrón. Si hay informantes que afirman

> [en los años 60] de banquete de terminación de temporá de recogida, no hacía. De celebración no. Se venían ya hartos de trabajo pa casa, a descansar,
>
> *(Segura de León, mujer, 1. 1996)*

es por otra parte verdad que, debido posiblemente a unas costumbres locales —el "derecho consuetudinario" según la áulica fórmula decimonónica, no falta de pertinencia, usada por Joaquín Costa— más que a la posible "bondad" u honradez de los patronos, este regalo —"banquete de terminación de temporá"— se daba según fuera la importancia del trabajo. Así, al acabar su importante tarea, unos esquiladores casi siempre comían una caldereta, aunque en alguna ocasión tuviesen que sufragarla ellos mismos. De ahí que hace cuarenta o cincuenta años, en un sistema de trabajo y de sociabilidad muy distinto al nuestro, lo festivo fuese algo que no remitía sólo a las fiestas establecidas institucionalmente por el santoral sino también al buen éxito del trabajo.

"Nos juntábamos debajo de los alcornoques"

> Descorchando he andao yo medio mundo: he estado en La Vicaría, he estado en Juanadame, allá en Retamar de Llerena, en Jerez, en Fregenal, Fuentes... Pues, ¡no he andao yo por ahí na!. En Jabugo, en Badajoz también estuvimos otro año. Por ahí no me han dao na. Sólo aquí, por esta parte. Ahí la costumbre, a lo mejor, una mijina de vino. Una juerga de noche, una mijina de vino y cuatro papas fritas. Nos juntábamos debajo de los alcornoques. [Comimos] caldereta cuando nos las han dao. Ahí, sacando corcha, nos dio Cardeno una muy buena, el dueño de la finca. Eso lo hace quien le parece, aquí no se... Otro año nos dio ahí una medio comilona el de Frasquito, el de Enrique ese. Se sacó la corcha... Algunos, otros no.
>
> *(Segura de León, pareja, 1. 1996)*

Observaciones sobre el caso de los hombres comiendo juntos

Estas comidas de celebración eran fundamental y forzosamente masculinas, ya que reunían, aunque no se volvieran por ello comunitarias, sólo al conjunto de los obreros, fijos o contratados. En estas ocasiones, las mujeres quedaban de hecho excluídas y, si las presenciaban, su rol era sólo funcional como cuando, al estar los hombres "de cortijo" durante diez o quince días, el dueño hacía que unas mujeres preparasen el cocido meridiano. Por tanto, aunque estuviesen presentes, la separación de género seguía, de forma encubierta, aunque sin relación directa con las representaciones de la sociabilidad. En el campo, siendo el trabajo prioritariamente masculino, esto mismo imponía la separación.

Por ende, al comer juntos los hombres se reforzaba no tanto, o no principalmente, los lazos de amistad entre trabajadores cuanto la común pertenencia al pueblo y al género. En estos grupos más bien de cinco personas que de veinte, aunque no todos sus integrantes fueran amigos de verdad sino más bien competidores en el trabajo y en el estatus social, cada cual se veía obligado a conformarse a la necesidad de no enfrentarse con los demás porque, a diferencia del anonimato ciudadano, en una sociedad local pequeña pocas decenas de personas no tienen otra posibilidad que la de convivir haciendo "buena cara" o la de enfrentarse con los competidores por así decir objetivos, obligados y no voluntariamente afrontados. Que, según dirá a continuación el informante, hubiera "más sencillez" es posible, pero ello no era necesariamente índice de calidad moral como parece sugerirlo humildemente el locutor. Tratándose de momentos de excepción a la vez que de comidas de género, excusado será repetir aquí una cita ya leída en el capítulo precedente relativo a la sociabilidad porque, aquí, la información toma más largo y profundo sentido.

> No es como hoy, que hoy en una parcela echas dos o tres horas y no para nadie. A lo mejor, en una parcela de esa, si íbamos un par de vecinos, pues echábamos tres o cuatro días. [...] O sea que yo lo veía aquello... más sencillez y más... Yo no sé como explicarle, ¿no?, porque, hombre, no tenemos cultura pa esas cosas.
>
> *(Bienvenida, pareja, 23. 10. 97)*

De hecho en un marco distinto, caracterizado por un ritmo de trabajo bastante más relajado, lo atestigua el informante, si por un lado la relación más personalizada con el patrón obligaba al máximo esfuerzo físico, por otro, al ser el trabajo de ritmo más lento no iba acompañado de la desmedida tensión psíquica que se impone hoy al hombre, que se queda solo en el campo montado en una cosechadora. Aunque las maquinarias facilitan la tarea, mucho más que aumentar la potencia de trabajo incrementan su ritmo. Así, lejos de disminuir el esfuerzo del trabajador, su uso sólo lo hacen físicamente más movedizo al tiempo que lo vuelven psíquicamente precario. Con las actuales condiciones de producción, por tanto, ya escasean las comidas de trabajadores en el campo y si, durante un fin de semana, se va "de caldereta" con los amigos sólo se trata ahora de buscar un recreo de pocas horas.

LAS CUATRO BÁSICAS Y TRANQUILIZADORAS COMIDAS "DE TODA LA VIDA": MIGAS Y SOPAS, COCIDO Y GAZPACHO

Al considerar el llano discurrir de los días es conveniente profundizar en los cuatro elementos básicos de la simple y recatada cocina de la que estamos hablando. Dentro de su contexto he aquí por tanto algunas referencias más sobre las comidas "de toda la vida".

De migas y sopas

Antiguamente la miga era por la mañana [en invierno]. Mayormente la tradición de las migas era de los pastores. Los pastores, antes, sacaban las ovejas en invierno y las sacaban muy tarde. Entonces no iban a venir luego a comer otra vez al chozo. A lo mejor estaban en una finca y empezaban a andar y llegaban, ¡sabe Dios!. Pues, comían las migas antes de irse y no comían más hasta que llegaban por la tarde, a las cuatro o las cinco, que llegaran las ovejas al pié de la majada. Ahora sí, muchos las hacen para las matanzas, para la merienda, y se comen sardinas.

(Pallares, jornalera, 24. 3. 98)

La sopa también, otra comida básica, estaba relacionada con el clima y se comía en verano del tiempo o incluso fría y en invierno, caliente; en ambos casos era acompañada por tocino, sardinas e incluso higos pasos.

Sopa de ajo

Eso era lo que hacía abuelo, le gustaba a él mucho. Eso es los mismo que las migas, no es más que con más agua y venga a revolver. Se frie el ajo con una mijina de sal... Se hace como las migas. Lo rebaneas [el pan] y lo echas allí. Y cuando se va haciendo, le das vueltas y vueltas. Lo vas picando hasta que lo pones durito todo, o como quieras. Lo mismo que las migas. Eso se va haciendo bollos cuando se va secando. Se va haciendo un puré, y vas dándole forma de bollo. Yo eso lo hacía siempre. Pero la sopa de ajo se hace así, igual que las migas.

(Bodonal, mujer, 25. 3. 98,)

Nombres distintos para una misma sopa

Adviértase, en relación a las sopas, cómo, aunque el nombre varíe de uno a otro pueblo, al fin y al cabo la que se elaboraba en casi todos ellos era

fundamentalmente la misma. En Fuente de Cantos, Fuentes de León, Calera de León, Bodonal de la Sierra y Cabeza la Vaca se habla de "trincallas"; de "calandracas" en Segura de León; de "macarracas" en Monesterio; de "sopeaos" en Santa María o Pallares y de "soparás" en Bienvenida y Pallares... Pero si los nombres parecen distintos, los ingredientes son fundamentalmente los mismos, verduras y pan mojado con aliño de aceite, sal y vinagre. Obviamente, lo que cambia es el "punto", pero ello es casi unicamente cuestión de gusto, y de habilidad personal, no de recetas e ingredientes.[135]

Del gazpacho[136]

Como el cocido, en toda la comarca el gazpacho fue una ingesta casi diaria y en muchas familias puede serlo todavía más que el aún muy frecuente cocido. La receta, o mejor "el toque", cambia según las personas y sí hay pequeñas variaciones de pueblo a pueblo. A este respecto es bastante curiosa, y sabrosa, la polémica entre los adictos cuando intentan definir las características de un gazpacho extremeño en contraste con uno andaluz.

Comida vegetal barata y de substancia, el gazpacho es hoy una preparación fría peculiar del verano, pero —aunque la afirmación pueda parecer descabellada— en verdad, del tiempo o frío, un gazpacho legítimo, o sea con abundante pan migado, no es nada más que una de las muchas clases de sopas que, en el invierno, pueden frecuentemente acompañarse de coles o lechugas y en el verano de pepinos y otras verduras. Pero vayamos por partes.

"Era un plato fundamental"

> Pues, lo que yo te dije, el gazpacho era un plato fundamental, fundamental. Porque, como de día estaban en el campo, pues llevaban el tocino, la morcilla, el queso o una tortilla y hacían un gazpacho. Y, claro, pues comían de frío. Cuando hacía calor, hacían su gazpacho. En invierno se comían [igualmente] el gazpacho porque en invierno era otra clase de gazpacho, con patatas asadas y culantro.
>
> *(Fuentes de León, anciana, 29. 9. 97)*

135. Los franceses hablan del *tour de main* del cocinero/a, de su "habilidad" si se quiere, pero la expresión que oí por primera vez en Santa María, *coger el punto,* me parece una joya expresiva y la verdadera traducción, la que respeta y expresa la consciencia de la maestría adquirida. (M.C.)

136. Dice M. Moliner : *Gazpacho.* "Posiblemente, de la palabra prerromana "caspa", trozo, conservada hoy con la misma forma"

El gazpacho se hacía todos los días del año, de noche. Y estaba también con su sopones. Pero los sopones se comían de día, a las once y media de la mañana en época de verano, no en época de invierno que no se hacen sopones... El gazpacho era migado con pan. Era frío, pero [en invierno] se solía poner en la camilla y, si la familia tenía brasero, era del tiempo. A medio día, lo caliente era el cocido: hoy garbanzos, mañana también, al otro patatas, al otro garbanzos otra vez, luego arroz, luego otra vez garbanzos. Durante el invierno comían los berros también, en ensalada.

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

Polémicas locales y regionalistas

Entre la gente de la comarca esta comida "fundamental" es ocasión de polémicas. Según algunos, cuando se le echa higos o uvas el gazpacho sería andaluz y extremeño cuando no está mezclado con estos frutos. Pero, como otros señalan que "antes" era bastante normal que se le echaran higos para darle mayor sustancia, el criterio resulta poco sólido.

El gazpacho, aquí en el pueblo nuestro [se hace] de distinta manera que por ahí. [...] Se le echa el ajo, el aceite, tomate... —yo no le echo pimiento, hay quien le echa pimiento— y pan. Yo lo hago en la cazuela con el mazo. Después se le echa el vinagre, el pan, y pepino o esto, lechuga. Sí, así son los gazpachos aquí en el pueblo. Este [Andrés] le echa uvas y le echa higos y yo no. Yo extremeña, este mío es extremeño. El tuyo es ya mezclao, como el andaluz.

(Segura de León, jeringuera jubilada, 22. 7. 97)

Estamos también muy influenciaos por la parte del sur, la comida andaluza. El gazpacho que nosotros llamamos "gazpacho extremeño" que hacemos por aquí, no es gazpacho extremeño. El gazpacho extremeño es de otra manera. Yo no se como todavía no se han enterao la gente. Nosotros el gazpacho que tenemos aquí [Fuente de Cantos] no se diferencia casi nada del andaluz, el gazpacho a base de tomates y de esa manera.

(Fuente de Cantos, cargo municipal, 4. 6. 97)

Posiblemente, por estar al lado de la frontera autonómica, en la comarca se intenta así dar cierta transcendencia identitaria a unas variantes no tanto locales como familiares —"las comidas admiten mejoras"— y que sólo remiten a sencillas elecciones de sabores. De hecho, se trata más bien de opciones que se toman

dependiendo de que tal sopa fría —mezcla de hortalizas como pimiento, tomate, lechuga...[137] y pan, sazonada con ajo, sal, aceite y vinagre— guste más o menos, hoy, si se la acompaña con higos o uvas. Lo cierto es que hace cuarenta años poco importaba que tal vianda fuera más característica de una de las dos regiones.

> Nosotros hacemos al estilo de Extremadura, con mucho pan, con mucho tomate... y está tan bueno y comemos mucho. Por la noche me sienta mal, ahora ya somos mayores. El gazpacho, si se hace tomate sólo y sin pan, pues no llena tanto, pero si le echas mucho pan, como se le echa aquí, pues... Tiene mucho alimento.
>
> *(Santa María, hermanas, 26.7.97)*

> Al gazpacho no se le echa huevo duro. [Pero] el gazpacho, como la mayoría de las comidas, admiten mejoras. Entonces claro, hay gente que por ejemplo en el majo le echaban hígado. No es típico, pero lo mejora. Como [también] unos pajaritos asaos y machacaos. Eso es muy típico. Eso lo hacíamos en el campo, el domingo de Resurrección, sí, cuando íbamos de chico. Mataban algún pájaro, lo asaban en la candela allí mismo y luego se lo echaban al majo. Le daba un sabor muy rico. De los pájaros asaos me acuerdo de chiquenina, de chica, chica.
>
> *(Fuente de Cantos, pareja de maestros, 27. 3. 98)*

Tan polifacético es el gazpacho que, irónicamente, podría decirse que puede incluso asumir rasgos imperialistas. En efecto comenta un informante,

> el escabeche es parecido al gazpacho. Una cosa así, parecida al gazpacho. Con ajo machacao, con cascaras de naranja machacás, con laurel machacao... y con toas esas cosas se hace el escabeche.
>
> *(Bienvenida, varón, 15.10. 97)*

Del gazpacho con independencia de regionalismos

De hecho, el gazpacho se acompaña con determinados ingredientes dependiendo de lo que la naturaleza y la temporada surten a la comarca. Así, en

137. Lechuga. «La lechuga ha sido pa el gazpacho y la ensalá. Lo que se ha cocido de verde han sido las coles, las acelgas, las espinacas y los berros. Si tenías huevos, [las verduras] se freían, si no, se ponía guisás con un ajo machacao con un miajón de pan y un poquito de agua». El repollo de las coles se comía en crudo como una ensalada acompañando el gazpacho. Las hojas grandes eran comida para el ganado. *(Segura de León, agricultor jubilado, 25. 11. 98)*

primavera era usual que se cogiera el contenido de los nidos —las crías fundamentalmente de tordos, pájaro de cierto cuerpo incluso en esta edad—, y que, una vez asadas y pasadas por el mortero y el machaco, se añadían a la parte líquida. Al final de la primavera o principios de verano, las brevas venían a endulzarlo convirtiéndolo en una sopa agridulce, mientras que, en pleno verano, se le enriquecía picándole o troceándole sardinas asadas, o bien los peces propios de la tierra cogidos en cualquier barranco. En definitiva se trataba de enriquecer el alimento según la temporada, así como diversificarlo. Para bien o para mal —"no sabemos"— en los restaurantes, la llamada "creatividad" de los cocineros ha dado hoy al nutriente, variado y exquisito gazpacho familiar otro aspecto, otra densidad, otra temperatura y en los supermercados han aparecido ya, enlatados, los gazpachos pastorizados...

Del cocido extremeño

Dice una mesonera en Bienvenida: "El cocido extremeño hay muchísimas formas de hacerlo". Añadimos que, en la comarca, el nombre tiene como mínimo dos sinónimos según lo demuestran las citas: "puchero" y "olla". No obstante, con independencia del recipiente usado, en Monesterio se distingue claramente "puchero" de "cocido". Cocido es el que contiene garbanzos, y puchero puede ser cualquier otro tipo de cocido o sopas.

Preguntadas en Bodonal dos abuelas y dos madres de familia, las respuestas han sido unánimes: puchero y cocido actualmente son la misma cosa; el cocido de garbanzos, aunque tenga más o menos cantidad y variedad de grasas, carnes o verduras, al contener garbanzos se le denomina indistintamente puchero o cocido. Tampoco se hace diferenciación estacional dependiendo de los productos usuales de cada temporada. Coinciden las informantes en señalar que eso de "puchero" se usaba *antes* más (antes de la introducción de la olla exprés) ya que se cocía con y en pucheros, vasijas de metal o de tiesto principalmente. También señalan que la *sopa de cocido* puede ser el caldo del cocido con algún tipo de pasta, o bien el caldo con pan picado y comido directamente sin otro aditamento. Por otra parte, si hay variaciones según las economías familiares, pocas son las debidas al gusto ya que el cocido/puchero/olla de garbanzos responde a una base de ingredientes muy homogénea y se hace de forma similar en todos los pueblos y "estamentos". Con sus comentarios, esta "regla" puede servir de ejemplo:

> El cocido, yo pongo los garbanzos con la olla [olla exprés] abierta, le echo lo que se le vaya a echar... Muchas veces le echas costillas, le echas huesos, tocino añejo que es el que hace el caldo, el pollo. El tocino añejo que es lo más importante en el cocido porque es lo que más y mejor cocido hace. Se le echa pollo, otro trocito si tienes de tocino fresco, un trocito de morcilla si quieres, y lo espumas.
>
> *(Pallares, madre de familia, 24. 3. 98)*

Por otro lado como la economía doméstica ha cambiado en nuestros días, en las conversaciones se entra hoy en discusiones que antes ni siquiera se habrían planteado. A saber, si los garbanzos tienen que ser caldosos o no; si las carnes, chacinas y tocino se comen junto con la legumbre o aparte y después; si hay que aprovechar el caldo sorbiéndolo sólo o con una gota de fino o guardarlo para el día siguiente echándole pasta o arroz...

> Con ese agua ahora los garbanzos se le da un hervor y se tira un poco de agua. Antes [hace treinta años], no. Eso iba todo directamente y se comía el cocido con el propio agua. Antes no se le echaba carne a los garbanzos. Se le echaba un trozo de chorizo, y morcilla y tocino. Entonces se le iba dando a cada uno su trocito cuando se le iba sirviendo los garbanzos.
>
> *(Monesterio, cargo municipal, 9. 9. 97)*

Del "guardar vigilia"

El alcance de tales polémicas no parece sobrepasar el mero ámbito de las costumbres familiares y por tanto la elección de cada cual no llega a ser considerada como algo definitorio e incluso identitario como pasa cuando se habla del gazpacho, extremeño o andaluz. Pero, antes de dejar tan candentes argumentos cabe recordar que la prescripción eclesiástica de no comer carne el viernes y de guardar vigilia durante la Semana Santa provocaba, y en muchos casos todavía provoca, que la madre de familia cambiara el cocido habitual por comidas sin grasa animal, dando, "para no pecar", la exclusividad al pescado.

> En Semana Santa los garbanzos eran guisaos pa que no... Era vigilia.
>
> *(Santa María, propietaria, 23 y 25. 7. 97/2).*

> Que es no comer carne. No se podía comer.
>
> *(Bienvenida, varón, 15. 10. 97)*

Por supuesto, al igual de las sopas en las que el fondo, por así decir, no dejaba de ser el pan, el guiso de magro siempre quedaba a base de garbanzos. Como, de hecho, la vigilia se convertía en ocasión de platos inusitados y al fin y al cabo más elaborados que los de a diario —por cierto, que los glotones acababan hartándose de ellos—, habrá que tratarlos en un apartado particular que resolvimos integrar, la razón es patente, en la sección "comidas del ciclo anual".

DE FRUTAS DEL TIEMPO Y OTROS POSTRES DE ELABORACIÓN CASERA

Como no hay comida que se precie si le falta el postre por antonomasia, la fruta del tiempo, en las épocas del año en que no las hay hace falta acudir a otra clase de postres, los elaborados en casa con leche y harina, aceite o manteca, azucar o miel. Son los dulces que, al fin y al cabo, resaltan la diferencia entre comidas cotidianas y festivas en el ámbito de la poco variada dieta que acabamos de examinar, ya que sólo ellos formaban, por su variedad y elaboración, la esperada excepción. Advirtiendo que de ninguna manera los ejemplos que siguen son exhaustivos porque el listado completo vendrá en otro capítulo, en este caso también nos parece oportuno ofrecer un avance de los dulces que se elaboran en casa.

Puchas, gachas, poleás

Las puchas son... —las puchas también se dice aquí mucho que, antiguamente, porque lo que más se hacía, porque como había leche, agua y harina y azúcar, pues es lo que más se hacía— las puchas son las mismas que poleás. Puchas, gachas, poleas. Tienen tres nombres. En cada pueblo lo llaman una cosa.

(Santa María, hermanas, 26. 7. 97/2)

Repápalo con leche

Es como un dulce pero es un plato que aquí se pone, digamos, como el arroz con leche. Eso es otra cosa más. Como el arroz con leche se come entre nosotros, pues a lo mejor en la cena, po igual. Hay quien lo come en la cena y hay quien lo come en la comida de al medio día. Después de haber comido el primero y el segundo, hay quien se come el tercero y el cuarto. Cada uno lo que tiene ganas. Po te comes este plato de repápalos o el arroz con leche o el otro que es puchas.

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

Bueno, pues también se hacen para el postre unos repapalitos más chicos y se echan en leche y se ponen a hervir en la leche y se le echa azúcar y están muy buenos. Eso se come frío. Los repápalos esponjaditos en la leche con azúcar, y se toma eso.

(Pallares, madre de familia, 24. 3. 98)

Observaciones sobre los postres

Análogamente a la ya examinada diferencia entre comida de cuchillo y comida de cuchara, nótese cómo en la comarca se distinguen dos categorías, los postres que se *comen* y los que se *toman*. Una vez más la diferencia radica en que los últimos contienen líquidos o los requieren para ser consumidos, por lo que, contrastando con las frutas que se comen a bocados o gajos... (y rara vez con cuchara como en el caso de algún caqui muy hecho), el habla local los denomina productos "tomados" a base de cuchara. Por tanto, si la fruta se suele (o solía) comer directamente con las manos o limpiándola con un cuchillo o navaja, los otros postres que podemos denominar "de cuchara" —o sea no proporcionados directamente por la naturaleza sino cocidos, elaborados— ya requieren mayor ceremonial y utensilios para su consumo. Es por ello que hemos presentado repápalos, puchas y poleás pero pensamos también en el arroz con leche y otros postres como los flanes que además de tomarse con cuchara, suponen plato. Por otra parte, si acaso se encontrara alguien que se empeña en comer con cuchillo y tenedor un pero o una manzana no se le consideraría una persona de refinadas maneras sino un hortera que, ya urbanita, se avergüenza de su pasado. En fin, un ridículo idiota.

LAS COMIDAS DEL CICLO ANUAL Y DE VIDA

INTRODUCCIÓN

Si desde quince o veinte años las comidas se han vuelto de mejor calidad, más variadas y abundantes integrándose en ellas además las pastas o productos lácteos frescos como el yogur, antes desconocido, el armazón de la alimentación sigue contemplando los productos de toda la vida como garbanzos y lentejas, pues no hay madre de familia que no ponga una o dos veces a la semana cocido, lentejas con chorizo, arroz, guisado de papas con carne...[138] Por tanto, aunque "la comida especial por entonces no es como ahora, que hay tantas clases de comida y de cosas" y si el "guisao", que en Cabeza la Vaca era "lo típico de una fiesta", plato de "un día especial, señalado",

> hoy está ya muy transformao, porque ya cuando alguien invita a alguien a comer, pues le preparan una paella o no sé qué de mariscos o una zarzuela de pescao [...]
>
> *(Cabeza la Vaca, licenciado, 13. 3. 97/2)*

no por ello han caido en desuso los productos y recetas de "antes". Es cierto que las persistencias son significativas pero al mismo tiempo hay que tener en cuenta que los cambios, igualmente significativos, se han dado sobre todo en las comidas

138. Dice María Moliner: «Guiso de carne o pescado, generalmente partido en trozos, que se rehoga primero, generalmente con cebolla y otros condimentos, y se cuece luego, añadiendo a veces patatas, zanahorias, etc. (V. ESTOFADO)

relacionadas con las labores tradicionalmente acopladas con el santoral y pautadas por él. Valga como ejemplo de la imbricación tanto de las fechas como del aprovechamiento/acoplamiento culinario, el paradigmático caso del desrabe de los borregos. Hoy la operación se hace casi en cualquier momento, pero hace escasos años el desrabe era típico de San José (19 de marzo) y la tarea proporcionaba la ocasión de una comida que más que estacional se podía considerar como característica de la fecha (sobre este tema el lector encontrará en otro capítulo las reglas). Pero si la desaparición de este y otros momentos fijos (compenetración del santoral y de las fechas de los trabajos como ayuda mnemonica y protección religiosa) son inquestionables, las páginas que siguen demostrarán cómo muchas de las antiguas correspondencias entre calendario y ciclo anual se mantienen porque así lo quiere la gente.

Por otro lado, en esta breve introducción a ambos ciclos —el anual agrícola-ganadero y el ciclo de vida que va desde el nacimiento hasta la defunción— cabe señalar que al tomar una visión de conjunto de este último —más lento por plurianual y enmarcado en los hesiódicos "trabajos y días"[139] del año solar—, claro está que hasta hace una generación tal ciclo estuvo social y colectivamente pautado por el ritmo semanal de la misa dominical y, a lo largo del año litúrgico, por las demás fiestas religiosas preceptivas. Así, globalmente influido e integrado por este armazón religioso, el ciclo de vida se caracterizó por las proyecciones sociales de las llamadas "edades de la vida" marcadas por ritos de paso, religiosos o civiles, como son bautizo, primera comunión, quintas, boda... hasta el velatorio y el entierro.

Considerando ahora el más limitado ámbito de nuestro estudio cabe recordar primero que siempre tales ritos o ceremonias han supuesto el comer juntos —de tal forma se subrayaba la solemne importancia del momento— y en segundo lugar que varias son las situaciones que implican la absorción de alimentos que remiten peculiarmente al género. Es suficiente con pensar en el polifacético simbolismo de los alimentos que se acostumbra ofrecer a la puérpera —sus características son las de tener grasa o de ser dulces— y, cuando las comidas de quintas, no hace falta insistir en el simbolismo sexual del gallo que no sólo es el ave que gloriosa y ruidosamente ahuyenta las tinieblas y, por ejemplo, señala el final del posible aquelarre nocturno, sino que es también un animal combativo y celoso de su harén, el gallinero. [140] Aunque hayan perdido mucho de su postulada necesidad e irreversibilidad social estos momentos de consagración, ahora perifrásticamente vaciados de contenido simbólico al llamarles "actos sociales", representan todavía, en su vertiente culinaria, uno de los últimos bastiones de la ritualización.[141]

139. Referencia obligada en la cultura occidental a la par que Virgilio con sus *Bucólicas,* Hesíodo, poeta griego de mediados del siglo VIII a. J.C., es autor del poema didáctico *Los trabajos y los días,* o sea el discurrir del año y de las correspondientes tareas agrícolas .

140. En la Alta Extremadura, en la Sierra de Gata, todavía en los años sesenta cada quinto tenía su gallo, regalo de la madre, de la madrina, de una vecina... Muy bien alimentado, el pajarraco se volvía un bicho de casi un metro de talla. La costumbre mandaba que, antes de comérselo los quintos todos juntos, cada muchacho, con los ojos vendados, tuviese que cortarle el pescuezo con un sable.

141. Acerca de las cuestiones de ritualización, reversibilidad e irreversibilidad, Catani, M., Verney, P., 1986, *Se ranger des voitures. Les «mecs» de Jaricourt et l'auto-école,* Librairie des Méridiens-Klincksieck, Paris, Coll. «Sociologies au quotidien», p.198

Es suficiente con pensar en los trajes de novia y en los banquetes de boda. Así es que, una vez enmarcado el tema, presentaremos primero una reseña de las comidas que acompañan el ciclo anual a la vez litúrgico y agrícola-ganadero pasando después a presentar las del ciclo de vida. De antemano nos parece oportuno señalar cómo de la misma forma que la ya aludida especificidad y variedad de las comidas propias de Semana Santa es significativa del primero, la evolución del convite de boda lo es del segundo.

DE MÁS CASOS EN QUE EL SANTORAL MARCA LAS FECHAS CLAVES DE LOS TRABAJOS Y SE ACOMPAÑA DE COMIDAS FESTIVAS

Tanto la ganadería como la agricultura conocen una serie de fechas claves, pautas cronológica en las que tienen que comenzar o acabar unas labores, pero no es finalidad de este libro proponer un repertorio sino sólo sugerir ejemplos de concordancias. Además de la ya aludida fecha del desrabe de los borregos —San José— otro buen ejemplo de la coincidencia entre santoral y finalización de una temporada —como también de las codificadas relaciones entre los sexos que se demuestran en aquel momento—, es la celebración en Cabeza la Vaca, el 26 de julio, del día de Santa Ana: las mozas ofrecían a los mozos una ensalada de papas.[142] Asimismo, en tiempo de siega, la celebración de San Benito (del 11 al 13 de julio) marca claramente, en Cabeza la Vaca, las fechas en que se debe empezar a trillar. A su vez en casi todos los pueblos de la comarca el día de San Isidro (15 de mayo) anuncia la época de recolección. Aparte de la influencia que tuvieron en la devoción al santo las cofradías y hermandades promovidas por el régimen político anterior, no cabe duda de que la popular e indudable aceptación de tal festejo radica en que se le implantó en una sociedad agrícola que ve cómo, completando el santoral o sustituyéndolo, las autoridades potenciaban una fiesta precisamente en honor a un santo labrador.

Cuando se acaba la época de la recolección y están por tanto todos los granos o gran parte de éstos guardados en el "doblao", ya es tiempo de empezar una gran época de fiestas que van desde el día de la Virgen de agosto o el de San Roque (15 y 16 de ese mes) hasta las celebraciones de las Vírgenes de Tentudía, de Los Milagros, de Flores o La Hermosa (8 de septiembre). A continuación aparecen numerosas fiestas al momento de la recogida de los últimos productos del verano que coincide con la temporada donde se empieza la sementera. Son las fiestas que van desde San Francisco (4 de octubre) a los "Tosantos" (1 de noviembre). Además no es casualidad que los tratos, más que contratos, de los que trabajaban en un cortijo se cerraran en San Miguel (29 de septiembre) concluyendo así, o abriendo, un ciclo anual. A partir de entonces comenzaba la sementera, parían los borregos para aprovechar la otoñá y los guarros comenzaban a prepararse para la montanera.

142. Un informante dice que se trató primero de una ensalada de habas...

En definitiva al pautar los santos y patronos/as locales las labores cíclicas del año, el santoral atribuía un aura religioso a la estructuración sensible del mundo.

Cabe añadir que estas festividades podían tener doble caracter, a la vez general y local. Por ejemplo en Segura de León para que se acabaran las sequías siempre se acudió con rogativas a la Virgen —la Virgen de los Remedios— y al Cristo —el Cristo de la Reja— o, con motivo de una epidemia, se acudía a San Roque. Ahora bien, aunque la advocación a la Virgen y al Cristo no son peculiares de Segura y sí comunes a todo el mundo católico —pasa lo mismo con San Roque y con San Francisco— no cabe duda de que aunque las fiestas mencionadas congregan también a gentes que no son naturales del pueblo no obstante remiten igualmente a unas devociones particulares de los segureños. Los rituales específicos del Cristo de la Reja lo demuestran. Como también las fiestas de San Roque, que coincidían por regla general con la finalización de las tareas de la era, y que siempre se han vivido por los segureños, más que como un momento de la universal glorificación del santo, como una veneración propia.

Más largamente, si con sus remisiones constantes a los trabajos agro-pastoriles las lecturas evangélicas dominicales concretaban a lo largo del año unas referencias explícitas a las tareas y temporadas de la gente del campo, como es de esperar, en el plan de las comidas, las fechas notables del santoral siempre fueron y son festejadas por abundantes ágapes. Pasaba lo mismo en las fiestas locales del patrón o de la patrona que de alguna forma santificaban los acabados quehaceres y justificaban en consecuencia el momento del regocijo como fruto de la bendición o clemencia de Dios.

Un calendario profano

Aunque sin demorarnos en ello, cabe señalar la existencia —tanto en Tentudía como en la Alta Extremadura y generalmente en España— de otro calendario más propiamente agrícola y por ende únicamente profano. En este caso las pautas no vienen desde el exterior (pensamos en la conversión que se impuso, en los primeros siglos de nuestra era, a los paganos —> paisanos) y no implican por tanto la santificación de la tarea o la protección divina dentro del marco de la religión católica. Al parecer, este calendario es auto-centrado porque sólo se refiere a los productos o a las labores de la temporada. Hablan en efecto los campesinos de la época de la "sementera", de la "higuera", de la "montanera" o "bellota"... y cada una de las palabras evoca una tarea específica o un período bien determinado exclusivamente del ciclo agrícola, sin referencia al santoral.

"AQUÍ, EMPEZAMOS, FIESTAS NO MUCHAS"

Pero es el calendario litúrgico el que se ha impuesto con mayor frecuencia. Señalando casi las mismas fechas, dos informantes, el uno de Bienvenida, la otra de Santa María de Navas, dicen: "Aquí, empezamos, fiestas no muchas. Está la Nochebuena, Año Nuevo, Reyes, Semana Santa, el Corpus..." y "antes, las fiestas no había na más que, supongamos, Año Nuevo, Navidad, Semana Santa, Pascua".

Ambos listados sugieren por un lado la innegable importancia del año litúrgico y, por otro, el convencimiento de la relativa escasez de fiestas. Si el primer punto es una evidencia, en relación al segundo y aunque los momentos de fiesta les parezcan pocos, la serie derivada —seis ocurrencias distintas a las que conviene añadir fiestas del santo, fiestas civiles y ferias— contradice la impresión subjetiva de escasez. Posiblemente ésta remite a otro aspecto de la cuestión porque la impresión puede proceder de la carencia de carne fresca y de la poca variedad de las comidas acostumbradas en esas fiestas. He aquí unas citas que apoyan la hipótesis.

> Nosotros, mira, comíamos friajones y pollo cuando estábamos en casa los días de fiesta, un día de San Roque o un día del Cristo... Esos eran cuando nos comíamos el pollo. Los demás garbanzos, papas y... Pollo matábamos nosotros cuando llegaba un disanto como te estoy diciendo. El día del Cristo era festivo; ese, matábamos. Los San Roque era también. Luego después por Nochebuena pues también lo matábamos y algún día... pero lo menos. Y los teníamos. Lo que es que... entonces, ¿a ver qué haces? Lo vendíamos, porque, cuando llegaba Nochebuena, las perras ya no... Y había que venderlos. A ver. Así era.
>
> *(Segura de León, pareja, 1. 1996)*

> En la Nochebuena era el gallo y en la feria era el gallo. Y era lo que había. Eso era igual que cuando una tenía un día... Y es verdad, eso son cosas curiosas. Estábamos bailando y estábamos deseando venirnos pa comernos el pollo. Ahora comes pollo todos los días y la gente dice "yo ya estoy astiá de pollo". Pero entonces era el pollo ese que se criaba. El que tenía campo, en el campo y el que tenía su casita, en el corral lo criaba, pa matarlo en Nochebuena. Sí, que no tiene na que ver con los pollos estos de granja ni na de eso; no, el gallo, el gallo típico de corral. Y había gente que tenía pavo. Era menos corriente el pavo pero también. Yo le digo a Ud., aquí, en este pueblo [Santa María], que es dónde yo me he criao, aquí no faltaba el gallo en la Nochebuena por mu pobre que fuera la familia. Por eso digo, los huevos y las gallinas y el gallo, eso no faltaba en las casas.
>
> *(Santa María, propietaria, 23 . 7. 97/1)*

En Las Capeas [Segura de León], a lo mejor algún día que se compraba un guarrito. El día del Cristo o cualquier otro día de Las Capeas, que venían o bien de casa, bien que venían mis hermanos. Según venía los familiares, la gente.

(Segura de León, pareja, 1. 1996)

Pero antes de adentrarnos en un listado de comidas relacionado con el ciclo litúrgico a la vez que agrícola-ganadero, queremos recordar que son personas de carne y hueso, y de sentimiento, las que nos hablaron.

Mi madre lo hacía siempre en estas fechas [el piñonate], en la Navidad, porque éramos muchos hermanos y algo nos tenía que mantener. Y nos entretenía además divinamente. Se ponía a hacer el piñonate y no sabía cuando dejar...

(Bienvenida, antigua emigrante, 27.11.97).

"ESTÁ LA NOCHEBUENA, AÑO NUEVO, REYES, SEMANA SANTA, EL CORPUS..."

Cuando se les pide pensar en el ciclo anual y pautarlo, por regla general los informantes lo comienzan en el período de Navidad, como si aquel momento por una vez propiamente álgido estuviera lleno de la esperanza del resurgimiento. Por tanto prestando una atención particular a los dulces de la temporada, las páginas que siguen empiezan por las comidas de Nochebuena y Navidades.

Nochebuena en las familias

Bueno, pues el día de Nochebuena comíamos friajones al mediodía... Te hablo de lo que es la comida: comíamos friajones al mediodía. Por la noche, teníamos castañas cocías, sopas de papas, o sea las papas que le llamaban. Y las castañas cocías. Se cocían con canela y agua y azúcar.

(Bienvenida, madre de familia, 27. 11. 97)

Y luego, en Nochebuena, los buñuelos. Eso, en cada sitio tienen sus... [dulces]

(Santa María, hermanas, 26. 7. 97/2)

Nochebuena en un cortijo

Los pastores, las guardesas, los caseros en el cortijo, el mayoral

de las ovejas, el mayoral de las vacas, que había entonces de to. Y, totá, que en un día de estos, de Nochebuena, se reunían tos. Se reunían cuarenta padres de familia con los muchachos. Formaban el espectáculo allí, mataban un bicho, un borrego, y lo celebraban allí. Nosotros estábamos en el campo y allí había personas que tocaban guitarras, tocaban acordeones y lo hacíamos en el cortijo. En Nochebuena, estupendamente. Toa la noche bailando, al otro día bailando y toa la noche. [...] Se reunía to el mundo, se reunía toa la gente, por ejemplo nosotros estábamos allí trabajando, sachando. Hoy ya no existe eso. Hoy ya no buscan pa trabajar quince o veinte hombres en un cortijo pa sachar, ni na de eso. Hoy le tienes que pagar a un hombre cuatro mil pesetas y entonces ya no hay beneficio, no me tiene cuenta, bueno. Y entonces sí. Entonces los pastores..., entre los guardas, entre tos los que estaban allí y to los jornaleros que estaban allí trabajando, siempre nos juntábamos el día de Nochebuena. Nos juntábamos... se comía y se pasaba el día de Nochebuena muy bien. Matabas pollo, pavo, —lo del pollo ya se acabó—, aquel día y ya se acabó. Era aquel día y hasta otro día, y ya está.

(Bienvenida, jubilado, 15. 10. 97)

Navidades, pollo y dulces

[En Bienvenida] el pollo se dejaba para el día de Navidad, no se comía en Nochebuena. Parece una cosa extraña [ya que en otros pueblos se come en Nochebuena] pero así era. Por eso te digo que en mi casa [ahora] lo que ha cambiao es que en la Navidad lo que se come son los restos. Pero la Nochebuena es cuando verdaderamente es la noche esa cuando lo celebramos. Al otro día pues, casi todo el mundo un pollito de corral que tuviera. Lo tenía para el otro día, que se ponía en dos partes. Se ponía en escabeche y en refrito, que es con tomate. [...] Hombre, yo en mi casa [la Navidad] solamente la diferencio en la forma de comer, en las comidas. Aunque soy muy tradicionalista, la sigo todavía pero, por ejemplo, noto como otra gente que hacen el barullo con to... Más bien de fuera. Nosotros no, seguimos muy familiarizaos, o con un vecino que verdaderamente no tenga donde estar. [...] La Navidad de antes. En mi casa lo que ha cambiao es que en la Navidad lo que se come son los restos, y la Nochebuena es cuando verdaderamente es la noche esa cuando lo celebramos.

(Bienvenida, antigua emigrante, 27.11.97).

Santa María, buñuelos y polvorones

En Navidades pues, la especialidad eran los buñuelos y los

polvorones.

(Santa María, dos hermanas pasteleras, 26.7.97)

Segura de León, perrunillas

Para la Pascua [de Navidad] mejor las perrunillas. Las perrunillas son muy corrientes, las madalenas también son muy corrientes. Y las empanadillas también.

(Segura de León, jeringueera jubilada, 22. 7. 97)

Bienvenida, piñonate

Mi madre hacía también siempre para la Navidad el piñonate, que eso se suele hacer para la fiesta de Semana Santa y Carnavales.

(Bienvenida, mujer, 27.11.97).

Como demuestra la última cita, los dulces de la temporada navideña, los de Año Nuevo y de Reyes, eran el preludio de los del Carnaval, suntuoso momento para la dulcería casera y la pastelería profesional.

CARNAVALES

Santa María, gañotes, perrunillas y flores

Cada fiesta tiene su dulce tradicional, en Carnavales los gañotes y las flores. Claro que antes los dulces se comían con la feria, por Semana Santa, por los Carnavales, esas fiestas... Y hoy, pues es a diario, se comen todos los dulces a diario. Antes pues había lo mismo que ahora, lo que pasa, que no se podía hacer como se hace ahora.

(Santa María, dos hermanas pasteleras, 26.7.97)

Antes la especialidad de los Carnavales eran el gañote y las

perrunillas. El gañote era más dulce de Carnaval, también era mu típico de hacer. Toa la gente íbamos hacer gañotes pa los Carnavales. Cada fiesta tiene su dulce tradicional. En carnavales los gañotes y las flores [...]

(Santa María, hermanas, 26. 7. 97/2)

Bienvenida, Jueves de Compadre, bollito

El Jueves de Compadre, es una fecha típica aquí. Se iba al campo, y se echaban los compadres. Se sorteaban las mujeres y los hombres, ¿sabes?. Y ese era el Jueves de Compadre. Con el bollito del Jueves de Compadre.[143]

(Bienvenida, madre de familia, 28. 7. 97)

Piñonate

El piñonate, que eso se suele hacer para la fiesta de Semana Santa y Carnavales.

(Bienvenida, antigua emigrante, 27. 11. 97)

Gañote

Lo típico, el gañote, que eso se hace en el Carnaval.

(Bienvenida, madre de familia, 28. 7. 97)

Turrón

Bueno y los famosos turrones que las madres nos hacían. Los polvorones se hacían en casa. Yo me acuerdo mi madre haciendo los polvorones en mi casa.

(Bienvenida, antigua emigrante, 27. 11. 97)

143. Son bollos de pan con formas de personas o animales.

Montemolín, gañotes, flores

En los Carnavales, no se porqué, pero que esas fechas se hacía muchos gañotes en todas las casas. Se hacen flores, se hacen piñonates de viento...

(Montemolín, anciana, 23. 10. 97)

19 DE MARZO, SAN JOSÉ: DESRABAR A LOS BORREGOS

El desrabe, actividad ganadera estacional y a la vez ocasión de comida y fiesta, ha cambiado mucho en los últimos treinta años ya que incluso las variedades de ovejas no son las mismas. Las citas que siguen permiten tener una idea de lo que pasaba todavía en los años setenta.

Aquí cuando se desraba, se desraba por la fecha de San José, el 19 de marzo, o por ahí. Estoy hablando de hace treinta años (1967). No había borregas como ahora que por regla general paren en diferente epoca del año. La oveja criaba una vez. Entonces había una que se hacía y era por la fecha. Eso era también una fiesta mu típica, el día de rabar y eso ya tampoco se hace porque se cortan a los borregos y no se entera nadie. Pero antes lo de desrabar era una fiesta. Pero se dejan las borregas, se les corta el rabo a los borregos ya cuando se van a vender, que se dejan pa casa pa criar las borrega que salen en la cría, po al borrego ese se le corta el rabo. Los que no eran pa venderlos, se desrababan también. Se le corta porque después, el rabo, cuando van a parir y eso, pues es una cosa que no deben de tener. Entonces le cortas así, y ya tienen ese rabillo pequeño. Y va, pues, es más limpia, con el rabo cortao, más limpia. [...] Antes, lo de desrabar era una fiesta. Se iba al campo, se comía en el campo. Y eso se hacía en San José, que ahora también se hace en cualquier fecha. Lo mismo en noviembre que en enero, siempre más bien en invierno porque lo típico tiene que ser cuando las temperaturs están frías. En tiempo de verano no se puesde hacer eso.[144]

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

SEMANA SANTA

Cuando la Iglesia prohíbe comer carne y grasas animales, cambian por supuesto las comidas ya que se come más pescado, sobre todo bacalao, mientras

144. Hoy la fecha tradicional se modifica según las necesidades: en el año 1998 un ganadero desrabó al principio de febrero por causa de la calor.

que las calles se llenan del grato olor de los dulces que anuncian la fiesta del día de la Resurreción. El lector encontrará las "reglas" en el correspondiente capítulo pero las citas que siguen quieren proporcionar una rápida visión de conjunto de los cambios que la Cuaresma y de modo particular la Semana Santa suponían para la cocina comarcal.

Generalidades

La Semana Santa... aquí siempre ha sido un pueblo que se ha guardao mucho la vigilia. O sea, aquí en los días de Semana Santa nunca se ha comido grasa, nunca. Ahora ya parece que estamos todos un poco más..., pero no se suele. Y se hace eso, comidas más bien con pescao, guisos. [...] Entonces llegamos a la Semana Santa y las comidas tradicionales. Como le iba diciendo, aquí también se hace mucho el arroz con bacalao, en esta zona. En Monesterio no sólo el arroz si no los tomates con bacalao, tortillas de bacalao. Aquí el bacalao se utiliza porque.,. Ya digo, no sé si es la costumbre de comerlo, pero se utiliza. Po, como en el País Vasco se hace al pin pin, po aquí lo utilizamos mucho en tortilla y se hace arroz con bacalao.

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

Como no se puede comer carne los días de Semana Santa, pues aquí usamos mucho el bacalao. Se hacen croquetas de bacalao también. Aquí tenía unas de pescadilla... Las de bacalao se hacen de una manera y las de pescadilla de otra. Las hago muy buenas.

(Pallares, madre de familia, 24. 3. 98)

Las perrunillas y las madalenas porque, como era vigilia, pues no se podía. Antes, no se comía manteca, pues se hacía madalena pa, los días de Semana Santa, no pecar. La madalena sólo con huevo, aceite, leche, azúcar y harina. Las flores se solían hacer también por la Semana Santa, pero no tanto. Ahora ya pues hay toda clase de dulces.

(Santa María, hermanas , 26.7.97)

Antes se hacían dulces en casa, se hacían gañotes, roscas y es lo que más se ha hecho. Esos son dulces fritos. Cuando más se suelen hacer es por Semana Santa. Después también en Navidad pero, vamos, cuando más se hacen es en Semana Santa.

(Segura de León, pareja, 1. 1996)

"Potaje de garbanzo sin grasa al mediodía y la noche a base de pescado y tortillas"

Se hace [al mediodía] el potaje este de garbanzos guisaos. Eso es un cocido que no lleva nada de grasa, es un potaje que se le dice aquí, un potaje de garbanzos, es su nombre verdadero. Eso aquí se hace en Semana Santa, yo diría que en casi, en general, en todas las casas. O se pone los friajones, que en un sitio le llaman judías blancas y aquí le llamamos los friajones. También se ponen mucho en Semana Santa... Bueno yo lo pongo casi durante todo el año. Yo le pongo chorizo, pero en Semana Santa no le pongo chorizo. Se hace otra vez el guiso igual, pero sin chorizo. Y esas son las comidas. Se utiliza mucho el bacalao en la Semana Santa, quizás sean las fechas, que aunque también yo en mi casa durante to el año tengo bacalao, pero en esa fecha es mu típico las tortillas de bacalao y los escabeches de bacalao, el bacalao frito. Y to eso se come mucho en Semana Santa aquí entre nosotros. [...] Y la noche pues se hace, ya te digo, a base de pescao y tortillas. Mucho se hace por aquí en aquella fecha [Semana Santa] los guisos de huevos, pan y huevo. Se bate el huevo, se le pone pan rallao —hay quien le pone el perejil picao ya— y entonces eso se bate y se hace. Aquí se le llama repápalo. Eso se hace aquí mucho en Semana Santa, los "guisos de huevos" que se llaman aquí.

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

Refrito de verduras

Aquí entre nosotros 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, propietaria, 23 y 25. 7. 97/2)

Escabeches

El escabeche de bacalao, de pescao, de sardinas, de boquerones... Toas esas cosas se hacían en escabeche, el día del Viernes Santo, el Jueves Santo... Esos días eran de cosas de esas.

(Bienvenida, jubilado, 15. 10. 97)

El escabeche [de pencas de acelgas] se come frío ahora en Semana Santa, que no se puede comer carne, los viernes que se come de vigilia. Pues ahora en Semana Santa ese escabeche, aquí en Pallares, de toda la vida. Y se sigue haciendo. Se hace un baño y dura todos los días de Semana Santa. Y se le echa también bacalao. Mucha gente fríe el bacalao y también se echaba ahí junto con las pencas al escabeche —y a veces sardinitas chicas, fritas— para comer de viernes. A estos escabeches también hay que echarle vinagre o limón.

Y, claro, la acelga es muy simple, no es como la espinaca. Es otro plato de Semana Santa.

(Pallares, madre de familia, 24. 3. 98)

Dulces de Semana Santa: puchas, gachas y poleás

Y íbamos en eso de Semana Santa, porque esto también es una cosa que no se hace por muchos sitios. En Santa María se hace, y en Monesterio... Esto no se lo he explicao: puchas, gachas y poleas se llaman.

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

Las poleas, a mí me sale buenísimo. Eso es un plato típico de aquí y que se hace en Semana Santa. Eso es harina cocida con agua.

(Calera de León, mujer, 11. 10. 97)

Las puchas en Semana Santa, el Viernes Santo. Eso era, vamos, en casi todas las casas. Y el arroz con leche y las natillas con el huevo, con el huevo y con flanín también, el azúcar y la leche. Yo, ahora, algunas veces [hago] el arroz con leche. Las puchas hace ya mucho tiempo que no las hago, pero vamos las he hecho. Se hacen menos. Mayormente pa Navidad y pa Semana Santa. Y luego también otro plato: se hacen unas tortillas de... con pan.

(Segura de León, pareja, 1. 1996)

Aquí se hacen mucho dulces. Estos tres (*sic*) —gañotes, prestines,[145] flores, empanadillas de dulce— son para Semana Santa.

(Segura de León, mujer, 22. 7. 97)

Se hacían gañotes, roscas y perrunillas. Bueno, las perrunillas se hacían en el horno. Amasábamos y se hacían las perrunillas en casa también y se cocían en el horno también muchas veces, porque lo teníamos. Y hacíamos el frito, las roscas, los gañotes, es lo que más hacíamos nosotros. Las fechas... una vez que teníamos ganas, se hacían. Pero las fechas mayormente era por Semana Santa.

(Segura de León, pareja, 1. 1996)

En la Pascua [de Semana Santa] se solía hacer antes la perrunilla y las madalenas, porque como era vigilia pues no se podía... Antes, no se comía manteca, pues se hacía madalena pa los días de Semana Santa no pecar. Los gañotes no llevan manteca, pero la madalena para la Semana Santa era muy adecuá pa no comer... El gañote era más dulce de Carnaval, y hoy pues, es a diario. Se comen todos los dulces a diario. Las flores se solían hacer también por la Semana Santa, pero más que ná la flor era un plato típico de la boda y por la Semana Santa se solía hacer, pero no tanto.

(Santa María, hermanas, 26. 7. 97)

Esas flores que se enmielan con miel. Con un poquito de agua para que corran bien. Y se enmielan. Esas son las flores de sartén.

(Segura de León, mujer, 22. 7. 97)

El piñonate, que eso se suele hacer para la fiesta de Semana Santa. [...]

(Bienvenida, mujer, 27.11.97)

145. «Son como gañotes pero chiquininos. De todas formas, lo que más se hace en Segura de León, son los gañotes».

Arroz y repápalo con leche

En lugar de ser en guiso como le he dicho [cf. repápalo guisao], pues este otro se hace con leche. Es como un dulce pero es un plato que aquí se pone digamos como el arroz con leche. Eso es otra cosa más pues como es el arroz con leche. El arroz con leche se come aquí, entre nosotros, pues a lo mejor en la cena. Po igual, hay quien lo come en la cena y hay quien lo come en la comida de al medio día. Después de haber comido el primero y el segundo hay quien se come el tercero y el cuarto. Cada uno lo que tiene ganas. Po te comes este plato de repápalos o el arroz con leche o el otro que es (puchas).

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

Domingo de Resurrección

Al final, a lo mejor el domingo de Pascua, cuando ya terminaba el Viernes Santo, Jueves y Viernes Santo, pues luego después ya el sábado y el domingo pues ya era cosa de eso, de caldereta y esas cosas.

(Bienvenida, jubilado, 15. 10. 97)

Empieza la Semana Santa, y luego termina y entra el domingo de Resurrección que se puede comer de todo. Y luego el lunes de Pascua. Ese día se trabajaba pero, el martes, se volvía a hacer otra fiesta. Entonces pa esos días ya se podía... [La juventud] hacen como una romería, o algo por el estilo. O a comerse el bocadillo por las tardes a la carretera. Llevaba su esto el martes, después del domingo de Resurrección.

(Santa María, dos hermanas pasteleras, 26.7.97)

Y entonces, eso de robar los huevo, antes se hacía eso, y ahora pues no se hace esa fiesta pero también se va al campo, el Domingo de Resurección y to eso. Po se suele ir al campo, de comida, desde por la mañana.

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

ABRIL, ÚLTIMO DOMINGO, "DÍA DE LA CHANFAINA", FUENTE DE CANTOS

[En 1971, un grupo de amigos, algunos de ellos maestros, decidieron] promocionar un plato de aquí, siguiendo unas costumbres de aquí. Pero, en vez de una forma reservada, sacarlo de forma pública, que sirviera de especie de unión y hacer participe a todo el mundo. La idea nuestra fue un poco eso: un encuentro de amigos, una obra de promoción, un encontrarnos en la Región con una fiesta nuestra, una gastronomía nuestra y darle un poquito movida al pueblo. [...] La chanfaina era la antesala de la caldereta. Se picaba un poco, se tomaba una copa y luego ya se hacía la comida que era la caldereta de cordero. [...] En otros pueblos hablabas de chanfaina y no se conocía. Ahora sí, porque se ha vulgarizao. Ahora todo el mundo la hace, pero antes no. En un principio no era tan frecuente, hoy ya está muy extendido.

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

15 DE MAYO, SAN ISIDRO

En la romería se está muy bien. Ahí se derrocha to lo que hay que derrochar. Hay jamones y de to. Muchos pinchitos, cada uno lo que más le guste. Antes llevaba tu comida de casa, el gazpacho... Pero hoy se juntan cuatro o cinco familias, lo hacen todo en común. Compran un guarrino, lo asan, lo hacen... o una caldereta. Llevan sus lomos, sus jamones, compran las bebidas, compran tos juntos y echan cuentas. Y si tú llevas seis, seis que pagas y si yo llevo tres, tres que pago. Tos juntos en una caseta. Muchos familiares y amigos, y vecinos.

(Bienvenida, varón, 15. 10. 97)

CORPUS

Fuentes de León

Porque [mientras que] en el Corpus come ya cada uno en su casa, en San Francisco era ya como una comida especial. A lo mejor en el Corpus pues mataban el pollo o lo que fuera y lo celebraban con eso, ¿no?. Haciendo una comida extraordinaria pero de otra clase [en casa]. Ya pa echar las meriendas y eso [el día de S. Francisco], pues, era típico el jamón, el lomo y las cosas mejores que tuvieras. Se reservaba mucho pa la merienda de

San Francisco. Si tenían un lomo, que a lo mejor lo han estao mirando todo el año, pues lo partían las tapas, llevaban su lomo pa San Francisco.

(Fuentes de León,anciana, 29. 9. 97)

Fuentes de León, dulces

Luego, [en Fuentes de León] el mayordomo pues estaba haciendo dulces, por ejemplo, cinco o seis días antes, porque invitaban a todo el pueblo. El día del Corpus pasabas por la casa del mayordomo a comer perrunillas y vino. Eran lo que le daban.

[En Fuentes de León] hay concursos de a ver quien hace las perrunillas mejor. To el pueblo. Eso también es obligao, hacer perrunillas, to el pueblo. Lo mismo que en Segura [de León] son los merengues, aquí las perrunillas. En San Roque [fiestas de Segura de León, 16 de agosto allí] na más que [en] la confitería. Pues aquí [Fuentes de León], no. Aquí lo hacen to el mundo.

(Fuentes de León, anciana , 29. 9. 97)

16 DE JULIO, VIRGEN DEL CARMEN

Montemolín, dulces

[Los piñonates de viento] que es de la misma masa que los roscos misteriosos, pero en lugar de ser cocidos en el horno pues son fritos. Se fríen en la sartén y luego se envuelven en miel en vez de en almíbar. En vez de ser roscos se coge un poquito de masa y se fríen un poquito así y se le va torciendo un poquito como si fuera una torcida y se echa a la sartén y se fríen. Y después ya doraditos se envuelven en miel. Eso se hace por lo general en los días de la Virgen del Carmen (16 de julio) para regalar a la que se llama Carmen a que se llama María y en los días de cualquier persona pues se hacen también.

(Montemolín, anciana, 23.10.97)

26 DE JULIO, SANTA ANA

La ensalada de papas, es el día de Santa Ana, el 26 de julio. Las patatas que se han sembrao en los huertos se arrancan por ahí. Y una manera pues para probarlas, ¡qué mejor día que están recién arrancadas! Se cuecen, pero que luego después se sirven frías, en una ensalada.

Pero ésto, tradicionalmente, no era de patatas, era de habas. El día éste como habían trillao las habas, las tenían ya. Pues había que probarlas. Los viejos no te dirán una ensalada de papas, te dirán: "Ah, ¡la ensalada de habas!, oiga, la ensalada de habas". Las habas han sido un alimento muy importante en la base alimenticia del pueblo. Ya hoy día no. Y coincide con la misma época: las habas secas se han trillado por San Benito (11 de julio) o sea a mediaos de julio o así. Aquello no era una fiesta de todo el día, solamente era por la tarde. Pues las muchachas servían a los mozos que rodeaban el campo con una ensalada de habas. Y las hacían en la casa.

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

16 DE AGOSTO, SAN ROQUE

Segura de León

Por la fiesta de agosto los merengues. Eso ya no lo hacemos en casa, los merengues. [Son dulces de pastelería].

(Segura de León, jeringuera jubilada, 22. 7. 97)

AGOSTO: CRIADILLAS DE CERDO

En estas fechas se empiezan a capar los cerdos, en agosto. Yo las pongo mu poco. La gente..., cuando hemos capao así muchos cochinos, pues los hemos vendido, porque la gente, aquí en el pueblo, eso le gusta mucho.

Se venden también las criadillas de los borregos. Nosotros no los hemos capao nunca. Pero, vamos, también se compran mucho, porque la gente le suele gustar mucho las criadillas.

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

AGOSTO, FINALES: LOS EMIGRANTES SE ABASTECEN DE DULCES ANTES DE IRSE

Aquí en verano se hacen muchos dulces, en tos estos pueblos, porque todo el que se ha ido de su pueblo a Barcelona, a Madrid... quiere seguir probando todas esas cosas que él comía cuando se fue, y no las come. Y entonces, al venir en las vacaciones, esta señora que ya es mayor y to, en verano se lleva todo el tiempo haciendo dulces pa los que vienen de todos los pueblos. Que viene el hijo, el primo..., en fin.

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

14 DE SEPTIEMBRE, DÍA DEL CRISTO: CAPEAS

Segura de León

En Las Capeas, a lo mejor algún día que se compraba un guarrito. El día del Cristo [de la Reja] o cualquier otro día de Las Capeas que venían, o bien de casa, bien que venían mis hermanos. Según venía los familiares, la gente.

(Segura de León, pareja, 1. 1996)

[En los bares de la plaza había la costumbre de tomarse un vino acompañándodo por tapas de guarrito frito pero] "las raciones de guarrito son cosa de hoy".

29 DE SEPTIEMBRE, S. MIGUEL

Monesterio, dulces

El turrón no era de todas epocas, era de la feria de San Miguel (29 de septiembre) y a partir de ahí se quedaban con un par de kilos de turrón, esas barras gordas de turrón. Y luego se iban partiendo y eso se iba sacando y duraba a veces hasta Semana Santa, hasta abril.

(Monesterio, varón, 9. 9. 97/2)

4 DE OCTUBRE, S. FRANCISCO,

Segura de León

... en San Francisco era ya como una comida especial. Ya pa echar las meriendas y eso, pues, era típico el jamón, el lomo y las cosas mejores que tuvieras. Se reservaba mucho pa la merienda de San Francisco. Si tenían un lomo, que a lo mejor lo han estao mirando todo el año, pues lo partían las tapas, [y los de Fuentes] llevaban su lomo [a Segura] pa San Francisco.

(Fuentes de León, anciana, 29. 9. 97)

1 DE NOVIEMBRE, TODOS LO SANTOS

Este incompleto listado anual se concluye con la mención de la fiesta de Todos los Santos y la evocación de la chaquetía o sea del regalo de frutas y dulces que los padrinos hacen a sus ahijados. El tema, ya lo veremos, es de gran importancia porque manifiesta, o manifestaba, la trascendencia de la continuidad en la imagen común que se tenía del orden social.

Bienvenida, chaquetía

Nos comíamos la chaquetía. La chaquetía son las castañas, las nueces, el membrillo, las uvas pasas. A mí me encantaba que viniera este día porque ahora todo el mundo tiene uvas y membrillos y todo en su casa pero entonces no. Nos volvíamos locos por cualquier cosita de esa.. [...]

Nos íbamos comiendo para el cementerio y antes habíamos ido a la Tierra del Gato, del Horno del Gato. Eso siempre lo hacíamos un par de días antes. Nos llevaban los maestros y nos comíamos la chaquetía.[146] Camino del cementerio que íbamos todo el mundo comiendo y no había ningún coche. Ni un coche y ahora nos hemos hecho todos más vago, los grandes, los chicos, todos. En la puerta del cementerio se ponían dos castañeros, una mujer y un hombre, y las asaban y las vendían empaquetás, un paquete de castañas. Claro que a lo mejor por una peseta te daban un montón de castañas. Eso eran dos personas, dos familias completamente diferentes.

(Bienvenida, mujer, 1. 11. 97).

146. En Las Hurdes, de la Alta Extremadura, se habla de chiquitía.

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 [saltar la cuerda o una goma elástica]. 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, mujer, 29. 10. 97).

Fuente de Cantos, la merendita

Al igual que en todos los pueblos de la comarca, en Fuente de Cantos también se regalaban el día de Todos los Santos los "Tosantos". Y la gente se iba al campo, a comerse la "merendita" [si el hecho en sí es compartido por algunos pueblos, el nombre es único]. Era el día de la merendita. Las abuelas a los nietos y los padrinos a los ahijados regalaban castañas, nueces, almendras, membrillos, uvas y melón... y ese día, en familia, eso era lo que se comía, tal cual, o mediante alguna elaboración: castañas tostadas (sobre todo las que no se pelaban bien), dulce de membrillo, o el "casamiento" o sea higos pasados con nueces. Así mismo era típico comerse la rosca, que era una especie de bollo con un huevo dentro, cocido en el horno. Esa era la rosca de pan, un poco más salada que el pan normal. El lugar a donde se iba el día de la merendita fue durante mucho tiempo las eras del cementerio (frente al mismo, separado por la carretera general, la 630). Allí se comían estas chucherías, y los niños se pasaban el, el diabolo, la comba...

(Fuente de Cantos, tertulia, 27. 5. 99)

OBSERVACIONES

Aunque incompleta, porque si se multiplicaran las entrevistas aparecerían con certeza otras fechas y comidas significativas, esta reseña que integra santoral, temporadas agrícola-pastoriles y comidas ofrece una visión suficiente de la alimentación festiva en Tentudía. Expresando sin duda la opinión de la mayoría de

los sexagenarios de la comarca, dos informantes de Santa María dicen a propósito de las "comidas especiales":

> Aquí, el tomate frito, antiguamente sólo, y ahora con pimientos. Porque antiguamente, tenga usted en cuenta que el pimiento y esas cosas lo habían [sólo] en verano. No es como ahora que hay en toda temporada. Antes, era lo que daba el campo. Y la fruta, por ejemplo, también, pues pasaba igual. La fruta del tiempo. Después ya no.
>
> *(Santa María, hermanas, 26. 7. 97/2)*

Al considerar el conjunto de las informaciones, lo que llama la atención en estas comidas de los días de fiesta no es la variedad de los platos pero sí la de los dulces. En este campo sí que hay variedad porque con algo de grasa, harina, algún huevo, leche o agua, miel o azúcar, cociendo al horno o friendo, la fantasía de las cocineras podía volar. Si el gran número de variantes justifica que se reúnan las "reglas" en un capítulo aparte, lo más importante del asunto está en la evidencia de que son la abundancia y la variedad de los dulces las que caracterizan la comida popular de Tentudía ya que con su elaboración se cambia, alegrándola, una comida "siempre igual". Si, sugeriendo esta idea de la cocina comarcal, estamos más cerca de la paradoja o de la realidad, lo dirá el lector después de considerar las comidas que acompañan los momentos señalados del ciclo de vida, momentos en que los dulces están significativamente presentes.

LAS COMIDAS DEL CICLO DE LA VIDA

Según se ponga el énfasis en lo social o en lo individual, el primer gran momento del ciclo de la vida lo constituyen bien las bodas (un par de agentes/ actores sociales) bien el nacimiento (un agente). Deseando subrayar el aspecto colectivo de los ritos de paso en la comarca, empezaremos nuestros apuntes por las bodas y los noviazgos previos. Adviértase cómo ambas ocasiones son particularmente significativas con relación a los cambios que han acompañado el desarrollo socio-económico nacional y comarcal y la concomitante modificación de las representaciones al respeto.

Está excusado recordar cómo, con ocasión de la boda, del bautizo, de la primera comunión o de la entrada en quinta..., las celebraciones cambiaban según la posición socio-económica de la familia que se tratara. Pero, durante largo tiempo y hasta los años ochenta del siglo apenas acabado, estas comidas no eran más que una cosa sencilla y no llegaban, tanto en el plano económico como en el simbólico, a lo que, en opinión generalizada de los mayores, se ha vuelto ahora un "derroche" que, con dar la prioridad al individuo, substituye al parecer la integración tradicional, con sus aspectos holistas, en el grupo social.[147]

147. Dumont, Louis, *Ensayos sobre el individualismo. Una perspectiva antropologica sobre la ideologia moderna,* Alianza Editorial, Madrid 1987, Col. *Ciencias sociales.* Ehrenberg, Alain, 1996, *Le culte de la performance,* Collection Pluriel, n°8783; *L'Individu incertain,* Collection Pluriel, n° 8784.

LA "PETICIÓN DE MANO"

En cualquiera de los once pueblos de la comarca, acompañada por comidas que se pueden llamar de celebración, la formalización del noviazgo constituía el primer momento del socialmente medular rito de paso que son las bodas.

Años 40, Segura y Fuentes de León

Petición de mano también había, antes. Eso es muy lejano. En mí, yo me acuerdo de lo último, de un tío mío, que se ponía algo... Pero se ponía dulces típicos, la perrunilla, el cortadillo... [acompañados] de la copa de aguardiente o de coñac. Cuando se iba a pedir la mano de la novia que se iba a casar con el que fuese, iba el novio a casa de los suegros a pedir la mano de la hija y ya más o menos a saber la fecha de la boda. Y los padres del novio también iban a la casa de los consuegros futuros. Se le servía con algo y, a ver, claro, normalmente se le decía que sí. Si no, se le ponía en la puerta de la calle a toa la cuadrilla.

(Segura de León, mujer, 1. 1996)

Ahora ya no se piden a las novias en el matrimonio, no sé. Se presentaban los suegros por parte del muchacho, los padres. Y era muy gracioso porque siempre decían lo mismo: "Buenas noches". "Buenas noches". "¿Cómo están ustedes?. "Bien, ¿y ustedes?". " Bueno, ya sabrán ustedes a lo que venimos"...

Se ponían perrunillas abizcochadas y perrunillas comunes. [Entre ellas] hay un abismo porque las perrunillas abizcochás es una cosa exquisita. Eso no se hace, por ejemplo, en Segura. No se conocen, esas son de aquí [Fuentes de León]. Son como bizcochos pero mejor que los bizcochos. Son buenísimas. Luego [también] las perrunillas como las que se hacen en Segura y en todas partes. Las abizcochadas se hacen en molde y son así pa arriba, crecidas, como las madalenas pero mucho más buenas.

(Fuentes de León, anciana, 29. 9. 97)

Por otra parte, considerando que todavía en los años sesenta la salida de la hija de la casa representaba una herida para los padres, es interesante constatar que desde que el pedimiento se hacía oficial en Fuentes de León "otra cosa graciosa era lo del "curamiento de herida"".

Luego ya salía la madre de la novia de casa en casa de sus amistades, a decir que habían pedido su hija. Y esas ya eran

obligao ir a hacerle una visita a la novia. Toas esas que la madre le daba cuenta. Dice: "Ha estao Fulanita a darme cuenta de que su hija se casa". Entonces, todas esas personas que recibían esa visita tenían que ir a hacerle la visita, a pagarle la visita. Y entonces empezaba lo mismo que la petición de mano: le sacaba la perrunilla, luego la otra perrunilla, el vino, el aguardiente, de manera que eran veintiún días. Eso duraba lo que duraba las amonestaciones, tres semanas [...][148] Y decían: "Tengo que ir a curarle la herida a Fulanita". No sé que sentido tenía esa palabra, "a curarle la herida", pero la gente estaba tan acostumbrada... A mí [me causaba] mucha impresión porque yo claro era jovencina y, claro, a lo mejor llegaba Fulanita o una mujer que pasara... Esa costumbre ha durao..., hasta [hace] veinticinco o treinta años ha durao. [...] Pues en esos quince días [o tres semanas] pasaban todas las personas esas. Los que estaban ya invitados a la boda pasaban a casa de la novia. Entonces empezaba la procesión de platos pa'cá, platos pa'llá y el vino y el aguardiente. Y la novia toa la tarde sentá en su casa esperando que la gente llegara uno a uno, teniéndolos que invitar. Eso era horroroso, y además una violencia, porque ya sabías tú que iban y que ya estaban invitadas. Era horroroso. Eso a la gente más moderna le costaba un trabajo horroroso porque... Y había que hacerle la visita. Y [la novia] esperando allí quince días con los platos, sacando platos y metiendo platos. Y eso era una costumbre típica, típica del pueblo. [...] Decían: "Pues en la de X han tenido tres tandas", o cuatro tandas o cinco tandas. Eran los dulces que tenían en casa de la novia[149] Salían primero con las perrunillas [comunes], al rato se sacaban las perrunillas abizcochadas. Luego ya hacían otra clase de dulces como eran madroños de coco o eran..., yo que sé. Y luego, al final, eran ya unos dulces de la dulcería. Que entonces no se llamaba "confitería", se decía la "dulcería". Que eran, a lo mejor, merengues, una cosita así, más fina.

(Fuentes de León, anciana, 29. 9. 97)

Una fase del complejo rito de paso que son las bodas se percibe, por los miembros de la sociedad local, como un proceso individual y familiar de tipo psicológico, una "herida", que es de cierta forma subsanada por un proceso social. Pero, si esta es la adscripción que propone y valora la informante, desde el punto de vista antropológico hay que ir más allá porque quedarse en esto equivaldría a considerarlo todo como la consecuencia, psicológica y sociológicamente banal, de una realidad socio-económica asumida y análoga, bajo distinta forma, al pago del

148. Porque entonces leían las amonestaciones en la iglesia. Eso se decía en la iglesia de los que se iban a casar. Salía el sacristán y leía: Se daba la relación de los que se iban a casar. alguna persona sabe de algún impedimento que lo diga. Bueno, pues durante esas tres semanas lo leían, tres domingos seguidos. Eso eran quince días lo que duraba.*(Fuentes de León, 29. 9. 97)*

149. Tanda = una vez, o sea se comentaba el número de veces que se habían sacado los dulces para ofrecer.

"piso" por parte del pretendiente (pagar el pisar, el entrar) que bien se conoce en las alquerías hurdanas y en muchas aldeas portuguesas.

Más allá del caso curioso, el hecho se puede entender como un caso clásico de reciprocidad, (*don et contre don,* M. Mauss) que unifica al pueblo a la par que confirma el status social de las familias envolucradas. El número de tandas (y además de muchos otros elementos más que la informante no menciona pero que se pueden imaginar como los trajes) remite, en realidad, al caracter homogámico, hipergámico o hipogámico de la futura unión, ya que es de sobra conocido el hecho de que todo lo que se ha recibido (comidas, bebidas o regalos, parafernalia global de la ceremonia) habrá que devolverlo hoy o mañana en una ocasión similar.

Se podría, con Gilmore, hablar de la agresividad que manifiestan estas reuniones aparentemente tan llenas de decoro y de solicitud y juzgarlas por tanto negativamente desde el punto de vista de la moral individual. Pero aunque la observación tenga una pizca de verdad, no hay que olvidar la paradoja ya señalada por otro autor anglosajón, Mandeville, en su *Fábula de las abejas,* al demostrar cómo los vicios personales pueden llegar a redundar en pro del interés común. De hecho, como en los Abruzzi —región de Italia central donde se contratan a los mejores *zampognari* (gaiteros) para saludar a la novia a su salida de casa y acompañarla hasta la iglesia tocando la *piagni-persa* (llora-perdida)— o como en casi toda Extremadura —y particularmente en Las Hurdes, donde la letra de la alborada recomienda al novio "mirar *por* la novia" o en caso contrario dejarla "sola y soltera"—, la ostentación y el gasto ("¡lo que haga falta!" dicen los padres y es este el significado último del número de tandas) homogeneizan al pueblo en su totalidad ya que más tarde o más temprano cada familia habrá que exponerse a la misma mirada social o, si se prefiere, al mismo control social. Control admitido por todos, claro está, pero por ello capaz de situar en su sitio a cada cual. De ahí que, en el segundo párrafo de este apartado, se mencionen los "aspectos holistas" del rito de paso.

LAS BODAS

El convite del día de boda podía hacerse tanto en casa de la novia como en casa del novio, pero lo más frecuente es que fuera en la de este. Se ofrecían dulces y una copa de anís o vino. A lo largo de las últimas cinco décadas el evento ha evolucionado mucho en la comarca, pasando de la celebración en casa al tapeo en un local arrendado y, finalmente, a una comida caliente sentados en un salón. Por tanto, a lo largo de cincuenta años, la tradicional caldereta del "segundo día" (llamado familiarmente tornaboda) ha sido substituida por el menú en un restaurante. Pero primero hubo el *convite,* o sea un *refresco,* con dulces, vino y anisados dulces o secos.

> Se daba una copita de anis, y ya está. La gente toa sentá alrededor. Metías en un platito tres ó cuatro copas, y iba una repartiendo los dulces y otra una copita. Había anís dulce y anís seco. Antiguamente así era. Pa las mujeres, anís dulce, pa los hombres seco. Y luego, normalmente, se solía hacer el anís pa las mujeres y el vino pa los hombres.
>
> *(Santa María, hermanas, 26. 7. 97)*

La *caldereta* familiar del segundo día, que se comía en casa con los padrinos y algún amigo era también un esperado momento ritual. Veinte años más tarde, al ser "ya las bodas fuera de las casas", se pasó a "aperitivos y otras cosas" o sea las "tapas", pero frías. Hoy, se ha llegado a "la comida caliente, el menú". Nótese como, en los últimos cinco o siete años, hay parejas que vuelven, en el campo, al "estilo casero, con carne", caldereta o asados. Al mismo tiempo, ha desaparecido casi la prudente costumbre de convidar sólo a los familiares y a pocas personas más allegadas. Si los viejos se arreglaron con "mis dulces y mis gallinas", hoy puede pasar que, orgullosas y deseando ofrecer "lo que haga falta", unos padres tengan que pedir préstamo al banco para sufragar el "derroche". Así que

> la boda, pues, lo mismo. Las perrunillas eran obligadas. No había nada de fiambres, ni nada de nada. Nada más que eran dulces, to. Eso era el casamiento. Que no era en una mesa ni nada. Salía una con la bandeja [de dulces], iban a repartir. Era una con la bandeja y otro con una bandeja detrás con dos copas, una pa el vino y otra pa el aguardiente y en esas copas bebía to el mundo[150] Pero, ¡figúrate tú!, tomarse los dulces a seco, pues tú verás. Los que no bebíamos, porque si tú te tomabas todas las copas que te pasaban por delante, sin estar acostumbrada... yo por lo menos no bebía. Pues los dulces a seco. Y mucha gente que pasaba de beber, claro, y los dulces a seco. Por eso que ha variado las cosas. ¡Tela, tela, tela!. Ha variao pero cantidad.
>
> *(Fuentes de León, anciana, 29. 9. 97)*

> Porque antes las bodas no eran como ahora, que ahora es de tapas y eso. Antes na má que era de bandejas de dulces. Se ponían en una mesa, te salías repartiendo los dulces y ya está. Esa era la boda en las casas. Y entonces se hacían pa esa fecha, pa las bodas, los piñonates. La flor era un plato típico de la boda, para las bodas era cuando se solía hacer las flores. Eso no lleva na ma que huevo y agua. pero para eso hay que tener el

150. Es un hombre el que lleva las copas (bebida) y una mujer los dulces (comida).

molde, porque eso es una cosa que es frita, ¿no?. Las virutas y las cintas también pa las bodas. Había estas virutas, las perrunillas, el polvorón, la madalena... O sea, en las bodas depende, según la categoría... Como antes no había tapas, no había esas cosas... Dependía del monedero. Si una boda era muy humilde, muy humilde, a lo mejor había tres ó cuatro clases de dulces, si era un poco con más..., pues había más. Depende de la cantidad. Entonces, no faltaba nunca el polvorón, la perrunilla, y las flores. No faltaban nunca por muy humilde que fueran. Ahora, si había ya más poderío, pues había mas. Había madalenas a lo mejor, estaba el piñonate, que era el más típico, estaba la viruta... Eso es asín.

(Santa María, hermanas, 26. 7. 97)

Lo de ahora no. Se hacía en casa, con unas perrunillas, unos dulces, unas madalenas, unas flores... Una copa de aguardiente y de vino y ya está. La caldereta, vino ya después. (¿?)

Cuando las bodas se hacían en casa: cabrito en caldereta. Podía ser el guisado, pero preferiblemente eran calderetas de cabrito.

(Cabeza la Vaca, hombre, 13.3.97/2)

Y luego ya empezaron a venir otras costumbres. Ya las bodas fuera de las casas, y ya otros aperitivos y otras cosas. Porque entonces, ya te digo que no, ni jamón, ni lomo, ni queso ni nada de nada de nada, nada más que las perrunillas, los bizcochos, los roscos y luego ya al final una... Ni tarta, por supuesto, nada más que al final los merengues. Generalmente era el último plato porque es lo que se pasaba mejor, ya que la gente estaba harta. Los merengues se lo comían como quiera pero otra cosa después de tanto dulce, ¡tú verás!, y las que no bebieran...

(Fuentes de León, anciana, 29. 9. 97)

Como los hijos se escalonaban en el tiempo y las familias eran numerosas, la progresión de los cambios puede medirse al considerar las sucesivas bodas de distintos hermanos, a partir de la del primogénito hasta la del benjamín:

La comida de mi boda, más o menos como ahora. Pero eso ya cambió la cosa mucho. Porque yo me acuerdo, por ejemplo, de cuando se casaron mis hermanos, que mis hermanos son mucho mayores que yo. Pues, las bodas eran completamente diferentes. Era el convite en casa de los novios, normalmente en la casa de

los padres del novio, repartían los dulces con bandejas, empezaban con la perrunilla común, seguían con la perrunilla abizcochada y luego seguían los demás dulces, depende de las posibilidades que tuviera. Con la perrunilla, bueno con todos los dulces que te servían, te iban poniendo una copita. Pero vamos que iba con una bandeja con dos copitas y en la copa de uno bebía toda la gente... Y esas cosas ya no... [...] Yo cuando me casé, pos, más o menos normal. Cuando yo me casé eran tapas. Eran tapas puestas en la mesa. No como ahora que ya te sirven cada uno tu cubierto. Ahora se celebran con comidas, ya, normalmente, son comidas. Antes era tapear: lomo, jamón, chorizo, las patatas, el esto, lo otro. Y ahora ya ponen eso de aperitivo pero luego siguen con la comida caliente, el menú. Pero cuando yo me casé, no había eso y con mis hermanos pues le estoy diciendo que fue de la otra manera. Mi boda ya fue en un local. De toas maneras, la de mi hermano también fue en un local, pero normalmente se celebraban en casa. La de mi hermano se celebró en un local pero, vamos, sirviendo como le estoy diciendo.

(Fuentes de León, mujer, 22. 10. 97)

Años 50 (Fuentes de León)

Y luego, al día siguiente, era la comida de boda. Al día siguiente se hacía una caldereta y casi toa la gente, vamos, ya los más allegaos, ya no eran todos los de la boda, los más allegaos iban a comer chivos que mataban, o lo que fuera. Y ya era caldereta. Generalmente era caldereta de chivo.

Y luego ya empezaron a venir otras costumbres. Ya las bodas fuera de las casas, y ya otros aperitivos y otras cosas. Porque entonces, ya te digo que no: ni jamón, ni lomo, ni queso ni nada de nada de nada. Nada más que las perrunillas, los bizcochos, los roscos y luego ya al final una... —ni tarta, por supuesto— nada más que al final los merengues. Generalmente era el último plato porque es lo que se pasaba mejor, ya que la gente estaba harta. Los merengues se lo comían como quiera, pero otra cosa después de tanto dulce, ¡tú verás!. Y las que no bebieran...

(Fuentes de León, anciana, 29. 9. 97)

Años 50 (Fuente de Cantos)

El día de la boda se ha comido siempre, pues, o bien caldereta o bien, sobre todo, los productos del cerdo, que se guardaban para ese momento. Entonces, pa la boda se va guardando pues las

partes de la matanza. Y luego pues sí, los dulces. Los dulces que propiamente se han hecho, y que la gran mayoría de esos dulces tienen su base en el cerdo. Por ejemplo, los bollitos de Madrid, que le llamamos nosotros así, los bollos de chicharrones que se hacen con los chicharrones del cerdo, la perrunilla, que se hace con la manteca del cerdo, eso es lo que siempre se ha comido aquí. [Ahora] las gambas, langostinos y eso, mucho. Paella es difícil que se coma. La paella no ha tenío mucho calao aquí, quizás sea un plato de domingo. Eso sí, un plato de domingo sí, puede ser, pero de boda... yo creo que no.

(Fuente de Cantos, varón, 4. 6. 97).

Años 60 (Bienvenida)

Entonces las bodas se hacían, no como hoy, se hacían muy distintas. Las bodas antes, pues se juntaba la familia ¿no?, mataban un bicho, un guarro, un borrego, un carnero. Comprabas el carnero y se lo comían entre toa la familia en caldereta, pero se ponía la caldereta y se acabó la boda ya. Se compraba la bebida, luego se hacían los dulces y en la misma casa de la novia estaban to los invitaos así puestos. Iban repartiendo los dulces con una bandeja y los iban cogiendo los invitaos los dulces. Hacían bollitas, hacían perrunillas, hacían... vamos, de estos dulces caseros, que no eran de por ahí. Dulces caseros. Y hacían muchas cosas aquí en el horno, iban a cocerlo al horno en la panadería. Se hacían en casa los dulces e iban y los cocían allí y luego eso eran los dulces, madalenas, toas esas cosas. [...] Que la mitad de los pobres entonces cuando cogían los dulces, cuando repartían los dulces, liaos en un pañuelito. Como tenían el niño chico, los pobres no se lo comían en las bodas los dulces, lo echaban en un pañuelo y se lo guardaban pa los muchachos. Iban a una boda y se quedaban ellos así, a dos velas [sin comer] por llevarle a los niños los cuatro dulces que cogían. [...] Se bebía mayormente vino, y el anís, con los dulces. Mayormente lo que existía era el vino, más que na. El aguardiente entonces también había. Sí hombre, entonces había aguardiente también. Champán, luego ya a lo último, una botellita de champán. Se compraba en los casinos la botellita de champán. Eso ya... Eso fue cuando se casó ella conmigo. Cuando yo estaba soltero, entonces había menos champán. Eso fue cuando nos casamos nosotros que hace 36 años. En el 60 nos casamos. Entonces ya empezó a cambiar la cosa. Entonces ya había otras cosas, ya había champán, ya había otras cosas. Entonces ya había tomao una revolución la vida, claro. Entonces había esto llegao a algo, como estamos ya hoy viviendo.

(Bienvenida, pareja, 15. 10. 97)

Desde los años 40 hasta los años 80 en Santa María de Navas

El día de la boda como comer... Aquí comida no se ha hecho nunca. Antes sí, o sea, en algunos sitios sí, se hacía la comida. Aquí comida no se ha dao. Se ha dao ya últimamente y se hacían [dulces], carne, caldereta. Pero que, comida así, comida, no... Se hacían dulces. Dulces y no había ni... Ahora hay ese tapeo y esas cosas, pero antes no. Aquí, lo que era to de dulce, dulce. Ya antiguamente, estamos hablando de antes, los refrescos eran solo de dulces. Luego ya se empezó a poner que si las anchoas, que si el jamón de York, que si esas cosas también. Y luego, ya al final, se van poniendo toas las cosas. Se ponen gambas... Pero que antes no. Antes los dulces; comida, no. Porque yo me acuerdo que en el pueblo de mi madre, que es Casar de Reina, pues ahí hacían comida. Y decían: "¡Oy hija!, una boda, una boda y no ponen comida...". Pues no. No, comida no. Y allí sí. Allí se hacía. Se celebraba la boda y la tornaboda. Que la tornaboda era al día siguiente de la boda, que es cuando daban la comida, pero aquí no. Eso sí, cuando se casó mi hermano mayor, hubo carne, caldereta y ya está. Pero comida así no se hace tampoco aquí en el pueblo, ¿eh?. [...] Además ya llevan unos pocos de años que no se celebran aquí en el pueblo. Una sobrina mía que tenemos nosotros ahí, se casó en Puebla del Maestre y se celebró así al estilo casero, con carne. Se hizo con carne, se hizo con aperitivo y dulces, con... de to. Pero ahora no, ahora se van fuera. [Se busca] a una cocinera o un... alguien que sirva de comer . Pero que no, que comidas aquí se han hecho mu pocas. Hombre, sí, se comía mejor. Yo no le puedo decir lo que se comía. Más o menos cada una pondría una cosa, no sé, ¿no?. Antes, en las bodas, no había mas que dulces. Se mataba un chivo, se hacía caldereta. Un chivo o un borrego. Nosotros hemos matao un borrego en la feria y eso siempre hemos matao. Incluso ya las bodas no se hacen en el pueblo y antes las hacíamos. Porque un hijo de esta se casó, se casó en la Puebla y fueron 325 personas. Hicimos de comer, matamos un chivo, hice dulces... Cochino frito también. Y de to. Jamón se puso también, 325 fueron. En un salón que hay en la Puebla. Nos pusieron el salón, las sillas y enfriar las bebidas. Nos costó, verás, 35.000 pesetas. Ponernos las silla, las mesas, vamos, que había un salón de cine mu grande. Eso hace, ¿cuántos años hace que se casó? Pues eso, 8 ó 9 años hace. A ver, si el niño nació a los dos años, y tiene siete, pues 9 años hará. Antes, las bodas tampoco se celebraban así como ahora. Como ahora no. Tanta gente en la iglesia y eso no. Si había, eran cuatro dulces, cuatro cosas y ya está.

(Santa María, hermanas, 26. 7. 97/1)

PARTO Y BAUTIZO

En el mundo rural del que hablamos —mundo y más bien sistema de valores que cambia largamente— el noviazgo y la boda son la culminación de la juventud y marcan el primer escalón que da al varón acceso al status de cabeza de familia y a la hembra al de ama de casa y madre; pero, la confirmación social del éxito de ambos sólo se obtiene después de nacido y bautizado el primer hijo. En otras palabras, antes de que los novios se conviertan en padres, el hecho de casarse no hace nada más que institucionalizar la existencia de las condiciones necesarias, pero no suficientes, para demostrar su conformidad social y su potencial capacidad individual. Una vez nacido el primogénito —se espera un varón— y probada por tanto su aptitud, la confirmación del nuevo status social no se hará incuestionable hasta que no hayan nacido otros críos. Si hace falta verificación de lo dicho, la tendrá el lector al considerar que la aprobación social se manifiesta a través de la idea, todavía extendida, de que lo bueno, para un matrimonio, es tener, como mínimo, la "pareja". No sólo queda corregido así el hecho de haber tenido primero, en ocasiones, una cría de sexo femenino sino que se demuestra una fecundidad plena, no casual y, por tanto, legitimadora. Es a partir de ahí que el matrimonio, y no ya sólo la pareja, fundamenta y comienza su ascenso social. Como es lógico, este camino hacia la plena afirmación sí se acompaña de comidas específicas. Primero el caldo de gallina "pa las paridas".

> Y los caldos de las gallinas pa las paridas. Porque tenía más sustancia y cuando daba una a luz, pues caldo de gallina. A lo mejor con los garbanzos, igual que lo haces ahora. [...] De las gallinas viejas siempre se ha hecho buen caldo.
>
> *(II°, Fuente de Cantos, 19. 2. 99)*

Y, en segundo lugar, el regalo que fue, por así decir, obligado en la comarca hasta hace muy pocos años, la pastilla de chocolate no obstante su reciente incorporación a las costumbres ya que –bajo su forma azucarada– no tiene mucho más que un siglo.

> Yo me acuerdo. ¿Porque mientras que la parturienta estaba en la habitación dando a luz, las viejas se encargaban de picar el chocolate?. ¿Para qué, para qué en cuanto terminaba de dar a luz, le daban una taza de chocolate grande?. Porque le da muchas fuerzas, claro. Y como han gastao ese dinero en comprar tanto chocolate, pues después hay que gastarlo, ¿no?.
>
> *(Fuente de Cantos, varón, 4. 6. 97)*

De hecho ofrecer chocolate a la "parturienta" confirma la importancia desde largo tiempo atribuída entre las gentes mediterráneas a lo dulce como demuestran los mitos griegos —piénsese en la miel que las abejas habrían succionado en los labios del propio Hesíodo—, ya que se le consideraba como una manera de hacer congeniar a la mujer con su cría. Hoy la pastilla de chocolate conjuga las

representaciones alimenticias clásicas de lo bueno y favorable que es lo dulce con el más reciente interés por las virtudes alimenticias del producto, ahora avaladas no por los mitos literarios sino por la ciencia médica.

Tras el parto, o sea tras la aparición física de un ser "de naturaleza", viene su nacimiento social que lo transforma en "ser cultural". La universal atribución del nombre se da, en una sociedad católica, con el bautizo, entrando el niño así a formar parte de la sociedad, no ya sólo físicamente sino desde el punto de vista cultural. En este caso también hay una comida preceptiva.

> El bautizo, se llevaba a la iglesia, se bautizaba, y se tomaba, a lo mejor, un chocolate. El que tenía pa tomarlo, y el que no, pues lo ayunaba.
>
> *(Bienvenida, hombre, 25. 10. 97)*

> El bautizo era una cosa muy importante. Una de las cosas donde se comía mucho el chocolate. ¿Por qué se comía el chocolate?. Se comía el chocolate porque se compraban grandes barras del chocolate, ese gordo que venía antes.
>
> *(Fuente de Cantos, hombre, 4. 6. 97)*

PADRINOS Y AHIJADOS, LA CHAQUETÍA

Destinada a los niños pero apreciada también por los adultos, la castaña, alimento importante en el invierno y elemento central de la chaquetía, concretaba en el día de Todos los Santos los lazos entre padrinos y ahijados.

> [El padrino le regalaba al ahijado] membrillos, uvas, que se tenían colgadas, que ya estaban medio pasitas. No se podrían tanto como ahora... ¿Qué es lo que pasa ahora?, eso había que averiguarlo. Las uvas, el membrillo, cosas así. ¡Hombre!, el que era más pudiente pues le compraba algo, una ropa, pero normalmente no... Eso era una forma de expresarle el cariño, ¿no?.
>
> *(Bienvenida, 1. 11. 97).*

> Lo de la chaquetía era en el tiempo de las castañas. Yo no sé porque ya hace mucho tiempo que no... Fíjate si hace tiempo, ¡de la escuela!. Era por la fecha esta y entonces se le llevaba a la maestra un regalo... Y ahora ha cambiao porque se dice "el día de los maestros", ¿no comprendes?. Ha cambiado al día de los maestros. Entonces se decía el día de la chaquetía. No sé porque venía eso. Entonces llevábamos cada uno..., dependía del nivel

económico que tuviera cada familia, ¿no?. Entonces si yo tenía más dinero, yo le llevaba a la maestra más cosas y si yo tenía menos, pues le llevaba menos. Y la maestra compraba un saco de castañas y a to los niños nos daba las castañas. Esa es la chaquetía. Fíjate tú que cosa más... Eran curiosas, son cosas que como no había asín muchas cosas, pues cualquier cosa te llamaba la atención y te lo pasabas bien.

(Bienvenida, mujer, 29. 10. 97).

Los maestros compraban castañas, una cuartilla de castañas y la tenían en la escuela, entonces nosotros íbamos y le regalábamos la chaquetía para los maestros. Entonces nosotros a los maestros cada hermano le regalábamos media docena de pájaros a los maestros y si no, como mi madre vendía café de contrabando de ese del Camello, pues le regalábamos un cuarto de café y ellos nos daban un puñaito de castañas[151] Y luego eso ya lo quitó [....] cuando vino aquí. Lo quitó porque no nos hemos puesto nadie, porque somos muy vagos, porque somos muy estúpidos, y no tengo otra palabra.

(Bienvenida, , 1. 11. 97).

Aunque se hayan aflojado, la importancia que tienen todavía los lazos que unen ahijados y padrinos se comprueba con casos actuales. Hasta estos ultimísimos años, ya no en el momento de la chaquetía sino por Reyes, una madrina regalaba a su ahijado los mismos presentes que a sus nietos, es decir, a los descendientes por línea. La interiorización de la responsabilidad moral y religiosa implicada por el hecho de ser madrina hacía que para esta mujer el muchacho fuera considerado como un miembro más del linaje. Allá por los años sesenta era todavía frecuente que el regalo anual recordase y confirmase la responsabilidad hacia el ahijado concretándose, cuando todavía niño, en castañas o membrillos y, en los años noventa, en el diccionario de inglés destinado al adolescente o incluso en la bicicleta, en el caso de que hubiera posibles. Se apuntan unas fechas para indicar que la institución pasa desde las épocas de escasez hasta el momento actual, caracterizado por el mayor desahogo, pero todavía no pasa por el olvido de los antiguos compromisos religiosos y sociales aunque vayan perdiendo importancia.

151. Hablando de la chaquetía el tema fundamental es el de la relación entre padrino y ahijado y no en la de los alumnos con el maestro. El hecho de que los maestros se sumaran a la tradición incluso renovándola como pasa hoy con el carnaval (en muchos casos ahora limitado a los niños) demuestra por cierto su buena voluntad y quizás el cariño pero nada tiene que ver con el significado básico, religioso, del regalo del padrino al ahijado. Además, es suficiente con pensar en la ausencia, en el caso de los maestros, de la intensa y ritualizada relación entre compadres, el padre del crío y el padrino.

LA PRIMERA COMUNIÓN

El papel desempeñado por los maestros no deja de llamar la atención. Ya se ha visto su importancia en el caso de la chaquetía por así decir renovada pero ahora aparecen ellos cumpliendo una función social y religiosa muy significativa.

> Las comuniones pues, los maestros. Yo fui con los maestros, con toa la escuela entera, to juntos y hacíamos la comunión.
>
> *(Bienvenida, hombre, 25. 10. 97)*

La evolución de las comuniones en lo que a las comidas se refiere ha sido similar a la de las bodas. Vamos a comprobarlo.

> Entonces cuando mis hijos hicieron la Primera Comunión esto que hay ahora no lo había. Una copita de aguardiente, una perrunilla y algunos dulces. Venía la familia cuando venía de comulgar, los convidábamos y eso es lo que había. Mucha diferencia a lo de ahora porque esto ya es un escándalo, a ver. Pero entonces así fue, yo mis dos hijas, que tiene una 42 y la otra 45, en esas fechas... eso ha variado mucho. He ido yo a las de mis nietos mismo y es una cosa ya, como pasa con todo. Había caldereta, había dulces, de to. Cuando fuimos allí a Madrid, hubo de todo, de todo, fue muy diferente a la de su madre.
>
> *(Segura de León, pareja, 1. 1996)*

Por tanto, de la perrunilla hecha y probada en casa se pasó, en un primer momento, a la sucesión de varios platos, preferentemente asumidos en un local: jamón, queso, salchichón, lomo, bacalao guisado, mariscos... hasta llegar a la tarta final. Análogamente del aguardiente se ha pasado a la cerveza, la manzanilla y finalmente los cubatas. También en esta evolución, el último paso ha sido la consumición de menús en un bar o un restaurante. En la actualidad conviven las dos formas más recientes y la diferencia principal está en que en un caso los invitados llegan a lo largo del día, tomando los platos que se están ofreciendo al momento o alguno de los que es lógico esperar según la hora en que lleguen, inicio o final de la tarde, mientras que en el segundo caso los comensales han de sentarse en la mesa esperando el transcurso del menú. En el primer caso las visitas se prolongan a lo largo del día mientras que en el segundo se concentran a partir del mediodía hasta la media tarde. Asimismo la elección de una de las dos opciones es decisión del cabeza de familia. En uno, aunque se haga fuera de casa y pueda colaborar el dueño del local por ser éste un bar, son los padres de familia los que eligen las comidas, organizan su orden de aparición e incluso la sirven; en el otro el diseño del menú queda finalmente a cargo del dueño del restaurante o del bar que

introduce guisos y platos poco usuales o desconocidos a los demás. El caracter más tradicional o innovador de la elección corresponde no tanto a una voluntad de limitar los gastos —porque en ambos casos se gastará "lo que haga falta"— cuanto a la voluntad de mostrarse "al tanto". También en el primer caso, el convite, hoy "buffet", el número de invitados suele ser mayor porque entran a tomarse algo parientes más lejanos o más amigos mientras que, en la "comida sentada", el número de convidados es menor y fijado de antemano. En ambos casos la comida en sí no deja de ser una afirmación de la familia; sus hijos bautizados han crecido y reciben ahora la Primera Comunión. El evento se festeja ya casi como una boda, donde se gasta lo que haya que gastar porque el grupo doméstico se reafirma ante la sociedad; los hijos también se crían socialmente.

Observaciones

Nótese como hasta hace no muchos años, quince o quizás incluso diez, tanto con ocasión de bautizos y comuniones como con ocasión de bodas, la razón de la elección de una de las dos posibilidades —convite o restaurante, de pie o sentados— se debía en principio a la estrategia de un grupo doméstico por otro lado sensible al ahorro. Grupo que, por tanto, se empeña en poner a disposición del evento su propia matanza, grupo que se abastece directamente de ciertos productos en sitios donde se pueden conseguir más baratos o que por último prepara en casa ciertas comidas. Pero hoy, por lo general, la elección se debe más bien a la paulatina aceptación, ya generalizada para el caso de las bodas, de una nueva organización externa del evento, donde la comida y su servicio quedan en manos del cocinero porque en un día así los de la casa no deben trabajar.

QUINTAS

Si en el caso de las quintas podemos encontrarnos con calderetas de algún "bicho", cordero, chivo o incluso cerdo, es no obstante verdad que el gallo, comida típica de los domingos y otras fiestas, lo fue también de las quintas acentuándose de tal forma su simbolismo sexual.[152]

> Cuando nos marqueabamos, sí que nos juntamos cuatro o cinco quintos. Cuatro cinco amigos, los hermanos, los amigos y nos íbamos al campo, a una casilla. Y allí nos comíamos el gallo. Y una arroba de vino que llevábamos. [En Bienvenida] la caldereta

152. De forma distinta a lo que pasa en la Alta Extremadura no hay en la comarca, al parecer, ritos de matar los mozos el gallo cortándoles la cabeza con hierro o con palos cuando las quintas. Tampoco hay, en Carnavales, carreras de gallos que se acaban de la misma manera.

se hacía, en las quintas, de pollo. Y había quien llevaba una oveja. De whisky y eso, ¡na!.

(Bienvenida, hombre, 25. 10. 97).

[En Santa María] en los quintos, gallos. Se estaba criando el gallo durante mucho tiempo hasta que entraba en quinta. El de mi hijo mayor, cuando entró en quinta precisamente, el gallo se lo regaló la madre de José Antonio. Y dijo: "Que tengo yo el gusto de regalárselo". Y le regaló el gallo. Pero los gallos los ponía cada uno. Cada uno ponía su gallo. Sí, cada uno ponía su gallo y luego ya las madres los pelaban, los arreglaban y se los comían ya con su bebida, vino. Ahora, no. Ahora, hoy los quintos llevan los gallos, se mata un chivo también, se ponen jamones y se pone to. Que, vamos, que hoy ya la cosa ha cambiao.

(Santa María, hermanas, 26. 7. 97/1)

Aquí [en Cabeza la Vaca] la caldereta es de guarrito. Los quintos del marqueo ese tradicional... —eso ha desaparecío, ya podemos tallarnos cuando queramos, pero antes era un día estipulado, como ha sío de siempre en toda España y en toda Extremadura— los quintos, cuando han hecho caldereta, era de guarrito

(Cabeza la Vaca, hombre, 13.3.97/2)

Hoy, tales comidas de género se han transformado en comidas de grupo de edad y así reproducen, finalmente, la oposición básica, sub-yacente, entre el gremio de los solteros y el de los casados. En este marco, hay que profundizar un poco más en la cuestión de los roles masculinos y femeninos acerca de unas comidas consideradas como representativas y clásicamente extremeñas, caldereta y chanfaina.

Hasta hace pocos años, el que un joven entrara en quinta, preludio de hacer la mili, era una etapa social y personalmente importante. "Ir a la mili" suponía que el mozo estaba físicamente bien y se comentaba que "ya era mayor de edad, ya era quinto, era soldao y estaba bueno". Además, subjetivamente, tallarse equivalía a salir de casa, en muchos casos por primera vez, conociendo mundo. Así el "muchacho", el mozalbete, "se hacía un hombre", es decir, pasaba a un status social reconocido. Consecuencia de todo ello, la familia y los vecinos esperaban que, al regresar, cogiera él su propio camino, buscando una salida laboral. De no ver el "soldadito" la posibilidad de encontrarla dentro del grupo doméstico o en la

red de las relaciones familiares y locales, acababa muchas veces por buscar una ubicación social a través de la propia mili, lo que significaba dejar el pueblo.

Sólo después de los años ochenta, con la generalización de los estudios fuera de casa y las nuevas facilidades de desplazamiento, el "hacer la mili" ha perdido su carácter de rito de paso iniciático. Para reforzar lo dicho, adviértase cómo, acompañándole incluso hasta el cuartel donde ahora debería de defenderse solo, hasta los años sesenta el padre protegía al hijo hasta el último momento de su mocedad a la vez que lo presentaba y entregaba a la sociedad. "Hacer la mili", significaba por tanto el momento en que se convertía uno en adulto. Por tanto, antes de salir del pueblo, había que despedirse del grupo de edad, y admitir el nuevo status como individuo. Ya se ha adelantado que este momento se consideraba digno de celebración.

> Porque ya se han acabao los marqueos, pero los marqueos eran muy celebraos. En cada casa que había un marqueo se celebraba mucho. ¡Pues no es chico jaleo ese!. [Se invitaba] a los amigos y a toa la gente, a los vecinos... Aquí cuando se marqueó mi Juan, la casa esta no se cabía de arriba abajo, con to el corral lleno de gente y la calle y to... De un lao se iban a otro, de otro lao se iban a otro y así echaban el día los quintos y los que no eran quintos, toa la gente, el día del marqueo. Comprabas una garrafa de vino y dos o tres botellas de aguardiente, lo que se podía. Y llegaban to los quintos y una copa de aguardiente pa ca uno y un vaso vino pa ca uno y se iban saliendo y a otro sitio, a otra quinta.
>
> *(Bienvenida, pareja, 15. 10. 97)*

> Las quintas eran muy celebrás. Se marqueaban, se mataba un borrego pa los amigos, se salía con una garrafa. Cantaban a la gente por las calles, a darle vino y luego en las casas se hacían muchos dulces, flores, perrunillas. Se mataba un borrego... [...] Se invitaba a la familia y a los amigos del quinto, los amigos, los primos. Y aquí siempre la tradición de los quintos [era] venir a cumplir con el quinto. Las vecinas y to a cumplir con los quintos. Se le echaba café, dulces y cosas de esas en la casa del que se marqueaba. Aquel día lo hacía la familia. Después, a lo mejor, los amigos. Los tres o cuatro amigos quintos pues lo seguían celebrando. Mataban una gallina, ponían una gallina cada uno o lo que fuese... To los quintos juntos, después. Antes, a lo mejor, si había dos primos, lo celebraban juntos, o tres o cuatro amigos, lo celebraban juntos. A lo mejor más compromiso, que veían que se llevaban mejor pues... "Pues mañana lo hacemos nosotros pa estar tos ya nosotros". Y en vez de ser la familia, na más que iban los amigos y los quintos. Los quintos y los amigos de los quintos. El día que se marqueaba iba la familia a comer y to los quintos y las cosas esas y los amigos y to. Y al día siguiente ya se celebraba más entre los amigos. [...] El borrego se comía el día

ese en casa. Luego, a lo mejor, se ponía al ponpón, que era que cada uno decía: "Pues yo voy a ir a por una gallina a mi casa". "Yo voy a ir por dos chorizos". "Yo pongo el vino". O, "Tos ponemos una gallina". Cada uno ponía una cosa. Y ya no se hacía la familia ni na. Se iba a un cortijo como ya te he dicho, a un sitio donde no se molestara, porque ya la familia tenía que recoger, limpiar los trastes y ya... Ya se hacía entre amigos. Si no tenía, a lo mejor se hacía en una casa, pero ya... Se buscaba un sitio pa estar na más que los amigos. [...] Nosotros al entrar [en quinta], ya había ya un desmadre. Ya a lo mejor usted invitaba a sus amigos y aquello ya se recorría to el pueblo. Y aquello ya ha venido al fracaso que ya casi apenas se celebra porque es que pasaba lo siguiente: a lo mejor había veinte quintos en el pueblo e iba ya casi to el pueblo. Llegaba a una casa y tenía pa sus familiares y sus amigos y la dejaban pelá, los veinte quintos, ¿no?, los acompañantes, ¿no?. Claro, se encajaban tos en una casa y la pelaba y a lo mejor a la última han llegao jartos y allí sobraba, ¿no?. Y aquella familia se quedaba cortá si tenía sus invitaos, ¿no?. A ver, porque a lo mejor te se encajaba trescientas o cuatrocientas personas de momento y no salían de allí hasta que no se jartaban o... No por malicia, sino porque se liaba allí. Porque se liaba ahí. A lo mejor se traía el apetito y hasta que no... Y después a lo mejor la última sobraba y lo tenías que tirar. Yo eso también lo veía un desmadre porque es muy diferente tú que tengas hecho tus cálculos en tú reunión de tus hijos y tus amigos y decir... Porque siempre se hace más bien, no vamos a decir lo contrario, de más, de sobra. Pero que ya un desmadre de eso, ¿quien lo aguanta?. Si es que es un descontrol. A lo mejor hay veinte quintos y cada quinto... Se ha juntao casi to el pueblo, bien por un lao y por otro. [...] Hoy ya la costumbre que tienen es que se juntan ellos solos. Ponen al ponpón a lo mejor cinco mil pesetas y se van al campo y ya está. La familia ya nos hemos quedao tranquila. Pero estos años atrás era ya... Al principio, cuando nosotros, no estaba mal aquello porque na más que venían tus compromisos y ya está. No quiere decir que alguno llegara y se tomara una copa, ¿no?. Pero ya empezó a decir, a lo mejor había veinte quintos y claro los compromisos del pueblo era muy raro que no tuviera casi to el pueblo invitaos... "Pues ahora vamos a ir allí". ¡Coño, te venía una avalancha!. A ver quien aguantaba eso, ¿no?. Es que no había ni servicios ni na. ¿Quien va a tener a lo mejor vasos y va a tener, a lo mejor, pa doscientos?.

(Bienvenida, pareja, 23. 10. 97)

Observaciones

Hoy, por la evolución general de la sociedad y de la cosmovisión, el rito de paso de las quintas ha cambiado radicalmente. Varias razones han influido en la pérdida de importancia de las quintas y en la modificación de su celebración: las

propias normas del marqueo, pues ahora se talla uno cuando quiere sin ya existir una fecha estipulada para tallarse todos juntos el mismo día; la disminución del número de jóvenes; el hecho de que muchos de los quintos se encuentran fuera estudiando y se escalone así la fecha de incorporación y además, en el fondo, el cambio de valores que supone el paso de una sociedad centrada en gran parte en sí misma a una abierta a valores urbanos y "globales". Todo ello ha provocado que actualmente en lugar de ser un rito de paso "hacer la mili" carezca de sentido. Ya nadie cree que las quintas y la mili sean todavía el prefacio para que un joven se haga un hombre. Para bien o para mal, la idea de "defender a la patria" ya no exalta a casi nadie.[153] Desaparecieron las comilonas de quintos.

"CUANDO MURIÓ MI MADRE"

El último y definitivo rito de paso es la muerte. Aunque antes (un "antes" indefinido no tanto en el tiempo cuanto a causa de la censura social provocada por el rechazo del hecho) se conociera una "comida fúnebre" (comensalidad fúnebre) que reunía a los familiares y a los que llegaban de los pueblos de alrededor a dar el pésame, hoy las gentes de Tentudía prefieren afirmar que "en nuestra sociedad esto de las comidas no se da, y sólo es de señalar la activación de los lazos de solidaridad vecinal con la familia del fallecido llevándole la comida durante el tiempo del velatorio".

De hecho los informantes tienen dos razones para no detenerse en las desaparecidas comidas fúnebres. Por un lado, al igual que en la fiesta del santo patrón, el uso del coche ha librado las familias de la obligación de dar cobijo y comida a los que acuden y por otro, como la sensibilidad ha cambiado, se considera hoy improcedente esta costumbre ya que el antiguo rito de despedida —o sea una forma de "travail de deuil", trabajo del luto— se interpreta hoy en clave laica —y en este sentido reductora—, como si fuera una ocasión de regocijo y juerga y no de comunión como bien puede significarlo la expresión "acompañar en los sentimientos".

Mucho más allá de la necesidad concreta de dar de comer a los que vienen de lejos, el comer juntos es una foma de comunión y de homenaje al difunto.[154] Es suficiente con pensar en los lloros —muchas veces son frases estereotipadas "¡Qué bueno eras! ¡Acuérdate de cuando hiciste la tal cosa...!— que acompañan el velatorio tanto en Extremadura como en todo el occidente mediterráneo hasta llegar en

153. Además hace tiempo que ya se puede hacer uno un hombre haciendo la Prestación Social, y pronto el ejército será totalmente profesional.

154. "En los pueblos de España que tanto amaba Legendre como en tantos otros de Europa, el rito funerario es doble. Don Mauricio me lo recordaba alguna vez hablando de lo banquetes populares. Primero, el de rezarle rosarios y sufragios solemnes al difunto. Después, cuando se le supone ya a éste en el cielo o a camino de él, comer con buena amistad, con un apetito directamente proporcional a la intensidad del dolor reprimido". (J. Mª. Sanchez de Muniain, *In Memoriam Maurice Legendre*, Madrid 1955).

ocasiones al extremo de transformarlo en una función, casi un oficio: las plañideras.

Por cierto, el dolor de un padre puede aumentar —como lo contaba un informante hurdano— al ver que la comida ofrecida cuando el entierro de su único hijo varón se volvió ocasión para que algunos de los asistentes bebiesen y se pusieran a reir. En las Antillas el ponche y los chistes que alaban o motejan al difunto forman parte del velatorio y, ya con sesenta años, un informante italiano de los Abrucios estaba lo suficientemente seguro de sí mismo para pewrmitirse recordar su alegría de niño hambriento en la inmediata posguerra relatando su ingenua exclamación: "¿Cuando se morirá el otro abuelo para hartarnos una vez más?". Como la verdad sale de la boca de los niños, hay que admitir que en la compleja dinámica psico-social de la situación entra también este aspecto material. Pero asimismo hay que darse cuenta de cómo la costumbre que impone no encender el fogón en la casa del fallecido y la complementaria obligación de activar los lazos de solidaridad vecinal con los dolientes llevándole comida, significa a la vez reconocer su estado de regresión psicológica y la oportunidad o incluso la necesidad de mimarlos, dándoles comida hasta apetitosa, para distraerlos de su pena. Obviamente, en este caso también podríamos limitarnos a pensar en una forma de "curación de herida", pero no cabe duda que si la analogía o, mejor dicho, los hechos encajan en la misma serie, el significado de esta forma de comunión —comunicarse— es simbólicamente más hondo.

Años 50, Santa María de Navas

Se comía cuando venían familiares, la familia comía ¿no?. Claro, comían cuando se terminaba eso o todavía de cuerpo presente. Vamos, me acuerdo... Yo me acuerdo cuando murió mi madre. Nos hizo de comer la madre de ésta —que hemos sío vecinas toa la vida— pero ya, cuando ya se la llevaron. Y me acuerdo que comimos patatas, guiso de patatas con chorizo el día que murió mi madre. Nos puso Isabel de comer. Y los segaores que estaban con nosotras, que estaban segando, también comieron aquella noche. Pues de eso hace ya cincuenta años, hizo hace unos pocos días. Y estuvimos comiendo en su casa, porque como estabamos viviendo frente por frente... Aquí era eso. Cuando alguien moría, pues aquel día, los vecinos le hacían de comer. Ya eso no se hace, pero antes sí. Ahora se pone café y dulces y eso. Yo creo que eso no se hacía aquí. Antes, no creo yo que se llevara. A lo mejor hacían café de madrugá.

(Santa María, hermanas, 26. 7. 97/1)

No hay razón para poner en duda el testimonio. No obstante, lo citado es sólo una parte de la realidad y, para comprobar que no se ha dicho todo lo que se podía decir, es suficiente con detenerse en unas informaciones grabadas en

Bienvenida a propósito de la chaquetía y del día de Todos los Santos. Aludimos al tercer texto transcrito en el apartado relativo al tema, texto que reproducimos aquí primero en su versión completa y después, para facilitar su entendimiento, en la versión que llamamos "limpia".

> 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, mujer, 29. 10. 97).*

O sea, dando fluidez al texto

> 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. Y luego las muchachas nos poníamos a saltar, allí en la carretera, fuera del cementerio. 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, mujer, 29. 10. 97).*

Las castañas y las "cosas de esas", o sea la chaquetía, se ofrecían a los ahijados y no a los difuntos como es costumbre, por así decir directa, en otras culturas. Pero "al lao del cementerio" se admitía que comieran y jugaran los críos —imagínese el griterío tan distinto de la compostura que exige la asistencia a la misa— sin que a nadie le chocara porque "era una costumbre", tanto que "incluso paraban los hombres".

Cabe señalar además que si en los once pueblos las familias iban a visitar a los difuntos colocando velas, ramos de flores y rezando, como había puestos de castañas en la carretera hacia el cementerio, era también costumbre comprarlas al dirigirse allí. En casi la mitad de los pueblos los niños iban a comer la chaquetía en los alrededores del cementerio. En otros, como por ejemplo Fuentes de León y Cabeza la Vaca, los niños no iban hacia el cementerio pero se dirigían posiblemente al "lejío", en las afueras del pueblo.

Además de esta primera clase de chaquetía, ofrecida por los padrinos o por las abuelas a sus nietos y ahijados de ambos sexos, existía también la que pedían los muchachos que tenían edad para ser monagos o monaguillos e iban pidiendo por las casas. La nómina crecía desmedidamente al aproximarse la época de la chaquetía. En Pallares, a cambio del "Tosantos" echaban los monaguillos doceañeros agua bendita en el "rincón" de las casas, o sea en el rincón del zaguán donde se decía que podía esconderse el diablo.[155] Acompañándola con migas, comían después la chaquetía en la torre de la iglesia, tocaban las campanas y contaban el cuento del ataúd de los pobres que iba al cementerio lleno y volvía vacío. También en Segura los monaguillos comían la chaquetía en la torre campanaria y en Montemolín una informante señala que, siempre doblando las campanas, los monaguillos la comían a lo largo de la noche que va del día de los Difuntos, 1 de noviembre, al de Todos los Santos, 2 de noviembre. Además de con las migas, la madre de alguno de los muchachos complementaba el montón con buñuelos y chocolate. En Cabeza la Vaca, después de tocar las campanas al día siguiente, iban los monaguillos por las casas y según los Padres Nuestros que rezaran así le daban de "Tosantos".

Ahora bien, sin pretender que haya continuidad, relación directa o pretendido "residuo cultural antiquísimo", de ninguna manera demostrado o demostrable, bien se puede considerar la relación chaquetía—cementerio (o campanas, ataúd, cuento... elementos igualmente metafóricos) como formando parte de una serie de costumbres bien conocidas. En los primeros años setenta, por ejemplo en Sperlonga (Latium, Italia) el lunes de Pascua de Resurrección se podía asistir a una merienda multitudinaria, sentándose las familias en las losas que cierran las tumbas después de oír misa y dar palmas cuando la procesión de la Hijas de María y, en Forbach (Alsacia, Francia) se mantiene, en la colectividad de los mineros sicilianos inmigrados, la costumbre de todavía entregar en el cementerio a los críos los juguetes, en otras culturas navideños, diciéndoles expresamente que son los difuntos quienes se los dan.[156]

Excusado será repetirlo, comensalidad fúnebre en Las Hurdes, meriendas o entrega de regalos en los cementerios italianos o de trabajadores emigrados... no implican homología de situaciones ni tampoco analogía ni, mucho menos, conservación de costumbres pre-cristianas como se pensó en los albores decimonónicos de la etnografía y se continúa, poco científicamente, manteniendo hoy por algunos. Pero si estos casos, y muchos otros más que no cabe ahora resumir aquí, no tienen relación *directa* entre sí, es no obstante posible formular una hipótesis interpretativa *general* de orden simbólico y no fáctico. Los regalos de comida o los juguetes remiten a la vida —en Navidades también los frutos secos

155. Información brindada por Rufino Acosta Naranjo.

156. Hablando uno de los antropólogos del equipo con una informante de casi setenta años, al mencionar el hecho de que en otras culturas se comía en el cementerio encima de las tumbas el lunes de Pascua de Resurrección, la señora comentó categóricamente : «Eso es lo mismo que si tú tienes un huerto y lo pisas». Chocada, estando de pie, la mujer hizo repetitamente el gesto de pisar como si de verdad estuviera destruyendo algo. El gesto y la mirada severa invitaban a no hacer más comentarios sobre el tema ya que, desde su punto de vista, el antropólogo no decía más que sandeces.

que coronan la cena desempeñan la misma función— y claro está que nadie será mejor destinatario que los niños. Así, exactamente por ello, comprar castañas, que son el nudo de la chaquetía, al recorrer el camino que conduce al cementerio o regalar comidas a los ahijados y más largamente a los niños que las consumirán a su alrededor como pasa en el caso de Bienvenida y *grosso modo* en la mitad de los pueblos de la comarca puede interpretarse como una muy intensa forma de homenaje a los difuntos.

De hecho, con esto de la chaquetía a camino del cementerio todo pasa como si —pero sólo "como si"— los difuntos pudieran de alguna manera presenciar y casi oir la alegría vital de sus descendientes quienes despliegan el bullicio de sus juegos y alegrías. Llenos de vida, come bien dice el habla común, encontrándose al lado del cementerio si no de los muertos —se trata de una co-presencia y de un solapamiento— los niños asumen e ingieren una comida, la castaña, que es también golosina. El contraste, la co-presencia, pueden entenderse como una inversión simbólica. Y, parándose a ver los críos que juegan y rien, los adultos —sus padres— forman, a través del recuerdo, el eje de la inversión. Aquel día el cementerio, siempre silencioso, no infunde miedo. Es incluso, una vez al año, fuente de placer físico y psicológico. Y la *fiesta* está organizada *como si* los muertos pudieran darse cuenta de ella. Pero, "eso [relacionar comida y muerte] ya se ha quitao".[157]

"LO QUE PASA, QUE NO SE PODÍA HACER COMO SE HACE AHORA"

Por supuesto, aunque hablen con más facilidad de ciertos temas y se demuestren reticentes a propósito de otros, todos los informantes tienen consciencia de los cambios o del revolcón conocido a lo largo del tiempo. Volviendo por tanto a nuestro tema central, la comida, hay que dejar constancia del fenómeno observando además que, cruzados entre sí, los recuerdos son nítidos y que la forma de contrastar los informantes el tiempo pasado con el presente no revela una tendencia a ennegrecer al primero para aumentar el contraste sino que evidencia una memoria todavía viva, compartida y por ello fiel de lo que realmente se vivió[158] He aquí unas citas a la vez muy sencillas y decorosas.

Claro que antes los dulces se comían con la feria, por Semana

157. Si tuvieramos más información, por ejemplo sobre la presencia o la ausencia totales o parciales de los fallecidos en la vida cotidiana (en otras comarcas los muertos aparecen en los sueños y piden cosas...), o comentarios sobre la consciente elección de dar al recién nacido el nombre de un hermano o de un abuelo fallecidos, casi como si el uno tomara el lugar el otro... se podría ir mucho más lejos en la interpretación simbólica (no histórica) de las creencias. Pero no tenemos información suficiente.

158. Isabel González Turmo, *Comida de rico, comida de pobre. Evolución de los hábitos alimenticios en el Occidente andaluz (Siglo XX)*, Universidad de Sevilla, 1997.

Santa, por los Carnavales..., esas fiestas. Y hoy, pues, es a diario. Se comen todos los dulces a diario. Antes pues había lo mismo que ahora. Lo que pasa, que no se podía hacer como se hace ahora.

(Santa María, hermanas , 26.7.97)

La diferencia que había de antes a ahora es esa que estamos diciendo de matar el gallo y aviarnos, eso es. Una vez se mataba el gallo, se ponía en cardo o se ponía en arroz o en escabeche, eso es de Navidad. Matar un pollo to los años, vamos, en toas las casas, era... [...]

En Navidad, antes lo que se comía eran friajones blancos, ¡fíjate tú!. Y, a lo mejor, castañas cocías. Pero pilongas, en seco, pelás. Yo no sé si tú las habrás visto por ahí. O sea cocías, pero pelás. Están duras, pelás. En las tiendas las venden así pero ya pelás y to. Eso es lo que más se comía. Eso era lo que más... ¡Hombre!, si alguna vez que otra se podía matar un pollo..., pero que toas las veces no lo matabas.

(Segura de León, pareja, 1. 1996)

En los años de la posguerra o en los años del hambre, había otra comida que sí estaba relacionada con la Nochebuena: el pisto de arroz y el bacalao. Pues, como no comían nunca, esa noche era el arroz con bacalao, el pisto.

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

"LA FORMA DE COMER HA CAMBIADO MUCHÍSIMO"

Desde los años sesenta, lo demuestra la evolución de los convites de boda y las primeras comuniones, en las celebraciones se han introducido alimentos nuevos. El marisco y otros productos, como el jamón y el lomo, que antes estaban reservados a ciertos sectores sociales, están ahora al alcance de la mayoría.

La forma de comer ha cambiado muchísimo. Antes eran las cosas que daba el terreno, comíamos muchísimos garbanzos, las patatas cuando era el tiempo, la hortaliza cuando era el tiempo, la fruta cuando era el tiempo... No se puede comparar con hoy. Vamos, yo, por lo menos, lo veo diferente. Hemos cambiado en todos los aspectos pero, ¡a mejor!. Ahora vas al super, a la tienda

y prácticamente compras lo que te apetece, pero antes nada. Se comía, por ejemplo, carne cuando se hacía la matanza, que era muy tradicional aquí en estos pueblos de la comarca. Y, yo que sé, montones de cosas: los dulces, por ejemplo, sólo cuando venían las fiestas. Las perrunillas comunes y las abizcochadas pa Semana Santa; los fritos...

(Fuentes de León, anciana, 22. 10. 97)

[En las fiestas] siempre era lo típico del pueblo, lo mismo que hemos hablao antes. La caldereta o bacalao guisao, que también es típico de aquí, el guarrito y cosas de esas. Calderetas, nosotros, como no fuera... como cuando las matanzas, que se mataba algún bicho, algún borrego, o una cosa así, y se hacía una cosa de esta. También se hacían dulces, como te estoy diciendo, perrunillas y si se querían también gañotes y esas roscas que también se hacían.[Son comidas] que ya se están perdiendo más por medio de que ya vienen más productos compraos en las tiendas, de mariscos y otros preparaos que se compran. Más productos de tienda, más fiambre de tienda. El marisco desde luego ha echado mucho al bacalao guisao que se hacía antes y los escabeches que también se hacían mucho en las casas cuando las comuniones y las celebraciones de boda y demás.

(Segura de León, mujer, 1. 1996)

Ahora, [en Navidad], por ejemplo, carne al horno, o carne en salsa... O traes pa hacer ensaladilla, que eso tampoco se ha hecho nunca. O bacalao guisao también, o compras, alguna vez que otra, gambas... Pero vamos, eso ya ha sido hace poco.

(Segura de León, pareja, 1. 1996)

Asimismo, ya no hay que esperar una fiesta religiosa con su fecha concreta para comer algo extraordinario y la expresión "salir de caldereta" tiene hoy un significado mucho más ancho que hace apenas veinte años.

Nosotros vamos mucho al campo con más amigos y hemos llevao sangre que se prepara después, con cebolla y con tomate y está buenísima[159]

(Monesterio, tertulia, 6)

159. La sangre, que en época de la posguerra, constituía un alimento corriente que consumía la gente pobre, se ha convertido ahora en algo que se come en un día de campo, de celebración, algo extraordinario.

> Lo que llamamos nosotros "salir de caldereta"..., "¡Vamos a ir de caldereta!" Nosotros decimos "vamos a ir de caldereta" indistintamente si nos vamos de caldereta o vamos a comer un cochino al horno. Eso que quede claro también. O sea, ya ha quedado por extensión. A decir "vamos, vámonos mañana de caldereta" y dice "¿qué hacemos?", y dice "¿por qué no hacemos unos conejos?". O sea, lo entiendes ahora el matiz, ¿no?. Pues, verás, a ver si me acuerdo como le dicen... Hay una forma muy peculiar también, no sé si en Málaga o por ahí, dicen "vamos de olla", o "vamos de puchero"... "Vamos de puchero" le dicen.
>
> *(Fuente de Cantos, hombre, 4. 6.97)*

Añaden los informantes que, aunque hace treinta o treinta y cinco años se comiera menor variedad y hubiera menos posibilidades de diversión, la gente disfrutaba más cuando llegaban estas ocasiones.

> Hombre, antes no había la costumbre que hay hoy. Entonces estabas deseando que llegara un día de esos pa celebrar algo. Lo primero es que estabas rebentao de trabajar. Estabas trabajando desde bien chico to los días y no tenías otra diversión. Estabas deseando las quintas o el día de la Patrona o un Navidad o un día de San... pa disfrutar algo. Es lo que había, eran cuatro veces al cabo del año.
>
> *(Bienvenida, pareja, 23. 10. 97)*

Habrá que volver al tema cuanto más que los jóvenes, debido al nivel de consumo y recreo actual, no valoran de la misma forma que sus padres estas diversiones culinarias porque, aunque se coma más y "mejor", le atribuyen menor importancia.

> Aquí una cosa que sucede es que con el pollo no... El pollo hoy día estás acostumbrao en la tienda, a lo mejor aquí en casa en épocas de Navidad, de Reyes, de feria, a lo mejor te regalan un pollo que dicen del campo. Claro, lo hace en el cocido y el caldo que tiene es super exquisito... Sin embargo a la juventud, como estarán acostumbraos o han conocido eso les parece que le sabe todavía pero el ese que... porque tiene más sabor, más fuerte, la carne no está tan blanca como la otra, está un poco más oscura. El caldo ese es super riquísimo pero sin embargo a la juventud esta pues le gusta mucho menos.
>
> *(Monesterio, pareja, 1. 6. 99)*